



SIVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI MÜFREDATI



1. Sınıf Güz						
Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	K	A
BES109	Psikoloji	Z	2	0	2	2
BES111	Genel Biyoloji	Z	2	0	2	2
BES107	Temel Kimya Laboratuvarı - I	Z	0	4	2	5
BES105	Temel Kimya I	Z	3	0	3	3
BES113	Beslenme İlkeleri - I	Z	2	0	2	3
BES115	Beslenme İlkeleri Uygulamaları - I	Z	0	4	2	5
BES101	Mesleki Oryantasyon	Z	1	0	1	2
UATA1001	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - I	Z	2	0	2	2
UTÜR1001	Türk Dili - I	Z	2	0	2	2
UENF1100	Temel Bilgi Teknolojileri Kullanımı	Z	0	2	2	2
UYDİ1001	İngilizce - I	S	2	0	2	2
Toplam			16	10	22	30

1. Sınıf Bahar						
Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	K	A
BES102	Demografik Yapı ve Sağlık	Z	2	0	2	2
BES104	Beslenme İlkeleri - II	Z	2	0	2	3
BES106	Temel Kimya - II	Z	3	0	3	3
BES108	Temel Kimya Laboratuvarı - II	Z	0	4	2	3
BES110	Tıbbi Biyoloji Ve Genetik	Z	2	0	2	2
BES112	Genel İktisat	Z	2	0	2	2
BES114	Beslenme İlkeleri Uygulamaları II	Z	0	4	2	4
KPD1000	Kariyer Planlama	Z	1	0	0	2
UATA1002	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - II	Z	2	0	2	2
UTÜR1002	Türk Dili - II	Z	2	0	2	2
UYDİ1002	İngilizce - II	S	2	0	2	2
ADS1	Alan Dışı Seçmeli Ders I	S	2	0	0	3
Toplam			20	8	21	30



SIVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI MÜFREDATI



2. Sınıf Güz						
Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	K	A
BES201	Anatomi - I	Z	2	0	2	3
BES205	Besin Kimyası - I	Z	2	0	2	3
BES207	Besin Kimyası Laboratuvar Uygulamaları - I	Z	0	4	2	4
BES211	Beslenme Antropolojisi	Z	2	0	2	2
BES213	Genel Mikrobiyoloji	Z	2	2	3	4
BES203	Beslenme Biyokimyası - I	Z	3	0	3	4
BES209	Fizyoloji - I	Z	2	0	2	2
BES215	Tıbbi Terminoloji	Z	1	0	1	2
MSD2001	<u>Mesleki Seçmeli Ders (3 Adet Seçilecek)</u> BES205S Besinler ve Doğal Bileşikler BES207S Besin Grupları ve Teknolojileri BES203S Dünya Mutfakları BES213S Yaşlılıkta Beslenme BES211S Egzersiz ve Beslenme BES201S Beslenme İlkelerinin Temelleri BES217S Hastalıkların Önlenmesinde Beslenme BES209S Sağlıklı Besin Seçimi BES215S Bilişsel Gelişim ve Beslenme	S	3x1	0	3x1	3x2
Toplam			17	6	20	30

2. Sınıf Bahar						
Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	K	A
BES202	Anatomi - II	Z	2	0	2	2
BES204	Beslenme Biyokimyası - II	Z	3	0	3	3
BES206	Besin Kimyası - II	Z	2	0	2	2
BES208	Besin Kimyası Laboratuvar Uygulamaları - II	Z	0	4	2	4
BES210	Fizyoloji - II	Z	2	0	2	2
BES212	Besin Mikrobiyolojisi	Z	2	2	3	4
BES214	Anne ve Çocuk Beslenmesi	Z	2	2	3	4
ADS2	Alan Dışı Seçmeli Ders II	S	2	0	0	3
MSD2002	<u>Mesleki Seçmeli Ders (3 Adet Seçilecek)</u> BES214S Besin Güvenliği BES216S Besin Tüketiminin Değerlendirilmesinde Temel Yaklaşımlar BES206S Beslenme ve Genetik BES202S Fonksiyonel Besinler ve Sağlık BES204S Probiyotikler ve Prebiyotikler BES208S Serbest Radikaller ve Antioksidanlar BES220S Sürdürülebilir Beslenme BES218S Vejeteryan Beslenmesi	S	3x1	0	3x1	3x2
Toplam			18	8	20	30



SIVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI MÜFREDATI



3. Sınıf Güz						
Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	K	A
BES313	Besin Kontrolü ve Mevzuatı	Z	2	0	2	2
BES303	Yetişkin Hastalıklarında Beslenme Tedavisi - I	Z	2	4	4	5
BES307	Toplumda Beslenme Durumunun Saptanması	Z	3	0	3	4
BES305	Toplu Beslenme Sistemleri - I	Z	3	0	3	4
BES311	Seminer - I	Z	0	2	1	2
BES301	Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi - I	Z	2	4	4	5
BES309	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı	Z	2	0	2	2
MSD3001	<u>Mesleki Seçmeli Ders (3 Adet Seçilecek)</u> BES307S Teknoloji Bağımlılığı BES301S Sporcu Beslenmesi BES305S Klinik Beslenmede Sorunlar Yetişkin BES303S Klinik Beslenmede Sorunlar Ana ve Çocuk BES311S İşçi Beslenmesi BES315S Beslenme Durumu Tarama Testleri BES309S Beslenme Antropometrisi BES313S Acil ve Afet Durumlarında Beslenme Yönetimi	S	3x1	0	3x1	3x2
Toplam			17	10	22	30

3. Sınıf Bahar						
Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	K	A
BES302	Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi - II	Z	2	4	4	5
BES304	Yetişkin Hastalıklarında Beslenme Tedavisi - II	Z	2	4	4	5
BES306	Toplu Beslenme Sistemleri - II	Z	3	0	3	4
BES308	Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisi	Z	3	0	3	4
BES312	Seminer - II	Z	0	2	1	2
BES314	Beslenme ve Diyetetik Alanında Uygulamalar (Yaz Stajı)	Z	0	32	16	8
MSD3002	<u>Mesleki Seçmeli Ders (1 Adet Seçilecek)</u> BES310S Yeme Davranışı Bozukluklarında Beslenme Tedavisi BES306S Yetişkin Hastalıklarında Diyet Uygulamaları BES304S Klinik Beslenmede Sorunlar Çocuk BES302S Kanser ve Beslenme BES308S Besin İlaç Etkileşimleri BES312S Gıdalarda Duyusal Değerlendirme	S	1	0	1	2
Toplam			11	42	32	30



SIVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI MÜFREDATI



4. Sınıf Güz						
Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	K	A
BES413S	Klinik Beslenme Uygulamaları Erişkin (Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları - I)	Z	0	14	7	10
BES415S	Klinik Beslenme Uygulamaları Çocuk (Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları - I)	Z	0	14	7	10
BES405	Mezuniyet Projesi - I	Z	0	2	1	4
BES407	Biyoistatistik	Z	2	0	2	2
MSD4001	<u>Mesleki Seçmeli Ders (2 Adet Seçilecek)</u> BES405S Pediatriye Enteral ve Parenteral Beslenme BES403S Literatür Tarama ve Bilimsel Veritabanları BES401S Beslenme İle İlişkili Hastalıkların Biyokimyası BES411S Gıda ve Beslenme Okuryazarlığı	S	2x1	0	2x1	2x2
Toplam			4	30	19	30

4. Sınıf Bahar						
Ders Kodu	Ders Adı	Z/S	T	U	K	A
BES408S	Toplu Beslenme Sistemleri Uygulamaları (Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları - II)	Z	0	14	7	10
BES410S	Toplum Sağlığında Beslenme Uygulamaları (Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları - II)	Z	0	14	7	10
BES406	Mezuniyet Projesi - II	Z	0	2	1	4
BES408	Beslenme ve Diyetetikte Etik	Z	2	0	2	2
MSD4002	<u>Mesleki Seçmeli Ders (2 Adet Seçilecek)</u> BES404S Proje Tasarlama ve Yazma BES402S Yetişkinde Enteral ve Parenteral Beslenme BES406S Beslenme ve Mikrobiyota BES408S Fermente Gıdalar BES410S Özel Gruplarda Menü Planlama	S	2x1	0	2x1	2x2
Toplam			4	30	19	30



DERS İÇERİKLERİ

1. Sınıf Güz Ders İçerikleri

BES101 Mesleki Oryantasyon

Dersin Amacı: Ülkemizde ve dünyada diyetisyenlik mesleğinin eğitimi, yönetmelikleri, çalışma alanları, mesleki standartları ve meslek etiği, meslek ile ilgili uygulamalar ile ulusal ve uluslararası meslek örgütlerinin aktiviteleri konuları hakkında bilgi sahibi olunmasını sağlamaktır.

Dersin İçeriği: Diyetisyenlik mesleği ve çalışma alanlarını, beslenme bilimi ve diyetisyenlik mesleğinin tarihsel süreci, beslenme ve diyetetik eğitim standartları ve içeriği, meslek ile ilgili temel bilgi kaynakları ve ulaşım yolları, diyetisyenlik mesleği ile ilgili yönetmelikleri ve standartları, mesleki etik tanımı, ilkeleri ve standartları, diyetisyenlik mesleğinin ulusal ve uluslararası derneklerinin aktiviteleri ile ilgili konuları içermektedir.

BES113 Beslenme İlkeleri - I

Dersin Amacı: Enerji ve makro besin öğelerinin (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 gereksinimleri ile bunların sağlanabileceği besinlerin tür ve miktarını öğretmek.

Dersin İçeriği: Beslenmenin tanımı ve önemi, karbonhidratların, proteinlerin ve lipitlerin sağlıklı beslenmedeki önemi, kimyasal yapısı, özellikleri, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, besin öğelerinin sağlıklı beslenmedeki rolü, metabolizma, bazal metabolizma, enerji metabolizması.

BES115 Beslenme İlkeleri Uygulamaları - I

Dersin Amacı: Besinlerin enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içerikleri açısından değerlendirilmesini, farklı yaş ve cinsiyete göre günlük enerji, karbonhidrat, protein ve yağ gereksinimleri ile bunların sağlanabileceği besinlerin tür ve miktarları ile ilgili uygulamalar yapmak, bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıt yöntemlerini uygulamak ve sağlıklı beslenme için öneriler geliştirmek.

Dersin İçeriği: Besinlerin enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içerikleri, uygun hazırlama ve pişirme yöntemlerini öğretmek ve bazı temel ve geleneksel yemek tarifelerinin beslenme ilkeleri çerçevesinde uygulanması

BES105 Temel Kimya - I

Dersin Amacı: Bu dersin amacı, temel düzeyde kimya bilgisi ve problem çözme becerisi kazandırmak.

Dersin İçeriği: Bu ders, maddenin özellikleri, bilimsel ölçüm, atom, molekül, iyonlar ve özellikleri, stokiyometri ve kimyasal hesaplamalar, sulu çözeltilerdeki kimyasal reaksiyonlar, termokimya, atomik yapı, elektron konfigürasyonu, atomik özellikler ve periyodik tablo konularını içerir.

BES107 Temel Kimya Laboratuvarı - I

Dersin Amacı: Genel Kimya dersi kapsamında öğrenilen kuramsal bilgilerin laboratuvar deneyleri ile pekiştirilmesi ve bu bilgilerin, deney verilerinin yorumlanmasında kullanabilme yeteneği kazandırmak.

Dersin İçeriği: Laboratuvar kuralları, Laboratuvar malzemelerinin tanınması ve kullanımı, Ayırma yöntemleri, Kütlenin Korunumu, Katı ve sıvıların yoğunluğu, Erime, kaynama, süblimleşme ve yoğunlaşma, , $KClO_3$ 'ün ısı bozunması, Gazların yayınımları, Uçucu bir sıvının mol kütlesinin saptanması, Kristal suyunun saptanması, Kimyasal Reaksiyonların Sınıflandırılması, Reaksiyon hızına etki eden faktörler, Kimyasal dengeyi etkileyen faktörler.

BES109 Psikoloji

Dersin Amacı: Bu ders, öğrencilerin insan ve insan psikolojisi ile ilgili temel kavramları, insan davranışlarının kaynağını öğrenerek, psikoloji bilgilerini insan davranışlarının anlamada ve kişilerarası ilişkilerinde kullanmasını amaçlamaktadır.



SIVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI MÜFREDATI



Dersin İçeriği: Bu ders; psikolojinin tanımı, amacı, alanları, yöntem ve teknikleri, bilinç, duyum ve algı, duygular ve heyecanlar, öğrenme, bellek, düşünme ve problem çözme, davranış ve davranışın temel özellikleri, davranışın nörobiyolojik ve ruhsal temelleri, ruhsal yapı ve savunma mekanizmaları, zeka ve insan gelişimi konularını içerir.

BES111 Genel Biyoloji

Dersin Amacı: Dersin amacı Biyolojinin fiziksel ve kimyasal temellerini, hücre ve hayvan grupları arasındaki farklılıkları ve sistem fonksiyon ilişkilerini öğretmektir.

Dersin İçeriği: Biyolojinin temeli, canlıların kimyasal yapısı, hücre yapısı ve işlevleri, canlıların sistematik organizasyonları Canlılığın oluşumu ve canlıların ortak özellikleri; Hücrenin ultramikroskopik yapısı; Hücre metabolizması; Hücre bölünmesi; Genetik materyalin yapısı; Rekombinant DNA Teknolojisi; Mendel yasaları; Mendel yasalarından sapmalar, Kalıtsal nitelikler ve kalıtım kalıpları, Kromozomal mutasyonlar, popülasyon genetiği, Genetik ve Etik

UENF1100 Temel Bilgi Teknolojileri Kullanımı

Dersin Amacı: Temel Bilgisayar kullanımı (okuryazarlığı) becerilerini kazanmak,

Dersin İçeriği: Bilgisayar Temel kavramları, Ticari ve Açık Kaynak Kodlu Görsel İşletim Sistemleri, İnternet kullanımı, Ticari ve Açık Kaynak Kodlu Kelime İşlem Uygulamaları.

UATA1001 Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi - I

Dersin Amacı: Modern Türkiye'nin doğuşu ve gelişimi, -Bağımsızlık savaşı, Atatürk ilke ve inkılapları ve Atatürkçü düşünce hakkında doğru bilgiler vermek. -Türk gençliğini Atatürkçü düşünce doğrultusunda yetiştirmek ve güçlendirmek-Ülke, millet ve devletimizin bölünmez bütünlüğü bilincinin kazandırılması.

Dersin İçeriği: Türk İnkılabı (sosyal, siyasal, hukuk, eğitim, kültür, ekonomi), Siyasi iç ve dış olaylar, Atatürk İlkeleri.

UTÜR1001 Türk Dili - I

Dersin Amacı: Doğru, iyi ve güzel cümle kurabilmek için cümlelerin unsurlarını ve bunların önemini tespit edebilmek; edebiyat ve düşünce dünyasıyla ilgili eserlerin okuyup inceleyebilme ve retorik uygulamalar yapabilmek; yazılı kompozisyon türlerini tanımak ve bunlarla ilgili uygulamalar yapmak; dil yanlışlarının farkında olmak ve bunları düzeltebilmek, ilmî yazıların hazırlanmasında uyulacak kuralları bilmek ve bunları uygulayabilmek. Türk ve dünya edebiyatlarından ve düşünce tarihinden seçilmiş metinlere dayanarak öğrencinin doğru ve güzel konuşma, yazma yeteneğinin geliştirebilme.

Dersin İçeriği: İletişim, Dil ve Dilin Özellikleri, Dil Türleri, Dillerin Doğuşu, Dil-Kültür, Dil-Düşünce ilişkisi, Dünya Dilleri ve Türkçenin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri ve Önemi, Türk Dilinin Gelişimi ve Tarihî Dönemleri, Türk Dilinin Önemli Eserleri, Türkçenin Bugünkü Durumu ve Yayılma Alanları, Türkiye Türkçesinin Tarihî Gelişimi, Türkiye Türkçesinin Genel Özellikleri, Türkiye Türkçesinin Ses ve Şekil Özellikleri, Türkçenin Güncel Sorunları, Türkçenin Güncel Sorunlarına Çözüm Önerileri.

YDİ1001 Yabancı Dil - I

Dersin Amacı: Öğrencilere başlangıç düzeyinde yabancı dil becerisi kazandırmak

Dersin İçeriği: İngilizce Temel Dilbilgisi, Okuma, Yazma, Dinleme ve Konuşma Becerileri

1. Sınıf Bahar Ders İçerikleri

BES102 Demografik Yapı ve Sağlık

Dersin Amacı: Genel demografik kavramların, bileşenlerin ve göstergelerin, anne çocuk sağlığı ve beslenmesi üzerine güncel demografik bilgilerin öğretilmesi.

Dersin İçeriği: 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.



BES104 Beslenme İlkeleri - II

Dersin Amacı: Yeterli ve dengeli beslenme kavramını öğretmek özellikle anne ve çocukların sağlık düzeyini, yaşam kalitesini yükseltme ve beslenme sorunlarını çözme becerilerini kazandırmak.

Dersin İçeriği: Sağlık, Besin, Yeterli-Dengeli Beslenme Kavramları, Enerji Gereksinimi, BSAğlık, Besin, Yeterli-Dengeli Beslenme Kavramları, Enerji Gereksinimi, Besin Öğelerinin (CHO, Protein, Yağ, Vitaminler, Mineraller, Su) Görevleri, Yetersiz veya Aşırı Tüketimlerinin Yol Açtığı Sorunlar, Menü planlama, Besin Güvenliği ve Yol Açtığı Sorunlar, Çeşitli Toplum Gruplarının (Gebe, emzikli, okul öncesi ve okul çağı çocuk, adolesan, yaşlı, işçi, sporcu) Beslenmelerindeki Özellikler, Toplumun ve bireylerin beslenme durumunun saptanmasında kullanılan yöntemler, Türkiye’de sık görülen beslenme sorunları ve çözüm önerileri, Toplumda yaygın görülen beslenme hastalıklarından (anemiler, kalp-damar hastalıkları, diyabet, kanser, şişmanlık vb) korunma, Toplumun beslenme konusunda eğitimi, Hastanelerde kullanılan diyetlerin özellikleri.

BES114 Beslenme İlkeleri Uygulamaları II

Dersin Amacı: Besinlerin vitamin ve mineral içerikleri açısından değerlendirilmesini, farklı yaş ve cinsiyete göre günlük vitamin ve mineral gereksinimleri ile bunların sağlanabileceği besinlerin tür ve miktarları ile ilgili uygulamalar yapmak, bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıt yöntemlerini uygulamak ve sağlıklı beslenme için öneriler geliştirmek.

Dersin İçeriği: Besinlerin vitamin ve mineral içeriklerini, uygun hazırlama ve pişirme yöntemlerini öğretmek, bazı temel ve geleneksel yemek tarifelerinin beslenme ilkeleri çerçevesinde uygulanması

BES106 Temel Kimya - II

Dersin Amacı: Bu dersin amacı, temel düzeyde kimya bilgisi ve problem çözme becerisi kazandırmak.

Dersin İçeriği: Bu ders, çözeltiler ve fiziksel özellikleri, kimyasal kinetik, kimyasal dengenin prensipleri, asitler ve bazlar, genişletilmiş yönleriyle asit-baz dengesi, kompleks-iyon dengesi ve çözünürlük, entropi ve serbest enerji, elektrokimya, nükleer kimya, organik kimya konularını içerir.

BES108 Temel Kimya Laboratuvarı - II

Dersin Amacı: Genel Kimya dersi kapsamında öğrenilen kuramsal bilgilerin laboratuvar deneyleri ile pekiştirilmesi ve bu bilgilerin, deney verilerinin yorumlanmasında kullanabilme yeteneği kazandırmak.

Dersin İçeriği: Çözelti Hazırlama, Donma Noktası Alçalması Yoluyla Molekül Ağırlığı Tayini, Kimyasal Dengeyi Etkileyen Faktörler, Reaksiyon Hızına Etki Eden Faktörler, ph ve Tampon Çözeltiler, Sirke Analizi, Çaydan Kafeinin İzole Edilmesi, Baharatlardan Uçucu Yağ elde edilmesi, Kromatografi, Salçadan Likopen ve B-Karoten İzole Edilmesi, Sabun Eldesi, Dibenzalaseton Sentezi.

BES110 Tıbbi Biyoloji ve Genetik

Dersin Amacı: Kalıtsal materyalin moleküler yapısını, işlevlerini ve gen ekspresyonunu kontrol eden mekanizmaları öğretmek.

Dersin İçeriği: Genetiğe Giriş, Genetik Materyalin Yapısı, DNA Replikasyonu, Transkripsiyon, Translasyon, Genom Organizasyonu, Gen ekspresyonunun Kontrolü, Gen Mutasyonları, Mutasyon tamir mekanizmaları, Kanser genetiği, Kalıtsal Metabolik Bozuklukların Genetiği, Epigenetik Mekanizmalar.

BES112 Genel İktisat

Dersin Amacı: Genel iktisat dersinin ana amacı, öğrencilerin Mikro ve Makro iktisat bilimlerinin temel kavram ve konularını tanımlarını sağlamaktır. Ayrıca, günlük hayatta kullanılan iktisadi kavramların anlaşılması ve iktisadi karar süreçlerindeki rasyonelliğin öğrenilmesi Arz, Talep, Piyasa türleri, Milli Gelir, Para, Uluslararası İktisadi Faaliyetler, Büyüme, İktisadi düşünce ve İktisadi sistemler hakkında genel bilgi sahibi olunmasıdır.

Dersin İçeriği: Genel olarak, iktisadi hayat, iktisadi olay, iktisadi olayın tarafları, bunların davranış tarzları, fayda ve kâr maksimizasyonu, Milli Gelirin teşekkülü, para ve fonksiyonları, iktisadi büyüme ve iktisadi sistemler gibi temel konular



SIVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI MÜFREDATI



anlatılacaktır. Ayrıca, mikro ve makro İktisat anabilim dalına ilişkin temel kavramların yanı sıra arz, talep ve piyasa dengesi, piyasa başarısızlıkları, tüketici dengesi, üretim teknolojisi ve maliyetler, tam rekabet piyasası gibi konulara değinilecektir.

KPD1000 Kariyer Planlama

Dersin Amacı: Kariyer Planlama dersinin amacı, öğrencilerin kariyerlerini kendi zekâ, kişilik, bilgi, beceri, yetenek ve yetkinliklerine uygun olarak belirleyebilmeleri için yol göstermektir. Ders kapsamında; bu kavramlar hakkında farkındalık yaratılacak, öğrencilerin üniversite hayatları boyunca kariyerleri hakkında destek alabilecekleri Kariyer Merkezleri ve faaliyetleri tanıtılacak, Yetenek Kapısı kullanımı ve nasıl yararlanacağı gösterilecek ve farklı sektörlerde çalışma hayatı ile tanışma fırsatı sunulacaktır. Kariyer Planlama Dersinin temel amacı; kariyer bilinci oluşturmak, öğrencilerin farklı sektörler hakkında bilgi sahibi olmalarını, kendi gelişimleri için kullanabilecekleri araçları tanımalarını sağlamak, onları en verimli ve mutlu olacakları alanlara yönlendirmektir.

Dersin İçeriği: Kariyer Planlama dersinin, Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi tarafından oluşturulan taslak çerçevesinde, her hafta için hazırlanmış video ve etkinlikler ile üniversite öğretim üyeleri, sektör profesyonelleri, sivil toplum kuruluşları ve uluslararası örgütlerden davet edilecek misafir eğitimcilerle işlenmesi önerilmektedir. Ders kapsamına dâhil edilecek destekleyici faaliyetler öğrencileri profesyonel başvurularda kullanılan yöntem ve araçlar konusunda bilgilendirecek ve bunları en etkin şekilde kullanabilme becerisini kazandıracak şekilde tasarlanmış olup uygulamalı etkinlikler ile desteklenmiştir. Kariyer merkezleri, öğrencilerin becerilerini geliştirmelerine destek olacak deneyim imkânları sunan faaliyetler ile dersi uygulamalı olarak takip edecektir. Dersin yapısına ve içeriklere dair önerilen program aşağıda sunulmuştur. Söz konusu program üniversitelerin ve dersi alacak öğrencilerin kayıtlı olduğu bölümlerin özelliklerine göre farklılıklar gösterebilir.

UATA1002 Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi - II

Dersin Amacı: - Modern Türkiye'nin doğuşu ve gelişimi,-Bağımsızlık savaşı, Atatürk ilke ve inkılapları ve Atatürkçü düşünce hakkında doğru bilgiler vermek.-Türk gençliğini Atatürkçü düşünce doğrultusunda yetiştirmek ve güçlendirmek- Ülke, millet ve devletimizin bölünmez bütünlüğü bilincinin kazandırılması.

Dersin İçeriği: Türk İnkılabı (sosyal, siyasal, hukuk, eğitim, kültür, ekonomi), Siyasi iç ve dış olaylar, Atatürk İlkeleri.

UTÜR1002 Türk Dili - II

Dersin Amacı: Üniversite öğrencilerine Türk dilini sevdirmek, Türk dilinin kurallarını sezdirmek; onları, gerek sosyal hayatlarında, gerekse mesleki hayatlarında Türkçeyi bilinçli, özenle ve güvenle kullanmaya yöneltmek, dinlediğini ve okuduğunu daha iyi anlayabilmesi için edebi eserler yoluyla tahlil yeteneğini kazandırmaktır. Orta öğrenimini tamamlamış öğrencilerimize, ana dilimizin yapı özelliklerini gereğince kavrayabilmek, dil-düşünce bağlantısı açısından yazılı ve sözlü anlatım aracı olarak, Türkçeyi doğru güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmek; öğretimde birleştirici ve bütünleştirici olan dilimizi egemen kılmak ve ana dili bilincine sahip gençler yetiştirmek.

Dersin İçeriği: 1. Anlam ve görev yönünden kelimeler 2. Paragraf çeşitleri 3. Sözlü ve yazılı anlatım 4. Yazılı kompozisyon türleri 5. Cümlelerin unsurları, cümle tahlili ve uygulaması 6. Kompozisyon açısından cümle 7. Bilimsel yazıların hazırlanması 8. Türk ve dünya edebiyatlarından ve düşünce tarihinden seçilmiş örnek metinlere dayanılarak öğrencilerin doğru ve güzel konuşma ve yazma yeteneğinin geliştirilmesi, bununla ilgili retorik uygulama 9. II. yarıyıl ara sınavı.

YDİ1002 Yabancı Dil - II

Dersin Amacı: Temel dilbilgisi kurallarını öğretmek, okuma yazma becerisi kazandırmak.

Dersin İçeriği: İngilizce Temel Dilbilgisi, Okuma, Yazma, Dinleme ve Konuşma Becerileri.

ADS1 Alan Dışı Seçmeli Ders1

Rektörlük Servis Derslerinden seçilecektir.



2. Sınıf Güz Ders İçerikleri

BES201 Anatomi - I

Dersin Amacı: Mesleki uygulamalarda bulunabilmek için insan anatomisi bilgisinin öğrenilmesine yönelik gerekli olan bilgi ve becerileri kavramsal ve uygulamalı olarak öğretmek.

Dersin İçeriği: Anatomiye giriş, Kaslar, Kemikler, Eklemler.

BES209 Fizyoloji - I

Dersin Amacı: Bu dersin amacı, öğrencilerin tüm tıbbi fizyoloji konularına ilişkin temel bilgileri öğrenmelerini sağlamak. kazanmak ve dersler, seminerler, makale hazırlama, araştırma planlaması ve hazırlama becerilerini kazandırmaktır.

Dersin İçeriği: Hücre Fizyolojisi, Kan Fizyolojisi, Kas Fizyolojisi, Dolaşım Fizyolojisi.

BES203 Beslenme Biyokimyası - I

Dersin Amacı: Besin öğelerinin yapıları ve insan vücudundaki reaksiyonlarının anlaşılması, temel besin öğelerine ait ortak metabolik yolların gözden geçirilmesi ve klinik biyokimya bulgularının değerlendirilmesi.

Dersin İçeriği: Karbonhidratlar, yağlar, proteinler, nükleik asitler ve genetik, vitamin ve minerallerin yapıları ve metabolizmaları, bunların ortak metabolik yolları, klinik biyokimya.

BES205 Besin Kimyası - I

Dersin Amacı: Besinlerden su, protein, lipit ve karbonhidratların kimyasal yapıları ve reaksiyonları hakkında bilgilendirmek ve işleme ve depolamada her gıda bileşenlerindeki değişiklikleri anlatmak.

Dersin İçeriği: Suyun besinlerdeki önemi; Su aktivitesi ve gıdanın stabilitesi; Karbonhidratlar: monosakkaritler, disakkaritler, polisakkaritler ve fonksiyonel özellikleri; Nişasta, dirençli nişasta ve gumlar; Lipitler: isimlendirilmesi ve sınıflandırılması; Fiziksel ve Kimyasal özellikleri; Antioksidanlar; Hidrojenleme ve interesterifikasyon; Trans yağlar; Proteinler: Amino asit ve proteinlerin yapısı; Proteinlerin Denatürasyonu ve fonksiyonel özellikleri; Enzimatik olmayan esmerleşme reaksiyonlarının kimyası ve uygulamalar.

BES207 Besin Kimyası Laboratuvar Uygulamaları - I

Dersin Amacı: Gıdalarda bulunan nem miktarı, toplam karbonhidrat, protein ve yağ içeriklerinin belirlenmesi ile ilgili analizlerin yapılması.

Dersin İçeriği: Nem tayini, toplam karbonhidrat, protein ve soxhlet tayini.

BES211 Beslenme Antropolojisi

Dersin Amacı: Tarihsel gelişimde beslenme alışkanlıklarındaki farklılıkları ve beslenmenin antropolojik olarak değerlendirilmesini öğretmek.

Dersin İçeriği: Beslenmeyi etkileyen antropolojik etmenler, İnsan diyetinin orijini ve temel özellikleri, Tarihsel süreçte beslenme alışkanlıklarında oluşan değişiklikleri içerir.

BES213 Genel Mikrobiyoloji

Dersin Amacı: Temel mikrobiyoloji bilgilerinin, izolasyon tekniklerinin, pathogenez mekanizmalarının, genetik özelliklerinin, temel immünoloji bilgilerinin, mikroorganizmaların laboratuvar tanısının, sterilizasyon ve dezenfeksiyon yöntemlerinin öğretilmesi. Laboratuvar uygulamaları ile mikrobiyoloji laboratuvarı temel prensiplerinin ve temel cihazların kullanımının öğretilmesi, besiyeri hazırlığı, mikrobiyal ekim teknikleri gibi temel analiz yöntemlerinin uygulamalı olarak öğretilmesi.

Dersin İçeriği: Mikrobiyolojiye giriş ve genel bilgiler, Bakteri hücre yapısı ve morfolojileri, Mantarlar ve Virüsler, Mikroorganizmaların Beslenme ve Üreme Özellikleri, Antimikrobiyal Maddeler, Mikroorganizmaların kontrol altına alınması, Enfeksiyon Kavramı, Bağışıklık Bilimi, Aşılar ve serumlar, Enfeksiyon Hastalıklarının Laboratuvar Tanısı



BES215 Tıbbi Terminoloji

Dersin Amacı: Sağlık ile ilgili tüm kurum ve kuruluşlarda tıbbi iletişim dili olarak kullanılan terminolojinin içerdiği temel öğelerin yazılışı, okunuşu ve anlamların öğrenilmesi amaçlanmaktadır.

Dersin İçeriği: Tıbbi terminoloji tanımı, önemi ve tarihçesi, terminolojide kullanılan ekler ve kısaltmalar, kardiyovasküler sistem tıbbi terimleri, endokrin sistem tıbbi terimleri, solunum sistemi tıbbi terimleri, duyu organları ile ilgili tıbbi terimler, santral ve periferik sinir sistemi tıbbi terimleri, gastrointestinal sistem tıbbi terimleri, kas-iskelet sistemi tıbbi terimleri ve ürogenital sistemi tıbbi terimlerini içermektedir.

BES205S Besinler ve Doğal Bileşikler

Dersin Amacı: Bu dersin amacı, besin kaynaklarında mevcut olan doğal bileşikler hakkında bilgi kazandırmak.

Dersin İçeriği: Bu ders; sekonder metabolitler, terpenler, fenolik bileşikler, alkaloidler ve uçucu yağlar, besinler konularını içerir.

BES207S Besin Grupları ve Teknolojileri

Dersin Amacı: Bilinçli tüketici olabilmek adına bu grupların satın alınmasında dikkat edilmesi gereken noktaların öğrencilere kazandırılması amaçlanmıştır.

Dersin İçeriği: Et, süt ve tahıl ürünleri ve bu ürün gruplarının üretim teknolojilerinden bahsedilmektedir.

BES203S Dünya Mutfakları

Dersin Amacı: Dünya mutfaklarının özelliklerini, yöresel yemekleri ve sağlıkla ilişkisini değerlendirmektir.

Dersin İçeriği: Yemek ve kültür, Yemek ve kültür II, Mutfağın tarihsel gelişimi, Mutfağın tarihsel gelişimi, Türk Mutfağının genel özellikleri, Türk geleneksel besinleri ve sağlık etkileşimi, Güney Amerika kıtası mutfakları, Asya kıtası ülkeleri mutfakları- Doğu ve Batı Asya ülkeleri, Asya kıtası ülkeleri mutfakları- Güney ve Kuzey Asya ülkeleri, Avrupa kıtası ülkeleri mutfakları- Doğu Avrupa, Avrupa kıtası ülkeleri mutfakları- Diğer Avrupa ülkeleri, Kuzey Amerika kıtası mutfakları, Afrika kıtası mutfakları, İçecekler ve kültür; konularını içermektedir.

BES213S Yaşlılıkta Beslenme

Dersin Amacı: Yaşlılıkla birlikte ortaya çıkan fizyolojik değişimler ve sağlık sorunları ile ilgili bilgi vermek, yaşlılıkta beslenme durumunu açıklamak ve beslenme önerileri yapmak, beslenme tedavi yaklaşımı ve yaşlılıkta beslenme eylem planları ve politikalar hakkında bilgilendirmektir.

Dersin İçeriği: Yaşlılıkla ilgili tanımlar, yaşlılığın demografisi, yaşlanma teorileri, yaşlanma ile oluşan fizyolojik ve anatomik değişiklikler, yaşlılıkta enerji ve besin ögesi gereksinimleri, yaşlılıkta sağlık sorunları, yaşlılıkta beslenme durumu ve beslenme önerileri, fiziksel aktivite, ilaç kullanımı, ilaç-besin etkileşimleri.

BES211S Egzersiz ve Beslenme

Dersin Amacı: Sağlıklı yaşamın temeli olan düzenli egzersizin önemi, hastalıkların önlenme ve tedavisindeki yerini öğretmek.

Dersin İçeriği: 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, sağlığın geliştirilmesinde egzersiz önerileri.

BES201S Beslenme İlkelerinin Temelleri

Dersin Amacı: Bu dersin amacı, öğrencilerin beslenme bilimleri alanında İngilizce yetkinliklerini geliştirmek ve bilgilendirmektir.

Dersin İçeriği: Çeşitli yaş gruplarında beslenme ilkelerinin İngilizce terimlerle anlatıldığı ve farklı hastalıklarla beslenme arasındaki ilişkilerin yine İngilizce olarak açıklandığı ve sözel ifade gücünün artırılmaya çalışıldığı yöntemle incelenmesi



BES217S Hastalıkların Önlenmesinde Beslenme

Dersin Amacı: Sağlığın korunması ve hastalıkların önlenmesi için yeterli ve dengeli beslenmenin önemini, ulusal ve uluslararası beslenme kılavuzlarına göre beslenme önerilerini öğrenmek.

Dersin İçeriği: Dünya' da ve Türkiye'de beslenme ile ilişkili hastalıkların prevalansı, beslenme ile ilişkili araştırma verilerinin değerlendirilmesi, sağlığın korunmasında ve hastalıklar üzerinde beslenmenin rolünün öğrenilmesi ve hastalıkların önlenmesine yönelik ulusal ve uluslararası beslenme kılavuzlarında yer alan kanıta dayalı önerilerin kavranması.

BES209S Sağlıklı Besin Seçimi

Dersin Amacı: Bu dersin ana amacı, besin seçimini etkileyen etmenleri (fiziksel, ekonomik, psikolojik ve biyolojik) ve bireylerin doğru besin seçimine yönlerecek modelleri öğretmektir.

Dersin İçeriği: Yeterli ve dengeli beslenmede besin seçiminin önemi, Besin seçimini etkileyen biyolojik etmenler (açlık, iştah, lezzet vb.) , iştah mekanizması ve besin seçimi, İnsanların tat algıları ve besin seçimi (şekerli, tuzlu, ekşi ve acı tatları- besin seçimi), genetik tat markerleri, Besin seçimini etkileyen ekonomik etmenler (maliyet, fiyat, besine ulaşılabilirlik vb.),Besin seçimini etkileyen fiziksel etmenler (ulaşılabilirlik, eğitim, yemek pişirme bilgisi becerisi ve zaman vb.),Besin seçimini etkileyen sosyal etmenler (kültür, aile, arkadaşlar ve öğün düzeni vb.),Besin seçimini etkileyen psikolojik etmenler (duygu durum, stres ve suçluluk vb.),Besin neofibisi, Beslenme ve yaşam tarzı değişikliklerini engelleyen etmenler, yeni besin seçimi öğrenmeyi etkileyen etmenler, Besin satın alırken besin seçimini etkileyen etmenler, besin etiketleri ve besin ögesi örüntü profilleri, Çocuklukta besin seçimi, Obezitede besin seçimi ve lezzet,Besin seçimi ve yeme bozuklukları, Besin seçimi ve yeme bozuklukları; konularını içermektedir.

BES215S Bilişsel Gelişim ve Beslenme

Dersin Amacı: peri-natal, post-natal ve çocukluk döneminde beyin gelişimi için önemli olan besin öğelerini belirlemek, bilişsel gelişimle ilişkili olan beyin fonksiyon ve bölgelerinden özellikle hangilerinin optimal olmayan beslenme koşullarına duyarlı olduğunu saptamak ve bunları yetişkinlik ve yaşlılık dönemindeki bazı fizyolojik, metabolik ve davranışsal özellikler ile değerlendirmek

Dersin İçeriği: Bilişsel fonksiyon ve gelişimi, Fetal ve neonatal dönemde beyin gelişimi, Makro besin öğeleri ve bilişsel gelişim, Makro besin öğeleri ve bilişsel gelişim, Vitaminler ve bilişsel gelişim, Mineraller ve bilişsel gelişim, Anne sütü ve bilişsel gelişimi, Açlık-tokluk fizyolojisi ve bilişsel fonksiyon, Zayıflık-şişmanlık ve bilişsel fonksiyon, Oksidatif stres, antioksidanlar ve bilişsel fonksiyon, Metabolik sendrom ve bilişsel gelişim, Besin seçimi ve bilişsel fonksiyon, Besin öğeleri ve davranışı etkileşimi

2. Sınıf Bahar Ders İçerikleri

BES202 Anatomi - II

Dersin Amacı: Mesleki uygulamalarda bulunabilmek için insan anatomisi bilgisinin öğrenilmesine yönelik gerekli olan bilgi ve becerileri kavramsal ve uygulamalı olarak öğretmek.

Dersin İçeriği: Solunum Sistemi Dolaşım Sistemi Endokrin sistemÜriner Sistem Genital Sistem Sinir Sistemi Duyu organları Sindirim Sistemi

BES210 Fizyoloji - II

Dersin Amacı: Bu dersin amacı, öğrencilerin tüm tıbbi fizyoloji konularına ilişkin temel bilgileri vermelerini sağlamak, bu bilgileri kullanarak edebi uzmanlık kazanmak ve dersler, seminerler, makale hazırlama, araştırma planlaması ve hazırlama becerilerini kazandırmaktır.

Dersin İçeriği: Tıbbi fizyoloji; hücre kas, kan, dolaşım sistemi



BES204 Beslenme Biyokimyası - II

Dersin Amacı: Besin öğelerinin yapıları ve insan vücudundaki reaksiyonlarının anlaşılması, temel besin öğelerine ait ortak metabolik yolların gözden geçirilmesi ve klinik biyokimya bulgularının değerlendirilmesi.

Dersin İçeriği: Karbonhidratlar, yağlar, proteinler, nükleik asitler ve genetik, vitamin ve minerallerin yapıları ve metabolizmaları, bunların ortak metabolik yolları, klinik biyokimya.

BES206 Besin Kimyası - II

Dersin Amacı: Besin kalitesinin incelenmesi, farklı besinler için uygun işlenme tekniklerinin değerlendirilmesi ve bu tekniklerin besin kalitesini üzerine etkisinin öğretilmesi hedeflenmiştir.

Dersin İçeriği: Besinlerdeki fenolik bileşenler, doğal lezzet meddeleri, toksik bileşikler, besinlerdeki doğal toksik bileşikler

BES208 Besin Kimyası Laboratuvar Uygulamaları - II

Dersin Amacı: Gıdalarda bulunan nem miktarı, toplam karbonhidrat, protein ve yağ içeriklerinin belirlenmesi ile ilgili analizlerin yapılması.

Dersin İçeriği: Nem tayini, toplam karbonhidrat, protein ve soxhlet tayini.

BES212 Besin Mikrobiyolojisi

Dersin Amacı: Besin mikrobiyolojisinin temel kavramlarının ve uygulamalarının öğrenilmesi amaçlanmaktadır. Besin güvenliğinin sağlanmasına yönelik temel bilgilerin kazandırılması hedeflenmektedir.

Dersin İçeriği: Besinlerde bulunan mikroorganizmalar ve bulaşma kaynakları, Besinlerde mikroorganizma gelişimini etkileyen iç ve dış faktörler, Yararlı mikroorganizmaların besinlerde kullanılması, Besinlerde mikrobiyolojik bozulmalar, Besin kaynaklı mikrobiyal hastalıklar, Besinlerde bulunan mikroorganizmaların kontrolü ve mikroorganizmaların tayini ve besin güvenliği konularında bilgi verilecektir.

BES214 Anne ve Çocuk Beslenmesi

Dersin Amacı: Sağlıklı anne ve çocuk beslenmesinin önemini, gebelik ve emzilik dönemindeki fizyolojik, metabolik ve endokrin değişiklikleri ve beslenme ile ilişkisini kavramak, bebeklerde, okul öncesi-okul çağı çocuklarda ve adolesan dönemindeki fizyolojik ve metabolik değişiklikleri ve beslenme ile ilgili etkileşimlerini belirlemek, enerji ve besin öğeleri gereksinimlerini belirlemek, yeterli ve dengeli beslenme ilkelerini öğrenmek, klinik ve toplum beslenmesine yönelik eğitim ve uygulamaları yorumlamak, uygulama alanlarına dahil edebilmek amaçlanmıştır.

Dersin İçeriği: Dünyada ve Türkiyede anne ve çocuk beslenmesinin önemi, gebelik ve laktasyonda oluşan fizyolojik değişiklikler, problemler ve beslenme gereksinimleri, 0-1 yaş bebek beslenmesi, anne sütü, tamamlayıcı beslenme ve bebek formülleri, 1-3 yaş grubu çocukların (toddler) ve 3-5 yaş grubu çocukların (okul öncesi/kreş) özellikleri, enerji ve besin ögesi gereksinimleri, 6-12 yaş grubu çocukların (okul çağı) özellikleri, enerji ve besin ögesi gereksinimleri, adolesan dönemi özellikleri, enerji ve besin ögesi gereksinimleri, çocuk ve adolesanların beslenme ile ilgili sorunları, çözümleri ve diyet tedavisi.

ADS2 Alan Dışı Seçmeli Ders2

Rektörlük Servis Derslerinden seçilecektir.

BES202S Fonksiyonel Besinler ve Sağlık

Dersin Amacı: Fonksiyonel besinlerin sahip olması gereken özellikler ve sağlık üzerine etkilerinin anlaşılması amaçlanmıştır.

Dersin İçeriği: Fonksiyonel süt ürünleri, bitkisel ürünler, probiyotikler ve prebiyotiklerin ve sağlık üzerine etkileri

BES204S Probiyotikler ve Prebiyotikler

Dersin Amacı: Probiyotik ve prebiyotiklerin genel özellikleri, sağlık üzerine faydaları, gıda endüstrisi açısından önemi, bulundukları kaynaklar, kullanım alanları, izolasyon ve tanımlama yöntemleri hakkında bilgi sahibi olmak.



Dersin İçeriği: Probiyotik bakteriler ve mayalar; probiyotiklerin sahip olması gereken özellikler; probiyotiklerin üretmiş oldukları metabolitler; probiyotiklerin izolasyon, tanımlama ve muhafaza yöntemleri; probiyotik içeren farmakolojik ürünler; gıdaların üretiminde starter olarak kullanılan probiyotikler; probiyotiklerin sağlık açısından sağladığı faydalar; probiyotiklerle geliştirilen yeni ürünler.

BES208S Serbest Radikaller ve Antioksidanlar

Dersin Amacı: Serbest radikaller ve antioksidanların yapı ve fonksiyonlarını öğrenmek ve hastalıklarla ilişkisini kavramak.

Dersin İçeriği: Serbest radikaller nasıl üretilir? Serbest radikallerin biyolojik moleküller üzerine etkisi ile bu serbest radikaller ile hastalık gelişimi arasındaki ilişkilerin analiz edilmesi konu edilmiştir. Ayrıca antioksidanların özellikleri, doğal ve yapay antioksidanlar, antioksidanların etki mekanizması ve antioksidan savunma sistemi öğrenilir.

BES214S Besin Güvenliği

Dersin amacı: Besinleri tehdit eden fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikelerin neler olduğu, bu tehlikeleri daha oluşmadan önleyebilmek veya oluştuysa sağlık riskini en aza indirebilmek için yapılacak işlemlerden bahsedilmektedir.

Dersin içeriği: Besinleri tehdit eden fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeler, Gıda güvenliği, Gıda Güvencesi Gıda kalite sistemleri.

BES206S Beslenme ve Genetik

Dersin amacı: Dersin amacı genetiğin temel prensipleri, beslenme gıda ve genetik ilişkisi ve gen teknolojisi uygulamalarının ve beslenme ile ilişkisini öğrenmek

Dersin içeriği: Genom ve işlevleri, beslenme ve gen ilişkisi, evrimsel değişim, Gen teknolojileri ve analiz yöntemleri, Genetik ve beslenme ilişkisi, Makro besin öğeleri ve genetik varyasyonlar arasındaki ilişki, Mikro besin öğeleri ve genetik varyasyonlar arasındaki ilişki, Fonksiyonel besinler ve genetik varyasyonlar arasındaki ilişki, kişiye özgü beslenmede gen varyantları modülleri, Sağlık, beslenme ve gen ilişkisi, Epigenetik mekanizmalar ve beslenme ilişkisi

BES216S Besin Tüketiminin Değerlendirilmesinde Temel Yaklaşımlar

Dersin amacı: Beslenme durumunun değerlendirilmesinde besin tüketim kayıtlarının alınmasının önemi, farklı besin tüketimi kayıt yöntemleri, bunların güçlü ve zayıf yönlerini öğretmek, besin tüketim verilerinden enerji ve besin ögesi alımlarının hesaplanmasını kavratmak.

Dersin içeriği: Besin tüketim durumunun (ulusal, hane halkı ve bireysel düzeyde) değerlendirilmesinin önemi, 24-saatlik geriye dönük besin tüketim kaydının alınması, 24-saatlik geriye dönük besin tüketim kaydının alınması, 24-saatlik geriye dönük besin tüketimi video gösterimi ve tartışma, Besin kayıt yöntemi (veya günlük tutma), Besin tüketim sıklığı, Diyet öyküsü, Besin tüketiminin gözlenmesi, Besin tüketim durumunun değerlendirilmesinde yeni teknolojiler: Telefon, fotoğraf, ses kayıt cihazları, bilgisayar ile besin tüketiminin saptanması, Farklı yöntemlerle alınan besin tüketim kayıtlarının tartışılması, Farklı yöntemlerle alınan besin tüketim kayıtlarının tartışılması, Besin tüketim durumunun ve besin ögesi alımlarının önerilerle karşılaştırılması, Özel gruplarda (çocuklar, yaşlılar vb.) besin tüketim durumunun değerlendirilmesi, Özel gruplarda (çocuklar, yaşlılar vb.) besin tüketim durumunun değerlendirilmesi.

BES220S Sürdürülebilir Beslenme

Dersin amacı: Diyetisyenlerin mesleki eğitim ve öğretim programında sürdürülebilir beslenme, sürdürülebilir sağlık ve sürdürülebilir çevre yaklaşımlarında yer almak için gerekli etkinlikleri öğretmek

Dersin içeriği: Sürdürülebilir beslenmeye giriş, WHO ve FAO'ya göre sürdürülebilirlik kavramı, İklim değişimi ve gıda sektörünün etkileri, Sürdürülebilir beslenme, Küresel beslenme sorunları, Sürdürülebilir beslenme modelleri, Bitkisel kaynaklı beslenme, Besin üretim sistemleri ve atıklar, Beslenme eğitimi ve sürdürülebilirlik, Sürdürülebilir diyet uygulamaları ve maliyet.



BES218S Vejeteryan Beslenmesi

Dersin amacı: vejeteryenlerin beslenme planlarını çeşitli ve dengeli yiyeceklerle oluşturarak sağlık problemi oluşumlarını en aza indirmeyi, vejeteryen beslenmenin kronik hastalıklar üzerine etkisini öğretmek.

Dersin içeriği: Vejeteryen beslenmesine giriş, Vejeteryen çeşitleri, Vejeteryen diyetler ve risk grupları, Vejeteryen beslenmede besin grupları ve porsiyonlar, Vejeteryen diyetlerin makro ve mikro besin ögesi içerikleri, Vejeteryen beslenmede vaka çözümü, Vejeteryen beslenme türleri ve sağlık üzerine etkisi, Vejeteryen beslenme ve obezite, Vejeteryen beslenme ve tip 2 diyabet, Vejeteryen beslenme ve kardiyovasküler hastalıklar, Vejeteryen beslenme ve hipertansiyon, Vejeteryen beslenme ve kanser, Özel gruplarda vejeteryen beslenme, Vejeteryen beslenmesinde menü planlama.

3. Sınıf Güz Ders İçerikleri

BES313 Besin Kontrolü ve Mevzuatı

Dersin amacı: Geçmişten bu güne Gıda Mevzuatında görülen gelişmeler, Türk Gıda Kodeksi, ISO standartları

Dersin içeriği: Gıda Mevzuatının tarihçesi, Kalite kavramı ve Gıdaların Kalite Ögeleri, Gıda Güvenliği Kavramı ve Tüm Dünya'daki durumu, Türk Gıda Kodeksi, ISO standartları, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği, Organik Tarım Yönetmeliği, Yumurta Tebliği.

BES303 Yetişkin Hastalıklarında Beslenme Tedavisi - I

Dersin Amacı: Bu dersin ana amacı, obezite, yeme bozuklukları, Diabetes Mellitus, metabolik sendrom, reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, gastrointestinal sistem hastalıkları, enteral-parenteral beslenme, etiyolojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavilerini öğretmek, beslenme tedavileri ile ilgili pratik uygulama yapmaktır.

Dersin İçeriği: Hastalıklarda Diyetle Giriş, Şişmanlık, Zayıflık, Anoreksiya Nervoza, Blumiya Nervoza, Diabetes Mellitus, Diabetes Mellitus-Fonk. Reaktif Hipoglisemi, Metabolik Sendrom, Kalp-Damar Hastalıkları, Hipertansiyon, Gastrointestinal Sistem HastalıklarıPosa ve sağlıkla etkileşimi, Enteral-Parenteral Beslenme; konularını içermektedir.

BES307 Toplumda Beslenme Durumunun Saptanması

Dersin Amacı: Toplum beslenmesi ve beslenme epidemiyolojisi kavramları ile toplumda tüm yaş grupları, özel gruplar ve hasta bireylerde beslenme durumunun saptanması yöntemlerinin öğrenilmesini sağlamak ve pratikte beslenme durumunun saptanması ile ilişkili bilgi ve beceri kazandırmaktır.

Dersin İçeriği: Toplum beslenmesi, beslenme epidemiyolojisi ve beslenme durumunu saptama yöntemleri, beslenme antropometrisi ve uygulamaları, klinik belirtiler, biyokimyasal ve biyofizik bulguların değerlendirilmesi, besin tüketim araştırmaları, besin tüketimi ile besin ögesi alımının değerlendirilmesi ve diyet kayıt yöntemleri, enerji harcaması ve fiziksel aktivite durumunun saptanması, beslenme tarama testleri ve uygulamaları.

BES305 Toplu Beslenme Sistemleri - I

Dersin Amacı: Toplu beslenmenin önemi, diyetisyenin görevleri, beslenme sistemleri, menü planlama ve yönetimi, mutfak planlama, hammadde seçimi, depolama, stok kontrolü ve iş sağlığı ve güvenliğine ilişkin bilgi, beceri ve tutum kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin İçeriği: Toplu beslenme ve önemi, toplu beslenme hizmetlerinde diyetisyenin görev ve sorumlulukları, toplu beslenme sistem tipleri/yeni üretim sistemleri, yönetim ve organizasyon, mutfak/yemekhane planlama, kullanılan araç gereçler, menü planlama ilkeleri, menü yönetimi ve denetimi, standart yemek tarifeleri ve denetimi, hammadde seçimi ve kriterleri, besin maddelerinin teslim alınması, depolanması ve stok kontrolü, iş sağlığı ve güvenliği konularını içermektedir.



SIVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI MÜFREDATI



BES311 Seminer - I

Dersin Amacı: Beslenme ve Diyetetik ile ilgili konuları literatür destekli hazırlama ve sunma becerisini kazandırma.

Dersin İçeriği: Literatür tarama, sunum hazırlama, atıf, kaynak oluşturma, sunum ve poster hazırlama.

BES301 Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi – I

Dersin Amacı: Çocukluk çağında görülen çeşitli akut ve kronik hastalıkları öğrenmek, çocuk hastalıklarında beslenmenin önemini kavramak, çocuk hastalıklarına ilişkin güncel diyet uygulamalarını öğrenmek ve araştırmaktır.

Dersin İçeriği: Klinikte vaka izlemi, prematüre bebek beslenmesi, akut gastroenteritler, malnütrisyon, laktoz intoleransları-diğer karbonhidrat malabsorbsiyonları, enteral-parenteral beslenme, enfeksiyon hastalıkları, doğumsal kalp hastalıkları, besin alerjileri, onkolojik hastalıklar, beslenme yetersizliği hastalıkları ve beslenme tedavileridir.

BES309 Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı

Dersin Amacı: Eğitim ve öğrenmenin önemi ile öğretim ilke-yöntemleri ve araçların öğrenilerek, her yaş ve gruba uygun yöntemlerin kullanılarak etkin beslenme eğitimi planlayabilme ve beslenme danışmanlığı yapabilme becerisini kazandırmaktır.

Dersin İçeriği: Eğitimin tanımı ve önemi, öğretim ilke ve yöntemleri, beslenme eğitiminde temel ilkeler, amaçlar ve temel bileşenler, beslenme eğitimi programı geliştirme ve değerlendirme, beslenme eğitimi materyalleri, farklı yaş ve gruplarda beslenme eğitimi programları geliştirme ve uygulamaları.

BES307S Teknoloji Bağımlılığı

Dersin Amacı: Teknoloji bağımlılığının yol açabileceği riskleri tanıtmak; akıllı telefon ve internet gibi bağımlılık yaratan teknolojilerin biyolojik, kişisel ve toplumsal düzeyde yaratabileceği etkiler hakkında bilgi vermek ve öğrencilerin teknoloji bağımlılığı karşısında önleyici mekanizmalar ve baş etme yolları hakkında farkındalık kazanmasını sağlamaktır.

Dersin İçeriği: Bağımlılık kavramı, bağımlılık türleri ve ilgili kuramlar, akıllı telefon bağımlılığı-internet bağımlılığı, bağımlılığın toplum hayatına ve bireyin hayatına etkisi, teknoloji bağımlılığı, gençlik ve aile, teknoloji-internet bağımlılığının etki ve sonuçları, teknoloji bağımlılığını önleyici mekanizmalar ve baş etme yolları, dijital mahremiyet ve siber güvenlik konularını kapsamaktadır.

BES301S Sporcu Beslenmesi

Dersin Amacı: Spor ve egzersiz yapan bireylerde beslenme ile ilgili temel ilkeleri, performansı artırmaya yönelik beslenme uygulamalarını ve ergojenik destekleri, farklı branşlardaki sporcuların beslenme özelliklerini öğretmek.

Dersin İçeriği: Egzersiz, beslenme ve sağlık etkileşimi, sporcuların enerji ve makro besin öğeleri, sporcuların mikro besin öğeleri, antrenman/müsabaka öncesi, sırası ve sonrası beslenme özellikleri, sıvı tüketiminin önemi, ergojenik yardım, farklı branşlarda spor ve egzersiz yapan bireylerde beslenme özellikleri.

BES305S Klinik Beslenmede Sorunlar Yetişkin

Dersin Amacı: Klinik beslenmede var olan sorunları, klinik beslenmede sorunu olan hastanede yatan yetişkin hastaların diyetlerinde var olan beslenme sorunları ile ilgili değişiklik yapmayı öğrenmektir.

Dersin İçeriği: Klinik beslenmede sorunlar, Hastanede vaka çalışması (hasta takibi), Vaka çalışmalarının sunumu, Genel değerlendirme konularını içermektedir.

BES303S Klinik Beslenmede Sorunlar Ana ve Çocuk

Dersin Amacı: Gebelik ve emziklilik dönemi ile bebek ve çocuklara ilişkin klinik beslenmede sorunların güncel ve klasik diyet tedavisi yaklaşımları ile çözümünü öğrenmek.

Dersin İçeriği: Klinik gebe, emzikli ve çocuk beslenmesindeki sorunların belirlenmesi ve bu sorunlara yönelik yaklaşımlar ile vaka çözümleri.



BES311S İşçi Beslenmesi

Dersin Amacı: İşçilerin sağlığı ve iş güvenliğinde beslenmenin önemi, işçilerin enerji ve besin ögesi ihtiyaçlarını ve çalışma performanslarında beslenmenin rolünü anlatmaktır.

Dersin İçeriği: İşçi beslenmesi ve önemi, iş yerinde sağlıklı beslenme, iş verimliliği ve beslenme, Farklı iş kollarının beslenme üzerine etkisi, meslek hastalıkları ve beslenme, Meslek gruplarına göre enerji ve makro besin ögesi gereksinimleri, Meslek gruplarına göre mikro besin ögesi gereksinimleri, İşçi beslenmesinde karşılaşılabilecek sorunlar, Çalışma hayatında risk grupları ve beslenme, Meslek gruplarına göre menü hazırlama ilkeleri konularını içermektedir.

BES315S Beslenme Durumu Tarama Testleri

Dersin Amacı: Farklı yaş ve grupların beslenme durumunun belirlenmesinde kullanılan tarama testleri ve yöntemler hakkında bilgi sahibi olunmasını sağlamak ve farklı tarama testleri kullanılarak beslenme durumunun değerlendirilmesi ile ilgili uygulama becerisi kazandırmaktır.

Dersin İçeriği: Beslenme riskinin ve durumunu değerlendirme yöntemleri, beslenme riski ve durumu değerlendirilmesinde tarama testlerinin önemi, sağlıklı ve hasta çocuk popülasyonunda kullanılan beslenme durumu tarama testleri, sağlıklı ve hasta yetişkin popülasyonunda kullanılan beslenme durumu tarama testleri, sağlıklı ve hasta yaşlı popülasyonunda kullanılan beslenme durumu tarama testleri, diğer yaş ve gruplarda kullanılan beslenme durumu tarama testleri.

BES309S Beslenme Antropometrisi

Dersin Amacı: Bireyin ve toplumun beslenme durumunun değerlendirilmesinde kullanılan antropometrik ölçümleri uygulama becerisinin kazandırılmasıdır.

Dersin İçeriği: Beslenme durumunun değerlendirilmesinde kullanılan antropometrik ölçümler.

BES313S Acil ve Afet Durumlarında Beslenme Yönetimi

Dersin Amacı: Afet öncesi, afet durumunda ve afet sonrası beslenme hizmetlerinin yönetiminde gerekli bilgilerin öğretilmesini amaçlanmaktadır.

Dersin İçeriği: Acil durum, afet tanımı ve bu durumlarda beslenmenin önemi, Acil ve afet durumlarında enerji ve besin ögeleri gereksiniminin karşılanması, Acil ve afet durumlarında karşılaşılan beslenme ve sağlık sorunları, Acil ve afet durumlarında beslenme durumunun saptanması ve taranması, Kısa dönemde beslenme hizmetlerinin yönetimi, Uzun dönemde beslenme hizmetlerinin yönetimi konularını içermektedir.

3. Sınıf Bahar Ders İçerikleri

BES302 Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi - II

Dersin Amacı: Çocukluk çağında görülen çeşitli akut ve kronik hastalıkları öğrenmek, çocuk hastalıklarında beslenmenin önemini kavramak, çocuk hastalıklarına ilişkin güncel diyet uygulamalarını öğrenmek ve araştırmaktır.

Dersin İçeriği: Çocukluk çağında obezite, metabolik sendrom, yeme bozuklukları, Tip 1 diabetes mellitus, karbonhidrat-protein ve yağ metabolizması hastalıkları, nörolojik hastalıklar, yutma bozuklukları, epilepsi ve beslenme tedavileridir.

BES304 Yetişkin Hastalıklarında Beslenme Tedavisi - II

BES306 Toplu Beslenme Sistemleri - II

Dersin Amacı: Öğrencilere sağlıklı, hijyenik ve besin değeri yüksek besin üretiminin yapılmasını öğretmektir. Dezenfeksiyon ve temizliğin tanım ve farklarının öğrenilmesi, besin kirlenme türlerinin ve bulaş yollarının bilinmesi, toplu beslenme sisteminin süreçlerinden olan hazırlık, pişirme ve servis süreçlerinin yönetiminin öğrenilmesi, HACCP kavramının ve destekleyici programların öğrenilmesi de dersin amaçlarındandır.

Dersin İçeriği: Toplu beslenme sistemlerinde geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, servis süreçlerinin organizasyonu, dezenfeksiyon, sterilizasyon, temizlik, besin kirlenme türleri, bulaş/kontaminasyon yolları, personel



SIVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI MÜFREDATI



temizliği, besin güvenliğini sağlama yolları, HACCP-ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi, bütçe kontrolü ve toplu beslenme yönünden ticari işletmelerle ticari olmayan işletmeler arasındaki farklılıkların öğretilmesi amaçlanmaktadır.

BES308 Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisi

Dersin Amacı: Dünyada ve ülkemizde sık görülen beslenme sorunları ve bu sorunların yönetimi için geliştirilen plan ve politikaların tanımlanması ile bu konuda araştırma planlama ve değerlendirilmesi için temel pratik bilginin kazanımını amaçlar.

Dersin İçeriği: Dünyada ve ülkemizde görülen önemli beslenme sorunları ve epidemiyolojisini içerir.

BES312 Seminer - II

Dersin Amacı: Beslenme ve Diyetetik ile ilgili konuları literatür destekli hazırlama ve sunma becerisini kazandırma.

Dersin İçeriği: Literatür tarama, sunum hazırlama, atıf, kaynak oluşturma, sunum ve poster hazırlama.

BES314 Beslenme ve Diyetetik Alanında Uygulamalar

Dersin Amacı: Öğrencilerin edindikleri bilgi ve becerileri beslenme biliminin uygulandığı resmi ya da özel kurumlarda gözlem yaparak güçlendirmelerine yardımcı olmak, araştırma yapma, yorumlama ve raporlama becerilerini geliştirmek, işbaşında deneyim kazanmalarına olanak sağlamaktır.

Dersin İçeriği: Öğrencilerin resmi ya da özel kurumlarda görev yapan diyetisyenlerin çalışma alanlarında mesleğe pratik olarak hazırlanması.

BES310S Yeme Davranışı Bozukluklarında Beslenme Tedavisi

Dersin Amacı: Yeme davranışı bozukluklarını öğrenerek ve beslenme tedavi programlarının geliştirebilmek

Dersin İçeriği: Açlık tokluk mekanizması, yeme bozukluklarının oluşumuna zemin hazırlayan faktörler, yeme bozuklukları; anoreksiya nervoza, bulimiya nervoza, başka türlü adlandırılmayan yeme bozuklukları, ortoreksiya nervoza, bigoreksiya, pika, yeme davranışının bozulduğu hastalıklar. Tip 1 Diyabette görülen yeme davranışı bozuklukları, çocuklarda görülen yeme davranışı bozuklukları, otizm’de görülen yeme davranışı bozuklukları, yeme bozukluklarında beslenme tedavisi yaklaşımları.

BES306S Yetişkin Hastalıklarında Diyet Uygulamaları

Dersin Amacı: Klinik beslenmede var olan sorunları, klinik beslenmede sorunu olan hastanede yatan yetişkin hastaların diyetlerinde var olan beslenme sorunları ile ilgili değişiklik yapmayı öğrenmek.

Dersin İçeriği: Klinik beslenmede sorunlar, Hastanede vaka çalışması (hasta takibi), Vaka çalışmalarının sunumu, Genel değerlendirme.

BES304S Klinik Beslenmede Sorunlar Çocuk

Dersin Amacı: Öğrencileri çeşitli akut ve kronik çocuk hastalıklarına ilişkin teorik, klinik, laboratuvar bulguları ile beslenme, diyet tedavileri konularında bilgi vermek.

Dersin İçeriği: Protein Enerji Malnütrüsyonu ve beslenme tedavisi, Emilim bozukluklarında (Malabsorbsiyonda) beslenme tedavisi, Akut-kronik gastroenteritte ve konstipasyonda beslenme özellikleri, Doğuştan metabolizma hastalıkları ve beslenme tedavisi, Doğumsal kalp hastalıklarında beslenme özellikleri, Şişmanlık ve beslenme özellikleri, Tip 1 Diyabet ve beslenme tedavisi, Böbrek hastalıklarında beslenme tedavisi, Karaciğer hastalıklarında beslenme özellikleri, Hematoloji-onkoloji hastalıklarında beslenme özellikleri, Enfeksiyon hastalıklarında beslenme, Nörolojik hastalıklar ve beslenme konularını içermektedir.

BES302S Kanser ve Beslenme

Dersin Amacı: Kanser ile besin öğeleri ve çeşitli diyet bileşenleri arasındaki metabolik ilişkiyi tanımlamak, temel konuları teorik olarak öğrenmek.



SIVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI MÜFREDATI



Dersin İçeriği: Kanserin tanımı, karsinogenez tanımı ve mekanizmaları, Karsinogenezde besinler, besinlere uygulanan işlemler, Kanseri ve makro besin öğeleri, Kanseri ve fonksiyonel diyet bileşenleri (fitokimyasallar), Kanseri hastalarda beslenme destek ürünleri ve ürün seçimi, Kanseri hastalarda fiziksel aktivite, konularını içermektedir.

BES308S Besin İlaç Etkileşimleri

Dersin Amacı: Tedavi ve koruma amaçlı kullanılan ilaç grupları ile besin, besin öğesi etkileşimlerinin incelenmesi, tıbbi tedaviye göre diyet planlaması.

Dersin İçeriği: Çeşitli ilaç ve ilaç grupları ile besin ve besin öğeleri arasındaki etkileşimler; İlaç tedavisinin beslenme durumuna etkisi; ilaçlar ile karbonhidrat, protein, lipid, vitamin ve mineraller arasındaki etkileşimler.

BES312S Gıdalarda Duyusal Değerlendirme

Dersin Amacı: Dersin amacı öğrenciye duyusal analiz yöntemlerini, analiz sonuçlarının değerlendirilmesini ve bu konudaki gelişmeleri öğretmek.

Dersin İçeriği: Duyusal analizin ilkeleri, duyu organlarının yapısı ve algılamadaki rolleri, panelist ve panel yerlerinin taşıması gerekli özellikler, panelist seçimi ve eğitimi, duyusal analiz yöntemlerinin seçimi ve farklı gıdalarda uygulanması konularını içerir.

4. Sınıf Güz Ders İçerikleri

BES405 Mezuniyet Projesi - I

Dersin Amacı: Öğrencilere kendi başlarına araştırma ve çalışma yapabilme becerisi kazandırmak.

Dersin İçeriği: Öğrencilerin kendi başlarına araştırma ve çalışmalarına dayalı, öğrendikleri bilgileri kullanarak danışman hoca eşliğinde bir çalışma üretecekleri, gerçekleştirmek istedikleri proje hakkında dosya hazırlanması ve bu proje dosyasının sunumunu kapsar. Danışman hoca öğrenciye bilimsel kaynağa ulaşma, veri toplama, yorum yapabilme, elde edilen bilgileri bir konu bütünlüğü içinde rapor haline getirme ve sunma aşamalarında rehberlik eder.

BES407 Biyoistatistik

Dersin Amacı: İstatistik prensiplerinin öğretilmesi ve bu bilgileri kullanarak veri toplama, sınıflandırma ve özetleme, istatistiksel düşünme yeteneği kazandırmak.

Dersin İçeriği: Sağlık bilimlerinde biyoistatistik kullanımı ve uygulamaları, herhangi bir yöntemle toplanmış verilerin istatistiksel olarak analiz edilmesi ve sonuçların yorumlanması konularını kapsamaktadır.

BES413S Klinik Beslenme Uygulamaları Erişkin

Dersin Amacı: Klinikte hasta izleminde uygulanacak yöntemleri öğrenmek, hasta dosyası okuma, dosyadaki bilgileri analiz etme ve hastanın klinik laboratuvar bulgularına göre beslenme tedavisi planlamayı öğrenmek.

Dersin İçeriği: Ders sorumluları gözetiminde, yetişkin hastanesinde görev yapan diyetisyenler ile birlikte öğrencilere erişkin hastalara yönelik klinik beslenme pratiğini kazandırmak.

BES415S Klinik Beslenme Uygulamaları Çocuk

Dersin Amacı: Öğrencileri pratik ve teorik olarak mesleğe hazırlayabilmeyi, teorik derslerde kazanılan bilginin çocuk hastanelerinde pratiğe aktarabilmeyi, klinik çevrelerde beslenme ve diyetetik biliminin teorik bilgilerini uygulayabilmeyi, klinik diyetisyenin çalışma koşullarını gözlemleyebilmeyi, çocuklarda görülen çeşitli hastalıkları ve bu hastalıklarla ilişkili teorik ve pratik bilgileri öğrenebilmeyi, hasta ve yakınlarına beslenme konusunda eğitim verebilmeyi, sözlü iletişim yeteneğini geliştirebilmek.

Dersin İçeriği: Bebek beslenmesinde kullanılan mamalar, prematüre bebek beslenmesi, emilim bozuklukları ve beslenme tedavisi, malnütrisyon ve beslenme tedavisi, gastroenteritler ve beslenme tedavisi, kalıtsal metabolizma hastalıkları ve beslenme tedavisi, diyabetes mellitus ve beslenme tedavisi, enteral ve parenteral beslenme, böbrek hastalıkları ve beslenme tedavisi, besin alerjileri ve beslenme tedavisi, yeme davranış bozuklukları ve beslenme tedavisi, çocukluk çağı



SIVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI MÜFREDATI



obezitesi ve beslenme tedavisi, metabolik sendrom ve beslenme tedavisi, doğumsal kalp hastalıkları ve beslenme tedavisi, nörolojik hastalıklar ve beslenme tedavisi, beslenme eksiklik bozuklukları ve beslenme tedavisi, enfeksiyon hastalıkları ve beslenme tedavisi, neoplastik hastalıklar ve beslenme tedavisi.

BES405S Pediatrik Enteral ve Parenteral Beslenme

Dersin Amacı: Pediatrik hastalıklarda beslenme durumunun saptanması, enteral ve parenteral beslenme yöntemlerini, gereksinmelerini, ürünlerini ve farklı hastalıklardaki uygulamaları öğretmek, hastalıkların beslenme tedavisine ilişkin klinik uygulamaları ve konu ile ilgili araştırmaları tartışmaktır.

Dersin İçeriği: Pediatrik hastalıklarda beslenme durumunun saptanması, pediatrik hastalarda enteral beslenme yöntemleri, pediatrik hastalarda enteral beslenmede gereksinmelerin belirlenmesi, pediatrik enteral beslenme ürünleri, parenteral beslenme, pediatrik hastalarda parenteral beslenme yöntemleri, pediatrik hastalarda parenteral beslenmede gereksinmelerin belirlenmesi, pediatrik hastalarda parenteral beslenme ürünleri, çeşitli hastalıklardaki enteral ve parenteral beslenme uygulamaları.

BES403S Literatür Tarama ve Bilimsel Veritabanları

Dersin Amacı: Literatür tarama sürecine ilişkin yöntemleri ve bilimsel veritabanlarını öğretmek öğrencinin araştırma süreçlerinde ihtiyaç duyacağı bilgi ve anlayış düzeyini artırmaktır.

Dersin İçeriği: Literatür Taraması ve Önemi Araştırma Konusu ve Anahtar Kelimeler, Bilgi Kaynakları, İnternet Üzerinden Tarama, Kütüphane Üzerinden Literatür Tarama, Dijital Kütüphaneler ve Veri Tabanları, Atıf Yapma, Kaynak Gösterme, Proje Taslağı, Rapor Hazırlama konularını kapsamaktadır.

BES401S Beslenme ile İlişkili Hastalıkların Biyokimyası

Dersin Amacı: Beslenme ile ilişkili hastalıklarda biyokimyasal ve metabolik değişikliklerin, besin ve besin öğeleri ile ilişkisinin öğretilmesi amaçlanmaktadır.

Dersin İçeriği: Diyabet, malnutrisyon, Şişmanlık, Kanser, Yanık, Travma-Stres, Enfeksiyon Hastalıkları ve Sepsis gibi beslenme ile ilişkili hastalıklarda normal sağlıklı bireylere göre oluşan biyokimyasal ve metabolik değişikliklerin incelenmesini kapsamaktadır.

BES411S Gıda ve Beslenme Okuryazarlığı

Dersin Amacı: Bilinçli tüketici olabilmek adına etiket okuma becerisinin kazanılması, gıdaların içinde bulunan katkı maddelerinin uygunluğunu tartışılması, özellikle bebekler, geceler veya yaşlıların beslenmesinde ürün seçiminde dikkat edilmesi gerekenlerin öğrencilere kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin İçeriği: Etiket bilgisi ve beslenme öğeleri tablosu yer alması gereken bilgiler, katkı maddelerine genel bir bakış, fonksiyonel gıdalar.

4. Sınıf Bahar Ders İçerikleri

BES406 Mezuniyet Projesi - II

Dersin Amacı: Öğrencilere kendi başlarına araştırma ve çalışma yapabilme becerisi kazandırmak.

Dersin İçeriği: Öğrencilerin kendi başlarına araştırma ve çalışmalarına dayalı, öğrendikleri bilgileri kullanarak danışman hoca eşliğinde bir çalışma üretecekleri, gerçekleştirmek istedikleri proje hakkında dosya hazırlanması ve bu proje dosyasının sunumunu kapsar. Danışman hoca öğrenciye bilimsel kaynağa ulaşma, veri toplama, yorum yapabilme, elde edilen bilgileri bir konu bütünlüğü içinde rapor haline getirme ve sunma aşamalarında rehberlik eder.

BES408 Beslenme ve Diyetetikte Etik

Dersin Amacı: Öğrencilere bölüm, anabilim dalları, meslek eğitim ve uygulama standartları, meslek etiği ve çalışma alanları konusunda bilgi ve beceri kazandırmak.



SIVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI MÜFREDATI



Dersin İçeriği: Mesleki etiğin tanımlanması, Meslek etiği kavramının öneminin değerlendirilmesi, Diyetisyenlik mesleği etik ilkeleri, Diyetisyenlik mesleği etik ilkelerinin uygulanması, Uygulamada karşılaşılan etik sorun örneklerinin incelenmesi konularını kapsamaktadır.

BES408S Toplu Beslenme Sistemleri Uygulamaları

Dersin Amacı: Öğrencileri toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda kurumun diyetisyeni ve akademik personel danışmanlığında, yönetici diyetisyenliğe pratik olarak hazırlamak, bilgi ve beceri sahibi olmasını sağlamaktır.

Dersin İçeriği: Oryantasyon, uygulama yapılacak yerler hakkında bilgilendirme, uygulamanın başlaması, kuru-soğuk-temizlik depolarının olması gereken koşul ve standartların araştırılması ve gözlenmesi, mal kabulünde et, kuru gıda, sebze-meyve vb. alımlarının değerlendirilmesi, standart tariflerin incelenmesi ve değerlendirilmesi, kullanılan araç ve gereçlerin kullanım şekli ve hijyen standartlarının değerlendirilmesi, mutfakta kullanılan besinler ve malzemeler ile ilgili teknik şartnamelerin incelenmesi ve değerlendirilmesi, mutfakta kullanılan doğrama ve pişirme tekniklerinin değerlendirilmesi, mutfakta uygulanan gıda güvenliği sistemlerinin gözlenmesi ve değerlendirilmesi, kurumda uygulanan menü çeşitlerinin gözlenmesi ve değerlendirilmesi, check-listlerin ve formların gözlenmesi ve incelenmesi, numune alımının gözlenmesi ve değerlendirilmesi, mutfakta kullanılan araç-gereç listeleri ve kullanma talimatlarının gözlenmesi ve incelenmesi, kurumun özelliklerine uygun örnek menü planlama uygulamasının yapılması, haftalık olarak bu konuların her bir staj grubu tarafından derste sunulması ve staj gruplarının Toplu Beslenme Sistemleri ile ilgili seminer konularının sunulmasını içermektedir.

BES410S Toplum Sağlığında Beslenme Uygulamaları

Dersin Amacı: Toplumun beslenme durumunu saptamaya yönelik uygulamalar yapma becerisini kazandırmak ve ilgili teorik derslerde kazanılan bilgileri uygulamaların yapıldığı kurumlarda pratiğe aktarılması amaçlanmaktadır.

Dersin İçeriği: Klinik uygulama, vaka ve seminer sunumu.

BES404S Proje Tasarlama ve Yazma

Dersin Amacı: Öğrencilere proje tasarlama ve yazma becerisi kazandırabilmek.

Dersin İçeriği: Proje nedir, hangi unsurlardan oluşur, konu belirleme, anahtar kelime, literatür kaynağına ulaşma, atıf yapma, bütçe oluşturma, proje aşamalarının planlanması, proje döngüsü yönetimi konularını kapsar.

BES402S Yetişkinde Enteral ve Parenteral Beslenme

Dersin amacı: Erişkin hastalıklarda beslenme durumunun saptanması, enteral ve parenteral beslenme yöntemlerini, gereksinmelerini, ürünlerini ve farklı hastalıklardaki uygulamaları öğretmek.

Dersin içeriği: Yetişkin hastaların beslenme durumunun saptanması, yetişkin hastalarda enteral ve parenteral beslenme yöntemleri, gereksinimler, ürünlerin öğrenilmesi, enteral ve parenteral beslenme tedavisi yöntemlerindeki farklı uygulamalar ve yaklaşımların tartışılması, yetişkin hastalarda enteral ve parenteral beslenme uygulamaları.

BES406S Beslenme ve Mikrobiyota

Dersin Amacı: Beslenme, mikrobiyota ve sağlık ilişkisinin öğrenilmesi.

Dersin içeriği: Anatomi Bölge ve mikrobiyotanın oluşumu, Bağırsak Mikrobiyotası, Bağırsak Mikrobiyotası ve Beslenme, Bağırsak Mikrobiyotası ve Besin öğeleri, Bağırsak Mikrobiyotası Probiyotikler ve Etki Mekanizmaları, Gıda Katkı Maddeleri ve Bağırsak Mikrobiyotasına Etkileri, Fonksiyonel ve Fermente Besinlerin Mikrobiyota Üzerine Etkisi, Farklı Beslenme Modellerinin Bağırsak Mikrobiyotası Üzerine Etkisi, Çeşitli Hastalıkların Mikrobiyota ile ilişkisi, Antibiyotiklerin Mikrobiyotaya Etkisi.

BES408S Fermente Gıdalar

Dersin amacı: Geçmişten bugüne uzanan fermente gıdaların üretim yöntemleri, üretim sırasında gıda güvenliğini tehdit eden unsurlar hakkında bilgi vermek amaçlanmıştır.

Dersin içeriği: Turşu üretim teknolojisi, Sirke üretim teknolojisi, Kefir üretim teknolojisi, kombuçya üretim teknolojisi.



BES410S Özel Graplarda Menü Planlama

Dersin Amacı: Bu dersin amacı, menü yönetim ve denetimi konularında bilgi ve beceri kazanarak, her kuruluş ve hedef tüketiciye yönelik makro ve mikro besin ögesi ihtiyaçlarına uygun menüler planlayabilme becerisini kazandırmaktır.

Dersin İçeriği: Bu ders; toplu beslenmenin tanımı ve önemi, yeterli ve dengeli beslenmede menü planlamanın önemi, menü çeşitlerini tanımlamaktadır. Menü planlamada göz önünde bulundurulması gereken etmenler ve menü modeli geliştirme aşamaları ile ilkeleri öğretilmektedir. Okul öncesi dönemi çocuklarına yönelik menü planlama ilkeleri anlatılmaktadır. Okul dönemi çocuklara uygulanan menülerinin değerlendirilmesi ve menü planlama uygulamaları incelenmektedir. Huzurevlerine yönelik menü planlama ilkeleri gösterilmektedir. İşçilere, sporculara ve vejetaryenlere yönelik menü planlama ilkeleri incelenmektedir. Ayrıca hastaneler için diyet menüleri planlama ilkeleri anlatılmaktadır.

