

ÇOMU Tıp Fakültesi 2010–2021 Eğitim Öğretim Yılı
Seçmeli Ders Formu

BÖLÜM I. DERS İLE İLGİLİ BİLGİLER

Fakülte/ Enstitü	Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu		
Anabilim Dalı (veya Bölüm)	Gıda İşleme Bölümü		
Sorumlu Öğretim Üyesi*	Ünvan, Ad, Soyad : Dr.Öğr.Üyesi Muhammed YÜCEER E- posta adresi : myuceer@comu.edu.tr Telefon no : (286) 218 00 18 (5525) - (536) 457 28 77		
Derse Katkısı olacak diğer öğretim üyesi/üyeleri (Ünvan, Ad, Soyad)	1. 2. 3..... 4.....		
Akademik Yıl	2020/2021	Yarı Yıl	Güz
Dersin yer alacağı Dönem (Sınıf)	(Dönem 1-2-3)		
Dersin/Stajın Adı	Beslenme, Gıda ve Diyetetik Biyokimyası		
Ön koşul (varsa)			
Dersin/Stajın Konu Alanı **	1. Tıp dışı konular		
Dersin/Stajın Amacı	Öğrencilerin beslenme bilimleri ve diyetetik alanında ülkemizde ve dünyada topluma, bilimin aydınlatığı yolda, her bireyin, grubun ve toplumun besin ve beslenme gereksinimlerini belirleyerek, sağlıklı yaşam için kanıta dayalı protokoller belirleyen ve uygulayan, gerekli standartları çözme kapasitesi oluşturan sağlık profesyonelleri kazandırmaktır. Gıda olarak alınan makro ve mikro moleküllerin vücuttaki değişimlerini ve etkilerini açlık ve tokluk gibi doğal veya kıtlık ve aşırı yeme gibi doğal olmayan süreçler için tanımlayabilmelidir. Farklı diyet uygulamalarının metabolizma üzerine olan etkilerini, vücutta gerçekleşen farklı metabolik yolların tümünü düşünerek açıklayabilmelidir. Ders sonunda öğrenci canlı hücrelerle ilgili kimyasal olayları moleküler düzeyde anlayabilir ve biyokimyasal yapı ve tepkimelere ait tartışma yeteneklerine sahibi olması amaçlanmaktadır.		
Öğrenim Hedefi/Eğitim yöntemi/ölçme değerlendirme	Öğrenim Hedefi	Öğretim Yöntemi	Ölçme Yöntemi
	Beslenme ile ilgili terminolojiyi anlamak	Yüz yüze ve slayt ile anlatım	Proje ödevi ve/veya yazılı sınav-final
	Gıda-beslenme-diyetisyenlik ilişkisini anlamak	Yüz yüze ve slayt ile anlatım	Proje ödevi ve/veya yazılı sınav-final
	Biyokimya ve temellerini öğrenmek,	Yüz yüze ve slayt ile anlatım	Proje ödevi ve/veya yazılı sınav-final
Kabul edilecek öğrenci sayısı	En az: 10 En Fazla: 15		
Öğrencinin seçmeli ders süresi boyunca görev ve sorumlulukları	Öğrencilerin ders boyunca ders için çalışma ve proje etkinlikleri ile ürün inceleme faaliyetlerine katılmaları beklenmektedir.		

Dersin yapılacağı yer ve saat***	Çanakkale Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Terzioğlu Kampüsü (Üniv. Adliye Girişi) Zemin Kat Derslik No:16 Ders Saati: 13:30-15:10
Öğrenci başarısını değerlendirme kriterleri	Araştırma Proje Ödevi - %40
	Proje ödevi ve/veya yazılı sınav-final - %60

*Her ders için bir sorumlu öğretim üyesi olmalıdır

**Seçmeli ders konu alanı: 1. Tıp dışı konular 2. Temel bilim alanı, 3. Etik/hukuk, 4. Bilimsel araştırma, 5. Klinik ve/veya laboratuvar uygulamaları, 6. Klinik,

***Derslerin Dönem I, Dönem II ve Dönem III öğrencileri için Çarşamba günleri öğleden sonra 2 saat verilmesi planlanmaktadır.

BÖLÜM 2. DERS İLE İLGİLİ DETAYLAR

Dersin açılmasını neden öneriyorsunuz? Belirtiniz.
“Beslenmenin” bütün canlılar için ilk ve en elzem gereksinim olması yadsınamaz, elzemliğinin en önemli iki nedeni; var olabilmek ve yaşamı devam ettirebilmektir. Bunun açıklaması ise; yeryüzünde canlıların oluşumundan sonra ortamda biriken yiyeceklerin tükenmesinde ortaya çıkan ilk korkunun “açlık korkusu” olmasıdır. Karbonhidratların, yağların ve proteinlerin yapıları ve özellikleri ile bunların metabolizmaları, buradaki enzim işlevleri, nükleik asitler ile pürin ve primidin metabolizması tıp fakültesi öğrencilerinin eğitim-öğretimindeki önemi açısından açılması önerilmektedir. Ders kapsamında gıda işleme ve kalitesini değerlendirmek için ham, yarı mamul ve işlenmiş gıdaların fiziksel özelliklerini belirleme işlemleri gerçekleştirilir. Gıda olarak alınan makro ve mikro moleküllerin vücuttaki değişimlerini ve etkilerini açlık ve tokluk gibi doğal veya kısıtlı ve aşırı yeme gibi doğal olmayan süreçler için tanımlayabilmelidir. Farklı diyet uygulamalarının metabolizma üzerine olan etkilerini, vücutta gerçekleşen farklı metabolik yolların tümünü düşünerek açıklayabilmelidir. Gıda olarak alınan makro ve mikro moleküllerin vücuttaki değişimlerini açıklar. Ders İçeriği: 1- Beslenme, Besinler ve Sağlık 2- Karbonhidratlar 3- Şekerli Besinler 4- Proteinler 5- Proteinli Besinler 6- Lipitler-Yağlar 7- Proje Ödev sunumları 8- Lipitli Besinler 9- Vitamin ve Mineraller 10- Enzimler 11- Fenolik Bileşikler ve Aromalar 12- Katkı Maddeleri 13- Enerji Metabolizması 14- Ürün Örnekleri (Süt Ürünleri, Et Ürünleri, Tahıl Ürünleri, Yumurta Ürünleri vd.)
Belirtmek istediğiniz diğer hususlar

Ders için önerilen kaynaklar:

- 1 Aksoy, M. 2020 Beslenme Biyokimyası, Nobel Kitabevi s: 620
- 2 Lori, A. S. & Mary, B. G. Beslenme Bilim ve Uygulamaları, Wiley, Palme Yayınevi
- 3 Baysal, A. (2011) Beslenme (13.baskı). Ankara: Hatipoğlu Yayıncılık.
- 4 Jim M., Stewart T., Essentials of Human Nutrition, 2007 Oxford University Press, USA.
- 5 Merdol-Kutluay, T. 2003. Toplu Beslenme ve Kurumlar için Standart Yemek Tarifeleri, 3. Baskı, Hatipoğlu Yayınları
- 6 Anonim, 2004. Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi. T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü ve Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Ankara.
- 7 Schlenker, E. & Roth, S. L. 2010. Williams' Essentials of Nutrition and Diet Therapy, 10 edition.
- 8 Bakırcıoğlu, N. 2006. Yemek ve Besin Fotoğraf Kataloğu, Ölçü ve Miktarlar, Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Ankara, Ata Ofset Matbacılık