**T. C.**

**Munzur Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi**

**Beslenme ve Diyetetik Bölüm Dersleri**

**I. Dönem**

**Ders Listesi**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kod/Kredi** | **Dersin Adı** | **Dönem**  **Güz / İlkbahar** | **İçerik** | **Öğretim Üyesi İletişim Bilgileri** | | **Bölüm** |
| TRD101  /2,00 | Türk Dili-I | I. Dönem/ Güz | Dilin tanımı ve işlevi, dil ve dillerin doğuşu hakkında bilgi verilmesi; yazı dili ve konuşma dili arasındaki farklılıkların ortaya çıkarılması; Türk dilinin dünya dilleri içindeki yeri; Türk dilinin tarihi gelişimi ile Çağdaş lehçeler, Türk dilinin tarihi dönemleri, bu dönemlerde yazılan eserler; Türklerin tarih boyunca kullandığı alfabeler. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü | |
| AİT101  /2,00 | Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi-I | I. Dönem/ Güz | Osmanlı İmparatorluğu, yapısal özellikleri ve yıkılma dönemi, Kurtuluş savaşı öncesi Türkiye, savaş yılları, yeni bir dönemin başlangıcı, siyasi yapı, sosyal yaşam, hukuk anlayışı, ekonomik yapı, kültürel eğitim anlayışı, bir dönemin sonu (1938) konularını açıklamak, tartışarak değerlendirmek. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü | |
| YKİM101  /3,00 | Temel Kimya-I | I. Dönem/ Güz | Temel kimya ile ilgili temel tanımları öğrenebilme  Temel kimya ile ilgili kuramları ve yasaları öğrenebilme  Kimyasal bileşikler ve tepkimeleri öğrenebilme  Çözelti sistemlerini öğrenebilme  Periyodik çizelge ve bazı atom özelliklerini öğrenebilme  Konularla ilgili basit deneyler yaparak kimya ile ilgili pratik uygulamalar yapabilme  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 teorileri. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü | |
| YMAT153  /3,00 | Temel Matematik | I. Dönem/ Güz | Matematikle ilgili temel kavramları öğrenebilme. Sayılar, fonksiyonlar, bir bilinmeyenli denklemleri lineer cebirsel denklem sistemlerinin çözümleri hakkında bilgi sahibi olabilme. Determinant, vektörler ve logaritma hakkındaki temel bilgilere sahip olabilme.İkinci derece denklemlerde kök katsayı bağıntıları ve eşitsizliklerin çözümü hakkında bilgi sahibi olabilme.Köklü, kesirli denklemler ve ikinci dereceye dönüşebilen denklemlerin çözümü hakkında bilgi sahibi olabilme. Gerçek ve kompleks sayılar, polinomlar, ikinci dereceden bir bilinmeyenli denklemler hakkında bilgi sahibi olabilme. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü | |
| BESD117 /1,00 | Mesleki Oryantasyon | I. Dönem/ Güz | Bölümün hedefleri, yönetmelikleri, mesleki standartlar ve uygulamalar, mesleğin tarihi, ilgili dernekler ve literatür hakkında genel bilgi edinilmesi,  Diyetisyenlik mesleğinin gereklerini ve çalışma alanlarını öğrenir.  Mesleki örgütlerin görev, yetki ve sorumluluklarını öğrenir.  Diyetisyenlik meslek etiğini öğrenir  Besin ve beslenme kavramlarını öğrenir  Mesleklerinin gerektirdiği davranış ve aktiviteleri tanımlama ve uygulama becerileri kazanır  Meslek ile ilgili temel bilgileri edinebilecekleri kaynakları tanımlama ve onlara ulaşabilme becerisi kazanır | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü | |
| YDİ101  /2,00 | Yabancı Dil-I | I. Dönem/ Güz | İngilizcede temel dilbilgisi, sıfat, isim, zamir, temel zamanlar, klipler, okuma, yazma, konuşma, dinleme becerileri, kelime bilgisi. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü | |
| YBESD201/4,00 | Anatomi | I. Dönem/  Güz | Genel insan anatomisinin sistematik ve işlevsel olarak teorik derslerle verilmesi, anatomi atlasları üzerinden görerek çalışılması | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü | |
| YBESD200/4,00 | Beslenme İlkeleri-I | I. Dönem/  Güz | Enerji ve makro besin ögelerinin (karbonhidrat, protein, yağ) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini öğretmek, besinlerin enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içerikleri açısından değerlendirilmesini, farklı yaş ve cinsiyete göre günlük enerji, karbonhidrat, protein ve yağ gereksinmeleri ile bunların sağlanabileceği besinlerin tür ve miktarını öğretmek, beslenme durumunun saptanmasında, bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıt yöntemlerinin uygulanmasını ve sağlıklı beslenme için öneriler geliştirmek. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü | |
| DİJ111  /2,00 | Dijital Okur Yazarlık | I. Dönem/ Güz | İnternet Teknolojileri, İnternet’in temel kavramlarını tanımlayabilmek, İnternet’in gelişim sürecini açıklayabilmek, Web tarayıcılarını karşılaştırabilmek, Arama motorlarının işlevlerini açıklayabilmek, E-Devlet hizmetlerini sıralayabilmek, Taşınabilir Teknolojiler, Taşınabilir teknoloji türlerini sıralayabilmek, Taşınabilir teknolojileri ve taşınabilir teknolojilerin özelliklerini açıklayabilmek, Taşınabilir teknolojilerle ilgili hizmet ve protokolleri tanımlayabilmek, Sosyal Ağlar,Teknoloji, Toplum ve İnsan,Bilişim Etiği, Teknoloji ve Yaşamboyu Öğrenme,Bulut BilişimGeleceğin Teknolojileri. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü | |
| YBESD103/2,00 | Türk Mutfağı ve Kültürü | I. Dönem/ Güz | Türk Mutfağının kültürel ve tarihsel gelişimi, Türk Mutfağına özgü ulusal ve bölgesel yiyecek‐içecekler, hazırlama‐pişirme yöntemleri, işleme‐ saklama yöntemleri ve kullanılan araç gereçler, bölgelere/yörelere göre mutfakların tanınması, özel gün ve etkinliklerde Türk Mutfağı uygulamaları, Türkiye’ de insanların zaman içinde tüketmiş olduğu yiyecek ve içecekler ile bunların hazırlanmasında, pişirilmesinde ve saklanmasında kullanılan araç, gereç ve teknikler aracılığıyla Osmanlı, Anadolu ve Türk Mutfağının örnekleri. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü | |
| BESD104/2,00 | Genel İktisat | I. Dönem/ Güz | Ekonominin her biriminin (hanehalkı, firmalar ve devlet) kararlarını ve davranışlarını analiz eden mikroekonomi dalının temel ilkelerini ve milli gelir seviyesinin, fiyatların ve iş gücünün belirleyicileri üzerinde durarak öğrencilere temel makroekonomik kavramları açıklama amacını taşır. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü | |
| YBESD100/2,00 | İnsan Davranışları ve İletişim | I. Dönem/ Güz | Kişilerarası iletişimin temel kavramlarını aktararak öğrencilerin kişilerarası iletişim konusunda temel bilgileri edinmesini sağlamak, sözlü ve sözsüz iletişim becerilerini geliştirmelerini sağlamak, kişiler arası ilişkilerinde olumlu ilişkiler kurmasına rehberlik etmek istenmektedir. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü | |
| GON111  /2,00 | Gönüllülük Çalışmaları | I. Dönem/ Bahar | Yönetim ve Organizasyon Kavramları; Gönüllülük Kavramı ve Gönüllü Yönetimi; Temel Gönüllülük Alanları (Afet ve Acil Durum, Çevre, Eğitim ve Kültür, Spor, Sağlık ve Sosyal Hizmetler vd.); Gönüllü Çalışmalarla İlgili Proje Geliştirme ve Sahada Gönüllü Çalışmalara Katılım; Gönüllü Çalışmalarda Etik, Ahlaki, Dini, Geleneksel Değerler ve İlkeler; Kamu Kurumları, Yerel Yönetimler ve Sivil Toplum Kuruluşlarında (STK) Gönüllü Çalışmalara Katılım; Toplumda Risk Grupları ve Gönüllülük; Göçmenler ve Gönüllülük. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü | |

**II. Dönem**

**Ders Listesi**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kod/Kredi** | **Dersin Adı** | **Dönem**  **Güz / İlkbahar** | **İçerik** | **Öğretim Üyesi İletişim Bilgileri** | **Bölüm** |
| TRD102  /2,00 | Türk Dili-II | II. Dönem/ Bahar | Günlük hayattaki yazılı anlatım türleri konusunu açıklayabilme, noktalamanın yazılı anlatımdaki önemini kavrayabilme, doğru anlatımın kişisel ve toplumsal iletişimdeki önemini kavrayabilme, araştırma, okuma ve bilgilenme kabiliyetlerini uygulayabilme. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| AİT102  /2,00 | Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi-II | II. Dönem/ Bahar | T.B.M.M’nin Açılması ve Karşı Tepkiler, Ayaklanmalar, Milli Mücadelede Güney Cephesi, Milli Mücadelede Doğu Cephesi (Ermenilerle mücadele,Antlaşmalar), Sevr Antlaşması, Milli Mücadele’de Batı Cephesi ve Düzenli Ordunun Kurulması, İnönü Savaşları ve Londra –Moskova Antlaşmaları, Siyasal Alanda Yapılan İnkılaplar, Çok Partili Siyasi Hayata Geçiş Denemeleri-İlk Siyasi Partiler, Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası, Atatürk İlkeleri | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| YKİM102  /3,00 | Temel Kimya-II | II. Dönem/ Bahar | Kimyasal kinetik, kimyasal dengenin ilkeleri, asitler ve bazlar, asit-baz dengeleri-ek konular, organik kimyaya giriş: doymuş hidrokarbonlar, organik reaksiyonlar ve fonksiyonel gruplar, alkoller, eterler, aldehit ve ketonlar, karboksilik asitler, esterler, aminler ve amidler. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| YENF101  /2,00 | Temel Bilgi Teknolojileri | II. Dönem/ Bahar | Temel Bilişim Teknolojileri araçlarını, temel kavramları, Temel seviyede bilgisayar donanımlarını ve yazılımları, Bilgisayarda metin düzenlemesi ve Word kelime işlemci programı, Sayısal verileri düzenleme ve Excel elektronik tablolama programını kullanımı, Sunum materyalleri hazırlamak. PowerPoint sunum programı, Kişisel web sitesi tasarlar, hazırlar ve yayınlar.Web üzerinden öğrenme uygulamaları, İnternet ortamında iletişim yolları, İnternet araçlarını kullanır. Bilgisayar ve veri güvenliği hakkında temel bilgiler. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD118/ | Temel Psikoloji | II. Dönem/ Bahar | Psikolojinin temel ilkeleri hakkında öğrencileri bilgilendirme, Psikoloji ve Beslenme arasında ilişki kurabilmeleri yönünde öğrencileri düşünmeye sevk etme. Psikoloji Biliminin doğası, davranışın biyolojik, psikolojik yönleri Psikolojide yaklaşımlar ve araştırma yöntemleri, Duyum ve algılama, öğrenme, bellek, Güdülenme, heyecan Kişilik ve kişilik kuramları, kişilik mizaç ilişkisi, Sosyal psikoloji, toplumun bireye etkileri, Pozitif psikoloji, Sağlık psikolojisi, Savunma mekanizmaları, davranış problemleri, normal dışı davranışlar. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD221/4,00 | Fizyoloji | IV. Dönem/ Bahar | İntra/Ekstrasellüler Sıvılar, Homeostaz, Vücudun Kontrol Sistemleri, Hücre Zarından Geçiş ve Taşınma Mekanizmaları, Membran Potansiyelleri ve Aksiyon Potansiyelleri, Merkezi Sinir Sistemi, Periferik Sinir Sistemi, Otonom Sinir Sistemi, Ağrı Fizyolojisi ve Uyku, Özel Ağrı Formları, Uyku, EEG, Deri, Duyu Reseptörleri, Görme, Görme Yolları, Akomodasyon, Pupilla Refleksi, İşitme ve Denge, Corti Organı, Vestibüler Sistem, Koku Duyusu, Tat Duyusu, İskelet Kası, Motor Ünite, Nöromusküler İleti, Kas lif Tipleri, Kas Kasılma Çeşitleri, Hareketin Sinirsel Kontrolü, Refleks, Düz Kas, Kanın Görevleri, Kan Hücreleri, Hemoglobin, Demir Metabolizması, Kemotaksi, İnflamasyon, Bağışıklık, Kan Grupları, Hemostaz ve Kan Pıhtılaşması. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| YBESD220/4,00 | Beslenme İlkeleri-II | II. Dönem/ Bahar | Beslenmenin önemi, yapıları, tanımları, sınıflandırmaları, işlevleri, kaynakları, önerilen diyet ödenekleri, aşırı alımları ve vitamin ve minerallerin toksisitesi. Beslenme prensiplerine göre, gıdaların vitamin ve mineral içeriklerini, hazırlanma ve pişirme yöntemlerini ve bazı temel ve geleneksel tariflerin laboratuvarda uygulanmasını öğretmek. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| YBESD112/3,00 | Tıbbi Biyoloji ve Genetik | II. Dönem/ Bahar | Canlı organizmalar, biyomoleküller, hücre yapısı ve işlevi, enerji metabolizması, genetik materyalin doğası, DNA paketleme ve kromozom yapısı, RNA yapısı, işlevi ve sentezi, genetik kod ve protein sentezi, kalıtımın temel prensipleri, Mendel kalıtım kalıplarına sahip tek gen bozuklukları, hücre döngüsü ve hücre bölünmesi, mutasyon. Yetersiz beslenmede genetik ve biyoteknolojik ürünlerin üretimi | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| YDİ102  /2,00 | Yabancı Dil-II | II. Dönem/ Bahar | Yabancı dilde yazı veya söz ile anlatılmak isteneni doğru olarak anlayabilme, amaca uygun yazım tekniğini kullanarak anlaşılır şekilde yazabilme, anlatılmak isteneni anlaşılır bir şekilde sözle ifade edebilme. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD113/2,00 | Dünya Mutfakları | II. Dönem/ Bahar | Dünyadaki farklı ülkelerin ve kültürlerin mutfaklarını yerel yemekleri ile tanıma, Çin, İtalyan, Japonya, Kore Meksika, Fransız, Orta Doğu, Hindistan, Akdeniz mutfağı gibi Uluslararası mutfakları tanıma, yeerel yemekleri tanıma sağlık üzerine etkilerini inceleme. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD114/2,00 | Sosyal Antropoloji | II. Dönem/ Bahar | Antropolojinin ve temel alt disiplinlerinin tanıtımı, insan evrimi ve biyolojik çeşitliliği ile kültür kavramı ve başlıca kültürel öğelerin değerlendirilmesi. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD225/2,00 | Egzersiz ve Beslenme | IV. Dönem/ Bahar | Sağlıklı yaşamın temeli olan düzenli egzersizin önemi, fiziksel uygunluk ve beslenme, çocuklar ve yetişkinlerde fiziksel aktivitenin artırılmasına yönelik uygulamalar, yetişkinler egzersiz sağlık ve beslenme ilişkisi, egzersizin hastalıklarla ilişkisi, tamamlayıcı ve alternatif tıp uygulamalarındaki egzersizler, sağlığın geliştirilmesinde egzersiz önerileri | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| DAB111  /2,00 | Davranışsal Bağımlılıklar | II. Dönem/ Bahar | Temel kavramlar ve tanımlar; bağımlılık türleri (madde bağımlılığı, teknoloji bağımlılığı vb.); bağımlılığın nedenleri; kişiyi madde bağımlılığı sürecine hazırlayan aile, akran grubu ve toplumsal bağlamda risk etmenleri; bağımlı çocuk, ergen ve yetişkinlerde iletişim becerileri; bağımlılıkta sosyal hizmetin rolü; bağımlılık ile ilgili modeller; bağımlılığı önleme çabası; bağımlılığın sonuçları; bağımlılık ile mücadelede ulusal politika ve strateji yöntemleri; yeniden uyum süreci. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |

**III. Dönem**

**Ders Listesi**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kod/Kredi** | **Dersin Adı** | **Dönem**  **Güz / İlkbahar** | **İçerik** | **Öğretim Üyesi İletişim Bilgileri** | **Bölüm** |
| BESD231/3,00 | Fizyopatoloji | III. Dönem/ Güz | Sistem fizyolojisi hakkında genel bilgi vermek Sistemlere ilişkin patolojik durumları, ortaya çıkan belirtilerin nedenlerini incelemek Bireyin beslenme programının belirlenmesinde temel oluşturacak kavram ve ilkelerin geliştirebilmesini sağlamaktır. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| YBESD206/2,00 | Besin İşleme Yöntemleri | III. Dönem/  Güz | Gıda muhafaza ve işleme yöntemlerinin nedenleri ve prensipleri, ısısal işlemler, ısısal işlemler sırasında meydana gelen reaksiyonlar ve biyoaktif bileşiklerdeki değişimler. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD204/4,00 | Besin Kimyası ve Analizleri-I | III. Dönem/  Güz | Laboratuvar ve deneysel çalışmalar hakkında temel bilgi; çozeltiler ve koloidal sistemlerde emülsiyon, süspansiyon ve jelatinizasyon; karbonhidrat, protein ve yağların verdikleri kimyasal tepkimeler ile kalitatif ve kantitatif yontemlerle değerlendirilmesi; enzim aktivitesini etkileyen etmenler; pigmentler ile tat ve koku ogelerinin aranması ve verdikleri kimyasal tepkimeler | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| YBESD202/3,00 | Beslenme Biyokimyası-I | III. Dönem/  Güz | Canlı organizmaların kimyasal yapılarını ve yaşamları boyunca meydana gelen kimyasal olaylar,  Biyolojik sistemlerde homeostatik mekanizmaları, Canlılığın sürebilmesi için organizmada meydana gelen parçalanma ve sentez olaylarını makro besin ögelerini ele alarak tanımlar, Karbonhidratlar, lipitler ve proteinlerin nasıl metabolize oldukları, hücreler tarafından nasıl alınıp yararlanıldığı, enerjiye dönüşüm yolları, enerjinin kullanılışı ve makro besin öğelerinin entegrasyon basamakları, Açlık ve tokluk mekanizmalarını ve besin ögelerinin bu mekanizmalardaki görevleri | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| YBESD203/3,00 | Genel Mikrobiyoloji | III. Dönem/  Güz | Bakterilerin yapısı, metabolizma ve genetik özellikleri, Tüm grupların enfekte olmasına sebep olabilen en yaygın mikroorganizmalar, Konak parazit ilişkileri, Sterilizasyon dezenfeksiyon yöntemleri, Antibiyotik etki ve direnç mekanizmaları, Antijen, antikor yapısını, immun yanıt oluşma mekanizmaları, Mikrobiyolojide önemli virüs, mantar ve parazitler,  Mikrobiyoloji ve immünolojinin temel konuları, Mikroorganizmalarının hayatta kalım ve ölüm süreçleri, ilgili çevresel faktörler | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD111/2,00 | Demografik Yapı ve Sağlık | III. Dönem/ Bahar | Demografiye giriş, tanımlar, veri kaynakları, yöntemler, nüfus büyüklüğü, yapısı ve kompozisyonu, doğurganlık, doğurganlığı etkileyen faktörler, ölümlülük, göç, kentleşme, ana‐çocuk sağlığı, beslenme ve antropometrik göstergeler, nüfus, beslenme ve sağlık arasındaki ilişki. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD207/2,00 | Sağlık Sosyolojisi | III. Dönem/  Güz | Bilimsel bilgi ve verinin toplanması süreci, bilimsel bilginin temel formları ve özellikleri, bilim, sosyal bilim ve sosyoloji kavramlarının kısa bir şekilde tanıtılması - günümüz toplumunda insan ilişkilerinin organizasyonunun bilimsel açıdan değerlendirilmesi, - kültür, birey ve sosyal etkileşim (yaşam döngüsü içindeki süreçler, stratejiler, formlar ve sosyalizasyon sürecinin sonuçları) - grup ve organizasyon, sosyal kontrol biçimleri ve sosyal tabakalaşma - güncel eğilim ve gelişmelerin etkileri altındaki ekonomi ve iş hayatı, aile ve evlilik, akrabalık, eğitim gibi temel sosyal kurumların daha geniş bir bütün içinde değerlendirerek ele alınması. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD209/2,00 | Beslenme Antropolojisi | III. Dönem/  Güz | Tarihsel süreçte beslenme alışkanlıkları, beslenmeyi etkileyen faktörler, dinler ve beslenme, ülkelerin beslenme kültürü. İlk insanların diyetlerinin temel özellikleri, Tarih öncesi ve tarih sonrası dönemlerde sosyo-ekonomik faktörlerin etkisi ile beslenme alışkanlıklarında oluşan değişimler. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD229/2,00 | Genel İşletme | III. Dönem/  Güz | İşletmenin temel kavramları, amaçları ve çevre ile olan ilişkileri, işletme çeşitleri, işletme kuruluş çalışmaları, kuruluş yerinin seçimi ve işletmenin kapasitesinin belirlenmesi. Temel işletme fonksiyonları, Personel yönetimi hakkında temel bilgiler. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD232/2,00 | Beslenme Ekolojisi | III. Dönem/  Güz | Ekoloji ve beslenme ekolojisinin tanımı, ekoloji ile ilgili temel kavramlar, ekolojik kavramların beslenmeye etkisi, ekolojinin dünya mutfak kültürüne etkisi. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD210/2,00 | Sağlıklı Beslenme | III. Dönem/  Güz | Sağlık ve beslenme tanımları, makro ve mikro besin ögeleri, gebelik-emziklilik-çocuk-genç ve spor yapanlarda ve yaşlılık gibi bazı özel durumlarda beslenme, hastalık-beslenme ilişkisi, beslenmeye bağlı kronik hastalıklarda (kardiyovasküler hastalıklar, obezite, tip 2 diyabet, hipertansiyon vb.) beslenmenin etkisi. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| TBE111  /2,00 | Teknoloji Okuryazarlığı ve Bilişim Etiği | III. Dönem/  Güz | İnternet teknolojileri, sosyal ağlar, taşınabilir teknolojiler, teknoloji ve insan ve toplum ilişkileri, bulut bilişim, geleceğin teknolojileri, bilişim etiği | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |

**IV. Dönem**

**Ders Listesi**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kod/Kredi** | **Dersin Adı** | **Dönem**  **Güz / İlkbahar** | **İçerik** | **Öğretim Üyesi İletişim Bilgileri** | **Bölüm** |
| BESD300  /3,00 | Anne-Çocuk Beslenmesi | IV. Dönem/ Bahar | Beslenmenin tanımı, önemi, besin öğeleri, besinler, besinlerin besin değerleri yönünden zenginleştirilmesi, hamile ve süt veren kadının beslenmesi, kötü beslenmenin zararları, çocuklarda beslenme sorunları, 0-6 yaş çocuğu için uygun besinler, okul öncesi dönemi için mönü oluşturma, besinlerin hazırlanmasında sağlık ve temizlik kuralları. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD205/2,00 | Farmakoloji | IV. Dönem/ Bahar | Hastalıkların tedavisinde önemli yeri olan ilaçların elde edilmeleri, kullanılmaları, yan etkileri, zehirlenme durumları, vücuda etkileri, vücutta uğradığı değişimler, ilaçların kullanıldığı ve kullanılmadığı durumlar. İlaçların kaynakları, İlaçların vücutta dağılımı, yakılması ve atılması, İlaçların etki mekanizması, | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| YBESD222/3,00 | Beslenme Biyokimyası-II | IV. Dönem/ Bahar | Enzimlerin fonksiyonları, tanı ve tedavide yararlanma, hormonlar, açlık-tokluk metabolizması, vitaminler (yağda eriyen), serbest radikaller-antioksidanlar, mineraller ı, su ve elektrolitler. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| YBESD223/3,00 | Besin Mikrobiyolojisi | IV. Dönem/ Bahar | Bakteriler ve diğer mikroorganizmalar, mikroorganizma florası, dezenfeksiyon, sterilizasyon, besinlerde mikrobiyal bozulmalar (et, kümes hayvanları ve deniz ürünlerinde bozulma, süt ve süt ürünlerinde bozulma, sebze ve meyvelerde bozulma, fındıklar ve tahıllarda bozulma), yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ve üretiminde mikroorganizmaların önemi, fermente gıdalarda bulunan organizmalar, gıdalarda indikatör mikroorganizmalar, besin kaynaklı patojen bakteriler, toksijenik mantarlar, besin kaynaklı viral patojenler ve prionlar,mikotoksijenik küfler, besin ve su kaynaklı parazitler,HACCP,gıdaların kontaminasyon kaynakları,mikroorganizmaların gıdalarda üremesini etkileyen faktörler, besinlerdeki mikroorganizmaların inhibisyonu ve inaktivitasyonu için kullanılan yöntemler, | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD224/4,00 | Besin Kimyası ve Analizleri-II | IV. Dönem/ Bahar | Besin kalitesi ve besin kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan sübjektif ve objektif yöntemler, Süt ve süt ürünleri, et ve ürünleri, yumurta, sebze ve meyveler, tahıllar, çay, kahve vb. yiyecek ve içeceklerin bileşimleri, fonksiyonel ve yapısal özellikleri, besin kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan subjektif ve objektif yöntemlere yönelik panel uygulaması, süte ısı, asit ve enzim uygulamalarının etkisi, peynir yapımı, et proteinlerinden jel ve fom oluşumu ile etkileyen etmenlerin değerlendirilmesi, yumurta proteinlerinden jel ve fom oluşumu ile etkileyen etmenlerin değerlendirilmesi, tahıllarda gluten oluşumu ve etkileyen etmenlerin değerlendirilmesi, | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD303  /2,00 | Besin Kontrolü ve Mevzuatı | IV. Dönem/ Bahar | Besin teknolojileri ve mevzuatı ile ilgili temel kavramlar, Türkiye'de besinlerle ilgili yasal düzenlemeler, besin güvenliğini bozan etmenler, sağlık üzerine etkileri ve ilgili yasal düzenlemeler konularını kapsar. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| YBESD101/2,00 | İlkyardım | IV. Dönem/ Bahar | Kalp krizindeki ilk yardım müdahaleleri, astım krizleri, epilepsi nöbetleri, şeker hastalarında acil durum vakaları, alerjik reaksiyonlar, şok, kardiyo pulmoner resusitasyon (cpr), kanamalar, yabancı cisim ile boğulmalar, zehirlenmeler, yanıklar, sıcak-soğuk çarpmaları, ısırıklar ve sokmalar, kesikler, kemik ve eklem yaralanmaları, omurilik yaralanmaları, baş yaralanmaları ve kırıklarda ilk yardım. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD226/2,00 | Sporcu Beslenmesi | IV. Dönem/ Bahar | Egzersiz, beslenme ve sağlık etkileşimi, sporcuların enerji, mikro besin öğeleri ve makro besin öğe gereksinimleri, antrenman / müsabaka öncesi/sırası ve sonrası beslenme özellikleri, sıvı tüketiminin önemi, ergojenik yardım, vücut kompozisyonu ve ağırlık kontrolü, farklı koşullarda egzersizde beslenme özellikleri. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD227/2,00 | Hijyen ve Sanitasyon | IV. Dönem/ Bahar | Personel hijyeni, mutfak hijyeni, gıda hijyeni, besin zehirlenmeleri ve etkin mikroorganizmalar, sanitasyon ve ilkeleri, sanitasyonda kullanılan otomasyon cihazları. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD228/2,00 | Stres Bilgisi ve Başa Çıkma Yolları | IV. Dönem/ Bahar | Stresin tanımı ve olumlu-olumsuz etkileri, stresi meydana getiren etmenler, strese bağlı vücut fizyolojik değişimler, etkili olan ve olmayan stresle başa çıkma yolları. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD115/2,00 | Tıbbi ve Aromatik Bitkiler | IV. Dönem/ Bahar | Tıbbi ve aromatik bitkilerin tarihsel gelişimi, ekonomik özellikleri, Tıbbi ve aromatik bitkilerin sınıflandrılması, Seconder metabolitler, Tıbbi ve aromatik bitkilerden sekonder metabolitlerin elde edilme yöntemleri, Tıbbi ve aromatik özütler, Tıbbi ve aromatik bitkilerde ekstraksiyon yöntemleri, Bitkisel ilaçlar, Bahrat ve baharat bitkileri, Zayıflamaya yardımcı çaylar | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |

**V. Dönem**

**Ders Listesi**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kod/Kredi** | **Dersin Adı** | **Dönem**  **Güz / İlkbahar** | **İçerik** | **Öğretim Üyesi İletişim Bilgileri** | **Bölüm** |
| YBESD320  /3,00 | Çocuk Hastalıklarında Beslenme-I | VI. Dönem/ Güz | Klinikte vaka izlemi, akut gastroenteritler, malnütrsiyon, laktoz intoleransları‐diğer karbonhidrat malabsorpsiyonları, çölyak hastalığı ve diğer protein malabsorpsiyonları, besin alerjileri, çocukluk çağı obezitesi, metaboliksendrom, yeme davranışı bozuklukları, tip1 diyabet, böbrek hastalıkları, kalıtsal metabolizma hastalıkları, enfeksiyon hastalıkları, nörolojik hastalıklar ve beslenme tedavileri. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| YBESD301  /3,00 | Toplumda Beslenme Durumlarının Saptanması | V. Dönem  /Güz | Toplum beslenmesi ve beslenme epidemiyolojisi Beslenme durumunu saptama yöntemleri, Beslenme antropometrisi, Klinik belirtiler, Biyomarkerlar: Biyokimyasal ve hematolojik yöntemler, Sağlık istatistikleri; yaşa özgü mortalite ve morbidite hızları, Besin tüketim araştırmaları, Ekolojik etmenler | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD302  /3,00 | Toplu Beslenme Sistemleri-I | V. Dönem  /Güz | Ev dışı beslenmede ekonomik, sağlıklı, hijyenik ve kaliteli besin ve beslenme hizmeti sunumu | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| YBESD304  /3,00 | Hastalıklarda Diyet Tedavisi-I | V. Dönem  /Güz | Hastalıklara özel beslenme tedavilerinin planlanması amacıyla şişmanlık, yeme davranışı bozuklukları, kalp damar hastalıkları, hipertansiyon, metabolik sendrom, enteral ve parenteral beslenme tedavileri, gastrointestinal sistem hastalıklarının tanımlanması, bu hastalıklarda beslenme tedavisinin öğretilir. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD324  /3,00 | Biyoistatistik | V. Dönem/ Güz | Temel istatistiksel kavramlar, tanımlayıcı istatistikler, kuramsal dağılımlar, örneklem dağılışları, örnekleme yöntemleri, uygun örneklem büyüklüğü, hipotez testleri, korelasyon ve regresyon yöntemleri dersin içeriğini oluşturmaktadır. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD307  /2,00 | Mesleki Yabancı Dil-I | V. Dönem  /Güz | Bu ders; Çevirinin temel kuramları, Basit cümle çevirileri, Cümlenin ögeleri (özne, yüklem, nesne, vb.), Basit cümle analizi, Mesleki cümle çevirileri, Literatür okuma ve değerlendirme, Akademik yazım kuramları, Akademik yazı yapısını oluşturma, Akademik yazı yapısını oluşturma, Akademik yazım örneği; konularını içermektedir. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| YBESD305  /2,00 | Gıda Katkı Maddeleri | V. Dönem  /Güz | Gıda katkı maddelerinin genel özellikleri ve sınıflandırılması, kullanım alanları ve gıda endüstrisinde kullanım amaçları ve yöntemleri, gıda katkı maddeleri ile ilgili toksikolojik değerlendirmeler ve sağlık üzerine etkileri, Türkiye ve Dünyada gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD330  /2,00 | Besin Toksikolojisi | V. Dönem/ Güz | Besinlerde toksik etki oluşturabilecek doğal bileşikler, kimyasal kirleticiler ve insan sağlığı üzerine etkileri, Türkiye'de ve Dünya'da besin toksikolojisi ile ilgili yasal düzenlemelerdir. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD310  /2,00 | Besin İlaç Etkileşimi | V. Dönem  /Güz | Çeşitli ilaç ve ilaç grupları ile besin ve besin ögeleri arasındaki etkileşimler; İlaç tedavisinin beslenme durumuna etkisi; ilaçlar ile karbonhidrat, protein, lipit, vitamin ve mineraller arasındaki etkileşimler. İlaç alımı ve karbonhidrat etkileşimi, İlaç alımı ve lipid etkileşimi, İlaç alımı ve protein, vitamin, mineral etkileşimleri. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD332 | Standart Yemek Tariflerinin Geliştirilmesi | V. Dönem  /Güz | Standart yemek tarifeleri ve önemi, Standart yemek tarife geliştirme aşamaları, standart gramajlar, duyusal değerlendirme, 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. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |

**VI. Dönem**

**Ders Listesi**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kod/Kredi** | **Dersin Adı** | **Dönem**  **Güz / İlkbahar** | **İçerik** | **Öğretim Üyesi İletişim Bilgileri** | **Bölüm** |
| BESD333/3,00 | Çocuk Hastalıklarında Beslenme-II | VI. Dönem/ Bahar | Çocuklarda enteral ve parenteral beslenme ve uygulamaları, Onkolojik hastalıklarda, kemik iliği transplantasyonunda beslenme ve diyetetik uyguIamaIarı, Enfeksiyon hastalıkları, beslenme ve diyetetik uygulamaları, Doğuştan gelen protein metabolizması bozuklukları, beslenme ve diyetetik uygulamaları, Doğuştan gelen karbonhidrat metabolizması bozuklukları, beslenme ve diyetetik, Doğuştan gelen yağ metabolizması bozuklukları, beslenme ve diyetetik uygulamaları | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| YBESD321  /3,00 | Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisi | VI. Dönem/ Bahar | Türkiye’de ve dünyada görülen beslenme sorunları ve epidemiyolojisi, protein‐enerji malnutrisyonu, şişmanlık, diyete bağlı kronik hastalıklar, demir yetersizliği anemisi, iyot yetersizliği hastalıkları, diş çürükleri, çinko yetersizliği, raşitizm, osteomalasi, osteoporoz, vitamin yetersizlikleri, folik asit yetersizliği vd. ve epidemiyolojisi, yaşlı beslenmesi, afet durumlarında beslenmenin yönetimi, besin destekleri ve besin zenginleştirme, toplum sağlığında beslenme genomiği, ulusal besin ve beslenme plan ve politikaları. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD322  /3,00 | Toplu Beslenme Sistemleri-II | VI. Dönem/ Bahar | Toplu beslenme sistemlerinde ticari işletmeler ve bu işletmelerde organizasyon/mutfak personeli, ticari işletmelerde mutfak/restoran planı, geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, servis yöntemleri, hijyen/HACCP, ISO 22000, maliyet kontrolü. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| YBESD323  /4,00 | Hastalıklarda Diyet Tedavisi-II | VI. Dönem/ Bahar | Enfeksiyon, AIDS, Kanser ve Beslenme, Böbrek Hastalıkları ve Beslenme, Karaciğer Hastalıkları ve Beslenme, Yanık, Pre‐Postop Beslenme, Test Diyetleri, İlaç‐Besin Etkileşimi, Alerji ve Beslenme, Bazı Nörolojik ‐ Psikiyatrik Hastalıklar ve Beslenme, Enteral ve Parenteral Nütrisyon. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD325  /2,00 | Özel Gruplarda Menü Planlama | VI. Dönem/ Bahar | Menü planlamanın önemi ve yararları, menü planlamada göz önünde bulundurulması gereken etmenler, menü modeli geliştirme aşamaları ve ilkeleri, kreşlere yönelik menü planlama, işçilere yönelik menü planlama, huzurevlerine yönelik menü planlama, vejeteryan ve beslenmesinde çeşitli özelliklere dikkat eden bireyler için menü planlama, sporcular için menü planlama, diyet menüleri planlama ve her bir özel grup için menü değerlendirmesi. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD326  /2,00 | Mesleki Yabancı Dil-II | VI. Dönem/ Bahar | Beslenme ve diyetetik ders içerikleri esas alınarak, branşlarına yönelik terminolojik bilgi, görsel olarak desteklenecek vaka ve/veya konu sunumlarıyla sorunların çözümlenmesi, Türkçe'den İngilizce'ye ve İngilizce'den Türkçe'ye yapılacak çeviriler doğrultusunda dili kullanma ve özümseme yeteneklerinin geliştirilmesi, profesyonel yaşantılarında, iş ya da akademik ortamda karşılaşabilecekleri temel unsurların göz önüne alınmasıyla birlikte; CV yazılımı, sunum kabiliyetleri ve kendilerini yabancı dilde ifade edebilme yeteneklerinin kazandırılması. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD327  /2,00 | Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri | VI. Dönem/ Bahar | Sağlık Bilimlerinde bilimsel yaklaşım, bilimsel araştırma yöntemleri ve özellikleri, bir araştırmanın planlanması, uygulanması ve raporlanması | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD328  /2,00 | Yaşlılıkta Beslenme | VI. Dönem/ Bahar | Yaşlılıkta besin tüketimini etkileyen faktörler, beslenmenin önemi, besin ve besin ögesi gereksinimleri, beslenme durumunun değerlendirilmesi, yaşlıda beslenme yetersizliği hastalıkları, beslenme durumunun değerlendirilmesi ve yaşlı sağlığının korunması, iyileştirilme ve geliştirilmesi için sağlıklı beslenme önerileri | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD329  /2,00 | Acil ve Afet Durumlarında Beslenme | VI. Dönem/ Bahar | Afet öncesi, afet durumunda ve afet sonrası beslenme durumunun yönetiminde besin güvencesini sağlar. Afet durumunda ve afet sonrası beslenme durumunun yönetiminde besin güvenliğinin sağlar. Afet durumunda beslenme durumunu saptar ve sorunları tanımlar | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| İSG111  /2,00 | İş Sağlığı ve Güvenliği | VI. Dönem/ Bahar | İş sağlığı ve güvenliğinin tarihi gelişimi, iş kazası ve meslek hastalıkları ve maliyeti, iş güvenliği kavramı, iş güvenliği çalışmalarının iş gücü verimliliği açısından önemi, iş güvenliğinde temel unsurlar, tehlikelerin kaynakları, iş sağlığı kavramı, psikososyal risk etmenleri, ulusal ve uluslararası iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili kuruluşlar, ILO direktifleri, güvenliği bozan olaylar: yangın, deprem ve sel. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD334/2,00 | Obezite Yönetimi | VI. Dönem/ Bahar | Obezitenin nedenleri, Obezitenin sağlık riskleri, Ağırlık ve ağırlık kaybını anlamak, Metabolizma ve ağırlık kaybı, Ağırlık Kaybı İçin Fiziksel Aktivite, Cinsiyet Farklılıkları, Yaşlanma ve Ağırlık Kazanımı, Ağırlık Kaybı Tuzaklarından Kaçınmak, Sağlıklı Yaşam Biçimini Korumak. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |

**VII. Dönem**

**Ders Listesi**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kod/Kredi** | **Dersin Adı** | **Dönem**  **Güz / İlkbahar** | **İçerik** | **Öğretim Üyesi İletişim Bilgileri** | **Bölüm** |
| BESD429/5,00 | Klinik Beslenmede Mesleki Uygulamalar- Erişkin | VII. Dönem  /Güz | Enteral ve parenteral vaka uygulaması, böbrek hastalıkları vaka çalışması, karaciğer hastalıkları vaka çalışması, gastrointestinal sistem hastalıkları vaka çalışması, kanser vaka çalışması, enfeksiyon hastalıkları vaka çalışması, diyabet vaka çalışması, nörolojik – psikiyatrik hastalıklar vaka çalışması, kalp damar hastalıkları vaka çalışması, hipertansiyon vaka çalışması, kas – iskelet sistemi vaka çalışması, obezite vaka çalışması, nadir görülen yetişken hastalıkları olgu sunumları, hasta dosyası inceleme, beslenme eğitimi verme becerisi, seminer hazırlama, diyet planlama süreçlerini içerir. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD430/5,00 | Toplu Beslenme Sistemlerinde Mesleki Uygulamalar | VII. Dönem  /Güz | Toplu beslenme sistemlerinde yönetici diyetisyenin rolü ve görevleri, Toplu beslenme sistemleri aşamaları, karşılaşılan sorunlar ve çözüm önerileri, toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliğini içerir. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD401/1,00 | Mezuniyet Projesi-I | VII. Dönem  /Güz | Besin, beslenme ve diyetetik ile ilintili güncel konularda bireysel araştırmaların planlanması ve yürütülmesi. Öğrencinin danışmanın denetiminde seçtiği konuda tez çalışmasının planlanması, literatür araştırması, amaç ve hipotez, materyal ve yöntem, sonuçlar, tartışma ve referansların belirtilmesi ile rapor halinde sunulmasını süreçlerini içerir. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD402/1,00 | Seminer-I | VII. Dönem  /Güz | Besin, beslenme ve diyetetik ile ilintili güncel konularda yapılmış araştırmaların seminer sorumlusu öğretim elemanı ile birlikte seçilen bir konuda literatür taranarak incelenmesi ve sunulması | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| YBESD403/0,00 | Dış Kurum Stajı | VII. Dönem  /Güz | Klinik çevrelerde beslenme ve diyetetik biliminin teorik bilgilerinin uygulamalarını içermektedir. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD404/2,00 | Beslenme ve Diyetetik Alanında Etik | VII. Dönem  /Güz | Etik ve ilişkili kavramlar, meslek çerçevesince etik ikilemler ve etik karar verme mekanizmaları, beslenme ve diyetetik eğitimi sürecinde, uygulama alanlarında etik kuralları gözeterek davranma, diyetisyenlerin topluma, hasta ve danışanlara, meslektaşlara ve diğer meslek gruplarına karşı sorumlukları ve davranışlarının meslek etiğine uygunluğunu işleyen bir derstir. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD405/2,00 | Besin Destek Ürünleri ve Fonksiyonel Besinler | VII. Dönem  /Güz | Besin destek ürünleri, fonksiyonel besinlerin bileşimleri, türleri ve sağlıkla ilgili işlevleri | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD406/2,00 | Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar | VII. Dönem  /Güz | Genetiği değiştirilmiş organizmaların (GDO) tanımı, GDO’ların kullanım alanları, GDO’ların faydaları, GDO’ların olası zararları, GDO tanı yöntemlerinin gerekliliği, GDO tanı laboratuar düzeni, Bitkilere gen aktarım yöntemleri, Hayvan ve mikroorganizmalara gen aktarım yöntemleri, GDO tanısında DNA’ya dayalı yöntemler, GDO tanısında proteine dayalı yöntemler, GDO tanısında diğer yöntemler, GDO ile ilgili uluslararası yasal düzenlemeler, Türkiye’de GDO ile ilgili yasal düzenlemeler ve uygulamalar. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD407/2,00 | Engelli Bireylerde Beslenme | VII. Dönem  /Güz | Engellilik kavramı ve toplumdaki yeri, engelli bireylerin yaşadığı sorunlar, engelli bireylerde gözlenen beslenme sorunları, engelli bireylerde beslenme durumunun değerlendirilmesi, engelli bireylerin besin öğesi gereksinimleri, engelli bireyler için menü planlama | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD433/2,00 | Mikrobiyota ve Beslenme | VII. Dönem  /Güz | Mikrobiyota terimini öğrenmek ve beslenme ve hastalıkla ilişkisini anlamak, Mikrobiyotanın Bağışıklık ve İnflamasyondaki Rolü, Bağırsak mikrobiyotası ile insan sağlığı arasındaki ilişki, Mikrobiyota ve obezite arasındaki ilişki, Mikrobiyota ve ilgili hastalıklar | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD434/2,00 | Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi | VII. Dönem  /Güz | Bu ders, beslenme durumunun belirlenmesi ve değerlendirilmesinde kullanılan kavramlar, ilkeler ve yöntemleri kapsar. Öğrenciler, besin tüketimini değerlendirme, antropometrik, biyokimyasal, klinik ve psiko-sosyal yöntemleri öğrenir. Ayrıca, beslenme araştırmalarında teknolojik yaklaşımlar ve farklı nüfus gruplarına yönelik yöntemler de incelenir. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| TARG-311/3,00 | Sağlıklı Yaşam | VII. Dönem  /Güz | Bu ders öğrencileri, kendilerini ve toplumdaki bireyleri koruma ve geliştirme ile ilgili gereksinimleri için seçilmiş sağlık stratejilerini uygulamak için hazırlar. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| SBFUARG7/3,00 | Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların Geleceği | VII. Dönem  /Güz | GDO uygulamalarını öğrenme, GDO hakkında ar-ge faaliyetleri yapma, GDO’ların kullanım alanları, kullanıldığı ürünler ve üretim amaçları, Genetik olarak değiştirilmiş gıdalar, Genetik olarak değiştirilmiş organizmaların gizli kullanımı, insanlara, hayvanlara ve çevreye olan etkileri, GDO’lara ilişkin yasal düzenlemeler, biyogüvenlik, etik | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |

**VIII. Dönem**

**Ders Listesi**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kod/Kredi** | **Dersin Adı** | **Dönem**  **Güz / İlkbahar** | **İçerik** | **Öğretim Üyesi İletişim Bilgileri** | **Bölüm** |
| BESD431/5,00 | Klinik Beslenmede Mesleki Uygulamalar- Çocuk | VIII. Dönem  /Bahar | Staj uygulamasına ilaveten; prematüre bebek vaka sunumları, malabsorbsiyon vaka sunumları, malnütrsyon vaka sunumlaır, kalıtsal metabolizma vaka sunumları, diyabet vaka sunumları, enteral parenteral vaka sunumları, yeme davranış bozuklukları, çocuk çağı obezitesi, metabolik sendrom vaka sunumları, enfeksiyon hastalıkları, onkolojik hastalıklar vaka sunumları, nörolojik hastalıklar vaka sunumları, nadir görülen çocuk hastalıklarında olgu sunumları, hasta dosyası inceleme, beslenme eğitimi verme becerisi, seminer hazırlama, diyet planlama süreçlerini içerir. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD432/5,00 | Toplum Beslenmesinde Mesleki Uygulamalar | VIII. Dönem  /Bahar | Toplumun sağlık ve hastalık durumlarında beslenme durumunun ve beslenme alışkanlıklarının saptanması ve önceliklerin belirlenmesi amacıyla saha çalışması planlamak ve yapmak; kendi elde ettiği bilgileri değerlendirmek, öneri getirmek ve rapor etmek konusunda bilgi ve beceri kazanmak. Farklı gruplara ve konulara yönelik eğitim materyali hazırlamak ve eğitim verme becerisi kazandırmak. Bireyin ve toplumun yeterli ve dengeli beslenme ile sağlık konusunda bilinçlendirilmesi ve eğitimi, özel gruplar için beslenme eğitim programlarının/ materyallerinin geliştirilmesi. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD421  /1,00 | Mezuniyet Projesi-II | VIII. Dönem  /Bahar | Verilerin toplanması, verilerin analizi, sonuçların tartışması ve yorumlanması, rapor yazımı, rapor teslimini içerir. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD422/1,00 | Seminer-II | VIII. Dönem  /Bahar | Besin, beslenme ve diyetetik ile ilintili güncel konularda yapılmış araştırmaların seminer sorumlusu öğretim elemanı ile birlikte seçilen bir konuda literatür taranarak incelenmesi ve sunulması. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| YBESD423/2,00 | Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Hizmetleri | VIII. Dönem  /Bahar | Beslenme Danışmanlığı ve Beslenme Eğitiminin Tanımı, Prensipleri, Danışmanlık İlişkisinde Danışanları Etkileyen Faktörlerin Tanınması, Kültürel Değerler, Eğitim Materyalleri ve Bu Materyallerin Hazırlanması, Eğitim Metotları ve Uygulama Yolları, Çeşitli Grupların ve Kişilerin Eğitiminde Dikkat Edilecek Hususlar, Çeşitli Grupların ve Kişilerin Eğitiminde Dikkat Edilecek Hususlar, Eğiticinin ve Danışmanın Nitelikleri, Davranış Değişikliği Modelleri, Koruyucu Sağlık Alanında Temel Danışmanlık Yöntemleri | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD424  /2,00 | Beslenmede Güncel Yaklaşımlar | VIII. Dönem  /Bahar | Beslenme alanında araştırma ve eğitim, üniversitelerde beslenme ve diyetetik bölümlerinde yeni kurslar, beslenme ve diyetetik alanı için önemli ve ilginç olan endokrin bozucular; pestisitler ve sağlık üzerine etkileri, bebeklikte tat duyusunun gelişimi, organ naklinde beslenme, evde sağlık hizmetleri, bulaşıcı olmayan hastalıkların önlenmesi ve beslenme odaklı yaklaşım, çocukluk çağında metabolik sendrom, maternal obezite, gestasyonel diyabet, doğum ağırlığı ilişkisi, yoğun bakım hastalarında beslenme desteği, yara iyileşmesinde beslenmenin önemi, vücut ağırlığı yönetiminde yüksek proteinli diyetler, uyku ve obezite ilişkisi, besin miktarı seçimi ve porsiyon algısı konuları incelenecektir. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD435/2,00 | Sürdürülebilir Beslenme | VIII. Dönem  /Bahar | Sürdürülebilir beslenme, beslenme ve sağlık ilişkisi, besin zincirleri ve besin ağı, endüstriyel gıda üretiminin sağlık ve çevre üzerindeki etkileri, gıdaların karbon ve su ayak izleri, gıda güvenliği ve gıda güvencesi kavramları, yetersiz beslenme ve aşırı beslenmenin sağlık etkileri, gıda israfı, gıda atıkları ve değerlendirilmesi, geleceğin alternatif besinleri üzerine çalışmalar | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD208/2,00 | Beslenme ve Genetik | VIII. Dönem  /Bahar | Temel genetik kavramları, nutrigenetikler, nutrisyonelgenomik ve ilişkili kavramlar, diyetin gen ekspresyonuna etkisi, çeşitli hastalıklarının oluşumunun önlenmesi ve/veya tedavisinde gen ve diyet etkileşimleri, nutrisyonelgenomik uygulama alanları, diyetisyenlerin konu ile ilgili gereksinimleri ve sorumluluklarını içerir. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD426/2,00 | Kanser ve Beslenme | VIII. Dönem  /Bahar | Kanser, kanser oluşumu, kliniği, tedavisi, kanser hastalarında beslenme uygulamaları, besin, besin öğesi ve besin bileşenlerinin kanser oluşumu ve süreci üzerine etkileri, kanser hastalarında kullanılan beslenme destek ürünleri, besin karsinojenler. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD427  /2,00 | Besin Güvenliği | VIII. Dönem  /Bahar | Gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyonun tanımı, tüketilen gıdalarda insan sağlığına zarar verebilecek etmenlerin nedenleri, zararları ve önleme yolları, toplu beslenme yapılan kurumlarda gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyon, gıda zehirlenmeleri ve kontrolü, Türkiye’de ve dünyada besin güvenliği ile ilgili uygulamalardır. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| BESD436  /2,00 | Bariatrik Cerrahi Sonrasında Beslenme | VIII. Dönem  /Bahar | Obezitenin tedavi yöntemleri ve bariatrik cerrahinin tanımlanması, bariatrik cerrahinin uygulama koşuları, bariatrik cerrahide operasyon öncesi ve sonrası tıbbi beslenme tedavi yaklaşımı, bariatrik cerrahi diyet aşamaları, bariatrik cerrahi sonrası komplikasyonlar ve beslenme müdahaleleri | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |

 **Staj Listesi**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Staj Adı** | **Kredi** | **İçerik** | **Öğretim Üyesinin İletişim Bilgileri** | **Bölüm** |
| Klinik Beslenmede Mesleki Uygulamalar - Erişkin | 5,00 | Staj uygulamasına ilaveten; enteral ve parenteral vaka uygulaması, böbrek hastalıkları vaka çalışması, karaciğer hastalıkları vaka çalışması, gastrointestinal sistem hastalıkları vaka çalışması, kanser vaka çalışması, enfeksiyon hastalıkları vaka çalışması, diyabet vaka çalışması, nörolojik – psikiyatrik hastalıklar vaka çalışması, kalp damar hastalıkları vaka çalışması, hipertansiyon vaka çalışması, kas – iskelet sistemi vaka çalışması, obezite vaka çalışması, nadir görülen yetişken hastalıkları olgu sunumları, hasta dosyası inceleme, beslenme eğitimi verme becerisi, seminer hazırlama, diyet planlama süreçlerini içerir. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| Toplu Beslenme Sistemlerinde Mesleki Uygulamalar | 5,00 | Toplu beslenme sistemlerinde yönetici diyetisyenin rolü ve görevleri, Toplu beslenme sistemleri aşamaları, karşılaşılan sorunlar ve çözüm önerileri, toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliğini içerir. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| Dış Kurum Stajı | 0,00 | Klinik çevrelerde beslenme ve diyetetik biliminin teorik bilgilerinin uygulamalarını içermektedir. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| Klinik Beslenmede Mesleki Uygulamalar - Çocuk | 5,00 | Staj uygulamasına ilaveten; prematüre bebek vaka sunumları, malabsorbsiyon vaka sunumları, malnütrsyon vaka sunumlaır, kalıtsal metabolizma vaka sunumları, diyabet vaka sunumları, enteral parenteral vaka sunumları, yeme davranış bozuklukları, çocuk çağı obezitesi, metabolik sendrom vaka sunumları, enfeksiyon hastalıkları, onkolojik hastalıklar vaka sunumları, nörolojik hastalıklar vaka sunumları, nadir görülen çocuk hastalıklarında olgu sunumları, hasta dosyası inceleme, beslenme eğitimi verme becerisi, seminer hazırlama, diyet planlama süreçlerini içerir. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |
| Toplum Beslenmesinde Mesleki Uygulamalar | 5,00 | Toplumun sağlık ve hastalık durumlarında beslenme durumunun ve beslenme alışkanlıklarının saptanması ve önceliklerin belirlenmesi amacıyla saha çalışması planlamak ve yapmak; kendi elde ettiği bilgileri değerlendirmek, öneri getirmek ve rapor etmek konusunda bilgi ve beceri kazanmak. Farklı gruplara ve konulara yönelik eğitim materyali hazırlamak ve eğitim verme becerisi kazandırmak. Bireyin ve toplumun yeterli ve dengeli beslenme ile sağlık konusunda bilinçlendirilmesi ve eğitimi, özel gruplar için beslenme eğitim programlarının/ materyallerinin geliştirilmesi. | Adı-Soyadı:  E-mail:  Tel: | Beslenme ve Diyetetik Bölümü |

Address: Munzur University

Aktuluk Kampüsü

62000 Tunceli/Türkiye

Tel:+904282131794