

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
İLERİ BESLENME I	BESY1178500	Güz Dönemi	3+0	3	10
<b>Ön Koşul Dersleri</b>					
<b>Önerilen Seçmeli Dersler</b>					
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Seviyesi</b>	Yüksek Lisans				
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu				
<b>Dersin Koordinatörü</b>	Doç.Dr. Nihal BÜYÜKUSLU				
<b>Dersi Verenler</b>	Doç.Dr. Nihal BÜYÜKUSLU				
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Öğrencilere, makro besin öğelerinin (proteinler, yağlar ve karbonhidratlar) metabolizmasını biyokimya, fizyoloji ve beslenme bilimleri açısından değerlendirilmesi amaçlanmaktadır.				
<b>Dersin İçeriği</b>	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 alıma ilişkin sorunlar,Proteinler I: Tanımı, kimyası, özellikleri, kaynakları, kalitesi,Proteinler II: Sindirimi, emilimi ve metabolizması,,Proteinler III: Gereksinmeler, yetersiz ve aşırı alıma 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.				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>			<b>Öğretim Yöntemleri</b>	<b>Ölçme Yöntemleri</b>	
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	
<b>Öğretim Yöntemleri</b>	1: Anlatım, 10: Beyin Fırtınası, 2: Soru - Cevap, 3: Tartışma				
<b>Ölçme Yöntemleri</b>	A: Yazılı sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev				
<b>Ders Akışı</b>					
<b>Sıra</b>	<b>Konular</b>	<b>Ön Hazırlık</b>			
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 alıma 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 alıma 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			
<b>Kaynaklar</b>					
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.					