

T.C.
ÜSKÜDAR ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ
2019-2020 AKADEMİK YILI DERS İÇERİKLERİ

I. YIL (GÜZ)

SBF141 – Temel Anatomi

(2+0) 2 AKTS:3

İnsan vücudunun anatomisine giriş; hücre, doku ve organların anatomisi gibi temel kavramlar işlenmektedir. İskelet-kas sistemi, dolaşım sistemi, solunum sistemi, sindirim sistemi anatomisi ve fonksiyonları.

SBF129 – İnsan Fizyolojisi I

(3+0) 3 AKTS:5

İnsan vücudunun fizyolojisine giriş, fizyoloji ve vücut kimyası; hücre, doku ve organların fizyolojisi, kan fizyolojisi, dolaşım fizyolojisi, vücut sıvıları ve böbrekler.

BES107 – Temel Kimya I

(2+2) 3 AKTS: 4

Maddenin özellikleri ve ölçümü, atomlar ve atom kuramı, kimyasal tepkimelere giriş ve tepkimeler, atomun yapısı, periyodik çizelge ve atom özellikleri, yoğunluk, özgül ağırlık, sıcaklık ilişkileri, atomun yapısı, izotoplar, elektron dizilişleri, orbitaller, periyodik tablo özellikleri, bileşikler, bağlar, mol kavramı, radyoaktivite, maddenin fiziksel halleri, inorganik kimyanın genel prensipleri, maddenin fiziksel halleri ve enerji, gazlar, çözeltiler, çözünürlük, elektrolitler, atomdan moleküle geçiş ve moleküller arası kuvvetler: sıvılar, katılar, gazlar, çözeltiler ve fiziksel özellikleri.

BES115 – Beslenme İlkeleri ve Uygulamaları I

(2+4) 4 AKTS: 6

Besin öğelerinin (karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller ve su) kimyasal yapıları, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, önerilen günlük alım değerleri, aşırı alım ve yetersizlik durumları, enerji dengesi ve vücut ağırlığının kontrolü, besin grupları, besin öğesi standartları, günlük alınması önerilen miktarlar, beslenme piramidi ve besin yoncası, beslenme ve sağlık ders kapsamındadır.

Uygulamalar: Beslenme durumunun diyet analizi ile değerlendirilmesi, beden kitle indeksi, bazal metabolizma enerjisi ve günlük enerji gereksiniminin hesaplanması, beslenme günlüğü kaydı, besin tüketim sıklığı anketi, besinsel kalite indeksinin hesaplanması, besinlerin karbonhidrat, protein, yağ ve enerji içerikleri ile ilgili hesapları içerir.

TURK101 – Türk Dili I

(2+0) 2 AKTS: 3

Bu ders, Türk dilinin şekil bilgisi, cümlelerin öğeleri ve cümle çeşitleri, anlatım bozuklukları, imlâ-noktalama işaretleri; sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları konularını içermektedir.

ATA101 – Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I

(2+0) 2 AKTS: 3

Bu derste inkılap ve benzeri kavramlar işlenmektedir. Duraklama ve gerileme dönemlerinde Osmanlı Devleti'nin durumu ve yapılan ıslahat hareketleri, Trablusgarp-Balkan Savaşları, I. Dünya Savaşı ve Mondros Ateşkes Anlaşması, Mondros Ateşkes Anlaşması'nın uygulamaya konması, işgaller, Mustafa Kemal'in Samsun'a çıkışı, kongreler ve teşkilatlanma, Misak-ı Milli ve Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin açılışı, milli cepheleler, Mudanya ve Lozan Antlaşmaları ile Atatürk'ün inkılap anlayışı konularını içermektedir.

RKUL101 – Üniversite Kültürü I

(0+2) 1 AKTS: 1

Bu ders, üniversite öğrencilerinin sosyal, kültürel ve siyasal olaylarla ilgili entelektüel bilgi birikimine sahip olmalarını, genel müfredatları dışında multidisipliner bilgi sürecine açık olmalarını, eleştirel ve sorgulayıcı düşünebilme ve analitik davranabilme yetisini kazandırmayı amaçlamaktadır. Öğrenci aynı zamanda kendi alanları dışında kamuoyunda tartışılan bilim, teknik, sosyal, siyasal ve kültürel konularda alanında uzman olan kişilerin seminerlerine katılarak yorum yapma yetisine sahip olacaktır. Öğrenciler üniversite hayatları süresince yaklaşık 48-50 seminere ve programa katılmış olacaklardır.

RPSI209 – Pozitif Psikoloji ve İletişim Becerileri

(3+0) 3 AKTS: 5

Mutlu, huzurlu, başarılı olmanın, yaşam doyumunun yüksek olması için bireyin kendi kaynaklarını ve değerlerini fark etmesini mümkün kılan bu yaklaşımdır. Bu değerleri ve kaynakları bireyin amacına uygun ve yaratıcılıkla kullanması, bireye bilinçli seçim yaparak, kişisel ve kültürel potansiyelini kullanma imkânı verir. Bu derste öğrenciler, farklı konu ve teorik yaklaşımlara yapılan araştırma ve kavramsal çalışmalarını değerlendirecekler (anamlı yasama, şükür duygusu, kanaatkârlık, mutluluk, umut, iyimserlik, pozitif duygular, travma sonrası kişisel gelişim, dayanıklılık, benlik saygısı, güçlülük,

zaman perspektifi). Öğrenciler, beyin haritası, signature strengths, şükran günlüğü, mutluluğu arttıran yedi yol (öğrenilmiş olumluluk, şükretme) gibi yöntemleri nasıl kullanılabileceğini öğrenirler. Ayrıca ders, iletişim bilimlerinin genel çerçevesini oluşturan temel kavramlar, iletişim becerilerinin güçlendirilmesine ilişkin çözüm ve öneriler, kişilerarası iletişim, grup iletişimi, örgüt iletişimi, kitle iletişimi, kamusal iletişim, uluslararası iletişim ve kültürlerarası iletişim gibi konuları kapsar.

I. YIL (BAHAR)

BES114 – Beslenme İçin Özel Anatomi

(2+0) 2 AKTS:3

Endokrin sistem, boşaltım sistemi, üreme sistemi, sinir sistemi ve duyu anatomi ve fonksiyonları.

SBF130 – İnsan Fizyolojisi II

(3+0) 3 AKTS:5

Solunum fizyolojisi, sinir sistemi ve duyu fizyolojisi, sindirim fizyolojisi, metabolizma fizyolojisi, duyu fizyolojisi, endokrin fizyolojisi.

BES118 – Temel Kimya II

(2+2) 3 AKTS: 4

Kimyasal kinetik, kimyasal dengenin ilkeleri, asitler ve bazlar, asit-baz dengeleri, organik kimyaya giriş, doymuş hidrokarbonlar (alkanlar), doymamış hidrokarbonlar (alkenler ve alkinler), organik reaksiyonlar ve fonksiyonel gruplar, canlılar kimyası.

BES116 – Beslenme İlkeleri ve Uygulamaları II

(2+4) 4 AKTS: 6

Vitamin ve minerallerin yapısı, özellikleri, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, yetersizliği, aşırı alım ve toksisitelerini değerlendirmek, besinlerin vitamin-mineral içeriklerini değerlendirmek.

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

TURK102 – Türk Dili II

(2+0) 2 AKTS: 3

Bu ders, bir genelgenin, bir resmi yazının, düşünce yazısının hazırlanması, böyle yazıların özetlenmesi ve kaleme alınması, bir iş yerinin tanıtılması, bir düşünce veya görüşü ileri sürmek, bir yazının temasının anlatımı ve eleştirilmesi, bilgi derlemek, sözlü ve yazılı anlatım türleri (açık oturum, tartışma, panel,

sempozyum, forum), özellikleri ve hazırlanışı, imla, noktalama, yazım kuralları ve bunların resmi yazılardaki özellikleri, cümle ve cümle çeşitleri, yapı, anlam, yüklemine göre öğelerin dizilişi, cümle çeşitleri konularını içermektedir.

ATA102 – Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II

(2+0) 2 AKTS: 3

Bu ders, siyasal, toplumsal, hukuk, ekonomi ve eğitim alanlarında yapılan inkılaplar, Türkiye Cumhuriyeti'ne karşı ayaklanmalar, Atatürk döneminin iç ve dış siyaseti, Atatürk'ün ölümü, Türkiye ve dünyadaki yankıları, Atatürk ilkeleri, dünya savaşı, çok partili sisteme geçiş, 1960 ve 1982 anayasaları konularını içermektedir.

BES154 – Türk ve Dünya Mutfak Kültürü

(2+2) 2 AKTS: 2

Mutfağın tanımı, yeme ve içmenin kültürel boyutu, Türk ve Dünya mutfağının özellikleri, yöresel yemekler ve mutfak kültürü ile sağlık ilişkisi dersin kapsamındadır.

BES155 – Mesleki Oryantasyon

(2+0) 2 AKTS: 3

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

BES157 – Beslenme Bilimlerine Giriş

(2+0) 2 AKTS: 3

Beslenme biliminin ortaya çıkışı ve gelişimi, beslenme bilimi ile ilişkili diğer bilimler bu dersin kapsamındadır.

RKUL102 – Üniversite Kültürü II

(0+2) 1 AKTS: 1

Bu ders, üniversite öğrencilerinin sosyal, kültürel ve siyasal olaylarla ilgili entelektüel bilgi birikimine sahip olmalarını, genel müfredatları dışında multidisipliner bilgi sürecine açık olmalarını, eleştirel ve sorgulayıcı düşünebilme ve analitik davranabilme yetisini kazandırmayı amaçlamaktadır. Öğrenci aynı zamanda kendi alanları dışında kamuoyunda tartışılan bilim, teknik, sosyal, siyasal ve kültürel konularda alanında uzman olan kişilerin seminerlerine katılarak yorum yapma yetisine sahip olacaktır. Öğrenciler üniversite hayatları süresince yaklaşık 48-50 seminere ve programa katılmış olacaklardır.

II. YIL (GÜZ)

ING101 – İngilizce I

(3+0) 3 AKTS: 3

Bu ders, belirteçler; ön hal edatlar: yer, zaman, hareket; tekil ve çoğul isimler: sayılabilir ve sayılamayan isimler; zamanlar: geniş zaman, şimdiki zaman, geçmiş zaman yapıları; kipler: will, should, should not, must, must not, can; karşılaştırmalı yapılar; adılar: kişi adıları, iyelik adıları; sıfatlar; olumlu cümle, olumsuz cümle ve soru cümleleri; bağlaçlar: ve, fakat, çünkü konularını içermektedir.

BES209 – Besin Kimyası ve Uygulamaları I

(2+4) 4 AKTS: 6

Çözeltiler ve kolloid sistemler, karbonhidrat, protein ve yağların yapısı, sınıflandırılması, kimyasal özellikleri, enzimlerin yapısı, sınıflandırılması, enzim aktivitesini etkileyen etmenler, besinlerde bulunuşları ve besin sanayiinde kullanım alanları, pigmentler ile tat ve koku öğelerinin özellikleri ve işlevleri.

BES203 – Beslenme Biyokimyası I

(3+0) 3 AKTS: 4

Yaşamdaki çeşitli moleküllerin yapıları, bu moleküllerin hücre ve organizmadaki kimyasal reaksiyonları ve bunların sağlıkla ve hastalıklarla ilişkilerinin açıklanması; Karbonhidrat, lipit ve protein metabolizması, hormon ve enzim fonksiyonları, nükleik asit metabolizması, metabolik regülasyon ve entegrasyon.

BES217 – Genel Mikrobiyoloji

(2+2) 3 AKTS: 4

Mikrobiyoloji tarihçesi, mikrobiyolojide temel kavramlar, bakteri hücresinin yapısı, fizyolojisi, üremesi ve genetiği, antibiyotik etki ve direnç mekanizmaları, sterilizasyon-dezenfeksiyon, mikrobiyal gelişimi etkileyen faktörler (aktivatör ve inhibitör), sterilizasyon-dezenfeksiyon, bağışıklık ve mikroorganizma ilişkisi, enfeksiyon ve entoksikasyon, seroloji ve mikroorganizma bağlantısı, immünolojide temel kavramlar, temel immün yanıt mekanizması, aşırı duyarlık reaksiyonları.

BES255 – Beslenme Antropolojisi

(2+0) 2 AKTS: 3

Antropolojinin ve temel alt disiplinlerinin tanıtımı, insan evrimi ve biyolojik çeşitliliği ile kültür kavramı ve başlıca kültürel öğelerin değerlendirilmesi, antropoloji ve beslenme ilişkisinin tanımlanması.

BES253 – Beslenme Ekolojisi**(2+0) 2 AKTS: 3**

Beslenme ekolojisine giriş, insanların fiziksel, biyolojik sosyal ve kültürel çevresi arasındaki etkileşimin besin ve beslenme yönünden incelenmesi, besinlerin tarihi, çağlar boyunca beslenme durumunda oluşan değişiklikler, toplumların tükettikleri besin türleri ile bunların hazırlama, saklama ve pişirme yöntemleri arasındaki farklılıklar ve bunları etkileyen faktörler.

BES254 – Anne ve Çocuk Beslenmesi**(2+0) 2 AKTS: 4**

Dünyada ve Türkiye’de, 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 formülaları.

SOH102 – İktisata Giriş**(3+0) 3 AKTS: 4**

Temel kavramlar, temel kavramlar uygulama örneği, arz ve talep modeli, talep eğrisi ve tüketici davranışları, arz eğrisi ve firma davranışları, rekabet, tekel, devlet müdahalesi, iş döngüsü, toplam arz ve talep ele alınacaktır.

II. YIL (BAHAR)**ING102 – İngilizce II****(3+0) 3 AKTS: 3**

Bu ders, zamanlar: şimdiki zaman, geniş zaman, geçmiş zaman, gelecek zaman yapıları; kipler: might, could, can, must, may; zarflar: yer, yön, amaç, hal zarfları; sıfatlar: sıfatların sırası, karşılaştırma, üstünlük belirten yapılar; edilgen yapı: şimdiki, geniş, geçmiş, gelecek zamanda edilgen yapı; şart cümlecikleri; sıfat tümceleri; aktarım cümleleri; fiil yapıları: to, -ing; isim cümlecikleri; zarf cümlecikleri; karşılaştırmalı yapılar konularını içermektedir.

BES210 – Besin Kimyası ve Uygulamaları II**(2+4) 4 AKTS:6**

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, biyoaktif besin bileşenleri ve fonksiyonel besinler, genetiği değiştirilmiş besinler.

BES204 – Beslenme Biyokimyası II**(3+0) 3 AKTS: 4**

Yaşamdaki çeşitli moleküllerin yapıları, bu moleküllerin hücre ve organizmadaki kimyasal reaksiyonları ve bunların sağlıkla ve hastalıklarla ilişkilerinin açıklanması; Yağda ve suda çözünen vitaminler, vitamin benzeri maddeler, mineraller, su ve elektrolitler, tokluk ve açlıkta metabolizma.

BES218 – Besin Mikrobiyolojisi**(2+2) 3 AKTS: 4**

Besin mikrobiyolojisine giriş, besinlerde mikroorganizmaların üremesini etkileyen faktörler, bakteri sporları ve indikatör mikroorganizmalar, besinlerin fermentasyonu, sebze ve meyvelerin bozulması, su, süt ve ürünlerinin bozulması ve mikrobiyolojik inceleme yöntemleri. Et, et ve deniz ürünlerinin bozulması, besin ve suyla geçen parazitler, mikotoksijenik küfler ve besinlerde bozulmaya yol açan diğer mantarlar, besinlerle geçen virüsler, besin zehirlenmeleri, besinleri saklama yöntemleri.

RPRE104 – Girişimcilik ve Proje Kültürü**(2+0) 2 AKTS: 3**

Bu ders, öğrencilere mezuniyet projesi yerine mezuniyet ürününün nasıl uygulanması konusunda kapsamlı bilgi vermektedir. Öğrenci merkezli, gerçek hayat hedefleri belirleme ile ilgili tüm akademisyenleri bir araya getirme, yeni şeyler keşfetme, problem çözme, zaman yönetimi becerileri ve toplum hizmeti konularını içermektedir.

BES256 – Beslenmede Tıbbi Aromatik Bitkiler**(2+0) 2 AKTS: 4**

Tıbbi ve aromatik bitkilerin tarihçesi, özellikleri, beslenmede bu bitkilerden yararlanma yöntemleri, beslenmede kullanılan tıbbi ve aromatik bitkilerden ilaç hazırlanışı, beslenmede kullanılan tıbbi ve aromatik bitkiler ile bu bitkilerin özellikleri.

BES258 – Besin Grupları ve Teknolojileri**(2+0) 2 AKTS: 4**

Besin grupları ve bu besin gruplarına yönelik üretim tekniklerini içerir. Süt ve Süt Ürünleri Üretim Teknolojisi: Pastörize süt, yoğurt ve meyveli yoğurt, peynir ve peynir çeşitleri; Sıvı yağ üretim aşamaları, tereyağı, kaymak üretimi ve üretim teknolojileri; Un ve Unlu Mamuller Üretim Teknolojisi: Ekmek, Simit, Poğaç, Pizza, Pasta, Kurabiye, Bisküvi, Çikolata, Makarna üretim aşamaları; Et Ve Et Ürünleri Üretim Teknolojisi: Sucuk, salam, kavurma, pastırma, hindi füme, tavuk füme, nugget, jambon; Meyve Sebze Ürünleri Üretim Teknolojisi: şeftali, armut, çilek, biber dolması, ve bezelye konservesi, domates salçası, sirke, turşu üretim aşamaları.

BES260 – Demografik Yapı ve Sağlık**(2+0) 2 AKTS: 4**

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 ilişkiyi konu alır.

PSI131 – Psikoloji**(3+0) 3 AKTS: 4**

Bu ders, öğrencilere psikoloji bilimini genel olarak tanıtmak amacıyla öğrencilere psikolojideki yaklaşımlar, genel kuramlar ve uygulamalar hakkında bilgi sağlamaktadır. Ders: psikolojinin bilimsel temelleri, psikolojide temel kavramlar ve bilimsel metot, psikolojide temel süreçler ve uygulama alanları, kişilerarası ilişkiler ve iletişim konularını içermektedir.

III. YIL (GÜZ)**BES301 – Hastalıklarda Diyet Tedavisi ve Uygulamaları I****(3+2) 4 AKTS: 5**

Beslenme ve sağlık/hastalık ilişkisi, beslenme hataları ve bozuklukları, diyabet (Diabetes mellitus), reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, solunum yolu hastalıkları, sindirim sistemi hastalıkları, yanık, nörolojik ve psikiyatrik hastalıkların tanımı, etiyolojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavisi.

Uygulamalar: Şişmanlık, yeme davranış bozuklukları, diabetes mellitus, kalp-damar hastalıkları, hipertansiyon, gastrointestinal sistem hastalıkları, enteral ve parenteral beslenme tedavileri.

BES303 – Çocuk Hastalıklarında Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları I**(3+2) 4 AKTS: 5**

Dünyada ve Türkiye’de anne ve çocuk beslenmesinin önemi, gebelik ve laktasyonda oluşan fizyolojik değişiklikler, problemler ve beslenme gereksinimleri, beslenme ve mental gelişim, 0-1 yaş bebek beslenmesi, anne sütü, tamamlayıcı beslenme ve bebek formülaları, 1-3 yaş grubu çocukların (toddlers) 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 ve çözümleri çocukluk çağı obezitesi ve yeme davranışı bozukluklarında diyet tedavisi.

Uygulamalar: Klinikte vaka izlemi, gastroenteritler, malnütrisyon, laktoz intoleransı ve diğer karbonhidrat malabsorpsiyonları, besin alerjileri, çocukluk çağı obezitesi, metabolik sendrom, yeme davranışı bozuklukları, Tip 1 diyabet, böbrek hastalıkları ve beslenme tedavileri.

BES315 – Toplumda Beslenme Durumunun Saptanması

(3+0) 3 AKTS: 5

Bireyin ve toplumun beslenme durumunun saptanmasında kullanılan yöntem ve teknikler (klinik, antropometrik, biyokimyasal, biyofizik, besin tüketim araştırmaları ekolojik etmenler, mortalite ve morbidite istatistikleri), irdelenmesi.

BES317 – Toplu Beslenme Sistemleri I

(3+0) 3 AKTS: 5

Toplu beslenme ve önemi, toplu beslenme yapılan kurumlardaki sistemler, toplu beslenme ilkeleri, mutfak yönetimi ve organizasyonu, mutfak/yemekhane planlama ve kullanılan araç gereçler, yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerin sınıflandırılması.

BES361 – Mesleki İngilizce

(2+0) 2 AKTS: 4

Beslenme ve Diyetetik ile ilgili mesleki İngilizce' nin temel kavramlarını ele almak, bu alanda öğrencilerin okuma ve anlama becerilerini geliştirmek, yazma ve konuşma becerilerine katkıda bulunmak.

BES363 – Yeme Bozukluklarında Diyet Tedavisi

(2+0) 2 AKTS: 4

Yeme bozuklukları tanımı, anoreksiya nervosa, bulimia nervosa, tıkanırcasına yeme, gece yeme sendromu gibi yeme davranış bozukluklarını saptama yöntemleri, beslenme davranış bozukluğu olan bireylerin beslenme durumu, tıbbi beslenme tedavisi, tedavide ekip yaklaşımı.

BES365 – Özel Durumlarda Beslenme

(2+0) 2 AKTS: 4

Yaşlılık döneminde beslenme, hastalık dönemlerinde ve özellik gerektiren durumlarda beslenme, işçi beslenmesi.

BES367 – Besin İntoleransı ve Alerjiler

(2+0) 2 AKTS: 4

Alerji, besin alerjisi ve alerjenler hakkında bilgiler verilmesi ve genel olarak alerjen özellikteki gıdalar hakkında bilgi verilmesi. Gıda intoleransı, gıda alerjisi ve intoleransı tipleri, gıda alerjisi ve intoleransı

belirtileri, önlemler, gıda hassasiyetinde nedenler, laktoz intoleransı, gluten intoleransı, gıda boyaları alerjisi, bebeklerde ve gençlerde hassasiyeti, karbonhidrat intoleransı ve obezite, süt intoleransı, gıda alerjilerinin önlenmesi, gıda alerjisi ve intoleransında güvenlik.

BES369 – Çocuk ve Adölesan Beslenmesi

(2+0) 2 AKTS: 4

1-3 yaş grubu çocukların (toddlers) 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.

BES358 – Beslenme ve Genetik

(2+0) 2 AKTS:4

Ders; epigenetik ve nutrigenetik tanımlar, nutrigenomik diyetler ve sağlık etkileşimi, nutrigenetik testler hakkında bilgileri içermektedir.

SBF149 – Temel Genetik

(2+0) 2 AKTS: 3

Biyomoleküller, hücre yapı ve görevi, enerji metabolizması, genetik materyalin niteliği, DNA paketlenmesi ve kromozomun ince yapısı, RNA yapı sentez ve fonksiyonu, genetik kod ve protein sentezi, Mendel genetiği, hücre döngüsü, mutasyon, gen mühendisliği.

SBF125 – Biyoistatistik

(2+0) 2 AKTS: 3

Araştırma planlama, planlamada uygun çalışma ve kontrol gruplarının oluşturulması, bilgi ve veri kaynaklarına ulaşım, araştırma tasarımı, bilgisayardan yararlanma, değişkenlerin ölçümü.

III. YIL (BAHAR)

BES302 – Hastalıklarda Diyet Tedavisi ve Uygulamaları II

(3+2) 4 AKTS: 5

Beslenme ve sağlık/hastalık ilişkisi, beslenme hataları ve bozuklukları, beslenme sorunu kökenli hastalıklar, karaciğer hastalıkları, safra kesesi hastalıkları, böbrek hastalıkları, enfeksiyon, kemik-eklem hastalıkları, sinir sistemi hastalıkları, artrit ve besin allerjilerinin tanımı, nedenleri, komplikasyonları, kanser ve diyet tedavileri, enteral ve parenteral beslenme.

Uygulamalar: Karaciğer hastalıkları, alkolizm, safra kesesi ve pankreas hastalıkları, böbrek hastalıkları, enfeksiyon, AIDS, kanser, yanık, allerji, solunum yolu hastalıkları, nörolojik ve psikiyatrik hastalıkları, kas-iskelet sistemi hastalıkları, gut?un, beslenme tedavileri ile ilgili pratik uygulama yapmak, besin-ilaç etkileşimi, pre-post operatif beslenme, metabolik stres, test diyetlerinin uygulamalarını öğretmek.

BES304 – Çocuk Hastalıklarında Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları II

(3+2) 4 AKTS: 5

Klinikte vaka izlemi, akut gastroenteritler, malnutrisyon, malabsorpsiyon sendromları, metabolizma hastalıkları, besin allerjileri, çocukluk çağı obezitesi, metabolik sendrom, yeme davranışı bozuklukları, tip 1 diyabet ve bunların diyet tedavileri, çocuklarda enteral ve parenteral beslenme.

Uygulamalar: Enteral ve parenteral beslenme, prematürelilik, kistik fibrozis, kalıtsal metabolizma hastalıkları, neoplastik hastalıklar, enfeksiyon hastalıkları, nörolojik hastalıklar ve beslenme tedavileridir.

BES316 – Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisi

(3+0) 3 AKTS: 5

Toplumda görölen beslenme sorunlarının tanımlanması, hastalıkların önlenmesinde ve etiyojisinde beslenme ve diyet ilişkisinin irdelenmesi, özel toplum gruplarında sağlığın korunması ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulması. (Örneğin; okul çocukları, yetişkinler için beslenme rehberinin hazırlanması.).

BES318 – Toplu Beslenme Sistemleri II

(3+0) 3 AKTS: 5

Toplu beslenme ve önemi, toplu beslenme yapılan kurumlardaki sistemler, yiyecek-içecek bölümünün organizasyonu, menü planlama ilkeleri, besinlerin üretimi ve servis yöntemleri, yeni üretim sistemleri, toplu beslenme sistemlerinde oluşan artıklar ve önleme yolları, satın alma ve depolama teknikleri.

BES352 – Besin Kontrolü ve Mevzuatı**(2+0) 2 AKTS: 4**

Besinle ilgili yasal düzenlemeler ve yaptırımlar, besin güvenliğini bozan etmenler; besin katkı maddeleri, pestisidler, metalik bulaşmalar, plastik monomerleri ve deterjanlar.

BES354 – Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı**(2+0) 2 AKTS:4**

Beslenme eğitimine giriş, beslenme eğitiminin ilkeleri, beslenme eğitimi programları modelleri, toplumun beslenme konusunda bilinçlendirilmesi için eğitim programlarının geliştirilmesi ve bu konuda dikkat edilecek hususlar, beslenme eğitimi programları örnekleri, gebe ve emzikli anne eğitiminde temel ilkeler, toplu beslenme servislerinde çalışan görevliler için hizmet içi eğitim programları, beden ağırlığı yönetimi sorunları olanlar için geliştirilmiş davranış değiştirme yöntemi. Danışmanlık kavramları ve ilkeleri, hasta merkezli yaklaşım, beslenme danışmanlığı.

BES356 – Fonksiyonel Besinler**(2+0) 2 AKTS:4**

Fonksiyonel besin ve besin bileşeni tanımı, fonksiyonel besin bileşenlerinin sınıflandırılması, fonksiyonel besinler ile ilgili yasal düzenlemeler ve fonksiyonel besinlerin pazardaki yeri.

BES360 – Sporcu Sağlığı ve Beslenmesi**(2+0) 2 AKTS: 4**

Egzersizli sağlıklı yaşam için önemi, fiziksel uygunluk, çocuklar ve yetişkinler için fiziksel aktivitenin artırılmasına yönelik uygulamalar, egzersiz-sağlık-beslenme ilişkisi, egzersiz-hastalık ilişkisi, sporcuların enerji ve makro besin öğeleri, sporcuların mikro besin öğeleri, antrenman / müsabaka öncesi, sırası ve sonrası beslenme özellikleri, sıvı tüketiminin önemi, ergojenik yardım, vücut kompozisyonu ve ağırlık kontrolü.

BES362 – Besin ve Besin Öğesi ile İlaç Etkileşimi**(2+0) 2 AKTS: 4**

Bazı ilaçların besinlerle etkileşme mekanizmaları, besinlerin içerisinde bulunan biyoaktif bileşenler, ilacın aktivitesini hızlandıran ya da yavaşlatan besinler ve ters etkileri ile ilaç tedavisinin beslenme durumuna etkisi; ilaçlar ile karbonhidrat, protein, lipit, vitamin ve mineraller arasındaki etkileşimler.

BES364 – Diyabet ve Tıbbi Beslenme Tedavisi**(2+0) 2 AKTS: 4**

Diyabetin oluşumunda ve tedavisinde beslenmenin etkisini öğrenmek, Diyabetli bireylerde kişiye özgü tıbbi beslenme tedavisi programlarını geliştirmek, Diyabetin tanımı, sınıflaması ve tanı yöntemleri, patogenezi ve komplikasyonları; ilaç, insülin ve egzersiz ile beslenme etkileşimleri.

SBF121 – İş Sağlığı ve Güvenliği**(2+0) 2 AKTS: 3**

İş sağlığı ve güvenliğinin tarihsel gelişimi, iş sağlığı ve güvenliğinin amacı ve önemi, iş sağlığı ve güvenliği alanında kavramlar, Türkiye’de iş sağlığı ve güvenliğinin genel görünümü, iş kazaları, meslek hastalıkları, iş kazaları ve meslek hastalıklarına karşı alınacak önlemler, iş kazaları ve meslek hastalıklarından doğan maliyetler.

SBF145 – Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri**(2+0) 2 AKTS: 4**

Akademik araştırmalarda bilimsel yöntem, araştırmaya giriş. Araştırma probleminin tanımlanması, araştırma tasarımı, anket tasarımı, örnekleme yöntemleri, veri toplama yöntemleri. Doğru referans vermek. Yurtiçi ve yurtdışı kütüphanelere ilişkin araştırma örnekleri.

IV. YIL (GÜZ)**BES401 – Toplum Sağlığında Beslenme Stajı****(0+0) 0 AKTS: 4**

Toplumun beslenme durumunun ve beslenme alışkanlıklarının saptanması, bireyin ve toplumun yeterli ve dengeli beslenme ile sağlık konusunda bilinçlendirilmesi ve eğitimi, özel gruplar için beslenme eğitim programlarının/ materyallerinin geliştirilmesi.

BES413 – Beslenme ve Diyetetik Alan Uygulaması I**(2+20) 12 AKTS: 20**

Alan uygulaması ile klinikte hasta izleminde uygulanacak yöntemleri öğrenmek; hasta dosyası okuma, dosyadaki bilgileri analiz edebilme, hasta takibi yapabilmek, toplu beslenme sistemlerinde yönetici diyetisyenin rolünü görmek, toplu beslenme sistemleri aşamalarının gözlemlenmesi, farklı kurumların toplu beslenme hizmetlerinin tartışılması amaçlanmaktadır.

BES415 – Seminer I**(1+0) 1 AKTS: 2**

Beslenme ve diyetetik ilintili güncel konularda bireysel araştırmaların planlanması ve yürütülmesi. Öğrencinin danışmanın denetiminde seçtiği konuda literatür araştırması, amaç ve hipotez, materyal ve yöntem, sonuçlar, tartışma ve referansların belirtilmesi ile rapor halinde sunulmasını süreçlerini içerir.

BES407 – Uygulamalı Alan Araştırması I**(0+2) 2 AKTS: 4**

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.

IV. YIL (BAHAR)**BES414 – Beslenme ve Diyetetik Alan Uygulaması II****(2+20) 12 AKTS: 20**

Alan uygulaması ile klinikte hasta izleminde uygulanacak yöntemleri öğrenmek; hasta dosyası okuma, dosyadaki bilgileri analiz edebilme, hasta takibi yapabilmek, toplu beslenme sistemlerinde yönetici diyetisyenin rolünü görmek, toplu beslenme sistemleri aşamalarının gözlemlenmesi, farklı kurumların toplu beslenme hizmetlerinin tartışılması amaçlanmaktadır.

BES416 – Seminer II**(1+0) 1 AKTS: 2**

Beslenme ve diyetetik ilintili güncel konularda bireysel araştırmaların planlanması ve yürütülmesi. Öğrencinin danışmanın denetiminde seçtiği konuda literatür araştırması, amaç ve hipotez, materyal ve yöntem, sonuçlar, tartışma ve referansların belirtilmesi ile rapor halinde sunulmasını süreçlerini içerir.

BES408 – Uygulamalı Alan Araştırması II**(0+2) 2 AKTS: 4**

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.

BES452 – Sağlık Hukuku ve Etik**(2+0) 2 AKTS: 4**

Ders kapsamında teŖhis ve tedavi szleŖmesinin unsurları, hukuki niteliği, tarafların yükümlülükleri, sorumsuzluk szleŖmesi, hukuki sorumluluk ve szleŖmenin sona ermesi incelenmektedir. Sağlık ve hukuk kavramları, birbirlerine etkileri ve iliŖkileri, sağlık hukuku kavramı, sağlık hukukunun kamu hukuku ve özel hukuk içerisindeki yeri ve önemi, özel yasalarla dzenlenmiŖ sağlık konularının tahlil ve hukuki nitelikleri, sağlık kurum ve kuruluŖlarının sorumlulukları, sağlık personelinin hukuki ve cezai sorumlulukları hakları ve ödevleri, özel yasalarımızla düzenlenen hukuki ve cezai sorumluluklar, yetki ve sorumluluklar, hukuki nitelikleri, aile planlaması, kan nakli, organ nakli, tıbbi tahliye gibi konuların hukuksal tahlilleri, tenazi, ötanazi kavramlarının hukuksal vasıfları.

BES454 – Beslenme BiliŖim Sistemleri**(2+0) 2 AKTS: 4**

Dünyada ve Türkiye’de Beslenme ile ilgili bilgisayar uygulamaları, araŖtırma verilerini yorumlamaya yönelik istatistik paket programları (SPSS vb.), araŖtırma verileri ve durum değerlendirmeye yönelik tablo yapımı, yorumlama ve sunma teknikleri (Microsoft Office etkin kullanım), büyüme ve geliŖmeyi değerlendirmeye yönelik persentil ve Z skor değerleri analiz programları (WHO-Antro), enerji ve besin ögeleri tüketim analizine yönelik programlar (ulusal uluslararası, USDA, BEBİS vb.).