**HASAN KALYONCU ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ**

**DERS AMAÇLARI VE İÇERİKLERİ**

**(2018-2019)**

**BES101 BESLENME İLKELERİ (I)**

**Dersin Amacı:** Enerji ve makrobesin öğelerinin (karbonhidrat, protein, yağ) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini kavratmak, besinleri enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içerikleri açısından değerlendirebilmek, farklı yaş ve cinsiyete göre günlük enerji, karbonhidrat, protein ve yağ gereksinmelerini ve bunları sağlayacak besin çeşit ve miktarlarını öğretmek ve diyet örüntüsünü bu açıdan yorumlayabilmek, üç günlük bireysel besin tüketimi uygulayarak ve fiziksel aktivite kayıtları tutarak kendi beslenme durumlarını saptamak, günlük tüketilmesi önerilen besin öğeleri miktarlarıyla karşılaştırarak, genel beslenme durumunu ve beslenme alışkanlıklarını değerlendirebilmek ve düzeltilmesi konusunda öneriler getirebilmektir.

**Dersin İçeriği:** Karbonhidratların, proteinlerin ve lipitlerin sağlıklı beslenmedeki önemi, kimyasal yapısı, özellikleri, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, aşırı alım durumunda oluşabilecek hastalıklar, besinlerin enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içeriklerinin öğretilmesi, enerji dengesi ve dengesizliği sorunları, uygun hazırlama ve pişirme yöntemleri, bazı temel ve geleneksel yemek tarifelerinin beslenme ilkeleri çerçevesinde laboratuar ortamında uygulanması konularını kapsar.

**BES102 BESLENME İLKELERİ (II)**

**Dersin Amacı:** Su ve elektrolitlerin vücut çalışmasındaki önemini kavramak, vitamin ve minerallerin insan beslenmesindeki önemini bilmek, vitamin ve mineral içerikleri yönünden besinleri değerlendirebilmek, farklı yaş ve cinsiyete göre günlük vitamin ve mineral gereksinmelerini ve bunları sağlayacak besin çeşit ve miktarlarını bilmek ve diyet örüntüsünü bu açıdan yorumlayabilmek, vitamin ve mineral kaybını önleyecek besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerini uygulayabilmek, menü planlamayı etkileyen etmenleri öğrenmek ve menü planlama becerisi kazanmak, besin işleme-saklamanın önemini ve yöntemlerini öğretmektir.

**Dersin İçeriği:** Vitamin ve minerallerin sağlıklı beslenmedeki önemi, yapısı, özellikleri, sınıflandırması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, yetersizliği, aşırı alım ve toksisiteleri, besinlerin vitamin ve mineral içerikleri, hazırlama ve pişirme yöntemleri sırasında oluşan kayıplar, bazı temel ve geleneksel yemek tarifelerinin beslenme ilkeleri uygun şekilde laboratuvarda ortamında uygulanması konularını kapsar.

**BES103 FİZYOLOJİ (I)**

**Dersin Amacı:** İnsan vücudundaki hücre, doku ve organ sistemlerinin işleyiş prensiplerini ve bu sistemlerin organizasyonunu sağlayan kontrol mekanizmalarının incelenmesi ve öğrenilmesini amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Fizyolojiye giriş, hücre fizyolojisi, kardiyovasküler fizyoloji,  kan fizyolojisi, solunum fizyolojisi konularını kapsar.

**BES104 FİZYOLOJİ (II)**

**Dersin Amacı:** İnsan vücudundaki hücre, doku ve organ sistemlerinin işleyiş prensiplerini ve bu sistemlerin organizasyonunu sağlayan kontrol mekanizmalarının incelenmesi ve öğrenilmesini amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Fizyolojiye giriş, sinir sistemi fizyolojisi, gastrointestinal fizyoloji, boşaltım fizyolojisi, üreme fizyolojisi, hormon fizyolojisi konularını kapsar.

**BES109 TEMEL KİMYA**

**Dersin Amacı:** Madde ve maddenin özellikleri, kimyasal kavramlar ve kimyasal tepkimelerin oluşumları hakkında bilgi edinmeyi amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Maddenin özellikleri ve ölçümü, atomlar ve atom kuramı, periyodik çizelge ve atomun elektron yapısı, kimyasal bileşikler, kimyasal bağlar, kimyasal tepkimeler, çözeltilerin fiziksel özellikleri, gazlar, asitler ve bazlar, kimyasal hesaplamalar, kimyasal denge, kimyasal termodinamik ve kimyasal kinetik gibi temel kimya konularını kapsar.

**BES106 ORGANİK KİMYA**

**Dersin Amacı:** Yaşamın organik kimya olduğunu, doymuş hidrokarbonları, fonksiyonel grupları ve kimyasal tepkimelerini öğretmeyi amaçlar.

**Ders İçeriği:** Organik yapılar, bağlar, hibritleşme (melezleşme) türleri, işlevsel gruplar; alkanlar, alkenler, alkinler, halojenürler, alkoller, eterler, aldehitler, ketonlar, karboksilik asitler ve türevleri, alkali halojenürlerde yer değiştirme tepkimeleri (SN1, SN2) ve ayrılma tepkimeleri (E1, E2), stereokimya, aromatik bileşikler; elektrofilik aromatik yer değiştirme tepkimeleri (EAS), nükleofilik yer değiştirme tepkimeleri (SNAR), kenetlenme tepkimeleri, alilik halojenürlerde yer değiştirme tepkimeleri, benzilik halojenürlerde yer değiştirme tepkimeleri, radikalik tepkimeler konularını kapsar.

**BES111 DEMOGRAFİK YAPI VE SAĞLIK**

**Dersin Amacı:** Genel demografik kavramların, bileşenlerin ve göstergelerin öğretilmesi, ana-çocuk sağlığı ve beslenmesi üzerine güncel bilgilerin verilmesi. Nüfus, beslenme ve sağlık arasındaki ilişkinin tartışılmasıdır.

**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, AIDS ve cinsel yolla bulaşan hastalıklar hakkında genel bilgi düzeyi konularını kapsar.

**BES108 TIBBİ BİYOLOJİ VE GENETİK**

**Dersin Amacı:** Hücrenin yapısını, organellerini ve hücrelerin birbirleri ile ilişkilerini, genetik materyalin yapısal özelliklerini ve replikasyon mekanizmasını, genetik kod ve genetik kontrol mekanizmalarının hücre için önemini, insan kalıtım modellerinin tiplerini ve özelliklerini, genetik materyalde meydana gelen değişikliklerin özelliklerini ve önemini, beslenme bozukluklarında ve biyoteknolojik ürünlerin oluşturulmasında genetiğin önemini kavrayan öğrenciler yetiştirmektir.

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

**BES113 ANATOMİ (I)**

**Dersin Amacı:** Öğrencilere insan vücudunun normal yapısını öğretmek, invaziv işlemlerin anatomik temellerinin anlaşılmasını sağlamaktır.

**Dersin İçeriği:** Anatomi’ye giriş, terminoloji ve genel terimler, insan bedeninin anatomik bölümleri, hareket sistemi (eklemler), hareket sistemi (kaslar), sindirim sistemi konularını kapsar.

**BES114 ANATOMİ (II)**

**Dersin Amacı:** Öğrencilere insan vücudunun normal yapısını öğretmek, invaziv işlemlerin anatomik temellerinin anlaşılmasını sağlamaktır.

**Dersin İçeriği:** Anatomi’ye giriş, dolaşım sistemi (kalp), dolaşım sistemi (arter), dolaşım sistemi (ven), ürogenital sistem, solunum sistemi, otonomik sinir sistemi konularını kapsar.

**BES117 MESLEKİ ORYANTASYON**

**Dersin Amacı:** Bölümü ve mesleği tanıtmak, meslek etiği ve deontoloji ile ilgili temel bilgileri öğretmek, mesleklerinin gerektirdiği davranış ve aktiviteleri tanımlama ve uygulama becerileri kazandırmak, eğitimleri sırasında gerekli yönetmelikleri öğretmek, meslekleri ile ilgili temel bilgileri edinebilecekleri kaynakları tanımlama ve onlara ulaşabilme deneyimi kazandırmaktır.

**Dersin İçeriği:** Beslenme ve Diyetetik Bölümünün ve anabilim dallarının tanıtımı, mesleki etik ve deontoloji, ders programı tanıtımı, yönetmeliklerin ve öğrenci sorumluluklarının öğretilmesi, diyetisyenlik mesleği ile ilgili uygulamalar, standartlar ve meslek örgütünün tanıtılması, meslek tarihi ve uluslararası derneklerin tanıtımı, meslekleri ile ilgili temel kaynakları ve ulaşım yollarının tanıtımı konularını kapsar.

**MAT103 TEMEL MATEMATİK**

**Dersin Amacı:** Matematik bilimini oluşturan temel konular hakkında bilgi edinmeyi amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Önermeler, Doğruluk Çizelgeleri, Kümeler, Bağıntılar, Fonksiyonlar, Permütasyon, Kombinasyon, Binom açılımları, Matrisler, Determinantlar, Doğrusal Denklem sistemleri konularını kapsar.

**İNG111 İNGİLİZCE I**

**Dersin Amacı:** Öğrencilere temel dilbilgisi kurallarını öğreterek, öğrencilerin anlamlı ve doğru İngilizce cümleler kurabilmelerini ve yazılı-sözlü olarak kendilerini ifade edebilmelerini sağlamaktır.

**Dersin İçeriği:** Wh- Questions, Yes No Question, Simple Present/ Time Expressions at in on around, Demonstratives/ This, that, those, Object pronouns, Present Continuous, Adverbs of Frequency konularını kapsar.

**İNG112 İNGİLİZCE II**

**Dersin Amacı:** Öğrencilere temel dilbilgisi kurallarını öğreterek, öğrencilerin anlamlı ve doğru İngilizce cümleler kurabilmelerini ve yazılı-sözlü olarak kendilerini ifade edebilmelerini sağlamaktır.

**Dersin Amacı:** Simple Past, There is/are one any and some/ Quantifiers, Questions for describing people, Present Perfect, Conjuctions, Modal Verbs, Be/ Going to konularını kapsar.

**İNG211 İNGİLİZCE III**

**Dersin Amacı:** Öğrencilere temel dil bilgisi kurallarını öğreterek, öğrencilerin anlamlı ve doğru ingilizce cümleler kurabilmelerini ve yazılı-sözlü olarak kendilerini ifade edebilmelerini sağlamaktır.

**Dersin Amacı:** Past tense/ Used to, Expressions of Quantity/ too much, too many/Enough/too, Simple Past vs Present Perfect, Be going to-will/ Modals, İnfinitive Gerunds konularını kapsar.

**İNG212 İNGİLİZCE IV**

**Dersin Amacı:** Öğrencilere temel dilbilgisi kurallarını öğreterek, öğrencilerin anlamlı ve doğru İngilizce cümleler kurabilmelerini ve yazılı-sözlü olarak kendilerini ifade edebilmelerini sağlamaktır.

**Dersin Amacı:** Relative Clause of time/ When After Before, Conditional Sentences/ If Clause, Passive, Past Continuous vs Simple Past, Present Perfect Continuous, Relative Pronouns, Modals konularını kapsar.

**TÜR101 TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI (I)**

**Dersin Amacı:** Dilin tanımını özelliklerini, dil-ulus, dil-düşünce ve dil-kültür ilişkisini, yeryüzündeki dilleri, Türk dilinin bu diller arasındaki yeri ve tarihsel gelişimini, Atatürk'ün dil devrimini, anlayışını, çalışmalarını, Türk dilinin ses özelliklerini, olayları, yazım kuramları ve uygulamasını, noktalama işaretleri ve uygulamasını, sözcük bilgisi, kök-ek ve gövde, yapım ekleri, çekim ekleri, sözcük türetme yollarını öğrenebilmeyi amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Türk dili dersinin içeriği ve dersle ilgili kaynakların tanıtılması, dilin tanımı, kapsamı, özellikleri, dil-kültür ilişkisi, dil düşünce ilişkisi ve dilin kültür taşıyıcılık özelliği,yeryüzündeki diller, dil aileleri ve Türkçenin bu diller arasındaki yeri ve özelliği,Türk dilinin bugüne kadar ki tarihi gelişimi ve Türklerin kullandığı alfabeler, konuşma, yazı dili ve edebi dilin tanıtılması, lehçe, şive ve ağız kavramlarının karşılaştırılması, yazım kuralları, bazı ek ve edatların yazılışı, özel adların, sayıların, alıntı kelimelerin yazılışı, büyük ve küçük harflerin kullanıldığı yerler, anlamları yönünden sözcükler, sözcüklerde anlam özellikleri, sözcüklerde anlam ilişkileri, anlam değişmeleri, somutlaştırma, Türkçenin söz varlığı, atasözleri ve deyimler, cümlenin anlamı ve yorumu, haber cümleleri, soru cümleleri ve ünlem cümleleri, cümle ve cümleyi meydana getiren unsurlar, paragraf, paragrafta temel düşünce, paragraf çeşitleri, paragrafın içeriği, paragrafta yardımcı fikirler, okumanın insan hayatındaki önemi, düşünceyi geliştirme yolları, resmi yazışmalar, dilekçe, tutanak, rapor, iş mektubu, bildiri, bu türlerle ilgili uygulama çalışması, düzgün bir cümle kurmada cümle öğelerinin doğru şekilde kullanılması, cümle çözümlemeleri , anlatım bozuklukları, sözcük düzeyinde anlatım bozuklukları, örnek metinler üzerinde uygulama çalışması, cümle düzeyinde anlatım bozuklukları, çeşitli basın ve yayın organlarından derlenmiş cümle düzeyinde anlatım bozukluklarına örnekler konularını kapsar.

**TÜR102 TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI (II)**

**Dersin Amacı:** Dilin tanımı, özellikleri, dil-ulus-dil-düşünce ve dil-kültür ilişkisi, yeryüzündeki diller, Türk dilinin bu diller arasındaki yeri ve tarihsel gelişimi, Atatürk'ün dil devrimi, anlayışı, çalışmaları, Türk dilinin ses özellikleri, olayları, yazım kuramları ve uygulaması, noktalama işaretleri ve uygulaması, sözcük bilgisi, kök-ek ve gövde, yapım ekleri, çekim ekleri, sözcük türetme yollarını öğrenebilmektir.

**Dersin İçeriği:** Kompozisyon bilgisi, anlatım biçimleri, yazılı anlatım türleri, olay yazıları, duygu yazıları, günlük hayatla ilgili yazılı anlatım türleri sözlü anlatım türleri, tartışmaya dayalı anlatım türleri, bilimsel araştırma yöntemleri, kütüphanelerin toplumsal hayatta işlevi ve önemi, elektronik ortamda bilgiye ulaşma, kütüphanelerin toplumsal hayatta işlevi ve önemi, elektronik ortamda bilgiye ulaşma, dinleme ve konuşma, konuşmanın tanımı ve kapsamı güzel etkili konuşmanın ilkeleri, topluluk karşısında konuşma kuralları konularını kapsar.

**AİİT101 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ (I)**

**Dersin Amacı:** Öğrencilerin Atatürk ilkelerinin oluşması ve uygulanması şartlarını öğrenip önemini kavraması. Yapılan inkılâpların sosyal hayatımıza getirdikleri yeniliklerinin kavranması. Çağdaş medeniyet seviyesine ulaşılması için verilen mücadelenin yer ve zamanları konusunda değerlendirmelerde bulunmayı öğrenmek. İlke ve İnkılâplar konusunda bilgi sahibi olmak ve değerlendirmelerde bulunabilmektir.

**Dersin İçeriği:** Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi dersinin amacı ve İnkılâp kavramı Osmanlı devletinin gerileme nedenleri, ıslahat hareketleri, tanzimat ve Islahat Fermanlar, I. ve II. Meşrutiyet,Trablusgarp, Balkan ve I.Dünya savaşları, milli mücadeleye hazırlık, Mustafa Kemal’in İstanbul’daki faaliyetleri, Mustafa Kemal’in Anadolu’daki faaliyetleri, kongreler, son Osmanlı Mebusan Meclisinin açılması ve faaliyetleri, T.B.M.M’nin açılması, Mondros Mütarekesinden sonraki gelişmeler, Lozan Barış Antlaşması, önemi ve sonuçları konularını kapsar.

**AİİT102 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ (II)**

**Dersin Amacı:** Milli Mücadelenin kazanılmasından sonra Lozan Barış Anlaşması, cumhuriyetin ilanı ve akabinde Atatürk İlkeleri rehberliğinde gerçekleştirilen devrimlerin öğrencilere aktarılması, çok partili hayata geçiş ve 1923 sonrasında Türkiye Cumhuriyeti'ni ilgilendiren temel iç dış politik konularda öğrencilerin bilgilendirilmesidir.

**Dersin İçeriği:** Türk İnkılâbının yürütülmesindeki özellikler, hukuk sisteminin kurulması, eğitim sisteminin kurulması işgaller karşısında ülkenin durumu ve düşünülen kurtuluş çareleri, ekonomi ve maliye alanında harcanan çabalar, toplumsal yaşayışı düzenleyen diğer yenilikler, Atatürk döneminde Türkiye Cumhuriyetinin iç siyaseti, Atatürk'ün Döneminden Sonra Türkiye Cumhuriyeti'nin iç ve dış siyaseti, Atatürk İlkeler (Milliyetçilik, Ulusçuluk, Halkçılık, Devletçilik, Laiklik …) konularını kapsar.

**BES201 SPOR VE BESLENME**

**Dersin Amacı:** Spor performansının önemli bir parçası olan beslenme ile ilgili temel ilkeleri, performansı artırmaya yönelik beslenme uygulamaları ve ergojenik destekler, özel durumdaki sporcuların beslenme özellikleri ile ilgili öğretmektir.

**Dersin İçeriği:** Sporcuların enerji, makro besin öğeleri gereksinimleri, sporcuların mikro besin öğeleri gereksinimleri, antrenman / müsabaka öncesi, sırası ve sonrasında beslenme özellikleri, sıvı tüketiminin önemi, ergojenik yardım, vücut kompozisyonu ve ağırlık kontrolü, özel durumlarda (Kadın, Çocuk, Vejetaryen) beslenme özellikleri konularını kapsar.

**BES202 GIDA KONTROLÜ VE MEVZUATI**

**Dersin Amacı:** Besin teknolojileri ve mevzuatı ile ilgili temel kavramları, Türkiye'de besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri, besin güvenliğini bozan etmenleri, sağlık üzerine etkileri ve ilgili yasal düzenlemeleri öğretmektir.

**Dersin İçeriği:** Besin teknolojileri ve mevzuatı ile ilgili temel kavramlar, Türkiye'de besinlerle ilgili yasal düzenlemeler, besin güvenliğini bozan etmenler, sağlık üzerine etkileri ve ilgili yasal düzenlemeler konularını kapsar.

**BES203 BESLENME BİYOKİMYASI (I)**

**Dersin Amacı:** Biyokimyada beslenme ile ilgili temel konuların teorik olarak öğrenmek, bu bilgilerin çeşitli beslenme bozukluklarına ve hastalıklarına malnütrisyon ve diğer metabolik hastalıklar gibi, bağdaştırabilmek, makro besinlerden enerji elde edilmesi, enzimlerin ve hormonların işlevleri ile metabolizması hakkında genel bilgileri kullanabilme becerisini geliştirmektir

**Dersin İçeriği:** Karbonhidratların, yağların, proteinlerin ve amino asitlerin tanımları ile bunların metabolizmaları, buradaki enzim ve hormonların işlevleri, nükleik asitler ile pürin ve primidin metabolizması konularını kapsar.

**BES204 BESLENME BİYOKİMYASI (II)**

**Dersin Amacı:** Biyokimyada mikro besinleri teorik olarak öğrenmek, bunların metabolizmadaki işlevleri ve önemi ile bu bilgilerin çeşitli beslenme bozukluklarında, hastalıklarında, genetik bozukluklarda etkinlikleri hakkında genel bilgileri artırmak ve bunları profesyonel çalışmalarında kullanabilme becerilerini geliştirmeyi amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Suda ve yağda çözünen vitaminler, vitamin benzeri maddeler, mineraller, elektrolitler ve su konularını kapsar.

**BES205 GIDA KİMYASI VE ANALİZLERİ I**

**Dersin Amacı:** Besinlerin bileşimi ve özellikleri ile üretim-tüketim arasında geçen süreçte (üretim, hazırlama, depolama) gerçekleşen kimyasal değişikliklerin öğretilmesini, besin kalitesini etkileyen kimyasal ve fiziksel reaksiyonların irdelenmesini, laboratuarlarda besin analizlerinin yapılması ile ilgili çalışmalara zemin hazırlayacak pratik eğitimin verilmesini amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Karbonhidratlar, gıda kimyası açısından karbonhidratların önemi, karbonhidratların sınıflandırılması: monosakkaritler, disakkaritler, polisakkaritler, metabolizma hızı ve hesaplanması, karbonhidratların enerji değerlerinin hesaplanması, 1 günde tüketilmesi gereken karbonhidrat miktarları, karbonların fosforlanması, ATP’ nin yapısının oluşumunda magnezyumun önemi, pişirme koşullarının monosakkaritlere ve disakkaritlere etkisi, HMF oluşumu, Maillard tepkimesi, posa; yapısı ve beslenmedeki önemi, enzimatik esmerleşme; C vitamininin antioksidan etkisi, E ve C vitaminlerinin sinerjistik etkileri, diğer antioksidanlar, su; vücutta metabolik su oluşumu, suyun beslenmedeki yeri ve önemi, günlük tüketilmesi gereken su-sıvı miktarı, su aktivitesi ve tepkime hızları (adsorbsiyon izotermleri), araştırmalarımızdan örnekler, konularını kapsar.

**BES206 GIDA KİMYASI VE ANALİZLERİ II**

**Dersin Amacı:** Besinlerin duyusal olarak objektif ve subjektif yöntemlerle değerlendirilmesinin öğretilmesini, Besinin işlem görmesiyle dokusunda oluşan değişimlerin irdelenmesi ve bu değişimleri gözlemeye yönelik pratik uygulamaların yapılmasını, fonksiyonel besinler ve bileşiklerin sağlık üzerindeki etkilerinin güncel yayınlarla tartışılması amaçlanmaktadır.

**Dersin İçeriği:** Yağlar (Lipidler); sınıflandırılması, elzem yağ asitleri (çok derecede doymamış yağ asitleri: PUFA), yağların sınıflandırılması, elzem yağ asitleri (çok derecede doymamış yağ asitleri: PUFA), pişirme koşullarının yağlara (yağ asitlerine) etkisi, radikalik tepkimeler ( otooksidasyon), akrolein ve diğer etkin aldehitlerin oluşumu, E vitamininin antioksidan etkisi, Trans ve cis yağ asitlerinin beslenme açısından önemi, lipoproteinler, yağ tadı veren olestra (sukrozpoliesteri), proteinler; yapıları ve sınıflandırılması (elzem aminoasitler), pişirme koşullarının proteinlere etkisi ( Schiff bazı oluşumu), bazı gıdalardaki sınırlı elzem aminoasitler, vitaminler: suda çözünen vitaminler: B1, B2, B12, Pantotenik asit, Biyotin, Folik asit, B6 (amino grubunun taşınmasında Schiff bazı oluşumu), Niasin ve C vitamini, yağda çözünen vitaminler: A (Görme olayında Schiff bazı oluşumu, niasinin görevi) ve D vitaminleri, E (E vitaminin antioksidan özelliği) ve K vitaminleri, mineraller: makro-elementler: Ca, Mg, P,F, Na,K, Cl, I ve diğ, mikro-elementler: Fe, Cu, Zn, Mn, Se ve diğ. konularını kapsar.

**BES207 GENEL MİKROBİYOLOJİ**

**Dersin Amacı:** Mikroorganizma ve parazitlerin yapı ve özelliklerini kavrayan sterilizasyon, dezenfeksiyon, bağışıklanmanın sağlık bakım sistemlerindeki önemini bilen ve mesleki uygulamalarında ilgili ilkeleri kullanan diyetisyenler yetiştirmektir.

**Dersin İçeriği:** Mikrobiyolojiye giriş, mikroorganizmaların sınıflandırılması, mikroorganizmaların genel özellikleri, bakteri metabolizması, beslenmesi, çoğalması, normal mikrop florası, enfeksiyon ve bulaşma yolları, sterilizasyon ve dezenfeksiyon, antijen ve antikorlar, bağışıklık, aşılar ve serumlar, stafilakok, streptokok, pnömokok ve neisserria , mikobakteriler, aerob ve anaerob gram pozitif basiller, gram negatif enterit bakteriler, mikoplazma, riketsiya ve klamidya, mantarların genel özellikleri, protozon ve helmintlerin genel özellikleri, parazit hastalıkları konularını kapsar.

**BES208 GIDA MİKROBİYOLOJİSİ**

**Dersin Amacı:** Mikroorganizma ve parazitlerin yapı ve özelliklerini kavrayan sterilizasyon, dezenfeksiyon, bağışıklanmanın sağlık bakım sistemlerindeki önemini bilen ve mesleki uygulamalarında ilgili ilkeleri kullanan diyetisyenler yetiştirmektir.

**Dersin İçeriği:** Besinlerin üretiminde, bozulmasında ve besinlerle insanlara enfeksiyon hastalıklarının bulmasında mikrobiyolojinin yeri konularını kapsar.

**BES219 İLETİŞİM BECERİLERİ**

**Dersin Amacı:** Tanık oldukları iletişim süreçlerini analiz edebilmek, kendi iletişim tarzları hakkında farkındalık kazanmak, kendi iletişim tarzlarında gerekli değişimi başlatabilmek, çatışma durumlarında sağlıklı iletişim geliştirme becerisine sahip olmaktır.

**Dersin İçeriği:** İletişim ve Kişilerarası İletişim, kişi algısı, sözel mesajlar, sözel olmayan mesajlar, dinleme, kişilerarası iletişim ve etik ilkeler, ilişki/etkileşim süreci, etkileşim bağlamları, değişen ilişkiler, aile ve arkadaşlarla iletişim, yakın ilişkilerde iletişim, iletişimdeki engeller, çatışma ve uzlaşma, kültürel farklılıklar ve iletişim konularını kapsar.

**İŞL211 GENEL İŞLETME**

**Dersin Amacı:** Örgüt ve yönetim konularında temel teorik bilgiyi ve alt yapıyı tamamlayacak düzeyde bilgi vermektir.

**Dersin İçeriği:** İşletmecilik ile ilgili temel kavramlar, ekonomik yaşam ve işletme, işletme sistemi, işletmelerin kuruluşu, yönetim, yönetimin tarihçesi, planlama, örgütleme, yöneltme, motivasyon, kontrol, karar verme ve iletişim, temel işletme fonksiyonları konularını kapsar.

**İLK202 İLKYARDIM**

**Dersin Amacı:** İlk yardım ve acil bakım arasında ki farkı öğrenmek. İlk yardımın temel konularını öğrenmek ve uygulamaktır.

**Dersin İçeriği:** İlk yardımın temel uygulamaları, birinci ve ikinci değerlendirme, yetişkinlerde temel yaşam desteği, çocuklarda ve bebeklerde temel yaşam desteği, solunum yolu tıkanıklığında ilk yardım, dış ve iç kanamalar, yara ve yara çeşitleri, bölgesel yaralanmalarda, baş ve omurga kırıklarında ilk yardım, üst ekstremite kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım, kalça ve alt ekstremite kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım, acil bakım gerektiren hastalıklarda ilk yardım, zehirlenmeler, sıcak çarpması, yanık ve donmalar, yabancı cisim kaçmalarında ilk yardım, acil taşıma teknikleri, kısa mesafede hızlı taşıma teknikleri, sedye oluşturarak hasta veya yaralıları taşımayı içerir.

**BES301 HASTALIKLARDA BESLENME TEDAVİSİ (I)**

**Dersin Amacı:** Hastalıklarda diyet tedavisi öğrenip, beslenme ilkelerini doğru ve gerektiği yerde ve de tedavi edici olarak kullanılabilirliğini öğrenmeleri amaçlanmaktadır.

**Dersin İçeriği:** Şişmanlık (obezite), yeme bozuklukları, Diabetes Mellitus, reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, gastrointestinal sistem hastalıkları, hareket sistemi hastalıkları, gut'un tanımı, etiyolojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavisi konularını kapsar.

**BES302 HASTALIKLARDA BESLENME TEDAVİSİ (II)**

**Dersin Amacı:** Karaciğer hastalıkları, alkolizm, safra kesesi ve pankreas hastalıkları, böbrek hastalıkları, enfeksiyon, AIDS, kanser, yanık, allerji, solunum yolu hastalıkları, nörolojik ve psikiyatrik hastalıkların tanımı, etiyolojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavilerini öğrenir, beslenme tedavileri ile ilgili pratik uygulamaları ve besin-ilaç etkileşimi, pre-post operatif beslenme, test diyetlerini, enteral-parenteral beslenme yöntemlerini ve uygulamasını öğretmeyi amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Karaciğer hastalıkları, alkolizm, safra kesesi ve pankreas hastalıkları, böbrek hastalıkları, enfeksiyon, AIDS, kanser, yanık, allerji, solunum yolu hastalıkları, nörolojik ve psikiyatrik hastalıkların tanımı, etiyolojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavisi. Besin-ilaç etkileşimi, pre-post operatif beslenme, test diyetleri, enteral-parenteral beslenme konularını kapsar.

**BES321 ANNE VE ÇOCUK BESLENMESİ**

**Dersin Amacı:** Toplumun birinci ve ikinci risk gruplarının, özellikle fetal yaşamdan başlayarak her yaş grubu çocuk, gebe ve emzikli kadınların sağlıklarını devam ettirebilmeleri için yeterli ve dengeli beslenme ilkeleri doğrultusunda beslenme eğitimleri alır ve toplumun bu doğrultuda daha sağlıklı hale gelmesi yönünde eğitim vermeyi öğretir. Özel ilgi gerektiren prematürelerin beslenme ilkelerini ve bebek formülalarının doğru ve gerektiği yerde ve de tedavi edici olarak kullanılabilirliğini öğrenir.

**Dersin İçeriği:** Dünyada ve Türkiye'de Çocuk Beslenmesi'nin önemi, gebelik fizyolojisi, sorunları, gereksinmesi ve beslenmesi, emziklilik fizyolojisi, sorunları, gereksinimleri, beslenme ve mental gelişim, 0-1 Yaş grubu çocukların özellikleri, gereksinimleri, anne sütünün önemi, prematüre bebek beslenmesi, çocuk mamaları ve özellikleri, okul öncesi ve okul çağı çocuğunun beslenmesi, adolesan çağı beslenmesi, çocukluk ve adolesan çağı şişmanlığı, sorunları ve diyet tedavisi konularını kapsar.

**BES322 ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME TEDAVİSİ**

**Dersin Amacı:** Çocuk hastalıkları hakkında bilgi sahibi olunması, bu hastalıklarda uygulanan tıbbi beslenme tedavisi ilkelerini öğrenilmesi, vakalar üzerinde bu uygulamaları tartışabilmeyi ve bu konudaki diyet çözümlerini ve hesaplamaları yapabilmeyi, uygun beslenme programlarını planlayabilmeyi amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Beslenme yetersizliği hastalıkları ve beslenme tedavisi, akut gastroenteritler, malnütrisyon, malabsorbsiyonlar, doğuştan metabolizma hastalıkları, çocuk hastalıklarında enteral-parenteral beslenme, doğumsal kalp hastalıklarında beslenme, diyabet, ateşli hastalıklarda beslenme tedavisi, onkoloji hastalarında beslenme, sinir hastalıklarında beslenme, böbrek hastalıkları gibi çeşitli çocuk hastalıklarında diyet tedavisi ilkeleri konularını kapsar.

**BES323 TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ I**

**Dersin Amacı:** Toplu beslenme hizmetinden yararlanan tüm gruplara yeterli ve dengeli, yüksek hijyenik kalitede, yüksek besin değeri özelliklerine sahip, tüketilebilir, bir toplu beslenme hizmetinin en ekonomik şekilde verilmesini sağlamak amacıyla eğitim vermektir.

**Dersin İçeriği:** Toplu beslenme ve önemi, TBS sistem tipleri/ yeni üretim sistemleri, yönetim ve organizasyon, mutfak/yemekhane planlama ve kullanılan araç gereçler, menü yönetimi, standart yemek tarifeleri ve denetimi, satın alma ve depolama teknikleri ve iş güvenliği konularını kapsar.

**BES324 TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ II**

**Dersin Amacı:** Toplu beslenme hizmetinden yararlanan tüm gruplara yeterli ve dengeli, yüksek hijyenik kalitede, yüksek besin değeri özelliklerine sahip, tüketilebilir, bir toplu beslenme hizmetinin en ekonomik şekilde verilmesini sağlamak amacıyla eğitim vermektir.

**Dersin İçeriği:**  Toplu beslenme sistemlerinde ticari işletmeler ve bu işletmelerde organizasyon/ mutfak personel, ticari işletmelerde mutfak/restoran planı, geniş çapta hazırlama, pişirme ve servis yöntemleri, hijyen / HACCP, maliyet kontrolü konularını kapsar.

**BES307 TOPLUMDA BESLENME DURUMUNUN SAPTANMASI**

**Dersin Amacı:** Toplum beslenmesi ve beslenme epidemiyolojisi ile beslenme durumunun saptanması yöntemlerini öğretmek, bu yöntemleri hasta ve sağlıklı bireylerin beslenme durumunun saptanmasında uygulayabilmek ve bu konularda bilgi ve beceri kazandırmaktır.

**Dersin İçeriği:** Toplum beslenmesi ve beslenme epidemiyolojisi, beslenme durumunu saptama yöntemleri, beslenme antropometrisi, klinik belirtiler, biyomarkerlar: biyokimyasal ve hematolojik yöntemler, sağlık istatistikleri, yaşa özgü mortalite ve morbidite hızları, besin tüketim araştırmaları, ekolojik etmenler konularını kapsar.

**BES308 TOPLUMDA BESLENME SORUNLARI VE EPİDEMİYOLOJİSİ**

**Dersin Amacı:** Toplumda özellikleri olan grupların beslenme sorunlarını, nedenlerini ve çözüm yollarını öğretebilmeyi, ulusal besin ve beslenme politikalarının hazırlanması ve uygulanması konularında bilgi ve beceri kazandırmayı amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Ülkemizde ve Dünya'da görülen beslenme sorunları ve epidemiyolojisi (protein-enerji malnutrisyonu, şişmanlık, diyete bağlı kronik hastalıklar, demir yetersizliği anemisi, iyot yetersizliği hastalıkları, diş çürükleri, çinko yetersizliği, raşitizm, osteomalasi, osteoporoz, vitamin yetersizlikleri, folik asit yetersizliği, risk gruplarında beslenme(işçi, yaşlı beslenmesi vb), afet durumlarında beslenme, müdahale programları, ulusal besin ve beslenme plan ve politikaları konularını kapsar.

**BES309 BESLENME EĞİTİMİ VE DANIŞMANLIK**

**Dersin Amacı:** Beslenme eğitiminde gerekli olan eğitim yöntem ve araçları, bireylerde davranış değişikliğini sağlamada bilinmesi gereken bilgileri öğretmek, eğitim prensipleri, iletişim becerileri ve eğitim verilecek gruplara özel eğitim modülleri hazırlama konusunda beceri kazandırmaktır.

**Dersin İçeriği:** Eğitim tanımı ve prensipleri, eğitim yöntem ve araçları, iletişim teknikleri, yetişkin ve çocuk eğitiminin temel özellikleri, gebe, emzikli, şişman, anne, yaşlı, çocuk, okul öncesi çocuğu, okul çocuğu vb grupların eğitiminde dikkat edilecek hususlar, davranış değiştirme tedavisi temel ilke ve uygulamaları, hizmet içi eğitim, eğitim program ve modülleri tanıtımı konularını kapsar.

**İNG311 MESLEKİ İNGİLİZCE I - İNG312 MESLEKİ İNGİLİZCE II**

**Dersin Amacı:** Öğrencilere temel dilbilgisi kurallarını öğreterek, öğrencilerin meslekleri ile alakalı anlamlı ve doğru İngilizce cümleler kurabilmelerini ve yazılı-sözlü olarak kendilerini ifade edebilmelerini sağlamaktır.

**Dersin İçeriği:** Hedef dilden, ana dile basit cümle yapılarını tercüme edebilmesi, mesleki terminoloji kullanabilme, temel çeviri becerilerini kullanabilme, hedef dilde mesleki terimleri doğru kullanabilme, hedef dilden ana dile cümleleri anlam kaybı olmadan aktarabilme, hedef dilden, ana dile daha kapsamlı cümleleri tercüme edebilme, terminolojik cümleleri analiz edebilme, hedef dilde cümlenin öğelerini (özne, yüklem, nesne) öğrenebilme konularını kapsar.

**BİL301 TEMEL BİLGİSAYAR VE TEKNOLOJİ KULLANIMI**

**Dersin Amacı:** Bilgisayar donanım ve yazılım kavramlarını, bilgisayar donanım parçalarını, farklı bilgisayar yazılımlarını, işletim sistemini, algoritmayı, programlamayı, E-posta, sohbet, dosya transferi kavramlarını, internet üzerinden bilgiye erişmek için arama motorlarını kullanabilmeyi öğretmeyi amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Windows işletim sistemi ile ilgili temel konular: programlan açma, aynı andan birden fazla programı kullanma, pencereler arası geçiş, klasör yaratma, dosya-klasörleri taşıma, silme vb, denetim masasını kullanarak windows ayarlarını yapabilme, kelime işlemci (word) yazılımı kullanarak metin yazma, metin üzerinde düzenleme yapma, metin içerisine grafik-resim-tablo vb. nesneler ekleme ve bunlar ile ilgili düzenlemeleri yapabilme, elektronik tablolama (Excel) programı kullanarak veri girişi yapmak, veri girişine uygun hücre formatlarını (metin, tarih, sayı vb.) ayarlamak, veriler ile hesaplama yapmak ve grafik çizme, sunu hazırlama (Powerpoint) programı kullanarak sunu hazırlama, hazırlanan sunu üzerinde yazı tipi- büyüklüğü, arka plan vb. ile ilgili düzenleme yapma, sunulara animasyon eklemek, arama motorlarını kullanarak istenen bir konu ile ilgili internet üzerinde araştırma yapmak konularını kapsar.

**BES441 – BES442 KLİNİK BESLENME YETİŞKİN STAJI**

**Stajın Amacı:** Yetişkin hastanelerinde klinik hizmet veren diyetisyenlerle teorik ve pratik olarak öğrenciyi diyetisyenliğe hazırlamayı, klinik çevrelerde beslenme ve diyetetik biliminin teorik bilgilerini uygulayabilmeyi, teorik derslerde kazanılan bilginin yetişkinlere sağlık hizmeti veren hastanelerde pratiğe aktarıma becerisini kazanabilmeyi, klinik diyetisyenin çalışma koşullarını gözlemleyebilmeyi**,** yetişkinlerde görülen çeşitli hastalıkları ve bu hastalıklarla ilişkili teorik ve pratik bilgileri öğrenebilmeyi, hasta ve yakınlarına beslenme konusunda eğitim verme becerisini kazanabilmeyi, sözlü iletişim yeteneğini geliştirebilmeyi amaçlar.

**Stajın İçeriği:** Oryantasyon, Staj Uygulaması, Proje Sunumlarını kapsar.

**BES443 – BES444 KLİNİK BESLENME ÇOCUK STAJI**

**Stajın 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 geliştirebilmeyi amaçlar.

**Stajın İçeriği:** Oryantasyon, Staj Uygulaması, Proje Sunumlarını kapsar.

**BES445 – BES446 TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ STAJI**

**Stajın Amacı:** Öğrencinin toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda teorik ve pratik olarak diyetisyenliğe hazırlanabilmesini, bilgi ve becerileri geliştirebilmesini, bilginin toplu beslenme hizmeti veren kurumlara aktarım pratiğini kazanabilmesini, toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda diyetisyenin yönetici rolüyle ilgili bilgi ve becerileri geliştirebilmeyi, kurum personeli ile iletişim yeteneği geliştirebilmeyi, hastane personeli ile iletişim becerilerini geliştirebilmeyi amaçlar.

**Stajın İçeriği:** Oryantasyon, Staj Uygulaması, Proje Sunumlarını kapsar.

**BES447 – BES448 TOPLUM BESLENMESİ STAJI**

**Stajın Amacı:** Toplumun yeterli ve dengeli beslenme konusunda bilinçlendirilmesi ve eğitimi alanında beceri sahibi olabilmek; toplumun beslenme durumunun ve beslenme alışkanlıklarının saptanmasında, değerlendirilmesinde ve yorumlanmasında bilgi ve beceri sahibi olabilmeyi amaçlar.

**Stajın İçeriği:** 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 konularını kapsar.

**BES449 PROJE PLANLAMA İLKELERİ – BES450 PROJE ÇALIŞMASI**

**Dersin Amacı:** Proje raporu yazma, istatistiksel metotlarıyla uygulama yapabilme becerisini kazandırmayı amaçlar. Besin, beslenme ve diyetetik ile ilintili güncel konularda bireysel araştırmaların planlanması ve yürütülmesidir. Öğrencinin danışmanının denetiminde seçtiği konuda, tez çalışmasının planlaması, literatür araştırması, sonuçlar, tartışma, özet ve referansların belirtilmesi ile rapor halinde sunulması süreçlerini içerir.

**Dersin İçeriği:** Besin, beslenme ve diyetetik ile ilintili güncel konularda bireysel araştırmaların planlanması ve yürütülmesi. Öğrencinin danışmanının denetiminde seçtiği konuda, tez çalışmasının planlaması, literatür araştırması, sonuçlar, tartışma, özet ve referansların belirtilmesi ile rapor halinde sunulması süreçlerini içerir.

**BES405 SEMİNER HAZIRLAMA – BES406 SEMİNER SUNMA**

**Dersin Amacı:** Besin, beslenme ve diyetetik konularında seminer hazırlamayı ve sunmayı öğretmeyi amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Besin, beslenme ve diyetetik ile ilintili güncel konularda yapılmış araştırmaların seminer sorumlusu öğretim elemanı ile birlikte seçilen bir konuda literatür taranarak incelenmesi ve sunulması süreçlerini içerir.

**BES120 TOPLUM BİLİM (ALAN SEÇMELİ)**

**Dersin Amacı:** Toplum biliminin temel konularını kavratmayı amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Bilimsel bilgi ve verinin toplanması süreci, bilimsel bilginin temel formları ve özellikleri, bilim, sosyal bilim ve sosyoloji kavramlarının kısa bir şekilde tanıtılması, günümüz toplumunda insan ilişkilerinin organizasyonunun bilimsel açıdan değerlendirilmesi, kültür, birey ve sosyal etkileşim (yaşam döngüsü içindeki süreçler, stratejiler, formlar ve sosyalizasyon sürecinin sonuçları), grup ve organizasyon, sosyal kontrol biçimleri ve sosyal tabakalaşma, güncel eğilim ve gelişmelerin etkileri altındaki ekonomi ve iş hayatı, aile ve evlilik, akrabalık, eğitim gibi temel sosyal kurumların daha geniş bir bütün içinde değerlendirerek ele alınması konularını kapsar.

**BES124 MESLEK ETİĞİ (ALAN SEÇMELİ)**

**Dersin Amacı:** Meslek yaşamında karşılaşılabilecek etik ve hukuki sorunlarla baş edebilme becerisini kazandırmaktır.

**Dersin İçeriği:** Mesleki sorumluluk ve etik dersi içerisinde etiğin tanımı, amacı, ilkeleri ve hukukla ilişkisi ele alınır, mesleki, kurumsal ve sosyal sorumluluk kavramları değerlendirilir, mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların nedenleri, sonuçları ve çözüm yolları incelenir.

**BES213 FONKSİYONEL BESİNLER (ALAN SEÇMELİ)**

**Dersin Amacı:** Fonksiyonel gıdaların sınıflandırılmasını, fonksiyonel besinlerin ilgili tanımları, fonksiyonel besinlerin sağlık ile ilişkisini, fonksiyonel besinlerin faydalarını, mevcut yasal düzenlemeleri kavratmayı amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Fonksiyonel besinlerin tanımı ve tarihçesi, biyoaktif karbonhidratlar, biyoaktifpeptidler, biyoaktiflipidler, biyoaktifpolifenoller ve karotenoidler, spesifik fonksiyonel besinlere giriş, çay, kahve ve kakao, meyve ve sebzeler, süt ve ürünleri, tahıllar, diğer fonksiyonel besinler, fonksiyonel besinlerle ilgili yasal düzenlemeler konularını kapsar.

**İKT201 GENEL EKONOMİ (ALAN SEÇMELİ)**

**Dersin Amacı:** Ekonominin temel kavramları, temel ekonomik sorunlar, ekonomik sistemler, fiyat teorisine giriş, tüketici dengesi, firma teorisi ve milli muhasebe kavramları, makro ekonominin temel kavramları, temel makro ekonomik sorunlar olarak ekonominin işleyişinin teorik olarak öğretilmesi ve uygulamalı çalışmalara zemin hazırlayacak teorik eğitimin verilmesini amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Ekonominin temek kavramları, temel ekonomik sorunlar, ekonomik sistemler, fiyat teorisine giriş, tüketici dengesi, firma teorisi, milli muhasebe kavramları, makro ekonominin temel kavramları, temel makro ekonomik sorunlar konularını kapsar.

**BES230 BESLENME ANTROPOLOJİSİ (ALAN SEÇMELİ)**

**Dersin Amacı:** Beslenmenin antropolojik olarak değerlendirilmesini ve ülke beslenme alışkanlıklarını değerlendirmeyi öğretmeyi amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Tarihsel süreçte beslenme alışkanlıkları, beslenmeyi etkileyen faktörler, dinler ve beslenme, ülkelerin beslenme kültürü konularını kapsar.

**BES232 – BES336 BESİN İLAÇ ETKİLEŞİMİ (ALAN SEÇMELİ)**

**Dersin Amacı:** Klinikte kullanılan ilaç grupları ile besin, besin öğesi etkileşimlerini öğretmek ve tıbbi medikasyona göre diyet planlamayı sağlamak.

**Dersin İçeriği:** 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.

**BES234 POZİTİF DAVRANIŞ DESTEĞİ (ALAN SEÇMELİ)**

**Dersin Amacı:** Öğrencilerin insan davranışlarını öğrenmesini sağlamak ve iletişim becerilerini arttırmaktır.

**Dersin İçeriği:** Psikolojinin tanımı, psikoloji tarihi, psikolojinin alanları (sosyal psikoloji/ klinik psikoloji/eğitim psikolojisi vs.), psikoloji kuramları (davranışçı kuramlar/ bilişsel kuramlar/ varoluşçu kuram vb.) , psikolojinin biyolojik temelleri duyum ve algılama, duygular, bellek, öğrenme, zeka ve kuramları, savunma mekanizmaları, biliş, güdülenme, heyecan, gelişim kuramları, kişilik ve kişilik kuramları, anormal psikoljisi, terapi yöntemleri, sosyal psikoloji konularını kapsar.

**BES238 – BES332 DÜNYA MUTFAKLARI (ALAN SEÇMELİ)**

**Dersin Amacı:** Dünya mutfağının gelişimsel süreçleri ve özellikleri hakkında bilgi sahibi olunmasını amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Dünya mutfağının tarihsel gelişim süreçleri, kullanılan araç-gereçler, dünya mutfağında yer alan yemekleri hazırlama, pişirme ve servis yöntemleri, özel gün ve törenlerde kullanılan yemekler, yiyeceklere ait inançlar, dünya mutfağına özgü yemeklerin sunum şekillerini öğrenebilme konularını kapsar.

**BES315 KRONİK HASTALIKLARA YAKLAŞIM (ALAN SEÇMELİ)**

**Dersin Amacı:** Toplumda sık görülen kronik hastalıklar ve beslenme arasındaki ilişkiyi, beslenme ile ilişkili hastalıkların biyokimyasal süreçlerine yönelik bilgileri, beslenme ile ilişkili hastalıklarda ortaya çıkan biyokimyasal değişikliklere yönelik bilgileri, edindiği bilgileri yorumlayıp kullanabilmeyi öğretmeyi amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Diyabet, malnütrisyon, şişmanlık (obezite), kanser, yanık, travma, stres,enfeksiyon hastalıkları ve sepsis gibi beslenme ile ilintili hastalıklarda normal sağlıklı bireylere göre oluşan biyokimyasal ve metabolik değişiklikler konularını kapsar.

**BES317 KLİNİK BİYOKİMYA (ALAN SEÇMELİ)**

**Dersin Amacı:** Biyokimya temel kavramları ile canlılık arasındaki bağıntıyı kurmak ve biyokimyanın hastalıklar ile bağıntılarını açıklamak.

**Dersin İçeriği:** Proteinler, aminoasitler, yapı bozuklukları ile görülebilecek hastalıklar, demir porfirin ve hemoproteinlerin bozuklukları, iyonların, metallerin dengeleri ve denge bozuklukları ile görülebilecek bozukluklar, böbrek, karaciğer fonksiyonları ve bozuklukları ile hastalıklar, hastalıklarda artabilen enzim aktiviteleri ve değerlendirilmeleri, serum proteinleri ve değişimleri ile hastalıkların bağlantıları, yaşlanma biyokimyası, kalıtsal hastalıklar ve biyokimyaları konularını kapsamaktadır.

**BES325 ENTERAL-PARENTERAL BESLENME (ALAN SEÇMELİ)**

**Dersin Amacı:** Enteral - Parenteral Beslenme ilkeleri ile kullanılan ürünler ve beslenme durumunun değerlendirilmesi hakkında yeni bilgiler edinilmesi amaçlanmıştır.

**Dersin İçeriği:** Malnütrisyon tanımı, tipleri, beslenme durumunun değerlendirilmesinde kullanılan yöntemler, enteral ve parenteral beslenme ilkeleri, hastalıklarda uygulanması, metabolizmadaki değişiklikler, besin öğesi gereksinimi, kullanılan ürünler, bileşimleri ve nütrisyon ekibinde diyetisyenin yetki ve sorumlulukları ile pratik uygulamaları içermektedir.

**BES333 MENÜ PLANLAMA (ALAN SEÇMELİ)**

**Dersin Amacı:** Menü planlama ilke ve yöntemlerini, menü yönetimi ve denetimini, servis yöntemlerini, servis araç-gereçlerini, çeşitli gruplara yönelik menü özelliklerini öğretmeyi amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Menü kavramı, gelişimi ve menü planlama ilkeleri, Menü türleri, ticari işletmelerde menü kartları ve menü pazarlama çabaları, standart reçeteler, okul öncesi ve ilköğretimde menü planlama, adölesanlarda menü planlama, işçilerde menü planlama, yaşlılarda ve vejeteryanlarda menü planlama, sporcularda menü planlama, hastalıklara göre menü planlama, menülerin fiyatlandırılma yöntemleri, servis araç- gereçleri, menü planlamayı etkileyen etmenler konularını kapsar.

**BES316 ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ VE BİYOİSTATİSTİK (ALAN SEÇMELİ)**

**Dersin Amacı:** Araştırma Yöntemleri ve Biyoistatistik yöntem ve prensiplerinin sağlık alanındaki rolünün vurgulanması, temel kavramlarının öğretilmesi, araştırmaların planlanması, yürütülmesi, sonuçlarının değerlendirilmesi ve yorumlanması aşamalarında yeterli düzeyde biyoistatistik bilgi ve tecrübesinin kazandırılmasını amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Sağlık hizmetleri ve biyoistatistik, frekans dağılımları, dağılımları tanımlayıcı ölçüler, tablo ve grafik yapım yöntemi, teorik dağılımlar, örnekleme, önemlilik testleri, korelasyon ve regresyon analizi konularını kapsar.

**BES330 ÇOCUK HASTALIKLARINA YAKLAŞIM (ALAN SEÇMELİ)**

**Dersin Amacı:** Çocuk hastalıkları konusunda bilgi sahibi olmak, çocuk hastalıklarında beslenme tedavilerinin temelini oluşturan sistemik bilgileri öğretmeyi amaçlar.

**Dersin İçeriği:** Bebek ve çocuk sağlığı izlemleri, büyüme ve gelişme bozuklukları, yeni doğanın tanımı ve özellikleri, yeni doğanın dahili sorunları, çocuklarda sıvı elektrolit bozuklukları, çocuklarda gastrointestinal sistem hastalıkları, çocuklarda beslenme bozuklukları, çocuklarda üriner sistem hastalıkları, çocuklarda endokrin sistem hastalıkları, çocuklarda hematolojik hastalıklar, çocuklarda kalp hastalıkları, çocuklarda onkolojik hastalıklar, çocuklarda solunum sistemi hastalıkları, çocuklarda nörolojik hastalıklar, kas ve iskelet sistemi hastalıkları konularını kapsar.

**BES407** **BİLİMSEL YAYIN ANALİZİ I – BES408 BİLİMSEL YAYIN ANALİZİ II (ALAN SEÇMELİ)**

**Dersin Amacı:** Öğrencinin eleştirel düşünme, problem çözme, karar verme, yaratıcı düşünme yöntemleri ile ilgili bilgi ve becerisini geliştirmek ve bilimsel bilgi kaynaklarını değerlendirmeyi öğretmektir.

**Dersin İçeriği:** Eleştirel düşünmede temel kavramlar, bilimsel makale okumaya giriş, makale okumada ön okuma, kapsamlı okuma, makale okumada analiz, sentez, kanıta dayalı uygulamalar, kanıt merkezleri, makale tarama, kaynağa ulaşma yöntemleri, sistematik inceleme, meta analiz çalışmaları, örnek makale kritiği (özet ve giriş bölümü analizi), örnek makale kritiği (Gereç-yöntem, bulgular, tablo analizi), örnek makale kritiği (araştırmanın sınırlılıkları, tartışma, sonuç, kaynakların analizi) konularını kapsamaktadır.

**BES431 STANDART YEMEK TARİFELERİ GELİŞTİRME (ALAN SEÇMELİ)**

**Dersin Amacı:** Toplu beslenme sistemlerinde standart yemek tarifelerinin ve standart tarife geliştirme aşamalarının öğretilmesi amaçlanmaktadır.

**Dersin İçeriği:** Standart yemek tarifeleri ve önemi, Standart yemek tarife geliştirme aşamaları, standart gramajlar, duyusal değerlendirme konularını içerir.

**BES432 BESİNLERLE İLGİLİ YASAL DÜZENLEMELER (ALAN SEÇMELİ)**

**Dersin Amacı:** Türkiye de ve Dünyada Besin kontrolünün amacını, gıda mevzuatında yer alan temel kavramları, Türkiye de ve Avrupa da besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri, besin kirliliğine neden olan etmenleri ve yasal düzenlemeleri, açıklamak ve değerlendirmek.

**Dersin İçeriği:** Besinlerde kalite kontrolü ve mevzuatı ile ilgili temel kavramlar, Türkiye de ve Dünyada besinlerle ilgili yasal düzenlemeler, besin güvenliğini bozan etmenler; sağlık üzerine etkileri ve ilgili yasal düzenlemelerdir.