

AKTS DERS TANITIM FORMU
ECTS Course Description Form

I. BÖLÜM (Senato Onayı)
PART I (Senate Approval)

Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi - Sağlık Bilimleri Fakültesi Antalya Bilim University - Faculty of Health Sciences					
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Beslenme ve Diyetetik Bölümü Department of Nutrition and Dietetics					
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Beslenme ve Diyetetik Bölümü Department of Nutrition and Dietetics		Seçmeli Elective			
Ders Kodu Course Code	BES 411					
Ders Adı Course Name	Kanser ve Beslenme Cancer and Nutrition					
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical			
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	3			
Haftalık Ders Saati Hours per Week	2					
AKTS Kredisi ECTS Credit	3					
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf notu Letter Grade					
Ön koşul/lar Pre-requisites	None					
Yan koşul/lar Co-requisites	Yok None					
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Yok None					
Dersin Amacı Educational Objective	Bu dersin amacı; öğrencilere kanser, tedavi yaklaşımları ile ilgili genel bilgi ve kavramların öğretilmesi, önleme ve tedavide beslenme ilkelerinin bilgi ve uygulama becerilerinin kazandırılmasıdır. The aim of this course is to teach students general information and concepts about cancer and treatment approaches, and to provide them with knowledge and application skills of nutritional principles in prevention and treatment.					
Ders İçeriği Course Description	Karsinogenez tanımı ve mekanizmaları, karsinogenezde genetik ve çevresel faktörler (besinler, besinlere uygulanan işlemler), kanser ve enerji alımı, kanser ve makro besin öğeleri, kanser ve fonksiyonel diyet bileşenleri (fitokimyasallar), kanserli hastalarda beslenme destek ürünleri ve ürün seçimi, kanser tedavisi esnasında tıbbi beslenme tedavisi, kanser tedavisi sonrası beslenme ilkeleri konularını içerir. It includes the definition and mechanisms of carcinogenesis, genetic and environmental factors in carcinogenesis (nutrients, processes applied to nutrients), cancer and energy intake, cancer and macronutrients, cancer and functional diet components (phytochemicals), nutritional support products and product selection in cancer patients, medical nutrition therapy during cancer treatment, and nutritional principles after cancer treatment.					
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Kanserin epidemiyolojisini, etiyojisini ve patogenezi açıklar Explains the epidemiology, etiology and pathogenesis of cancer				
	ÖÇ/LO 2	Beslenmenin kansere ve kanserden korunmaya etkisini değerlendirir Evaluates the effect of nutrition on cancer and cancer prevention				
	ÖÇ/LO 3	Kanserde tıbbi beslenme tedavisini ve diğer tedavi yöntemlerini öğrenir Learns medical nutrition therapy and other treatment methods in cancer				
	ÖÇ/LO 4	Kanserde beslenme konusunda klinik nutrisyon ilkelerini anlar Understands clinical nutrition principles on nutrition in cancer				
	ÖÇ/LO 5	Ulusal ve uluslararası güncel literatürü takip eder Follows current national and international literature				

II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)
PART II (Faculty Board Approval)

	PROGRAM ÇIKTILARI		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PC1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.		✓		✓	
PO1	Ability to communicate effectively with oral, written and visual methods, report writing and presentation.						
PC2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi.			✓			✓
PO2	Ability to work effectively both individually and in disciplinary and multi-disciplinary teams.						
PC3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.		✓		✓	✓	✓
PO3	Awareness of the necessity of lifelong learning and the ability to access information, to follow developments in science and technology, and to constantly renew itself.						
PC4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.						✓
PO4	Information about project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.						
PC5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .						

	PO5	Awareness about sectors and ability to prepare business plans.					
	PC6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.		✓		✓	
	PO6	Awareness of professional and ethical responsibility and acting in accordance with ethical principles.					
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC7	Evrensel düşünce ve değerlere sahip olmak,					
	PO7	To have universal thoughts and values					
	PC8	Akademik ve etik değerlere bağlı olmak,	✓	✓	✓	✓	✓
	PO8	To be committed to academic and ethical values,					
	PC9	Evrensel bilgi ve teknoloji standartlarında nitelikli eğitim-öğretim, araştırma ve danışmanlık hizmetleri sağlamak,	✓	✓	✓	✓	✓
	PO9	To provide qualified education, research and consultancy services at universal information and technology standards					
	PC10	Lisans ve lisansüstü eğitim / öğretim programlarını ve bilimsel çalışmaları, daha ileriye götürecek yeni hedeflere, stratejilere ve eylem planlarına açık olmak,				✓	
	PO10	To be open to new goals, strategies and action plans that will take undergraduate and graduate education / training programs and scientific studies further					
PC11	Verilen hizmetlerde interdisipliner/multidisipliner çalışmaları desteklemek, sürdürmek ve artırmak.						
PO11	To support, maintain and increase interdisciplinary / multidisciplinary studies in the services provided.						
PC12	Çiğne yararına sağlık politikalarına katkıda bulunmak ve geliştirmek	✓		✓	✓		
PO12	To contribute and develop health policies for the benefit of the country.						
Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PC13	Beslenme ve Diyetetik alanındaki kanıt dayalı temel ve mesleki bilgileri kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisine sahiptir.	✓	✓	✓	✓	✓
	PO13	Has the ability to use evidence-based basic and professional knowledge in the field of Nutrition and Dietetics theoretically and practically.					
	PC14	Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında karşılaşılabileceği problemleri saptama, tanımlama, yorumlama, karar verme ve çözme becerisi kazanır.	✓	✓	✓	✓	✓
	PO14	Gains the ability to detect, define, interpret, decide and solve problems that may be encountered in different areas of Nutrition and Dietetics.					
	PC15	Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak sağlıklı bireylerin, toplumun ve hasta bireylerin beslenme durumunu saptama, karşılaşılabileceği sorunlarda (vaka, olay, ekipman, ürün vb.) analitik düşünceyi kullanarak kanıt dayalı uygun müdahale yaklaşımlarını seçme ve uygulayabilme becerisine sahiptir.	✓	✓	✓	✓	✓
	PO15	Has the ability to determine the nutritional status of healthy individuals, society and sick individuals using the current knowledge and skills acquired in the field of Nutrition and Dietetics, and to select and apply appropriate evidence-based intervention approaches using analytical thinking in problems that may be encountered (case, event, equipment, product, etc.).					
	PC16	Beslenme ve Diyetetik uygulamalarında gerekli olan çağdaş bilişim teknolojilerini ve alana özgü teknolojik ekipmanları etkin kullanma becerisi kazanır.	✓		✓	✓	✓
PO16	Gains the ability to effectively use contemporary information technologies and field-specific technological equipment required in Nutrition and Dietetics practices.						
PC17	Beslenme ve Diyetetik alanı ile ilgili mesleki konularda ulusal ve uluslararası düzeyde sözlü ve yazılı iletişim kurma becerisi edinir.	✓		✓	✓		
PO17	Gains the ability to communicate verbally and in writing at national and international levels on professional issues related to the field of Nutrition and Dietetics.						

PC18	Yaşam boyu öğrenme ve kalite yönetiminin önemini benimseyerek bilim, teknoloji, eğitim ve sağlık konusundaki son gelişmeleri takip edebilme ve kendini sürekli geliştirme becerisi kazanır.	✓	✓	✓	✓	✓
PO18	Gains the ability to follow the latest developments in science, technology, education and health by embracing the importance of lifelong learning and quality management and to continuously improve oneself.					
PC19	Beslenme Bilimleri, Diyetetik, Toplu Beslenme Sistemleri ve Toplum Beslenmesi gibi Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında ulusal ve uluslar arası ekiplerde veya bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışabilme, sorumluluk alma, bilimsel çalışma planlama, veri toplama, sonuçları analiz etme, yorumlama, yazılı ve sözlü olarak raporlama becerisine sahiptir.	✓	✓	✓	✓	✓
PO19	Has the ability to work effectively in national and international teams or independently in different areas of Nutrition and Dietetics such as Nutrition Sciences, Dietetics, Mass Nutrition Systems and Community Nutrition, take responsibility, plan scientific studies, collect data, analyze and interpret results, and report in writing and verbally.					
PC20	Tüm yaşam döngüsü boyunca farklı sosyodemografik özelliklere sahip bireylerin ve toplumun beslenme durumunu dikkate alarak ulusal ve uluslar arası düzeyde bireysel ve toplumsal beslenme önerilerinin geliştirilmesi, besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulması konusunda bilgi ve uygulamaya yönelik beceri kazanır.	✓		✓	✓	✓
PO20	Gains knowledge and application skills in developing individual and social nutrition recommendations at national and international levels, creating food and nutrition plans and policies, taking into account the nutritional status of individuals and society with different sociodemographic characteristics throughout the entire life cycle.					
PC21	Bireye, topluma, mesleğe ve diğer meslek gruplarına karşı mesleki etik ilkelerine uygun davranma bilinci ve mesleki uygulamalarının hukuksal sürecine yönelik farkındalık kazanır.	✓		✓	✓	
PO21	Gains awareness of behaving in accordance with professional ethical principles towards individuals, society, profession and other professional groups, and awareness of the legal process of professional practices.					

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)
PART III (Department Board Approval)

Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Giriş ve Temel Kavramlar Introduction and Basic Concepts	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 2	2	Kanserin Biyolojisi ve Genetik Faktörler Biology of Cancer and Genetic Factors	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 3	3	Beslenme ve Kansere Risk Faktörleri Nutrition and Cancer Risk Factors	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 4	4	Anti-Kanser Besinler ve Besin Grupları I Anti-Cancer Nutrients and Food Groups I	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 5	5	Anti-Kanser Besinler ve Besin Grupları II Anti-Cancer Nutrients and Food Groups II	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 6	6	İltihaplanma ve Kansere Inflammation and Cancer	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 7	7	Kansere Tedavisi ve Beslenme I Cancer Treatment and Nutrition I	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 8	8	Kansere Tedavisi ve Beslenme II Cancer Treatment and Nutrition II	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 9	9	Kansere Sonrası Beslenme Post-Cancer Nutrition	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 10	10	Özel Diyetler ve Kansere Special Diets and Cancer	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 11	11	Kansere Beslenme Bilgilendirme ve Eğitim Cancer Nutrition Information and Education	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 12	12	Kansere ve Gastrointestinal Sağlık Cancer and Gastrointestinal Health	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 13	13	Kansere İlgili Beslenme Araştırmaları ve Veriler Cancer-Related Nutrition Research and Data	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 14	14	Pratik Uygulamalar ve Örnek Vakalar Practical Applications and Case Studies	✓	✓	✓	✓	✓
No		Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kurah Implementation Rule			Telafi Kurah Make-Up Rule	

Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	D1	Ara Sınav Midterm Exam	30%	Ara Sınav dönem ortasında uygulanacak olup sınav tarihine kadar ele alınan konuları ve kaynakları kapsayacaktır. The Midterm Exam will be administered in the middle of the semester and will cover the topics and resources covered up until the exam date.	Yarıyıl sonu sınavına mazereti sebebiyle giremeyecek Birim Kurulunca kabul edilen öğrenciler Birimin belirlediği tarihte mazeret sınavına girerler.																															
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)	20%	Sınıf içi pratik uygulamaları ile ilgili ödevler verilecek ve raporlar istenecektir. Assignments will be given and reports will be requested regarding in-class practical applications.																																
	D3	Final Sınavı Final Exam	50%	Yarıyıl Sonu Sınavı olarak uygulanacak olan sınav dönem boyunca işlenen tüm konuları ve kaynakları kapsayacaktır. The exam, which will be administered as the End of Term Exam, will cover all topics and resources covered throughout the semester.																																
	TOPLAM / SUM			100%																																
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Her ders konusu en az bir sınav sorusu ile test edilir. Her öğrenim değerlendirme metoduna verilen ağırlıkla, her öğrencinin ağırlıklı not ortalaması hesaplanır. Dersi geçmek için, bir öğrenci 100 puan üzerinden, dersi veren öğretim üyesi tarafından belirlenen bir hedef yüzdesini toplamak zorundadır ve bu hedef yüzdesini bulurken sınıf ortalamasına dikkate alınır. Each course topic is tested with at least one exam question. The weight given to each learning assessment method is used to calculate each student's weighted grade point average. To pass the course, a student must collect a target percentage determined by the instructor out of 100 points, and the class average is taken into account when calculating this target percentage.																																			
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	<table border="1"> <thead> <tr> <th>HARF NOTU</th> <th>ARALIK</th> <th>HARF NOTU</th> <th>ARALIK</th> </tr> <tr> <th>GRADE</th> <th>MARKS</th> <th>GRADE</th> <th>MARKS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A+</td> <td>-</td> <td>C+</td> <td>60-64</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>95-100</td> <td>C</td> <td>55-59</td> </tr> <tr> <td>A-</td> <td>85-94</td> <td>C-</td> <td>50-54</td> </tr> <tr> <td>B+</td> <td>80-84</td> <td>D+</td> <td>45-49</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>75-79</td> <td>D</td> <td>40-44</td> </tr> <tr> <td>B-</td> <td>65-74</td> <td>F</td> <td>0-39</td> </tr> </tbody> </table>				HARF NOTU	ARALIK	HARF NOTU	ARALIK	GRADE	MARKS	GRADE	MARKS	A+	-	C+	60-64	A	95-100	C	55-59	A-	85-94	C-	50-54	B+	80-84	D+	45-49	B	75-79	D	40-44	B-	65-74	F	0-39
HARF NOTU	ARALIK	HARF NOTU	ARALIK																																	
GRADE	MARKS	GRADE	MARKS																																	
A+	-	C+	60-64																																	
A	95-100	C	55-59																																	
A-	85-94	C-	50-54																																	
B+	80-84	D+	45-49																																	
B	75-79	D	40-44																																	
B-	65-74	F	0-39																																	
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	Açıklama Explanation		Saat Hours																															
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor																																			
	1	Sınıf Dersi Lecture	14 hafta x 2 saat 14 weeks x 2 hours		28																															
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture																																		
	3	Problem Dersi Recitation																																		
	4	Laboratuvar Laboratory																																		
	5	Uygulama Practical																																		
	6	Saha Çalışması Field Work																																		
	7	Ara Sınav Midterm Exam	1 saat 1 hour		1																															
	8	Final Sınavı Final Exam	1 saat 1 hour		1																															
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student																																			
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Ara Sınava hazırlık için, sınava kadar işlenen konular tekrar edilir (7 hafta x 2 saat) The topics covered until the exam are reviewed in preparation for the Midterm Exam (7 weeks x 2 hours)		14																															
	9	İş Planı Business Plan	Grup çalışmaları için iş planı yapılır. (4 saat) A work plan is prepared for group work. (4 hours)		4																															
10	Ders Tekrarı Review	Her hafta teorik dersten sonra 1 saat konu tekrar yapılır (14 hafta x 1 saat). Each week, 1 hour of topic review will be conducted after the theoretical lesson. (14 weeks x 1 hours)		14																																
11	Final Sınavı Final Exam	Final Sınavına hazırlık için yarıyıl boyunca işlenen tüm konular tekrar edilir.(14 hafta x 2 saat) All topics covered throughout the semester are reviewed in preparation for the Final Exam.(14 weeks x 2 hours)		28																																
12	Ofis Saati Office Hours																																			
TOPLAM / TOTAL				90																																
IV. BÖLÜM IV. PART																																				
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Öğr. Üyesi Aysel ŞAHİN KAYA																																		
	E-posta E-mail	aysel.kaya@antalva.edu.tr	Ofis Office	B1-43																																
	Görüşme saatleri Office Hours	Haftada 1 saat 1 hour per week																																		
Zorunlu Mandatory																																				

Ders Materyalleri Course Materials	Önerilen Recommended	1. Yetişkin Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi, Ankara Nobel Tıp Kitabevi. 2. Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, Hatipoğlu Yayinevi. 3. Kanserde Beslenme Tedavisi, Ankara Nobel Tıp Kitabevi.
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	<p>Akademik dürüstlüğü ihlal edilmesi, sadece kopya çekmekle sınırlı değildir ayrıca, izinsiz alıntı yapmak, bilgi uydurmak veya atf yapmak, başkalarının sahtekarlık hareketlerine yardım etmek, eğitmenin haberi olmaksızın daha önce kullanılan bir çalışmanın veya başka bir öğrencinin çalışmasının teslim edilmesi veya diğer öğrencilerin akademik çalışmalarına müdahale etmeyi de içermektedir. Akademik irtibakların herhangi biri ciddi bir akademik ihlaldir ve disiplin işlemi ile sonuçlanır. Antalya Bilim Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Programlarına İlişkin Direktifin 25'inci Maddesinde açıklanmaktadır.</p> <p>Violations of scholastic honesty include, but are not limited to cheating, plagiarizing, fabricating information or citations, facilitating acts of dishonesty by others, having unauthorized possession of examinations, submitting work of another person or work previously used without informing the instructor, or tampering with the academic work of other students. Any form of scholastic dishonesty is a serious academic violation and will result in a disciplinary action. It is explained in Article 25 of the Directive on Associate and Undergraduate Programs of Antalya Bilim University.</p>
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	<p>Dersin işleniş ve öğrenimin değerlendirilmesi ile ilgili olarak engelli öğrenciler için uygun şartlar sağlanmaktadır.</p> <p>Reasonable accommodations will be made for students with verifiable disabilities.</p>
	Güvenlik Konuları Safety Issues	<p>Dersin uygulama kısmı ile ilgili dikkat edilmesi gereken kurallar ile ilgili öğrenciler bilgilendirilmektedir. Buna ek olarak bu dersi almadan önce İş Sağlığı ve Güvenliği dersi verilir, başarı sağlayan öğrenci sertifikalandırılır.</p> <p>Students are informed about the rules to be followed regarding the practical part of the course. In addition, an Occupational Health and Safety course is given before taking this course, and students who succeed are certified.</p>
	Esneklik Flexibility	<p>Ders süresince, öğretim programının her bileşenini yerine getirmesini engelleyen durumlar ortaya çıkabilir ve bu nedenle müfredat değişebilir. Öğrenciler herhangi bir değişiklik yapılmadan önce bilgilendirilecektir.</p> <p>During the course, situations may arise that prevent him from fulfilling every component of the curriculum, and therefore the curriculum may change. Students will be informed before any changes are made.</p>

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-