

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
İLERİ BESLENME I	BESY1178500	Güz Dönemi	3+0	3	10
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Yüksek Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Doç.Dr. Nihal BÜYÜKUSLU				
Dersi Verenler	Doç.Dr. Indrani KALKAN				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencilere, makro besin öğelerinin (proteinler, yağlar ve karbonhidratlar) metabolizmasını biyokimya, fizyoloji ve beslenme bilimleri açısından değerlendirilmesi amaçlanmaktadır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Dersin amacı, kapsamı, çalışma yöntemleri, genel tanım ve kavramlar,Karbonhidratlar I: Tanımı, kimyası, özellikleri, kaynakları,,Karbonhidratlar II: Sindirimi, emilimi ve metabolizması,,Karbonhidratlar III: Gereksinmeler, yetersiz ve aşırı almaya ilişkin sorunlar,Proteinler I: Tanımı, kimyası, özellikleri, kaynakları, kalitesi,Proteinler II: Sindirimi, emilimi ve metabolizması,,Proteinler III: Gereksinmeler, yetersiz ve aşırı almaya ilişkin sorunlar,Lipitler I: Tanımı, kimyası, özellikleri, kaynakları,Lipitler II: Sindirimi, emilimi ve metabolizması,Lipitler III: Gereksinmeler, aşırı ve dengesiz alım sorunları,Enerji Metabolizması I: Enerji dengesi, besinlerin enerji değeri,Enerji Metabolizması II: Enerji harcaması,Enerji Metabolizması III: Enerji dengesi ve dengesizliği sorunları,Genel Değerlendirme; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
1. Vücut fonksiyonları ve sağlıklı beslenmek için enerji ve makro besin öğelerini ve önemini değerlendirebilecektir.			1, 10, 2, 3	A, B, C	
1.1. Vücutta enerji döngüsünü yorumlar.			1, 10, 2, 3	A, B, C	
1.2. Protein metabolizmasını açıklar.			1, 10, 2, 3	A, B, C	
1.3. Karbonhidratların önemini tartışır.			1, 10, 2, 3	A, B, C	
1.4. Yağların metabolizmada kullanımını açıklar.			1, 10, 2, 3	A, B, C	
2. Besinleri enerji ve makro besin öğeleri içeriğine göre değerlendirebilecektir.			1, 10, 2, 3	A, B, C	
2.1. Besinlerin makro besin öğesi içeriğini tanımlar.			1, 10, 2, 3	A, B, C	
2.2. Farklı besin gruplarını hangi besin öğesinden zengin olduğuna göre sınıflandırır.			1, 10, 2, 3	A, B, C	
2.3. Besinlerin enerji içerdiğini listeler.			1, 10, 2, 3	A, B, C	
3. Yaşa, cinsiyete, fiziksel aktivite ve bazı hastalıklara göre günlük enerji, makro besin öğeleri gereksinimlerini, besin grupları ile miktarlarının alınması gereken miktarlarını değerlendirebilecektir.			1, 10, 2, 3	A, B, C	
3.1. Bireyin günlük enerji gereksinmesini hesaplar.			1, 10, 2, 3	A, B, C	
3.2. Bireyin günlük enerji gereksinmesine göre makro ve mikro besin öğesi ihtiyacını saptar.			1, 10, 2, 3	A, B, C	
3.3. Sağlığın korunması ve devam ettirilmesinde insan beslenmesinin rolünün ayrıntılı olarak tartışır.			1, 10, 2, 3	A, B, C	
Öğretim Yöntemleri	1: Anlatım, 10: Beyin Fırtınası, 2: Soru - Cevap, 3: Tartışma				
Ölçme Yöntemleri	A: Yazılı sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Dersin amacı, kapsamı, çalışma yöntemleri, genel tanım ve kavramlar	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
2	Karbonhidratlar I: Tanımı, kimyası, özellikleri, kaynakları,	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
3	Karbonhidratlar II: Sindirimi, emilimi ve metabolizması,	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
4	Karbonhidratlar III: Gereksinmeler, yetersiz ve aşırı almaya ilişkin sorunlar	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
5	Proteinler I: Tanımı, kimyası, özellikleri, kaynakları, kalitesi	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
6	Proteinler II: Sindirimi, emilimi ve metabolizması,	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
7	Proteinler III: Gereksinmeler, yetersiz ve aşırı almaya ilişkin sorunlar	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
8	Lipitler I: Tanımı, kimyası, özellikleri, kaynakları	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
9	Lipitler II: Sindirimi, emilimi ve metabolizması	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
10	Lipitler III: Gereksinmeler, aşırı ve dengesiz alım sorunları	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
11	Enerji Metabolizması I: Enerji dengesi, besinlerin enerji değeri	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
12	Enerji Metabolizması II: Enerji harcaması	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
13	Enerji Metabolizması III: Enerji dengesi ve dengesizliği sorunları	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
14	Genel Değerlendirme	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
Kaynaklar					
Powerpoint sunum dosyaları.					
1.Introduction to Human Nutrition . The Nutrition Society, Blackwell Publishing. 2003.					
2.Nutrition and Metabolism; The Nutrition Society, Blackwell Publishing. 2003.					
3.Metabolic Regulation: A Human Perspective, 2nd edition; Blackwell Publishing. 2003.					
4. Mahan LK, Stump SE. Krause's Food & Nutrition Therapy.Elseiver, 2008.					
5. Mahan LK, Stump SE, Raymond JL. Krause's Food and the Nutrition Care Process. Elseiver, 2013.					
6. Body T. Nutritional Biochemistry. Academic Press, 1999.					