

DERS İÇERİKLERİ

I.YIL-I.YARIYIL GÜZ DÖNEMİ

ZORUNLU DERSLER

BES 117 Fizyoloji I (3-0-0-3) (AKTS:6)

Bu ders; fizyolojiye giriş, hücre fizyolojisi, kan hücreleri ve işlevleri, kas sistemi fizyolojisi, dolaşım sistemi fizyolojisi, immün ve solunum sistemi fizyolojisi, sindirim sistemi fizyolojisi, boşaltım sistemi fizyolojisi, endokrin sistem fizyolojisi, santral sinir sistemi fizyolojisi periferik sinir sistemi ve refleks, duyu sistemi fizyolojisi konularını ele alır.

BES 119 Anatomi (2-1-0-4) (AKTS:6)

Tıp dili terminolojisinin, tüm vücut sistemlerinin morfolojisinin, vücut sistemlerinin işlevlerinin tanımlanmasını içerir.

BES 127 Temel Kimya ve Laboratuvar Uygulaması I (2-0-3-4) (AKTS:6)

Maddenin özellikleri ve ölçümü, atomlar ve atom kuramı, kimyasal bileşikler, kimyasal tepkimeler, sulu çözelti tepkimelerine giriş, gazlar, atomun elektron yapısı, periyodik çizelge ve bazı atom özellikleri, kimyasal bağ, bağ teorilerini içerir.

HIST 101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (2-0-0-2) (AKTS:2)

Öğrencilere Fransız Devrimi ve Sanayi Devrimi ile başlayan süreçte Türkiye’de yaşanan değişimler, gelişmeler ve önemli olaylar dünyadaki gelişmeler bağlamında aktarılır.

TURK 101 Türk Dili I (2-0-0-2) (AKTS:2)

Temel dil bilgisi kuralları, Kelime çeşitleri, Zamanlar ve anlatım içinde zaman uygunluğu. Dünya dil grupları. Türkçenin dünya dil grupları arasındaki yeri. Sözlü ve yazılı anlatım şekilleri. İmla, noktalama ve yazım kuralları. Doğru cümle kurma, cümle çözümlemesini içerir.

INGL 101 İngilizce I (2-0-0-2) (AKTS:2)

“English File Elementary Student’s Book” kişinin temel dil becerilerini kazanarak kendine daha güvenli ve daha etkili bir şekilde iletişim kurmasını sağlayarak iletişim becerilerini ve İngilizce bilgisini geliştirir. Kitaptaki on iki ünite temel İngilizce kelime, dilbilgisi, konuşma ve dinleme konularını kapsamaktadır. İngilizce’yi başlangıç seviyesinden alarak, resimler ve zengin alıştırmalarla dersi ilişkili ve motive edici kılar. Kitap, dış kaynaklı çalışma kağıtları ile desteklenmektedir. Öğrencilerin, derse ve sınıf içi tartışmalara katılarak temel İngilizce becerilerini geliştirmesi beklenmektedir. Bu dersin sonunda, öğrenciler aşağıda belirtilen öğrenim çıktılarını gerçekleştirmiş olacaklardır.

ALAN SEÇMELİ DERSLER-I

BES 107 Temel Psikoloji (2-0-0-2) (AKTS:3)

Psikoloji biliminin tarihsel gelişimi, psikolojide araştırma yöntemleri, duyum ve algı, bilinç, öğrenme, biliş, dil, yaşam boyu gelişim, güdülenme, stres, duygular, sosyal psikoloji, kişilik kuramları ve psikolojik bozukluklar, bilimsel psikolojinin kavram, yöntem ve teorileri içerir.

BES 123 Beslenme ve Diyetetikte Temel Kavramlar (2-0-0-2) (AKTS:3)

Yeterli ve dengeli beslenme; Makro/Mikro besin ögeleri; Öğün, Besin, Besin grupları; Gereksinme kavramı; Biyoyararlılık kavramı; Enerji kavramı, Metabolizma kavramı, Beslenme durumu kavramı; şişmanlık-zayıflık kavramları, ideal vücut ağırlığı kavramı, diyet nedir? Besin zenginleştirme kavramı; Menü kavramı, Vejetaryenlik kavramı; Tuz ve şeker; Beslenme eğitimi ve danışmanlığı kavramlarını içerir.

BES 125 Türk Mutfak Kültürü (2-0-0-2) (AKTS:3)

Bu ders; Türk mutfak kültürü ve tarihi, Türk mutfağına özgü yiyecek-içecekler, hazırlama pişirme yöntemleri ve kullanılan araç-gereçler, sofranın düzeni, Türk mutfağında geleneksel ve bölgesel/yöresel besin işleme ve saklama uygulamaları, İç Anadolu bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları, Doğu Anadolu bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları, Güneydoğu Anadolu bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları, Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları, Ege Bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları, Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları, Marmara Bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları, Sunumlar, Özel gün ve etkinliklerde Türk mutfak kültürü ve uygulamaları, Ramazanda Türk mutfağı, bireysel öneriler, Ramazanda Türk mutfağı, bireysel öneriler; konularını içerir.

BES 129 Beslenme ve Ekoloji (2-0-0-2) (AKTS:3)

Bu ders, beslenme ekolojisi, çevre ve ilişkili konuların incelenmesini içerir.

I.YIL-II.YARIYIL BAHAR DÖNEMİ

ZORUNLU DERSLER

BES 118 Fizyoloji II (3-0-0-3) (AKTS:6)

Bu ders; fizyolojiye giriş, hücre fizyolojisi, kan hücreleri ve işlevleri, kas sistemi fizyolojisi, dolaşım sistemi fizyolojisi, immün ve solunum sistemi fizyolojisi, sindirim sistemi fizyolojisi, boşaltım sistemi fizyolojisi, endokrin sistem fizyolojisi, santral sinir sistemi fizyolojisi periferik sinir sistemi ve refleks, duyu sistemi fizyolojisi konularını ele alır.

BES 128 Temel Kimya ve Laboratuvar Uygulaması II (2-0-3-4) (AKTS:6)

Organik bileşikler, yapıları ve izomerleri ile organik kimyasal reaksiyonları içerir.

BES 122 İş Sağlığı ve Güvenliği (2-0-0-2) (AKTS:3)

Ülkemizde iş güvenliğinin genel görünümü ve iş sağlığı ve güvenliği, meslek hastalıkları, iş kazaları gibi temel bilgileri, Türkiye’de iş güvenliği denetiminin örgüt yapısı ve uygulanışını açıklar.

BES 112 İletişim Becerileri (2-0-0-2) (AKTS:3)

Temel etik prensipler; diyetisyenin görev ve sorumlulukları ile alakalı ulusal ve uluslararası kanun ve kurallar; beslenme ve diyetetikte ekip çalışmasının önemi, farklı hasta gruplarında hastalarla kurulacak farklı iletişim yöntemlerinin deneyim ve kuralları hakkında bilginin verilmesini içerir.

HIST 102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (2-0-0-2) (AKTS:2)

HIST 102 dersini alan öğrenciden, Türkiye Cumhuriyeti'nin kurucu temel ilkeleri ve Türk Devrimi çerçevesinde, bu düşünceyi akıl ve bilim, çağdaşlık normları içinde millî esaslara göre uyarlayarak ve uygunlaştırarak toplum, birey ve ülke seviyesinde çağdaş sorunların çözümü üzerine sınıflama, betimleme, açıklama, analiz yeteneğini kazanması hedeflenir.

TURK 102 Türk Dili II (2-0-0-2) (AKTS:2)

Türk dilinin ses ve şekil bilgisi, Türkçenin tarihî gelişimi, sunum yapma ve etkili konuşma teknikleri, sözlü ve yazılı edebi türler, imlâ-noktalama işaretleri; sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamalarını içerir.

INGL 102 İngilizce II (2-0-0-2) (AKTS:2)

Genel İngilizce öğretiminin seviyeleri temel alınarak işlenir. Dilbilgisi kuralları öğrencilerin günlük kullanımda en çok ihtiyaç duyacakları yapılar arasından seçilir ve öğretilir. Öğrenciler temel düzeydeki okuma parçalarından ve örnek cümlelerden dilbilgisi kurallarını farkında olmadan öğrenir. İletişime dayalı aktiviteler yardımıyla dilbilgisi kuralları pekiştirilir.

Geçmiş zaman, gelecek zaman, bazı kalıplar ("must", "can", "too" ve "either"), sıfatlar, zarflar, düzenli ve düzensiz fiillerle geçmiş zaman, soru kalıpları, vücut kısımları, hastalıklar, duygularımız, ofis araçları kelime bilgisine sahip olmak amaçlanır.

ALAN SEÇMELİ DERSLER-II

BES 136 Tıbbi Biyoloji ve Genetik (2-0-0-2) (AKTS:3)

Canlılar sistemi, biyomoleküller, hücre yapı ve fonksiyonları, enerji metabolizması, genetik materyalin niteliği, DNA paketlenmesi ve kromozomun yapısı, RNA yapı, sentez ve fonksiyonu, genetik kod ve protein sentezi, kalıtımın temel prensipleri ve insanda tek gen hastalıklarında Mendel kalıtımı, hücre döngüsü ve hücre bölünmesi, mutasyon, beslenme ile ilgili genler ve biyoteknolojik ürünlerin önemini içerir.

BES 134 Genel İktisat (2-0-0-2) (AKTS:3)

Temel iktisadi kavramları, teorileri ve yöntemleri tanımlayabilme ve değerlendirebilme, İktisadi sistemleri, karar mekanizmalarını, politikaları ve sorunları tanımlayabilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme, İktisadi sorunlar karşısında temel düzeyde politika önerileri sunabilme, matematiksel, istatistik ve ekonometrik analiz araçlarını iktisadi sorunlara uygulayabilme konularını içeren bir derstir.

BES 108 Dünya Mutfakları (2-0-0-2) (AKTS:3)

Yemek ve kültür ilişkisi, Türk Mutfağı ve Dünya mutfaklarının özellikleri Türk Mutfağı ve Dünya mutfaklarında kullanılan besinler ve yemekler, pişirme teknikleri ve reçeteleri içerir.

BES 126 İlk Yardım (2-0-0-2) (AKTS:3)

İnsan vücudu yapı ve işleyişi, Temel yaşam fonksiyonları, İlk yardımda temel kavramları ve bu kavramların uygulamadaki önemi, Olay yeri, olay yeri vaka türü değerlendirme, Acil müdahale öncesi vaka türüne göre alınması gereken tedbirler, Acil olgu değerlendirme, Temel Yaşam desteği, Temel yaşam desteği konusunda uygulanması gereken konular, Yaralanmalar, yara bakımı, Yara bakımı esnasında öncelikle yapılması gereken müdahaleler., Kanamalar, Kanamalar konusunda öncelikle yapılması gereken müdahaleler. Kırık, çıkık, burkulma ve incinmeler ve ilk anda yapılması gereken

müdahaleler, Isıya bağlı sorunlar, ısıya bağlı sorunlarda yapılması gereken ilk müdahaleler, Zehirlenmeler, Bilinç bozuklukları, Boğulmalar, yabancı cisimler, ile ilgili problemlerde ilk yapılması gereken müdahaleler. Taşıma teknikleri, Sargı teknikleri, konularında yapılması gerekenler hakkında, İlk yardım çantası ile ilgili bilgi sahibi olurlar.

II.YIL-III.YARIYIL GÜZ DÖNEMİ

ZORUNLU DERSLER

BES 201 Beslenme Biyokimyası I (3-0-0-3) (AKTS:5)

CHO, protein, yağlar ile vitaminlerin vücuttaki fonksiyonları, metabolizmaları, yetersizlik ve fazlalık durumlarındaki biyokimyasal değişimlerin incelenmesini içerir.

BES 231 Besin Kimyası ve Analizleri Uygulamaları I (2-0-3-4) (AKTS:6)

Çözeltiler ve kolloid sistemler; karbonhidrat, protein ve yağların yapısı, sınıflandırılması, kimyasal ve fonksiyonel özellikleri; enzimlerin yapısı, sınıflandırılması, besinlerde bulunuşları ve besin sanayiinde kullanım alanları; pigmentler ile tat ve koku bileşenlerinin özellikleri ve işlevlerini içerir.

BES 205 Beslenme İlkeleri ve Uygulaması I (3-0-3-5) (AKTS:6)

Genel beslenme ilkelerini kavrama, karbonhidratların, proteinlerin ve lipitlerin sağlıklı beslenmedeki önemi, kimyasal yapısı, özellikleri, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, aşırı alım durumu. Bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıt yöntemleri, besin hazırlama, pişirme ve işleme tekniklerinin öğrenilmesini içerir.

BES 209 Genel Mikrobiyoloji (2-0-0-2) (AKTS:4)

Bu ders; Genel mikrobiyolojiye giriş, mikroorganizmaların sınıflandırılması, yapısı, fizyolojisi, üremesi, genetiği, metabolizması, mikroorganizmaların bulaşma ve korunma yolları, sterilizasyon ve dezenfeksiyon yöntemleri, mikroorganizmaların sağlık ve endüstriyel açıdan önemi ve temel immün mekanizmaları içerir.

EHP 201 Sağlık Profesyonelleri İçin İngilizce I (3-0-0-3) (AKTS:3)

ALAN SEÇMELİ DERSLER-I

BES 211 Demografik Yapı ve Sağlık (2-0-0-2) (AKTS:3)

Bu ders; Demografiye giriş, kavramlar ve yöntemler, Nüfus büyüklüğü, yoğunluğu ve dağılımı, Nüfusun yaş ve cinsiyet yapısı, Nüfusun medeni durum ve özürüllük yapısı, Nüfusun öğrenim durumu, Nüfusun ekonomik faaliyet bakımından durumu, Nüfus artışı ve nüfus politikaları, Doğurganlık ve doğurganlığı etkileyen faktörler, Ölümlülük ve ölümleri etkileyen faktörler, Evlenmeler ve boşanmalar, Anne ve Çocuk sağlığı, Göç ve Kentleşme, Nüfus, beslenme ve sağlık arasındaki ilişki, Türkiye'nin demografik dönüşümü; konularını içerir.

BES 213 Afetlerde Beslenme (2-0-0-2) (AKTS:3)

Afet nedir?, Afet öncesi, afet durumunda ve afet sonrası beslenme durumunun yönetiminde besin güvencesi ve güvenliğinin sağlanması, Beslenme durumunun ve sorunların tanımlanması, Yaş, cinsiyet

ve fizyolojik durum özelliklerine göre beslenme programları (emzirme, tamamlayıcı besinlerle beslenme, gebelikte beslenme), Toplu beslenme sistemlerinin oluşturulması, uygulanması, izlenmesi, değerlendirilmesi, Uygun eğitim programlarının geliştirilmesinde ve uygulanmasındaki temel ilkeleri içerir.

ALAN DIŐI SEÇMELİ DERS

II.YIL-IV.YARIYIL BAHAR DÖNEMİ

ZORUNLU DERSLER

BES 222 Beslenme Biyokimyası II (3-0-0-3) (AKTS:4)

Su ve elektrolitler, mineraller ve hormonların vücuttaki fonksiyonları, metabolizmaları, yetersizlik ve fazlalık durumlarındaki biyokimyasal değişimlerin yanı sıra açlık ve tokluktaki metabolik değişimlerin incelenmesini içerir.

BES 232 Besin Kimyası ve Analizleri Uygulamaları II (2-0-3-4) (AKTS:6)

Besin kalitesi ve besin kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan subjektif ve objektif yöntemler, süt ve süt ürünleri, et ve ürünleri, yumurta, tahıllar, çay, kahve vb. yiyecek ve içeceklerin bileşimleri, fonksiyonel ve yapısal özellikleri, biyoaktif besin bileşenleri ve fonksiyonel besinleri içerir.

BES 206 Beslenme İlkeleri ve Uygulaması II (3-0-3-5) (AKTS:6)

Su ve mikro besin öğelerinin fonksiyonları, gereksinimleri, yetersiz veya aşırı alımdan kaynaklanan hastalık/bozukluklar; besin hazırlama ve pişirme yöntemleri ve besin grupları Gıdaların yapısal özellikleri, hazırlama ve pişirme ile ilgili fonksiyonları, besin değeri ve kalitesini koruyacak, sağlıklı ve güvenli işleme yöntemleri hakkında temel bilgi sağlamak üzere dizayn edilmiş uygulama ağırlıklı bir derstir. Bu derste farklı besin gruplarından yiyecek ve içeceklerin yapısal ve fonksiyonel özellikleri anlatılır, bu özelliklerin mutfaktaki ve gıda endüstrisindeki hazırlama, pişirme, işleme yöntemlerini içerir.

BES 226 Besin Mikrobiyolojisi ve Besin Güvenliği (3-0-0-3) (AKTS:5)

Bu ders; Besin-mikroorganizma ilişkileri, Mikroorganizma kaynakları ve besinlere bulaşma yolları, Besinlerde mikroorganizmaların gelişimini etkileyen faktörler, Besinlerde mikrobiyal bozulmalar, Besinlerdeki mikroorganizmaların inhibisyonu ve inaktivasyonu için kullanılan yöntemler, Besin kaynaklı bakteriyel hastalık etkenleri I, Besin kaynaklı bakteriyel hastalık etkenleri II, Besin kaynaklı viral hastalık etkenleri, Mikotoksijenik küfler, Besin kaynaklı parazitler hastalık etkenleri, Fermantasyon ve fermente besinler, Probiyotikler, Besinlerde mikrobiyolojik muayene yöntemleri, Besinlerde mikrobiyolojik kalite kontrolü, Besin güvenliği sistemleri; konularını içerir.

EHP 202 Sağlık Profesyonelleri için İngilizce II (3-0-0-3) (AKTS:3)

ALAN SEÇMELİ DERSLER-II

BES 218 Mesleki Oryantasyon (2-0-0-2) (AKTS:3)

Beslenme ve Diyetetik Bölümünün ve Anabilim dallarının tanıtımı, mesleki etik ve deontoloji kavramları, ders programları, öğrenci sorumlulukları ve yönetmelikler ile diyetisyenlik mesleği, iyi meslek uygulamaları, meslek örgütleri, mesleğin tarihi ve mesleki kaynaklara ulaşım gibi konuları içerir.

BES 212 Hastalıkların Patofizyolojisi (2-0-0-2) (AKTS:3)

Bu ders; Enerji dengesi ve vücut ağırlığı; obezite, yeme bozukluklarının patofizyolojisi ,Hematolojik sistem hastalıklarının patofizyolojisi ,Kas - iskelet sistemi hastalıklarının patofizyolojisi ,Kardiyovasküler sistem hastalıklarının patofizyolojisi, Kardiyovasküler sistem hastalıklarının patofizyolojisi, Metabolik hastalıkların patofizyolojisi ,Endokrin sistem hastalıklarının patofizyolojisi , Endokrin pankreas hastalıklarının patofizyolojisi, Gastrointestinal sistem hastalıklarının patofizyolojisi, Gastrointestinal sistem hastalıklarının patofizyolojisi, Karaciğer, safra kesesi ve pankreas hastalıklarının patofizyolojisi ,Onkolojik hastalıkların patofizyolojisi, Metabolik stres hastalıklarının patofizyolojisi ,Enfeksiyon hastalıklarının patofizyolojisi ; konularını içerir.

FAKÜLTE ORTAK SEÇMELİ DERS

SBF 102 Üreme Sağlığı ve Cinsel Sağlık (2-0-0-2) (AKTS:3)

Öğrencilerin, olumlu bir cinsel görüş geliştirmelerine, cinsel sağlık bakımları için gerekli olan bilgiyi edinmelerine ve cinsel sağlığı ilgilendiren konularda doğru karar verme tutum ve beceri elde etmelerine yardım ederek cinsel sağlığı geliştirme konularını içermektedir.

SBF 110 Sosyal Sorumluluk Projeleri (2-0-0-2) (AKTS:3)

Ders toplumsal sorumluluk ile ilgili temel kavramları, toplumsal sorumluluk projesi geliştirme ve gerçekleştirme aşamalarını içerir.

III.YIL-V.YARIYIL GÜZ DÖNEMİ

ZORUNLU DERSLER

BES 301 Toplumda Beslenme Durumunun Saptanması (3-0-0-3) (AKTS:5)

Beslenme durumu saptanma yöntemleri, antropometrik ölçümler, klinik belirtiler, biyokimyasal ve biyofizik yöntemler, besin tüketim araştırmaları, dolaylı yöntemler (sağlık istatistikleri; yaşa özgü mortalite ve morbidite hızları, vb., ekolojik faktörler, beslenme durumunu tarama testleri/araçları, antropometrik ölçümlerin uygulanması, bireysel besin tüketim araştırmasının uygulamasını içerir.

BES 303 Toplu Beslenme Sistemleri I (3-0-0-3) (AKTS:5)

Bu ders; Toplu Beslenmenin tanımı, önemi/TBYK, özellikleri TBS sistemleri, yeni üretim sistemleri, Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetim ve Organizasyon, Toplu Beslenme Sistemlerinde Stratejik Yönetim ve Kalite İyileştirme Stratejileri, TBS'de İnsan Kaynakları Yönetimi, TB çalışanlarının Organizasyonu, Görev Tanımları, TBS'de Fiziki Koşullar, Mutfak ve Yemekhane Donanımı, Toplu Beslenme Sistemlerinde Kullanılan Araç-Gereçler ,Yeni Teknoloji, Menü Yönetim ve Denetimi I, Menü Yönetim ve Denetimi II, Standart Yemek Tarifeleri, TBS'de Oluşan Artıklar nedenleri ve Önleme Yolları, Satın Alma Teknikleri, Depolama İlkeleri, Toplu Beslenme Sistemlerinde İş Güvenliği; konularını içerir.

BES 305 Anne ve Çocuk Beslenmesi (3-2-0-4) (AKTS:6)

Türkiye'de ve Dünyada Çocuk Beslenmesi ve Sorunlara Genel Bakış, Gebelik fizyolojisi, sorunları gereksinmesi ve beslenmesi, Emziliklik fizyolojisi, sorunları gereksinimleri, Anne sütü ve özellikleri, emziliklikte anne sütü uygulamaları, 0-1 yaş grubu çocukların özellikleri, gereksinimleri, 0-1 yaş grubu çocuklarda ek besinler, bebek mamaları ve özellikleri, Beslenme ve mental gelişim, Okul öncesi ve okul çağı çocuğun beslenmesi, Adölesan çağı beslenmesi, tüm yaş gruplarında büyümenin izlenmesini içerir.

BES 307 Hastalıklarda Diyet Tedavisi ve Uygulamaları I (3-2-0-4) (AKTS:6)

Şişmanlık, Zayıflık, Anoreksiya Nervosa, Bulumiya Nervosa, Diabetes Mellitus-Fonksiyonel Reaktif Hipoglisemi, Metabolik Sendrom, Kalp-Damar Hastalıkları, Hipertansiyon, Gastrointestinal Sistem Hastalıkları, Enteral-parenteral Beslenme, Posa ve sağlıkla etkileşimini içerir.

KPL 101 Kariyer Planlama (1-0-0-1) (AKTS:2)

ALAN SEÇMELİ DERSLER-I

BES 309 Besin Kontrolü ve Mevzuatı (2-0-0-2) (AKTS:3)

Besinleri mevcut kontrol yöntemleri, mevzuat ve yasal düzenlemeler yönüyle değerlendirmeyi içeren bir derstir.

BES 311 Sporcu Beslenmesi (2-0-0-2) (AKTS:3)

Bu ders; Spor ve Egzersizde Beslenmenin Tanımı, Spor Diyetisyeni Kimdir?, Egzersiz ve sporda enerji metabolizması, Sporcu diyetlerinde enerji kaynakları, Sporcu diyetlerinde diğer beslenme kaynakları, Performans beslenmesi, Sporcuların beslenme durumunun değerlendirilmesi, Antrenman ve beslenme, Sporda Aşırı Antrenman ve Beslenmenin önemi, Yarışma veya maç dönemlerinde beslenme, Yarışma veya maç sonrası toparlanma döneminde beslenme, Sporda bağışıklık sistemi ve beslenme, Farklı çevre ve yaşam koşullarının sporcularda performans etkileri ve beslenme stratejileri, Sporcularda yeme bozuklukları ve beden algısı, Sporcularda Diyet Destekleri; konularını içerir.

BES 313 Besin ve Besin Ögesi ile İlaç Etkileşimi (2-0-0-2) (AKTS:3)

Bu ders; Genel giriş, Beslenme açısından ilaç metabolizması, Besin-İlaç Etkileşimleri, İlaç alımı ve karbonhidrat etkileşimi, İlaç alımı ve protein etkileşimi, İlaç alımı ve lipid etkileşimi, İlgili bir vakayı interaktif olarak tartışma, İlgili bir vakayı interaktif olarak tartışma, İlaç alımı ve vitamin etkileşimi, İlaç alımı ve mineral etkileşimi, Alkol, çay, kahve-ilaç etkileşimi, Önemi ilaç grupları ile besin, besin ögesi etkileşimleri, İlgili güncel bir makaleyi sunma ve interaktif olarak tartışma, İlgili güncel bir makaleyi sunma ve interaktif olarak tartışma; konularını içerir.

BES 315 Beslenme Durumu Tarama Testleri (2-0-0-2) (AKTS:3)

Bu ders; Beslenme durumunun taranmasının önemi, Beslenme durumu yetersizlikleri, Tarama testlerinin özellikleri (Güvenilirlik ve geçerlilik), Uygun tarama testinin belirlenmesi Uygulamanın planlanması, Çocuk ve adölesanlarda beslenme durumu tarama testleri, Çocuk ve adölesanlarda kullanılmış olan beslenme durumu tarama test örneklerinin incelenmesi, Yetişkin bireylerde beslenme durumu tarama testleri, yetişkin bireylerde kullanılmış olan beslenme durumu tarama test örneklerinin incelenmesi, yaşlı bireylerde beslenme durumu tarama testleri, yaşlı bireylerde kullanılmış olan beslenme durumu tarama test örneklerinin incelenmesi, uygulama sunum, uygulama sunum, genel tekrar, genel tekrar; konularını içerir.

III.YIL-VI.YARIYIL BAHAR DÖNEMİ

ZORUNLU DERSLER

BES 302 Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisi (3-0-0-3) (AKTS:4)

Toplumda sık görülen beslenme sorunları, epidemiyolojisi, çözüm önerileri, beslenme plan ve politikalarını içerir.

BES 304 Toplu Beslenme Sistemleri II (3-0-0-3) (AKTS:5)

Bu ders; Toplu Beslenme Sistemlerinde Ticari İşletmeler, özellikleri, Ticari İşletmelerde Organizasyon ve Mutfak Personeli, TBS Besin Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri I, TBS Besin Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri II, Ticari İşletmelerde Servis Yöntemleri I, Ticari İşletmelerde Servis Yöntemleri II, Ticari İşletmelerde Çorbalar ve Soslar, Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen I, Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen II, TBS'de HACCP Yaklaşımı –Checklistler, TBS'de Kalite Yönetim Sistemleri-ISO 22000 / PAS 220, Toplu Beslenme Sistemlerinde Maliyet Kontrolü, Projelerin Teslimi/Sunumu, Projelerin Teslimi/Sunumu; konularını içerir.

BES 306 Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi ve Uygulamaları (3-2-0-4) (AKTS:6)

Çocuk Hastalıklarında Diyet Tedavisinin Önemi ve İlkeleri, Çocukluk Çağı Şişmanlığı Nedenleri, Komplikasyonları ve Tedavisi, Metabolik sendrom ve diyet tedavisi, Protein enerji malnütrisyonu ve diyet tedavisi, Akut gastroenteritlerin nedenleri ve diyet tedavisi, Laktoz intoleransı ve diyet tedavisi, çölyak ve diyet tedavisi, Kistik fibroziste diyet tedavisi, Yeme bozuklukları ve diyet tedavisi, Nörolojik hastalıklar ve diyet tedavisi, Diyabetik ketoasidoz ve diyet tedavisini içerir.

BES 308 Hastalıklarda Diyet Tedavisi ve Uygulamaları II (3-2-0-4) (AKTS:6)

Bu ders; Safra Kesesi ve Pankreas Hastalıklarında Beslenme, Karaciğer Hastalıklarında Beslenme, Karaciğer Hastalıklarında Beslenme, Böbrek Hastalıklarında Beslenme, Böbrek Hastalıklarında Beslenme, Kanser ve Beslenme, Enfeksiyon Hastalıklarında Beslenme, Enfeksiyon Hastalıklarında Beslenme, Sinir Sistemi Hastalıkları ve Beslenme, Solunum Sistemi Hastalıkları ve Beslenme, Test Diyetleri, İlaç-Besin Etkileşimi Alerji ve Beslenme, Vaka Çalışması, Vaka Çalışması; konularını içerir.

ALAN SEÇMELİ DERSLER-II

BES 324 Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı (2-0-0-2) (AKTS:3)

Eğitim tanımı ve prensipleri, eğitim yöntem ve araçları, eğitim yaparken iletişim teknikleri, yetişkin ve çocuk eğitiminin temel özellikleri, davranış değiştirme tedavisi temel ilke ve uygulamaları, eğitim materyalleri hazırlama, anlatım, eğitim modeli örnekleri demonstrasyonu, öğrencilerin eğitim araçları ve modülü hazırlamaları ve sunmaları, önerilen bir kitabın okunması ve sınıfta tartışılmasını içerir.

BES 312 Biyoistatistik (2-0-0-2) (AKTS:3)

Biyoistatistik ve Bazı Temel Kavramların Tanımları , Verinin Ölçüm Biçimi , Biyoistatistiğin Sağlık Bilimlerinde Kullanımı, Frekans Dağılımları ve Tanımlayıcı Ölçüler, Tablo ve Grafikler, Teorik Dağılımlar, Evren Ortalaması Önemlilik Testi, Evren Oranı Önemlilik Testi, İki Eş Arasındaki Farkın Önemlilik Testi, İki Ortalama Arasındaki Farkın Önemlilik Testi , Ki-Kare Testi ,Varyans Analizi , Korelasyon Analizi, Regresyon Analizi, Parametrik Olmayan Testler ve SPSS paket programının kullanımını içerir.

BES 328 Gıda Katkı Maddeleri ve Beslenme (2-0-0-2) (AKTS:3)

Gıda katkılarının önemi, katkıların sınıflandırılması, koruyucu maddeler, antioksidanlar, renk maddeleri, aroma maddeleri, tatlandırıcılar, zenginleştirici maddeler, yapı ve görünüm üzerine etkili

maddeler ve diğeri, katkılar hakkında ÷lkelerarası yasa ve sınırlamalar, katkıların sağlık açısından değerlendirilmelerini içermektedir.

BES 316 Enteral ve Parenteral Beslenme (2-0-0-2) (AKTS:3)

Bu ders; Hastanın beslenme durumunun değerlendirilmesi, Besin desteklerinin özellikleri, içerikleri ve kullanılmasını gerektiren durumların belirlenmesi, Enteral beslenme ve tarihçesinin tanımlanması, Enteral beslenme endikasyonlarının belirlenmesi, Enteral beslenme yolları tanımlanması, Enteral beslenme kontraendikasyonları değerlendirilmesi, Enteral beslenme ürünleri ve özelliklerinin ayırt edilmesi, Enteral beslenmede ürün seçimi ve ürünlerin sınıflandırılması, Parenteral beslenme ve tarihçesinin tanımlanması, Parenteral beslenme endikasyonlarının belirlenmesi, Parenteral beslenme yollarının tanımlanması, Parenteral beslenme kontraendikasyonlarının değerlendirilmesi, Parenteral beslenme ürünleri ve özelliklerinin ayırt edilmesi, Parenteral beslenmede ürün seçimi ve ürünlerin sınıflandırılması; konularını içerir. Su ve elektrolitler, mineraller ve hormonların vücuttaki fonksiyonları, metabolizmaları, yetersizlik ve fazlalık durumlarındaki biyokimyasal değişimlerin yanı sıra açlık ve tokluktaki metabolik değişimlerin incelenmesini içerir.

BES 318 Fonksiyonel Besinler ve Sağlık (2-0-0-2) (AKTS:3)

Bu ders; Nutrasötikler ve fonksiyonel besin kavramı, nutrasötikler ve fonksiyonel besin tanımı, nutrasötikler ve fonksiyonel besinlerin gelişim süreci, biyoaktif bileşenlerine göre fonksiyonel besinlerin sınıflandırılması, Probiyotikler ve sağlık, Prebiyotikler ve sağlık, Bitkisel steroller, stanoller ve sağlık, Polifenoller ve sağlık, fenolik asitler, Polifenoller ve sağlık, flavonoidler: kateşinler, antosiyanidinler, Fitoöstrojenler ve sağlık, Kükürtlü bileşikler (glukosinolatlar, allisinler) ve sağlık, Karotenoidler ve sağlık, Yağ asitleri (n-3 çoklu doymamış yağ asitleri, tekli doymamış yağ asitleri, konjuge linoleik asit) ve sağlık, Fonksiyonel besinler: pazar araştırması ,Fonksiyonel besinler ile ilişkili ulusal ve uluslararası düzenlemeler, Fonksiyonel besinler: diyetisyenin sorumlulukları, Genel Tekrar; konularını içerir.

BES 326 Standart Yemek Tarifeleri Geliştirme (2-0-0-2) (AKTS:3)

Bu ders; Toplu beslenmenin tanımı ve önemi, Standart yemek tarifelerinin tanımı, önemi, yararları, Yemeklerin adları ve grupları, Standart gramajlar ve standart tarifeler arasındaki farklılıklar, Standart tarife oluşturma aşamaları, Duyusal değerlendirme, Kalite kontrol paneli ve özellikleri, Et yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması, Etli sebze ve kurubaklagil yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması, Çorba, pilav, makarna ve böreklerin standart tarifelerinin oluşturulması, Zeytinyağlı sebze ve kurubaklagil yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması, Diyet mutfağına yönelik standart tarife geliştirme konularını içerir.

IV.YIL-VII.YARIYIL GÜZ DÖNEMİ

ZORUNLU DERSLER

BES 417 Beslenme ve Diyetetik Dış Kurum Uygulaması (1-8-0-5) (AKTS:5)

Bu uygulama, kurum ve hastane diyetisyenleri ile akademik personel danışmanlığında öğrencilerin kurum ve hastane diyetisyenliğine pratik olarak hazırlanmasını içerir.

BES 401 Mezuniyet Projesi I (3-0-0-3) (AKTS:3)

Öğrenciye beslenme ve diyetetik alanında bireysel çalışma yapma yöntemlerini ve bu çalışmalarını sunma tekniklerini içerir.

BES 403 Seminer I (2-0-0-2) (AKTS:2)

Beslenme ve diyetetik ile ilgili özel konularda seminer hazırlama ve sunmayı içerir.

BES 405 Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları I (1-12-0-7) (AKTS:7)

BES 405 Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları I dersi, Klinik Beslenme Yetişkin mesleki uygulamasını içermektedir.

BES 407 Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları II (1-12-0-7) (AKTS:7)

BES 407 Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları II dersi, Toplum Beslenmesi mesleki uygulamasını içermektedir.

ALAN SEÇMELİ DERSLER-I

BES 409 Yeme Bozuklukları (2-0-0-2) (AKTS:3)

Bu ders; Enerji dengesi ve vücut ağırlığının denetimi, Vücut ağırlığının değerlendirilmesinde kullanılan antropometrik yöntemler, Şişmanlığın tanımı ve sınıflandırılması, Şişmanlığın risk etmenleri ve komplikasyonları, Şişmanlık ve beslenme tedavisi, Şişmanlık ve beslenme tedavisi, Anoreksiya nervozanın tanımı, fizyopatolojisi ve komplikasyonları, Anoreksia nervoza ve beslenme tedavisi, Bulimia nervozanın tanımı, fizyopatolojisi ve komplikasyonları, Bulimia nervoza ve beslenme tedavisi, Diğer yeme bozukluklarının (ortoreksia, binge eating vb.) tanımlanması ve komplikasyonları, Diğer yeme bozuklukları ve beslenme tedavisi, Yeme bozukluklarında beslenme desteği, Genel Değerlendirme, Genel Değerlendirme; konularını içerir.

BES 411 Kanser ve Beslenme (2-0-0-2) (AKTS:3)

Bu ders; Yeterli ve dengeli beslenme kavramı, besin grupları, Dönem ödevlerinin belirlenmesi, Kanser patogenezi ve çeşitleri, Kanser patogenezi ve çeşitleri, Ulusal ve uluslararası kanser istatistikleri, Kanser oluşumunu önlemede beslenme etkisi, Farklı kanser türlerinde beslenme tedavisi, Farklı kanser türlerinde beslenme tedavisi, Kanserde enerji ve besin ögesi gereksinimi ve biyokimyasal değerlendirmeler, Kanserde enteral-parenteral beslenme desteği önemi, Kanserde vitamin desteği, Kanserde mineral desteği, Kanserde yağ asit desteği, Kanserin beslenme durumuna etkisi ve beslenmenin kansere etkisi konularını içerir.

BES 415 Besin İntoleransı ve Alerjiler (2-0-0-2) (AKTS:3)

Besin intoleransı ve besin alerjilerinde uygulanan beslenme tedavisi, neden olan besinler, altında yatan mekanizmalar ve korunma yollarını içerir.

BES 413 Gıda Katkı Maddeleri (2-0-0-2) (AKTS:3)

Gıda katkı maddelerinin genel özellikleri, sınıfları ve toksikolojik değerlendirmeleri, değişik gıdalardaki kullanım alanları ve yasal düzenlemeleri konusunda ayrıntılı bilgi verir.

IV.YIL-VIII.YARIYIL BAHAR DÖNEMİ

ZORUNLU DERSLER

BES 402 Mezuniyet Projesi II (3-0-0-3) (AKTS:5)

Öğrenciye beslenme ve diyetetik alanında bireysel çalışma yapma yöntemlerini ve bu çalışmalarını sunma tekniklerini içerir.

BES 404 Seminer II (2-0-0-2) (AKTS:5)

Beslenme ve diyetetik ile ilgili özel konularda seminer hazırlama ve sunmayı içerir.

BES 406 Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları III (1-12-0-7) (AKTS:7)

BES 406 Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları III dersi, Klinik Beslenme Çocuk mesleki uygulamasını içermektedir.

BES 408 Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları IV (1-12-0-7) (AKTS:7)

BES 408 Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları IV” dersi, Toplu Beslenme Sistemleri mesleki uygulamasını içermektedir.

ALAN SEÇMELİ DERSLER-II

BES 418 Bariatrik Cerrahi ve Beslenme (2-0-0-2) (AKTS:3)

Bu ders; Bariatrik cerrahi tarihçesi, endikasyonları, kontrendikasyonları ve ekibin önemi, Bariatrik cerrahi yöntemleri, Makrobesin öğelerinin düzenlenmesi, Bariatrik cerrahide hastanın ameliyat öncesi ve sonrası beslenme durumunun değerlendirilmesi, izlenmesi, Bariatrik cerrahi yöntemlerine göre beslenme desteği programlarının planlanması, Bariatrik cerrahi yöntemlerinde beslenme yetersizliklerinin değerlendirilmesi, Bariatrik cerrahi yöntemlerinde metabolik komplikasyonların değerlendirilmesi, Bariatrik cerrahi yöntemlerinde diyete bağlı komplikasyonların değerlendirilmesi, Bariatrik cerrahi sonrası beslenme durumunun izlenmesi, Bariatrik cerrahi sonrası metabolik durumun izlenmesi, Metabolik hastalıklarda bariatrik cerrahinin değerlendirilmesi, Bariatrik cerrahi sonrası ağırlığın korunması ve yönetilmesi, Bariatrik cerrahi öncesi ve sonrası hastaların psikiyatrik değerlendirilmesi, Bariatrik cerrahi sonrası diyet tedavisinin planlanması ve sürdürülmesi; konularını içerir.

BES 412 Güncel Diyet Yaklaşımları (2-0-0-2) (AKTS:3)

Bu ders, çeşitli hastalıklarda ve sağlık durumunda, güncel diyetlerin insan sağlığı üzerine etkilerini içerir.

BES 414 İmmün sistem ve İmmünonutrisyon (2-0-0-2) (AKTS:3)

Beslenme ve immün fonksiyonları arasındaki ilişkiler, beslenmedeki değişikliğin immün sisteme yansımaları, immünutrientler ve hastalıklarda immünonutrisyon tedavisini içerir.

BES 416 Mikrobiyota ve Diyet Etkileşimi (2-0-0-2) (AKTS:3)

Sağlık ve hastalıkta bağırsak mikrobiyotasının önemi ve diyetin mikrobiyotayla etkileşiminden bahsedilir.