

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	Adı-Soyadı: E-mail: Tel:	Beslenme ve Diyetetik Bölümü

			kuramı, kimyasal bileşikler, kimyasal tepkimeler, sulu çözelti tepkimelerine giriş, gazlar, atomun elektron yapısı, periyodik çizelge ve bazı atom özellikleri, kimyasal bağ, bağ teorileri.		
YMAT153 /3,00	Temel Matematik	I. Dönem/ Güz	Matematik ile 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	Adı-Soyadı: E-mail: Tel:	Beslenme ve Diyetetik Bölümü

			kaynakları tanımlama ve onlara ulaşabilme becerisi kazanır		
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 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, 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	Adı-Soyadı: E-mail: Tel:	Beslenme ve Diyetetik Bölümü

			teknolojilerle ilgili hizmet ve protokolleri tanımlayabilmek, Sosyal Ağlar, Teknoloji, Toplum ve İnsan, Bilişim Etiği, Teknoloji ve Yaşamboyu Öğrenme, Bulut Bilişim Geleceğin Teknolojileri.		
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-	Adı-Soyadı: E-mail: Tel:	Beslenme ve Diyetetik Bölümü

			İlk Siyasi Partiler, Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası, Atatürk İlkeleri		
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 tablolaştırma 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 laboratuvarında 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, yerel 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
YBESD2 06/2,00	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; çözeltiler ve koloidal sistemlerde emülsiyon, süspansiyon ve jelatinizasyon; karbonhidrat, protein ve yağların verdikleri kimyasal tepkimeler ile kalitatif ve kantitatif yöntemlerle 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
YBESD2 02/3,00	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 öğelerini 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	Adı-Soyadı: E-mail: Tel:	Beslenme ve Diyetetik Bölümü

			basamakları, Açlık ve tokluk mekanizmalarını ve besin öğelerinin bu mekanizmalardaki görevleri		
YBESD2 03/3,00	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	Adı-Soyadı: E-mail: Tel:	Beslenme ve Diyetetik Bölümü

			geniş bir bütün içinde değerlendirerek ele alınması.		
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 öğeleri, 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
-----------	------------	-------------------------	--------	--	-------

BESD3 00 /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
YBESD2 22/3,00	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
YBESD2 23/3,00	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,	Adı-Soyadı: E-mail: Tel:	Beslenme ve Diyetetik Bölümü

			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 inaktivasyonu için kullanılan yöntemler,		
BESD224 /4,00	Besin Kimyası ve Analizleri-II	IV. Dönem/ Bahar	Besin kalitesi ve besin kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan subjektif 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	Adı-Soyadı: E-mail: Tel:	Beslenme ve Diyetetik Bölümü

			ilgili yasal düzenlemeler konularını kapsar.		
YBESD1 01/2,00	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, ısırlıklar 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 sınıflandırılması, Seconder metabolitler, Tıbbi ve	Adı-Soyadı: E-mail: Tel:	Beslenme ve Diyetetik Bölümü

			aromatik bitkilerden sekonder metabolitlerin elde edilme yöntemleri, Tıbbi ve aromatik özütler, Tıbbi ve aromatik bitkilerde ekstraksiyon yöntemleri, Bitkisel ilaçlar, Baharat ve baharat bitkileri, Zayıflamaya yardımcı çaylar		
--	--	--	--	--	--

**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, malnütrisyon, 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 özü mortalite ve morbidite hızları, Besin	Adı-Soyadı: E-mail: Tel:	Beslenme ve Diyetetik Bölümü

			tüketim araştırmaları, Ekolojik etmenler		
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 şışmanlık, 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, örneklem yöntemleri, uygun örneklem büyüklüğü, hipotez testleri, korelasyon ve regresyon yöntemleri dersin içeriğini oluştırmaktadır.	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, Cümlelerin öğeleri (özne, yüklem, nesne, vb.), Basit cümle analizi, Mesleki cümle çevirileri, Literatür okuma ve değerlendirme, Akademik yazım kuramları, Akademik yazı yapısını oluştırma, Akademik yazı yapısını oluştırma, 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 öğeleri 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, duyuşal değerlendirme, Et yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması, Etli sebze ve kurubaklagil yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması, Çorba, Pilav, makarna ve böreklerin standart tarifelerinin oluşturulması, Zeytinyağı 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 uygulamaları, 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
YBESD3 21 /3,00	Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisi	VI. Dönem/ Bahar	Türkiye’de ve dünyada görülen beslenme sorunları ve epidemiyolojisi, protein-enerji malnutrisyonu, şişmanlık, diyetle 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	Adı- Soyadı: E-mail: Tel:	Beslenme ve Diyetetik Bölümü

			sağlığında beslenme genomu, ulusal besin ve beslenme plan ve politikaları.		
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
YBESD3 23 /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 Nutrisyon.	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 çözülmesi, Türkçe'den İngilizce'ye ve	Adı- Soyadı: E-mail: Tel:	Beslenme ve Diyetetik Bölümü

			İngilizce'den Türkçe'ye yapılacak çeviriler doğrultusunda dili kullanma ve özümseme yeteneklerinin geliştirilmesi, profesyonel yaşantılarında, iş ya da akademik ortamda karşılaşılabilecekleri temel unsurların göz önüne alınmasıyla birlikte; CV yazılımı, sunum kabiliyetleri ve kendilerini yabancı dilde ifade edebilme yeteneklerinin kazandırılması.		
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,	Adı- Soyadı: E-mail: Tel:	Beslenme ve Diyetetik Bölümü

			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.		
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
YBESD4 03/0,00	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 sorumlulukları 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 sağlıklı ilgili işlevleri	Adı-Soyadı: E-mail: Tel:	Beslenme ve Diyetetik Bölümü

BESD406 /2,00	Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar	VII. Dönem /Gz	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 /Gz	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 /Gz	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 /Gz	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,	Adı-Soyadı: E-mail: Tel:	Beslenme ve Diyetetik Bölümü

			beslenme araştırmalarında teknolojik yaklaşımlar ve farklı nüfus gruplarına yönelik yöntemler de incelenir.		
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
SBFUAR G7/3,00	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 sunumları, 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	Adı-Soyadı: E-mail: Tel:	Beslenme ve Diyetetik Bölümü

			sunumları, hasta dosyası inceleme, beslenme eğitimi verme becerisi, seminer hazırlama, diyet planlama süreçlerini içerir.		
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
YBESD4 23/2,00	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	Adı- Soyadı: E-mail: Tel:	Beslenme ve Diyetetik Bölümü

			Danışmanın Nitelikleri, Davranış Değişikliği Modelleri, Koruyucu Sağlık Alanında Temel Danışmanlık Yöntemleri		
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	Adı- Soyadı: E-mail: Tel:	Beslenme ve Diyetetik Bölümü

			alanları, diyetisyenlerin konu ile ilgili gereksinimleri ve sorumluluklarını içerir.		
BESD426 /2,00	Kanser ve Beslenme	VIII. Dönem /Bahar	Kanser, kanser oluşumu, kliniği, tedavisi, kanser hastalarında beslenme uygulamaları, besin, besin ögesi 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 koşulları, 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 sunumları, 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	Toplunun 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

