Kırklareli Universitesi

BESLENME VE DİYETETİK

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	T+U+L	AKTS
1.Yarıyıl				
UNV13103	ATATÜRK İLKELERİ VE INKILAP TARİHİ-I	Zorunlu	2+0+0	2
UNV20105	İNGİLİZCE-I	Zorunlu	3+0	3
UNV13107	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI	Zorunlu	1+1	2
SBF21101	ANATOMİ	Zorunlu	2+2	4
SBF21103	FİZYOLOJİ	Zorunlu	2+2	4
BES21101	BESLENME VE DİYETETİĞE GİRİŞ	Zorunlu	2+0	2
BES21103	BESLENME İLKELERİ-I	Zorunlu	2+4	7
BES21105	KİMYA I	Zorunlu	2+0+2	4
UNV19101	AKADEMİK TÜRKÇE	Seçmeli	2+0	3
UNV 13101	TÜRK DİLİ-I	Zorunlu	2+0+0	2
2.Yarıyıl				
BES21102	TIBBİ BİYOLOJİ VE GENETİK	Zorunlu	3+0	3
BES21108	BESLENME BİLİMLERİNDE PSİKOLOJİ	Zorunlu	2+0	3
BES21104	DEMOGRAFİK YAPI VE SAĞLIK	Zorunlu	2+0	3
MAT20158	TEMEL MATEMATİK	Zorunlu	2+0	3
BES21110	KİMYA II	Zorunlu	2+0	4
BES21106	BESLENME İLKELERİ-II	Zorunlu	2+0+4	7
UNV20106	İNGİLİZCE-II	Zorunlu	3+0	3
UNV13104	ATATÜRK İLKELERİ VE INKILAP TARİHİ-II	Zorunlu	2+0	2
UNV13102	TÜRK DİLİ-II	Zorunlu	2+0	2
3.Yarıyıl				
BES21203	BESLENME BİYOKİMYASI -I	Zorunlu	3+0	7
BES21221	BESİN TOKSİKOLOJİSİ	Seçmeli	2+0	3
BES21219	GIDA KATKI MADDELERİ	Seçmeli	2+0	3
BES21217	TÜRK MUTFAĞI	Seçmeli	2+0	3
BES21215	TIP VE BESLENME TERMİNOLOJİSİ	Seçmeli	2+0	3
BES21213	BESLENME BİLİMLERİNDE İKTİSAT	Seçmeli	2+0	3
BES21211	AKADEMİK OKUMA VE YAZMA BECERİLERİ	Seçmeli	2+0	3
BES21209	SAĞLIK İLETİŞİMİ	Seçmeli	2+0	3
BES21207	BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI	Seçmeli	2+0	3
SBF21201	FARMAKOLOJİ	Seçmeli	2+0	3
UNV13029	İŞ AHLAKI VE SOSYAL SORUMLULUK	Seçmeli	2+0	2
UNV13004	ETKİLİ VE GÜZEL KONUŞMA	Seçmeli	2+0	2
UNV13007	İLETİŞİM	Seçmeli	2+0	2
UNV13002	İLK YARDIM	Seçmeli	2+0	2
BES21205	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ – I	Zorunlu	3+0	6
BES21201	GENEL MİKROBİYOLOJİ	Zorunlu	2+0	6

4.Yarıyıl				
BES21220	BESİN HAZIRLAMA VE PİŞİRME TEKNİKLERİ	Seçmeli	2+0	3
BES21226	BESİN DESTEK ÜRÜNLERİ VE FONKSİYONEL BESİNLER	Seçmeli	2+0	3
BES21224	BESİN BESİN ÖĞESİ ETKİLEŞİMİ	Seçmeli	2+0	3
BES21222	BESLENME ANTROPOMETRİSİ	Seçmeli	2+0	3
BES21218	BESİN İLAÇ ETKİLEŞİMİ	Seçmeli	2+0	3
BES21216	SAĞLIK HİZMETLERİNDE KALİTE	Seçmeli	2+0	3
BES21212	BESLENME EKOLOJİSİ	Seçmeli	2+0	3
BES21210	BESİN TEKNOLOJİSİ	Seçmeli	2+0	3
BES21208	ANNE VE ÇOCUK BESLENMESİ	Zorunlu	2+2	3
BES21206	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ –II	Zorunlu	3+0	6
BES21204	BESLENME BİYOKİMYASI – II	Zorunlu	3+0	6
BES21202	BESİN MİKROBİYOLOJİSİ	Zorunlu	2+0	6
BES21214	HALK SAĞLIĞI	Seçmeli	2+0	3
5.Yarıyıl				
BES21307	HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ – I	Zorunlu	2+2	5
BES21317	BESLENME EĞİTİMİ VE DANIŞMANLIĞI	Seçmeli	2+0	3
BES21315	ENGELLİLERDE BESLENME	Seçmeli	2+0	3
BES21313	EGZERSİZ VE BESLENME	Seçmeli	2+0	3
BES21311	MENÜ PLANLAMA	Seçmeli	2+0	3
BES21309	BESLENME VE DİYETETİK BİLİMİNDE BİYOİSTATİSTİK	Zorunlu	3+0	5
BES21305	TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ- I	Zorunlu	3+0	5
BES21303	TOPLUMDA BESLENME DURUMUNUN SAPTANMASI	Zorunlu	3+0	5
BES21301	ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME-I	Zorunlu	2+2	4
6.Yarıyıl				
BES21316	BESLENME VE DAVRANIŞ	Seçmeli	2+0	3
BES21320	DÜNYA MUTFAĞI	Seçmeli	2+0	3
BES21318	BESİN GÜVENLİĞİ	Seçmeli	2+0	3
BES21314	ADÖLESAN BESLENMESİ	Seçmeli	2+0	3
BES21312	SPOR VE BESLENME	Seçmeli	2+0	3
STAJ20001	YAZ STAJI (30 İŞ GÜNÜ)	Zorunlu	0+0	6
BES21308	HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ – II	Zorunlu	2+2	4
BES21306	TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ- II	Zorunlu	3+0	4
BES21304	TOPLUMDA BESLENME SORUNLARI VE EPİDEMİYOLOJİSİ	Zorunlu	2+2	4
BES21302	ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME-II	Zorunlu	2+2	3
BES21310	YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ	Seçmeli	2+0	3
7.Yarıyıl				
BES21415	BESİN DUY. VE ALERJİLERİNDE BESLENME	Seçmeli	2+0	3
BES21419	KRONİK HASTALIKLARIN PATOFİZYOLOJSİ I	Seçmeli	2+0	3
BES21417	BESLENME VE GENETİK	Seçmeli	2+0	3
BES21413	MAKRO BESİN ÖĞELERİ VE HASTALIKLAR	Seçmeli	2+0	3
BES21411	TAMAMLAYICI VE ALTERNATİF TEDAVİLER	Seçmeli	2+0	3
BES21409	MOLEKÜLER BESLENME	Seçmeli	2+0	3
BES21407	TOPLU BESLENME SİSTEM VE UYGULAMALARI	Zorunlu	2+12	8
BES21405	KLİNİKTE ÇOCUK BESLENME UYGULAMALARI	Zorunlu	2+12	8
BES21403	SEMİNER – I	Zorunlu	2+0	4
BES21401	MEZUNİYET PROJESİ – I	Zorunlu	2+0	4

8.Yarıyıl				
BES21402	MEZUNİYET PROJESİ – II	Zorunlu	2+0	4
BES21404	SEMİNER – II	Zorunlu	2+0	4
BES21406	KLİNİKTE ERİŞKİN BESLENME UYGULAMALARI	Zorunlu	2+12	8
BES21408	DIŞ HASTANE VE KURUM BESLENME UYGULAMALARI	Zorunlu	2+12	8
BES21410	ENTERAL, PARANTERAL BESLENME	Seçmeli	2+0	3
BES21412	BESLENME VE DİYETETİKTE GÜNCEL KONULAR	Seçmeli	2+0	3
BES21414	MİKRO BESİN ÖĞELERİ VE HASTALIKLAR	Seçmeli	2+0	3
BES21416	YAŞLILIKTA BESLENME	Seçmeli	2+0	3
BES21418	BESLENME DAVRANIŞI BOZUKLUKLARI	Seçmeli	2+0	3
BES21422	DİYETETİK UYGULAMALARDA İLKE VE SORUNLAR	Seçmeli	2+0	3
BES21420	KRONİK HASTALIKLARIN PATOFİZYOLOJSİ II	Seçmeli	2+0	3

Program Çıktıları

P1	Beslenme ve Diyetetik alanının gerektirdiği kavramsal, kuramsal ve metadolojik bilgileri açıklar, bilir ve analiz edebilir.
P2	Bireysel ve toplumsal düzeyde sağlığın geliştirilmesi, yaşam kalitesinin yükseltilmesi, hastalıkların önlenmesi ve tedavisi için gerekli olan mesleki bilgi ve becerilerini etkili/hatasız uygular.
P3	Birey, aile ve topluma beslenme ve diyetetik alanındaki bilgi, beceri ve çözüm üretme yaklaşımlarına dayalı sağlıklı yaşam, yaşam kalitesinin geliştirilmesi ve sağlıklı beslenme alanında danışmanlık yapar.
P4	Beslenme ve Diyetetik alanına ilişkin çalışmalarda bağımsız, sağlık ekibi ve diğer disiplinler ile işbirliği içinde olarak problemleri belirleme, tanılama, çözüm üretme ve izleme süreçlerinde gerekli görev ve sorumlulukları yerine getirir.
P5	Beslenme ve Diyetetik alanında tanı ve çözüm üretimi süreçlerinde bilimsel araştırmaları kanıtlar, gelişen teknoloji, güncel literatür ve sağlık politikaları doğrultusunda analiz yapar/değerlendirir.
P6	Beslenme ve Diyetetik alanındaki hizmet üretiminde, ulusal ve uluslar arası hukuksal normlar, mesleki etik değerlere bağlı olarak karar verme sürecini gerçekleştirir.
P7	En az bir yabancı dili kullanarak alanına ilişkin uluslararası güncel literatürü takip ederek mesleki uygulamaları yürütür.
P8	Beslenme ve Diyetetik alanına ilişkin hizmet üretiminde tanılama, analiz, değerlendirme ve çözüm üretme aşamalarında eleştirel düşünme, sorun çözme ve karar verme becerilerini kullanır.
P9	Mesleki alanda yazılı ve sözlü etkili iletişim becerilerini hizmet üretim süreçlerinde kullanır.
P10	Beslenme ve Diyetetik alanındaki bilgi ve becerileri ile yaşadığı toplumun temel değerlerini, kültürünü anlama, yaşam, beslenme ve sağlık alışkanlıklarını ilişkilendirir, analiz eder ve değerlendirir.
P11	Beslenme ve Diyetetik alanına ilişkin bilimsel araştırma, gelişen teknolojik olanaklar, güncel bilgi birikimi ve sağlık politikalarını anlamaya açık olur.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanındaki hizmet üretim süreçlerinde bireyin ve toplumun sağlığını etkileyebilecek besin kalitesi ve güvenliği alanında güncel literatür, sağlık politikaları doğrultusunda bilgi ve becerilerini kullanır, analiz yapar ve değerlendirir.
P13	Beslenme ve Diyetetik alanına ilişkin çevre koruma ve iş güvenliği konularında sahip olduğu bilgi ve deneyimi tanı, çözüm üretimi ve uygulama aşamalarında kullanır.

ATATÜRK İLKELERİ VE INKILAP TARİHİ-I Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu dersin amacı Osmanlı Devleti'nden Milli Devlete geçiş sürecinde yaşanan siyasî olaylar ile Mustafa Kemal Atatürk'ün liderliğinde verilen Milli Mücadele Dönemi konusunda öğrencileri bilgi sahibi yapmaktır.
Dersin İçeriği	Anlatım, Soru-Cevap ve Sunuş Yöntemi

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi dersinin amacını açıklayabilme.
Ö2	Türk İnkılâbını hazırlayan gelişmeleri açıklayabilme.
Ö3	Birinci Dünya Savaşı'nın sebeplerini açıklayabilme.
Ö4	Birinci Dünya Savaşı'nda Osmanlı Devleti'nin durumunu ve savaşın sonuçlarını değerlendirebilme.
Ö5	Milli Mücadelenin hazırlık döneminde yapılan çalışmaları değerlendirebilme.
Ö6	Misak-ı Milli Kararlarını değerlendirebilme.
Ö7	Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin açılmasının önemini açıklayabilme.
Ö8	Lozan Barış Antlaşması'nın önemi ve sonuçlarını açıklayabilme.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Sina AKŞİN, Kısa Türkiye TarihiMustafa Kemal ATATÜRK, NutukAtatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi (Okutman Yayıncılık)
Notlar	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi, (Ed. Sezai ÖZTAŞ), Kırklareli: Kırklareli Üniversitesi Yayını, (2012). ISBN 978-605-87598-4-8
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi dersinin amacı, dersle ilgili kavramlar
2	Türk İnkılâbını Hazırlayan Gelişmeler
3	Osmanlı Devleti'ni Kurtarma Çabaları, Osmanlı Devleti'nde Yenilik Hareketleri
4	Osmanlı Devleti'nde Fikir Akımları (Osmanlıcılık, İslamcılık, Türkçülük, Batıcılık), XX. Yüzyıl Başlarında Osmanlı Devleti (Trablusgarp Savaşı, Balkan Savaşları
5	Birinci Dünya Savaşı (Osmanlı Devleti'nin Savaşa Girişi ve Savaştığı Cepheler, Ermeni Tehciri, Gizli Anlaşmalar, Wilson İlkeleri)
6	Birinci Dünya Savaşı (Savaşın Sona Ermesi ve Barış Antlaşmaları, Savaşın Sonuçları, Mondros Ateşkes Antlaşması ve İlk İşgaller)
7	Milli Mücadele'ye Hazırlık Dönemi, Mondros Ateşkes Antlaşması Sonrasında Ülkenin Durumu ve Azınlıkların Faaliyetleri
8	Ara sınav
9	Mondros Ateşkes Antlaşması'ndan Sonra Kurulan Cemiyetler (Milli Varlığa Zararlı Cemiyetler, Milli Cemiyetler), İzmir'in İşgali ve İşgale Karşı Tepkiler
10	Genelgeler, Kongreler Dönemi ve Büyük Millet Meclisi'nin Açılması (Mustafa Kemal Paşa'nın İstanbul'a Gelişi ve İstanbul'daki Faaliyetleri, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a Çıkışı ve Samsun'daki Çalışmaları, Havza'daki Çalışmaları, Amasya Genelgesi, Erzurum Kongresi, Sivas Kongresi, Yurt Genelinde Yapılan Diğer Kongreler)
11	Genelgeler, Kongreler Dönemi ve Büyük Millet Meclisi'nin Açılması (Amasya Görüşmeleri ve Protokolü, Heyet-i Temsiliye'nin Ankara'ya Gelmesi, Son Osmanlı Mebusan Meclisi'nin Toplanması ve Misak-ı Millî Kararlarının Alınması ve Faaliyetleri, İstanbul'un İşgali, Meclis-i Mebusan'ın Dağıtılması ve Bu Duruma Mustafa Kemal'in Tutumu, Büyük Millet Meclisi'nin Açılışı)
12	Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin İlk Çalışmaları ve Özellikleri, Milli Mücadele Döneminde Ayaklanmalar, İtilaf Devletleri'nin Türkiye'yi Paylaşma Tasarıları
13	Kurtuluş Savaşı'nda Cepheler (Güney Cephesi, Doğu Cephesi)
14	Kurtuluş Savaşı'nda Cepheler (Batı Cephesi), Mudanya Ateşkes Antlaşması
15	Lozan Konferansı ve Barış Antlaşması

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 20
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 80
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

İNGİLİZCE-I Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu derste öğrenciye somut ihtiyaçları dile getiren günlük hayattaki alışıldık ifadeleri ve basit cümleleri anlayabilme ve bunlarla kendini ifade edebilme; kendini ve başkalarını tanıtabilme, başka insanların kişisel bilgilerine yönelik (nerde oturdukları, kimleri tanıdıkları gibi) sorular sorabilme ve bu türden sorulara yanıt verebilme; konuştuğu kişilerin yavaş ve anlaşılır konuşmaları ve yardıma hazır olmaları halinde basit şekilde anlaşabilme becerilerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Anlatım, sunum, seminer, tartışma

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Somut ihtiyaçları dile getiren günlük hayattaki alışıldık ifadeleri ve basit cümleleri algılayabilme ve bunlarla kendini ifade edebilme
Ö2	Kendini ve başkalarını tanıtabilme, başka insanların kişisel bilgilerine yönelik (nerde oturdukları, kimleri tanıdıkları gibi) sorular sorabilme ve bu türden sorulara yanıt verebilme
Ö3	Konuştuğu kişilerin yavaş ve anlaşılır konuşmaları ve yardıma hazır olmaları halinde basit şekilde anlaşabilme
Ö4	Muhtelif hedef dil kaynaklarını yardımsız kullanabilme
Ö5	Temel İngilizce kullanımında gerekli görülen basit kullanımlar arasındaki ayrımı konuşma becerilerinde uygulayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Yardımcı Kitap (Soars, Liz and John. New Headway Beginner Workbook. Oxford: Oxford University Press, 2011. Print.); Dördüncü Basım
Notlar	Ders Kitabı (Soars, Liz and John. New Headway Beginner Student’s Book. Oxford: Oxford University Press, 2011. Print.); Dördüncü Basım
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Unit-I, Everyday English (the verb 'to be')Adjectives; Opposite adjectives Ünite 1
2	Am is are Negatives and questions and short answers he she theyhis her Verbs have/go/live/like; Possesive ‘s; The family, Reading: A student’s blog Ünite 1
3	Simple Present Tense he/she/it, questions and negatives, verbs, jobs Ünite 2
4	Simple Present Tense exercises, What time is it?, Hours, Writing: İmproving style, using objective pronouns Reading: A really good job Ünite 2
5	Present Simplel/you/they, Adverbs of frequency, Verbs, Reading: Town and country weekends Ünite 3
6	The Time Present Simple he/she/it/I/you/we/theyQuestions and negatives Verbs Adverbs of frequency , In my free time, My perfect weekend, Social expressions, Writing: Form filling Ünite 2-3
7	Tekrar: To be am/is/are, possesive adjectives my/your/his/her/its/our/their, possessive ‘s, Simple Present Tense I/you/he/she/it/we/you/they, questions and negatives
8	There is/ there are, some/any/a lot of/a-an/much/many, this/that/these/those, Saying numbers and prices Ünite 4
9	ARA SINAV
10	Things in the house, Things in the street, Rooms and household goods, Adjectives for good and bad,Reading: America’s most famous address, Writing: Describing your house and/but/so/because Ünite 4
11	Can/Can’t, Adverbs, Words that go together: noun+noun/noun+verb, Polite Requests Ünite 5
12	Was/were, could, was born, Prepositions, Reading: A talented family, Writing: a formal email Ünite 5
13	Simple Past Tense: Regular/Irregular, What’s the date?: Saying years and dates Ünite 6
14	S. Past Tense: Time Expressions, Adjectives ending –ed or –ing: Describing feelings/things, Reading: The meaning of life, Writing: A Biography: Combinig sentences However, until, when Ünite 6
15	S. Past Tense: Time Expressions, Adjectives ending –ed or –ing: Describing feelings/things, Reading: The meaning of life, Writing: A Biography: Combinig sentences However, until, when Ünite 6

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	1	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4	4

TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu ders, öğrenciye bilişim okuryazarlığı kazandırmak için temel düzeyde kelime işlem, elektronik tablolama ve sunu yazılımları kullanımını öğretmeyi amaçlamaktadır.
Dersin İçeriği	Kelime işlemci yazılımı ile belge oluşturma ve yönetme, metin, paragraf ve bölümleri biçimlendirme, tablo ve liste oluşturma, referans oluşturma ve yönetme, grafik öğeleri ekleme ve biçimlendirme; elektronik tablolama yazılımı ile çalışma sayfaları ve çalışma kitapları oluşturma ve yönetme, veri hücrelerini ve aralıkları yönetme, tablolar oluşturma, formül ve işlevlerle işlemler yapma, grafikler ve nesneler oluşturma; sunu yazılımı ile sunu oluşturma ve yönetme, metin, şekil ve görüntü ekleme ve biçimlendirme, tablo, grafik, SmartArt ve medya ekleme, geçişler ve animasyonlar uygulama, birden çok sunu yönetme.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Kelime işlem yazılımını alanında etkin olarak kullanabilir.
Ö2	Rapor, CV ve dilekçe gibi belgeleri bilgisayar ortamında oluşturabilir.
Ö3	Elektronik tablolama yazılımını alanında etkin olarak kullanabilir.
Ö4	Elektronik tablolarda formüller ile otomatik tablolar oluşturabilir.
Ö5	Sunu yazılımını alanında etkin olarak kullanabilir.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Ders Notları, Selma Büyükgöze
Notlar	Microsoft Official Academic Course Kitapları
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Microsoft Word'ü Anlamak, Temel Düzenleme
2	Karakter Biçimlendirme, Paragraf Biçimlendirme
3	Metin Akışını Yönetme, Tablo Oluşturma
4	Temalar, Stil Kümeleri, Arka Planlar, Hızlı Bölmeler ve Metin Kutularıyla Çalışma, Çizimler ve Grafikleri Kullanma, Araştırma Makalesi Biçimlendirme
5	Genel Bakış, Microsoft Excel 2016 ile Çalışma
6	Office Backstage´ı Kullanma, Temel Formülleri Kullanma
7	İşlevleri Kullanma, Hücreleri ve Aralıkları Biçimlendirme
8	Ara sınav
9	Çalışma Sayfalarını Biçimlendirme, Çalışma Sayfalarını Yönetme
10	Verilerle ve Makrolarla Çalışma, Gelişmiş Formülleri Kullanma
11	Çalışma Kitaplarını Korumaya Alma, Grafik Oluşturma, Çalışma Sayfasına Resim ve Şekil Ekleme
12	Ana Hatları ile Microsoft PowerPoint, Sunularla Çalışmanın Esasları, Metinlerle Çalışma
13	Sunu Tasarlama, Slaytlara Tablo Ekleme, Sunuda Grafik Kullanma
14	SmartArt Grafikleri Oluşturma, Sunuya Grafik Ekleme, Animasyon ve Multimedya Kullanma
15	Sunuyu Koruma ve Paylaşma, Sunuyu Sunma

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 20
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 80
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	1	1	1	1	5	0	1	1	4	1	4	4	1
Ö2	1	1	1	1	5	0	1	1	4	1	4	4	1
Ö3	1	1	1	1	5	0	1	1	4	1	4	4	1
Ö4	1	1	1	1	5	0	1	1	4	1	4	4	1
Ö5	1	1	1	1	5	0	1	1	4	1	4	4	1

ANATOMİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	İnsan vücudunun makroskobik yapıları ile fonksiyonlarını bilerek meslek eğitimindeki yeri ve önemini kavrayan uygulamalarını bu bilgileri temellendirendiyetisyenler yetiştirmek
Dersin İçeriği	İnsan Anatomisine Giriş, Terminoloji,Hareket sistemi anatomisi,Dolaşım sistemi,Sindirim sistemi,Ürogenital sistem,Ara sınav,Solunum sistemi,Sinir sistemi,Endokrin sistem,

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	İnsan vücudunun makroskobik anatomisini açıklayabilme
Ö2	Anatomi terminolojisini kullanabilme
Ö3	Tüm sistemlerin işleyişleri hakkında bilgiyi kullanabilme
Ö4	Tüm sistemlerin birbirleriyle olan ilişkileri hakkında bilgiyi kullanabilme
Ö5	Mesleki uygulamalarında anatomi bilgisinin gerekliliğini farkında olup kullanabilme
Ö6	Mesleki uygulamalarında anatomi bilgisini öneminin farkında olup kullanabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	5- Solomon, E.P.: İnsan Anatomisi ve Fizyolojisine Giriş. Ertuğrul, L.(Çev.), Akademi Basın ve Yayıncılık, İstanbul, 2009-2010.6- Vural, F., Özkuş, K., Akkın, S.M., Ertem, A.D., Tanyeli, E., Vural, Z.: Anatomi Atlası. 4. Baskı, Birol Basın Yayın Dağ. ve Tic. Ltd. Şti., İstanbul, 1996.7- Özden, M.: Anatomi ve Fizyoloji Ders Kitabı. Feryal Matbaası, Ankara, 2003.1- Yıldırım, M.: İnsan Anatomisi. 6. Baskı, Nobel Tıp Kitabevleri, İstanbul, 2003.2- Yıldırım, M.: Sağlık Yüksek Okulları İçin Resimli İnsan Anatomisi. Nobel Tıp Kitapevleri, İstanbul, 2002.4- Süzen, B.: İnsan Anatomisi ve Fizyolojisine Giriş. 1. Baskı, Bedray Basın Yayıncılık, İstanbul, 2008.3- Yıldırım, M.: Anatomide Başarı İnsan Anatomisi Çalışma Kitabı. 1. Baskı, Nobel Tıp Katabevleri, İstanbul, 2001.
Notlar	İnsan Anatomisi.Nobel Tıp Kitapevleri, İstanbul, 2002,Süzen B:İnsan Anatomisi ve Fizyolojisine Giriş.1. baskı, Nobel Tıp Kitabevleri, İstanbul 2001.Solomon, E P.:insan Anatomisi ve Fizyolojisine Giriş.Ertuğrul L(Çev.), Akademi basın ve yayıncılık, İstanbul, 2009-2010.
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	İnsan anatomisine giriş, terminoloji
2	Hareket sistemi anatomisi
3	Hareket sistemi anatomisi
4	Dolaşım sistemi
5	Dolaşım sistemi
6	Sindirim sistemi
7	Sindirim sistemi
8	Ara sınav
9	Solunum sistemi
10	Sinir sistemi
11	Sinir sistemi
12	Sinir sistemi
13	Endokrin sistem
14	Endokrin sistem

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	4	5	4	4	3	2	3	3	3	2	3	3	1
Ö2	4	5	4	4	3	2	3	3	3	2	2	3	1
Ö3	4	5	4	4	3	4	3	3	3	3	2	5	1
Ö4	4	5	4	4	3	4	3	3	3	3	2	5	1
Ö5	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
Ö6	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1

FİZYOLOJİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	İnsan vucudundaki farklı sistemlerin fizyolojik çalışma düzenlerinin anlaşılması
Dersin İçeriği	•Fizyolojiye giriş, Homeostazis, Hücre ve organeller, hücre zarında transport olayları, biyolojik potansiyeller,•İskelet kas sistemi fizyolojisi, •sinir sistemi fizyolojisi, motor (somatomotor ve otonom) kontrol, •endokrin sistem fizyolojisi•kan fizyolojisine giriş, •Kalp ve dolaşım fizyolojisi, •Solunum fizyolojisi, •Boşaltım fizyolojisi•Sindirim sistemi fizyolojisi •özel duyu organları fizyolojisi (görme, işitme)

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Biyolojik sistemleri kavrayabilme.
Ö2	Doku ve organların fizyolojisi ve patofizyolojisini anlayabilme, , hastalık ve sağlık durumundaki değişimleri gözlemleyebilme.
Ö3	Temel fizyoloji prensipleriyle temel klinik arasında ilişki kurabilme.
Ö4	Fizyoloji alanındateknolojik ve bilimsel gelişmeleri takip edebilme.
Ö5	insan vücudunun çalışma düzeni, sistemlerin birbiri ile olan ilişkisini açıklayabilme, tartışabilme.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	PDQ Fizyoloji, Çeviri Editörü: İnci ALican,İstanbul Medikal Yayıncılık, 2005. Tıbbi Fizyoloji Cep Kitabı,Çeviri : Zeynep Solakoğlu, İstanbul Medikal Yayıncılık, 2005. Fizyoloji doç Dr Levent Ertuğrulnobel tıp kitabevi 2007 Renkli Fizyoloji Atlası, Çeviri editörü: Zeynep Solakoğlu, İstanbul Tıp Kitabevi, 2012, ISBN:978-605-4499-12-0.
Notlar	Guyton Tıbbi Fizyoloji. Nobel Yayınları
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Fizyolojiye Giriş
2	Homeostazis ve Hücre fizyolojisi
3	Vücut sıvıları ve elektrolitler,Membran Potansiyelleri ve Aksiyon Potansiyelleri
4	Kas iskelet sistemi fizyolojisi, kemik ve bağ Dokusu
5	Kan Fizyolojisi, Bağışıklık Sistemi ve bağışıklık
6	Kalp Fizyolojisi, Kalpte İleti Sistemi (EKG)
7	Dolaşım Sistemi Fizyolojisi
8	Ara sınav
9	Solunum Sistemi
10	Gastrointestinal sistem fizyolojisi
11	Boşaltım sistemi fizyolojisi, sıvı elektrolit dengesi, asit-baz dengesi, tampon sistemler.
12	Endokrin sistem fizyolojisi.
13	Üreme sistemi fizyolojisi
14	Sinir sistemi fizyolojisi (periferk ve santral sinir sistemi)
15	Duyu Organları (görme ve işitme duyusu)

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	1	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	6	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	9	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	4	5	1
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	3	2	3	3	1
Ö3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	1
Ö4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	1
Ö5	4	4	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	1

BESLENME VE DİYETETİĞE GİRİŞ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Bölümü ve mesleği tanıyabilme , Meslek etiği ve deontoloji ile ilgili temel bilgileri öğrenebilme, Mesleklerinin gerektirdiği davranış ve aktiviteleri tanımlama ve uygulama becerileri kazanabilme, Eğitimleri sırasında gerekli yönetmelikleri öğrenebilme, Meslekleri ile ilgili temel bilgileri edinebilecekleri kaynakları tanımlama ve onlara ulaşabilme, Meslek tarihi ve uluslararası derneklerin öğrenilebilmesi
Dersin İçeriği	Bölüm tanıtımı, Anabilim Dallarının Tanıtımı, Ders Programının Tanıtımı, Bölümün Tarihçesi, Dünyada Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Mesleki Etik ve Deontoloji, Yönetmeliklerin ve öğrenci sorumluluklarının öğretilmesi, Diyetisyenlik mesleği ile ilgili uygulamalar, standartlar, Diyetisyenlik Meslek Örgütlerinin Tanıtılması, Uluslararası derneklerin tanıtımı, Beslenme ve diyetetikle ilgili temel kaynakların ve ulaşım yollarının tanıtımı

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Bölümü tanıma
Ö2	Meslek etiği ve deontoloji ile ilgili temel bilgileri kavrayabilme
Ö3	Mesleklerinin gerektirdiği davranış ve aktiviteleri tanımlayabilme
Ö4	Mesleği tanıyabilme
Ö5	Mesleğin gerektirdiği uygulama becerilerini kazanabilme
Ö6	Meslekleri ile ilgili temel bilgileri edinebilecekleri kaynakları tanımlama ve onlara ulaşabilme
Ö7	Meslek tarihi ve uluslararası derneklerin öğrenilmesi

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Beslenme/ Ayşe Baysal-2000 Diyetisyenin Çalışma Rehberi/Muhittin Tayfur-2014Dünyada ve Türkiye'de Beslenme Diyetetik Eğitim–Öğretimi, Diyetisyenin Meslek Etiği/Doç. Dr. Muhittin Tayfur, Olcay Barış, Naciye Nazan Baştaş-2011
Notlar	Sunum, makale
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Beslenme ve Diyetetik Bölümünün ve Anabilim dallarının tanıtımı
2	Beslenme ve Diyetetik Bölümünün ve Anabilim dallarının tanıtımı
3	Mesleki etik ve deontoloji
4	Mesleki etik ve deontoloji
5	Ders programı tanıtımı
6	Ders programı tanıtımı
7	Yönetmeliklerin ve öğrenci sorumluluklarının öğretilmesi
8	Diyetisyenlik mesleği ile ilgili uygulamalar, standartlar ve meslek örgütünün tanıtılması
9	Ara sınav
10	Diyetisyenlik mesleği ile ilgili uygulamalar, standartlar ve meslek örgütünün tanıtılması
11	Diyetisyenlik mesleği ile ilgili uygulamalar, standartlar ve meslek örgütünün tanıtılması
12	Meslek tarihi ve uluslararası derneklerin tanıtımı
13	Meslek tarihi ve uluslararası derneklerin tanıtımı
14	Meslekleri ile ilgili temel kaynakları ve ulaşım yollarının tanıtımı
15	Meslekleri ile ilgili temel kaynakları ve ulaşım yollarının tanıtımı.

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 25
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	1	% 25
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	3	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö7	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

BESLENME İLKELERİ-I Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu dersin amacı enerji ve makro besin ögelerinin (karbonhidrat, protein, yağ) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini kavramak. 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 bilecek 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 ögeleri miktarlarıyla karşılaştırarak, genel beslenme durumunu ve beslenme alışkanlıklarını değerlendirebilmek ve düzeltilmesi konusunda öneriler getirebilir.
Dersin İçeriği	Sağlıklı beslenmede karbonhidratların, proteinlerin ve lipitlerin önemi, kimyasal özellikleri, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, günlük gereksinimin, miktarları, aşırı alım ve sağlık üzerindeki etkileri anlatılır. Makro moleküllerde enerji oluşumu ve etkileyen etmenler açıklanır. Ayrıca besinlerin enerji karbonhidrat, protein, içeriklerinin hesaplama yöntemlerinin öğretilmesi, besin hazırlama, pişirme, işleme teknikleri anlatılıp, geleneksel yemek tariflerin beslenme ilkelerine uygun olarak pişirilmesi laboratuvar ortamında uygulanması sağlanır.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Verilen ders kapsamı çerçevesinde ortak sorunları tartışabilme
Ö2	Konularla ilgili basit uygulamalar yaparak deney ve teorinin nasıl bağdaşacağı konusunda bilgi sahibi olabilme
Ö3	Genel beslenme ilkelerini öğrenebilme.
Ö4	Besinleri besin öğesi açısından değerlendirebilme.
Ö5	Sağlıklı beslenmenin vücut çalışmasındaki önemini kavrayabilme.
Ö6	Besin hazırlama, pişirme ve işleme tekniklerini öğrenebilme.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Baysal, A., (2006). Beslenme, Hatipoğlu Yayınevi, Ankara. ,Whitney, E.N, Rolfes, S.R., (2002). Understanding Nurition, Wards Worth / Thomson Learning Company ,USA. 3.Mahan, L.K , Stump, S.E., (2004). Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy, 11 th Edition, USA. 4.Brown, A., (2000). Understanding Food: Principles and Preparation, Wadsworth / Thomson Learning,
Notlar	Baysal, A., (2006). Beslenme, Hatipoğlu Yayınevi, Ankara. ,Whitney, E.N, Rolfes, S.R., (2002). Understanding Nurition, Wards Worth / Thomson Learning Company ,USA. 3.Mahan, L.K , Stump, S.E., (2004). Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy, 11 th Edition, USA. 4.Brown, A., (2000). Understanding Food: Principles and Preparation, Wadsworth / Thomson Learning,
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Karbonhidratlar
2	Karbonhidratlar
3	Proteinler
4	Proteinler
5	Proteinler
6	Yağlar
7	Yağlar
8	ARA SINAV
9	Yağlar
10	Enerji ve fiziksel aktivite
11	Enerji ve fiziksel aktivite
12	Enerji ve fiziksel aktivite
13	Proje sunumları ve değerlendirilmesi
14	Proje sunumları ve değerlendirilmesi
15	Proje sunumları ve değerlendirilmesi

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 25
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 25
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

KİMYA I Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Atom, molekül ve element kavramları ile beraber maddelerin birbirleri ile yaptığı etkileşimlerin ve kimyasal reaksiyonların özellikleri hakkında bilgi sahibi etmektir.
Dersin İçeriği	Madde ve Özellikleri, Maddelerin Sınıflandırılması, Bilimsel Yöntem, Anlamlı Sayılar, Atomlar, Moleküller ve İyonlar, Stokiyometri, Sulu Çözelti Tepkimeleri, Atomların Elektron Yapısı, Gazlar, Termokimya, Periyodik ÇizelgeKimyasal Bağlanma 1: Kovalent Bağ, Kimyasal Bağlanma 2: Molekül Geometrisi ve Atom Orbitallerinin Melezleşmesi, Organik Kimyaya Giriş

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Madde ve özellikleri konusundaki temel kavramları açıklar
Ö2	Kimyasal bileşikleri adlandırır ve kimyasal tepkimeleri analiz eder
Ö3	Gaz yasalarını açıklar
Ö4	Isı, iş, entalpi, iç enerji ile ilgili kavramları değerlendirir
Ö5	Atom teorileri ve periyodik çizelgenin özelliklerini açıklar
Ö6	Temel kimyasal bağ kavramlarını, bağ kuramlarını değerlendirir
Ö7	Moleküller arası kuvvetler kavramını kullanarak sıvıların ve katıların özelliklerini analiz eder
Ö8	Çözeltilerin özelliklerini açıklar, derişim kavramlarını uygular

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Genel Kimya, R. PetrucciTemel Kimya; P. Atkins, L. JonesGenel Kimya Temel Kavramlar, R. Chang
Notlar	Genel Kimya: Temel Kavramlar, R. Chang, Çev. E.: Tahsin Uyar, Palme YayıncılıkGenel Kimya 1, R. Petrucci, Çev. E.: Tahsin Uyar, Palme YayıncılıkTemel Kimya, P. Atkins, L. Jones, Bilim Yayıncılık
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Maddenin Özellikleri ve Ölçümü
2	Atomun Yapısı, Atom Kuramları, Periyodik Çizelge
3	Kimyasal Bileşikler
4	Kimyasal Tepkimeler
5	Sulu Çözelti Tepkimeleri
6	Gazlar
7	Gazlar
8	Termokimya
9	Vize Sınavı
10	Kimyasal Bağ: Temel Kavramlar
11	Kimyasal Bağ: Bağ Kuramları
12	Sıvılar, Katılar ve Moleküller Arası Kuvvetler
13	Çözeltiler ve Fiziksel Özellikleri
14	Organik Kimyaya Giriş
15	Final Sınavı

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	1	2	3	1	3	4	2	2	5	4	5	5	2
Ö2	1	2	3	1	3	4	2	2	5	4	5	5	2
Ö3	1	2	3	1	3	4	2	2	5	4	5	5	2
Ö4	1	2	3	1	3	4	2	2	5	4	5	5	2
Ö5	1	2	3	1	3	4	2	2	5	4	5	5	2
Ö6	1	2	2	1	3	4	2	2	5	4	5	5	2
Ö7	1	2	2	1	3	4	2	2	5	4	5	5	2
Ö8	1	2	2	1	3	4	2	2	5	4	5	5	2

AKADEMİK TÜRKÇE Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; ana dili Türkçe olmayan öğrencilerin Türkçe okuma ve anlama düzeylerini arttırmak; öğrencilere yazılı ve sözlü anlatımda Türkçenin özelliklerini ve kurallarını doğru ve etkin kullanabilme becerisi kazandırmaktır.
Dersin İçeriği	Avrupa Ortak Dil portfolyosuna göre hazırlanmış C2 seviyesi Yabancılara Türkçe Öğretimi ders içeriği, bilimsel metin türleri, yazım kuralları, noktalama işaretleri.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Bilimsel yazı türlerini tanımlar.
Ö2	Tez, makale, bildiri gibi akademik yazı türlerini açıklar.
Ö3	Tez, makale, bildiri gibi akademik yazı türlerini karşılaştırır.
Ö4	Tez, makale, bildiri gibi metinleri okurken not alır, çıkarımda bulunur.
Ö5	Akademik metinleri değerlendirir.
Ö6	Akademik toplantılarda akademik dile uygun konuşma yapar.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	AKSOY, Ömer Asım: Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü - 1 Atasözleri Sözlüğü: İstanbul, 1988: İnkılâp Kitabevi.AKSOY, Ömer Asım: Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü - 2 Deyimler Sözlüğü: İstanbul, 1988: İnkılâp Kitabevi.BUCKLEY, Reid: Topluluk Önünde Konuşma - Doğruyu Söylemek Gerekirse: İstanbul, 2001: Sistem Yayıncılık.ÇOTUKSÖKEN, Yusuf: Üniversite Öğrencileri İçin Uygulamalı Türk Dili: İstanbul, 2001: I, II: Papatya Yayıncılık.EKER, Süer: Çağdaş Türk Dili: Ankara, 2003: Grafiker Yayınları.TÜRK DİL KURUMU: Türkçe Sözlük: Ankara, 2011: Türk Dil Kurumu Yayınları: 549.YELTEN, Muhammet: Türk Dili ve Anlatım Bilgileri: İstanbul, 2010: Doğu Kütüphanesi.
Notlar	AKSAN, Doğan: Her Yönüyle Dil - Ana Çizgileriyle Dilbilim: Ankara, 2010: Türk Dil Kurumu Yayınları.BANGUOĞLU, Tahsin: Türkçenin Grameri: Ankara, 2000: Türk Dil Kurumu Yayınları.KARAHAN, Leylâ: Türkçede Söz Dizimi: Ankara, 2010: Akçağ Yayınları.TÜRK DİL KURUMU: Yazım Kılavuzu: Ankara, 2012: Türk Dil Kurumu Yayınları: 859.
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Farklı metin türlerinin özelliklerini öğrenme
2	Teori ile önerme arasındaki farkı seçme, seçici okuma ve not alma stratejileri geliştirme
3	Yan fikirleri ve satır aralarını yakalama, tasvirleri algılama
4	Hitabet, diksiyon, münazara (karşıt görüş geliştirme), sunum becerileri
5	Kurgusal ve kurgusal olmayan farklı metin türlerinde uygun dilde yazabilme (hikaye, resmi yazışma…)
6	Kurgusal ve kurgusal olmayan farklı metin türlerinde uygun dilde yazabilme (hikaye, resmi yazışma…)
7	Bilgilendirici, tartışmacı, araştırmacı anlatımla yazı pratikleri (rapor, makale, haber...)
8	Yazım Kuralları
9	ARA SINAV
10	Yazım Kuralları
11	Noktalama İşaretleri
12	Noktalama İşaretleri
13	Düşünceyi geliştirme ve organize etme yollarını öğrenme, güncel kültür ve Türk kültürü bilgisi
14	Kaynak gösterme, paragraf ve metin özetleme, değerlendirme, eleştirme
15	Kütüphane kullanımını geliştirme, araştırma, yürütme (anket, mülakat, video, laboratuar)

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 20
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 80
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

TÜRK DİLİ-I Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yerini ve önemini göstermek; Türk dilinin tarihi gelişimini ve bugünkü durumunu sunmak; Türk dilinin yapı ve işleyiş özelliklerini tanıtmak; öğrencilerin analitik, bilimsel düşünme ve iletişim becerilerini geliştirmektir.
Dersin İçeriği	Dilin tanımı, dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi, dil-kültür münasebeti, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk dilinin gelişmesi ve tarihi devreleri, Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kurallar, Türkiye Türkçesindeki ses olayları, Türkçenin yapı özellikleri.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Dil ve Türk dili ile ilgili temel kavramları tanımlar
Ö2	Türk dilinin unsurlarını açıklar
Ö3	Araştırma, okuma, yazma ve bilgilenme kabiliyetlerini uygular
Ö4	Türk dili ile diğer diller arasındaki farkları ayırt eder
Ö5	Dili doğru kullanmanın iletişimdeki önemini kavrar
Ö6	Türk dilini meydana getiren unsurları değerlendirir

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	AKSOY, Ömer Asım: Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü - 1 Atasözleri Sözlüğü: İstanbul, 1988: İnkılâp Kitabevi.AKSOY, Ömer Asım: Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü - 2 Deyimler Sözlüğü: İstanbul, 1988: İnkılâp Kitabevi.BANGUOĞLU, Tahsin: Türkçenin Grameri: Ankara, 2000: Türk Dil Kurumu Yayınları.BUCKLEY, Reid: Topluluk Önünde Konuşma - Doğruyu Söylemek Gerekirse: İstanbul, 2001: Sistem Yayıncılık.ÇOTUKSÖKEN, Yusuf: Üniversite Öğrencileri İçin Uygulamalı Türk Dili: İstanbul, 2001: I, II: Papatya Yayıncılık.EKER, Süer: Çağdaş Türk Dili: Ankara, 2003: Grafiker Yayınları.KARAHAN, Leylâ: Türkçede Söz Dizimi: Ankara, 2010: Akçağ Yayınları.TÜRK DİL KURUMU: Türkçe Sözlük: Ankara, 2011: Türk Dil Kurumu Yayınları: 549.TÜRK DİL KURUMU: Yazım Kılavuzu: Ankara, 2012: Türk Dil Kurumu Yayınları: 859.YELTEN, Muhammet: Türk Dili ve Anlatım Bilgileri: İstanbul, 2010: Doğu Kütüphanesi.
Notlar	AKSAN, Doğan: Her Yönüyle Dil - Ana Çizgileriyle Dilbilim: Ankara, 2010: Türk Dil Kurumu Yayınları.ERGİN, Muharrem: Üniversiteler İçin Türk Dili: İstanbul, 1986: Boğaziçi Yayınları.KORKMAZ, Zeynep; ERCİLASUN, Ahmet B.; GÜLENSOY, Tuncer; PARLATIR, İsmail; ZÜLFİKAR, Hamza; BİRİNCİ, Necat: Türk Dili ve Kompozisyon: Bursa, 2007: Ekin Basım Yayın Dağıtım.
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Dilin tanımı ve özellikleri
2	Dil-düşünce, dil toplum ve dil-edebiyat ilişkisi
3	Dil ve kültür arasındaki ilişki
4	Yeryüzündeki diller ve Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri (dillerin doğuşu ve sınıflandırılması)
5	Dil ile ilgili terimlerin incelenmesi: ana dili, standart dil, lehçe, şive, ağız, argo vs.
6	Türk yazı dilinin gelişmesi ve tarihi devreleri
7	Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları
8	Atatürk'ün dil politikası ve "Güneş Dil Teorisi"
9	ARA SINAV
10	Türkçenin ses (fonetik) bilgisi özellikleri
11	Türkçenin şekil (morfoloji) bilgisi özellikleri
12	Türkçenin şekil (morfoloji) bilgisi özellikleri
13	Türkçenin cümle (sentaks) ve anlam (semantik) bilgisi özellikleri
14	Türkçenin cümle (sentaks) ve anlam (semantik) bilgisi özellikleri
15	Türkçenin güncel sorunları

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 20
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 80
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	1	1	1	1	1	1	3	1	5	1	1	1	1
Ö2	1	1	1	1	1	1	2	1	5	1	1	1	1
Ö3	3	3	3	3	5	3	3	3	5	5	3	3	3
Ö4	1	1	1	1	1	1	5	1	5	3	1	1	1
Ö5	1	1	1	5	1	1	3	1	5	1	1	1	1
Ö6	1	1	1	1	1	1	2	1	5	1	1	1	1

TIBBİ BİYOLOJİ VE GENETİK Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Öğrencilere Moleküler Hücre Biyolojisi, kalıtımın temel prensipleri, insan genetiği ile ilgili temel bilgilerin verilmesi.
Dersin İçeriği	Öğrenci; hücre tipleri, hücre membran yapısı, membran farklılaşmaları, hücre iskeletine bağlı olarak oluşan hücre hareketleri,hücre içi organellerin yapı ve fonksiyonları ve bu organellerin birbirleriyle olan ilişkileri, hücre içinde gerçekleşen sinyal iletileri, protein sentezi, kalıtımın temel prensipleri,kanserli olgularda meydana gelen hücresel değişimler vekanserin moleküler biyolojisi konuları anlatılmaktadır.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Tıbbi biyoloji ve genetiğin tarihsel gelişimini, canlılığın ortak özelliklerini bilir.
Ö2	Hücrenin içeriği ve fiziksel özellikleri, Hücrenin şekli ve büyüklüğü, Nukleus yapı, fonksiyonlarını tanımlar.
Ö3	Hücre membran yapısı ve fonksiyonları, Hücre membranından transportunu bilir.
Ö4	Hücre döngüsü ve evrelerini bilir. Üreme ve gelişmeyi tanımlar.
Ö5	Ribozom biyosentezi, protein sentezi ve Genetik şifreyi tanımlar.
Ö6	Kalıtımın temel ilkelerini tanımlar.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Moleküler Hücre Biyolojisi, Prof.Dr. Hasan Veysi Güneş.Tıbbi Biyoloji ve Genetik, Prof. Dr. Halil Kasap
Notlar	Sunumlar
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Tıbbi biyoloji ve genetiğin tarihsel gelişimi, Canlılığın ortak özellikleri, maddenin düzenlenmesi.
2	Hücre, genel tanım ve özellikleri. Prokaryotik ve ökaryotik hücre
3	Hücrenin içeriği ve fiziksel özellikleri, Hücrenin şekli ve büyüklüğü, Nukleusyapı ve fonksiyonu.
4	Hücre membran yapısı ve fonksiyonları, Hücre membranından transport, Fagositoz, pinositoz.
5	Hücre iskeleti- mikrotubuller, Hücre iskeleti- mikrofilament ve ara filamentler. Membran farklılaşmaları- silya, flagella, sentriol.
6	Membran lipidleri, proteinleri ve karbonhidratları
7	Enerji metabolizması
8	Ara sinav
9	Hücre döngüsü ve evreleri
10	Üreme ve gelişme
11	DNA yapısı. Ribozom biyosentezi, protein sentezi ve Genetik şifre.
12	Kalıtımın temel ilkeleri, Kalıtımın moleküler açıklaması
13	insan genetiği, insan genetiğinin araştırılmasında kullanılan teknikler
14	İmmün sistem biyolojisi, kanserin moleküler biyolojisi.
15	Final sinavi
16	

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	3	3	3	4	2	1	1	1	4	3	1	4	2
Ö2	3	2	3	4	2	1	1	1	4	3	1	4	2
Ö3	5	4	3	4	2	1	1	1	4	3	1	4	2
Ö4	5	3	3	3	2	1	1	1	4	3	1	4	2
Ö5	4	2	3	3	2	1	1	1	4	2	1	4	2
Ö6	3	2	3	2	1	1	1	1	4	2	1	4	2

BESLENME BİLİMLERİNDE PSİKOLOJİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Öğrenciye beslenme şeklinin kişileri ruhsal yönden nasıl etkilediğini açıklamak, sağlıklı beslenmenin sırrını öğretmektir
Dersin İçeriği	Beslenme psikolojisi,Aşırı yemenin psikolojisi, Şişmanlığın psikolojisi,Anoreksia nevroza, Bulimia nevroza,Oruç ve diyet psikolojisi.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Beslenme psikolojisini açıklayabilme
Ö2	Beslenme bozukluklarını tanıma ve uygun yaklaşım geliştirebilme
Ö3	Sofra,diyet ve oruç psikilojisini anlayabilme
Ö4	Beslenme bozukluklarının nedenlerini açıklayabilme
Ö5	Beslenme ve ruhsal bozukluklar arasındaki ilişkiyi açıklayabilme
Ö6	Şişmanlığın psikolojisini açıklayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Saygılı, S.: Beslenme Psikolojisi,İstanbul,2007
Notlar	Öztürk,O.: Ruh Sağlığı ve Bozuklukları I-II ,Nobel Tıp Kitapevi,İstanbul,2011
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	ders notu

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Yediklerimiz ve psikolojimiz
2	Aşırı yemenin psikolojisi
3	Şişmanlığın psikolojisi
4	Beslenme ve ruhsal hastalıklar
5	Anoreksia nevroza
6	Bulimia nevroza
7	Sağlıklı beslenme takıntısı
8	Sofra, diyet, oruç psikolojisi
9	Ara sınav
10	Obez toplum
11	Seyahat ve yemek kültürü
12	Sağlıklı beslenmenin sırrı
13	Sağlıklı ve zevkli yemek
14	Kilo vermenin yolları
15	Kilo almanın yolları

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3
Ö2	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4
Ö3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

DEMOGRAFİK YAPI VE SAĞLIK Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; sağlık alanındaki somut sorunlara demografinin kapsam ve tekniklerinin uygulanması, yorumlanması, sağlık durumu ile demografi arasındaki niteliksel ve niceliksel ilişkilerin incelenmesidir
Dersin İçeriği	Sınıf dersi, sunum, tartışma, soru - cevap, özetleme

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Sağlık düzeyi ve temel demografik ölçütler hakkında bilgi sahibi olur
Ö2	Demografi ile ilgili temel kavramları yorumlar
Ö3	Demografik ölçütleri hesaplayamayı öğrenir
Ö4	Dünyada ve Türkiye'de nüfusun gelişimini izleyebilir
Ö5	Demografide veri kaynaklarını kullanır.
Ö6	Sağlık alanında demografinin yerini ve önemini kavrar..
Ö7	Demografinin tanımını ve kapsamını kapsamını anlar.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Aile Planlamasında Temel Bilgiler - T.C. Sağlık Bakanlığı, AÇSAP Gn. Müd., İstanbul, 1997.Akın Dervişoğlu (ed). Dünya'da ve Türkiye'de Sağlık, Kalkınma ve Çevre Açısından Nüfus Sorunu. T.C. Sağlık Bakanlığı, AÇSAP Gn. Müd., Birleşmiş Milletler Nüfus Fonu, Ankara: 1994.Shorter FC. The population of Turkey after the war of independence. Int. J. Middle East Stud. 1985; 17:417-441.
Notlar	Personel Web Sitesi
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Demografi - I
2	Demografi - II
3	Demografik ölçütler - I
4	Demografik ölçütler - II
5	Doğurganlık, ölümler, göçler, evlilikler ve boşanma - I
6	Doğurganlık, ölümler, göçler, evlilikler ve boşanma - II
7	Doğurganlık, ölümler, göçler, evlilikler ve boşanma - III
8	Ara sınav
9	Dünyada ve Türkiye'de Nüfusun Gelişimi - I
10	Dünyada ve Türkiye'de Nüfusun Gelişimi - II
11	Sağlık Alanında Demografinin yeri - I
12	Sağlık Alanında Demografinin yeri - II
13	Sağlık Düzeyi ve Temel Demografik Ölçütler - I
14	Sağlık Düzeyi ve Temel Demografik Ölçütler - II
15	Sağlık Düzeyi ve Temel Demografik Ölçütler - III

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 70
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	2	2	2	2	2	3	4	2	2	4	4	3	2
Ö2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö6	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö7	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

TEMEL MATEMATİK Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Temel Matematik bilgisini vermek ve sağlık alanında karşılaştığı problemleri analiz etmek ve problem çözmektir.
Dersin İçeriği	Kümeler, Bağıntı, Kartezyen Çarpım, Doğal Sayılar, Reel Sayılar, Kompleks Sayılar, Denklemler ve eşitsizlikler, Cebir, Binom Katsayıları, Lineer Nokta Cümleler, Trigonometri, Fonksiyonlar, Üstel Fonksiyonlar, Logaritma

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Temel Matematik bilgi ve kültürüne sahip olabilme
Ö2	Analitik düşünebilme ve değerlendirme özelliğine sahip olabilme
Ö3	Sayı sistemini tanımlama
Ö4	Karşısına çıkan problemleri analiz edip değerlendirme yapabilme
Ö5	Küme kavramını tanımlayabilme
Ö6	Fonksiyonları ve özelliklerini tanımlayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Üniversiteler İçin Temel Matematik, Gökhan Çuvalcıoğlu,Murathan Yayınevi / Matematik Dizisi
Notlar	Derste anlatım
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Kümeler
2	Bağıntı
3	Kartezyen Çarpım
4	Doğal Sayılar
5	Reel Sayılar
6	Kompleks Sayılar
7	Denklemler ve eşitsizlikler
8	Ara Sınav
9	Cebir
10	Binom Katsayıları
11	Fonksiyonlar
12	Fonksiyonlar ve onlar üzerinde işlemler
13	Logaritma
14	Logaritma
15	Uygulamalar

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	3	1	1	1	1	1	2	1	2	2	1	1	1
Ö2	4	1	1	1	1	1	2	3	2	1	1	1	1
Ö3	2	1	1	1	1	1	1	2	3	1	2	1	2
Ö4	3	1	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1
Ö5	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö6	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

KİMYA II Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Alkoller, aldehitler, asitler, aminler ve hidrokarbonlar gibi temel organik moleküllerin yapıları, adlandırmaları, özellikleri ve reaksiyonları konularında bilgilendirmektir.
Dersin İçeriği	bağlanma ve izomerlik alkanlar ve halkalı alkanlar; konformasyon izomerisi ve geometrik izomeri alkenler ve alkinler aromatik bileşikler stereoizomerlik stereoizomerlik alkoller,fenoller ve tiyoller eter ve epoksitler ara sınav aldehitler ve ketonlar karboksilli asitler ve türevleri aminler ve ilgili azot bileşikleri yapay polimerler; lipitler ve deterjanlar karbonhidratlaraminoasitler, peptitler ve proteinler

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	öğrenciler organik kimyanın temel konularında bilgi ve verileri değerlendirebilir yorumlayabilir ve sentez edebilir
Ö2	öğrenciler organik moleküllerin yapılarını çizip adlandırabilir
Ö3	öğrenciler organik kimyadaki önemli kavramları, prensip ve teorilerin bilgi ve becerisini sergileyebilir
Ö4	öğrenciler organik kimya alanında edindiği bilgi ve donanımı kendi mesleki alanında kullanabilir
Ö5	öğrenciler edindiği bilgi ve becerileri biyokimya ve besin kimyasında gibi derslerle bağdaştırabilir

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Organik Kimya, Hart-Craine-Hart-Hadad, Palme Yayınları Kısa ve Öz Organik Kimya, Atkins-Carey
Notlar	Organik Kimya, Hart-Craine-Hart-Hadad, Palme Yayınları Kısa ve Öz Organik Kimya, Atkins-Carey
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	bağlanma ve izomerlik
2	alkanlar ve halkalı alkanlar; konformasyon izomerisi ve geometrik izomeri
3	alkenler ve alkinler
4	aromatik bileşikler
5	stereoizomerlik
6	stereoizomerlik
7	alkoller, fenoller ve tiyoller
8	Ara sınav
9	eter ve epoksitler
10	aldehitler ve ketonlar
11	karboksilli asitler ve türevleri
12	aminler ve ilgili azot bileşikleri
13	yapay polimerler; lipitler ve deterjanlar
14	karbonhidratlar
15	aminoasitler, peptitler ve proteinler

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	4	5	4	4	4	3	2	3	3	2	3	3	3
Ö2	4	5	4	4	4	3	2	3	3	2	3	3	3
Ö3	4	5	4	4	4	3	2	3	3	2	3	3	3
Ö4	4	5	4	4	4	3	2	3	3	2	3	3	3
Ö5	4	5	4	4	4	3	2	3	3	2	3	3	3

BESLENME İLKELERİ-II Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu dersin amaçları; su ve elektrolitlerin vücut çalışmasındaki önemini öğrenmek, vitamin ve minerallerin insan beslenmesindeki önemini kavramak, vitamin ve mineral içerikleri yönünden besinleri değerlendirebilmek, farklı yaş ve cinsiyete göre günlük vitamin ve mineral gereksinmelerini ve bunları sağlayacak besin çeşit ve miktarlarını bilecek ve diyet örüntüsünü bu açıdan yorumlayabilmek, vitamin ve mineral kaybını önleyecek besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerini uygulamak, menü planlamayı etkileyen etmenleri öğrenmek ve menü planlama becerisi kazanmak,besin işleme-saklamanın önemini ve yöntemlerini öğrenmektir.
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 tarifleri

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Su ve elektrolitlerin vücut çalışmasındaki önemini bilir
Ö2	Vitamin ve minerallerin insan beslenmesindeki önemini kavrar
Ö3	Vitamin ve mineral içerikleri yönünden besinleri değerlendireilir
Ö4	Farklı yaş ve cinsiyete göre günlük vitamin ve mineral gereksinmelerini ve bunları sağlayacak besin çeşit ve miktarlarını öğrenebilme ve diyet örüntüsünü bu açıdan yorumlayabilme
Ö5	Vitamin ve mineral kaybını önleyecek besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerini uygulayabillir
Ö6	Menü planlamayı etkileyen etmenleri öğrenebilme ve menü planlama becerisine sahip olur
Ö7	Besin işleme-saklamanın önemini ve yöntemlerini bilir

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Gibney, M.J., Hester, H.V., Kok. F.J.(2002). Introduction to Human Nutrition (Ed by), Blackwell Publishing Company
Notlar	Sunum
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Su ve elektrolitler
2	Su ve elektrolitler
3	Mineraller
4	Mineraller
5	Yağda çözünen vitaminler
6	Yağda çözünen vitaminler
7	Suda çözünen vitaminler
8	Aile içi menü planlama
9	Ara sınav
10	Aile içi menü planlama
11	Besin işleme yöntemleri
12	Besin işleme yöntemleri
13	Proje sunumları ve değerlendirilmesi
14	Proje sunumları ve değerlendirilmesi
15	Proje sunumları ve değerlendirilmesi

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 70
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	4	3	2	2	3	3	4	5	4	3	2	3
Ö2	5	3	1	2	3	5	5	3	2	3	4	4	3
Ö3	3	4	4	3	4	5	4	1	2	4	5	5	4
Ö4	4	3	1	4	5	4	1	3	4	5	3	2	4
Ö5	5	5	5	3	3	4	5	4	2	3	4	4	4
Ö6	1	1	3	4	5	4	2	1	2	3	3	4	4
Ö7	2	3	4	4	4	3	2	3	4	4	2	4	4

İNGİLİZCE-II Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu derste öğrenciye somut ihtiyaçları dile getiren günlük hayattaki alışıldık ifadeleri ve basit cümleleri anlayabilme ve bunlarla kendini ifade edebilme; kendini ve başkalarını tanıtabilme, başka insanların kişisel bilgilerine yönelik (nerde oturdukları, kimleri tanıdıkları gibi) sorular sorabilme ve bu türden sorulara yanıt verebilme; konuştuğu kişilerin yavaş ve anlaşılır konuşmaları ve yardıma hazır olmaları halinde basit şekilde anlaşabilme becerilerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Öğretim Yöntemleri: Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma, Grup Çalışması, Örnek Olay

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	DİNLEME: Beni doğrudan ilgilendiren konularla ilişkili kalıpları ve çok sık kullanılan sözcükleri çözümleyebilme. (Örneğin; En temel kişisel ve ailevi bilgiler, alışveriş, yerel çevre, meslek). Kısa, net, basit ileti ve duyurulardaki temel düşünceyi tanıyabilme.
Ö2	OKUMA: Kısa ve basit metinleri okuyabilme. İlanlar, kullanım kılavuzları, mönüler ve zaman çizelgeleri gibi basit günlük metinlerdeki genel bilgileri kavrayabilme ve kısa kişisel mektupları çözümleyebilme.
Ö3	KARŞILIKLI KONUŞMA: Bildik konular ve faaliyetler hakkında doğrudan bilgi alışverişini gerektiren basit ve alışılmış işlerde iletişim kurabilme. Genellikle konuşmayı sürdürebilecek kadar anlamasam da kısa sohbetlere katılabilme.
Ö4	SÖZLÜ ANLATIM: Basit bir dille ailemi ve diğer insanları, yaşam koşullarımı, eğitim geçmişimi ve son işimi betimlemek için bir dizi kalıp ve tümceyi kullanabilme
Ö5	YAZILI ANLATIM: Kısa ve basit tümcelerle kartpostal yazabilme. Örneğin; Tatil kartpostalıyla selam göndermek gibi.
Ö6	Kişisel bilgi içeren formları doldurabilme Örneğin: Otel kayıt formuna isim, uyruk ve adres yazmak gibi.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Workbook, dictionary, Audio Cd
Notlar	Soars, Liz and John. New Headway Beginner Student’s Book. Oxford: Oxford University Press, 2000. Print.
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Unit 7 Dates to remember
2	Unit 7 Dates to remember
3	Unit 8 Eat in or out?
4	Unit 8 Eat in or out?
5	Unit 9 City living
6	Unit 9 City living
7	Unit 10 Where on earth are you?
8	Arasınav
9	Unit 10 Where on earth are you?
10	Unit 11 Going far
11	Unit 11 Going far
12	Unit 12 Never ever!
13	Unit 12 Never ever!
14	General review
15	General Review

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	1	% 10
Devam	1	% 10
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	4	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	4	3	5	5	2	1	1	2	2	3	3	1
Ö2	5	4	3	5	5	2	1	1	2	2	3	3	1
Ö3	5	4	3	5	5	2	1	1	2	2	3	3	1
Ö4	5	4	3	5	5	2	1	1	2	2	3	3	1
Ö5	5	4	3	5	5	2	1	1	2	2	3	3	1
Ö6	5	4	3	5	5	2	1	1	2	2	3	3	1

ATATÜRK İLKELERİ VE INKILAP TARİHİ-II Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencileri, Türkiye Cumhuriyeti'nin hangi şartlarda nasıl kurulduğu ve Atatürk İlkeleri ve İnkılâpları hakkında bilgi sahibi yapmaktır.
Dersin İçeriği	Anlatım Yöntemi, Soru-Cevap Yöntemi, Sunuş Yöntemi

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Siyasi, sosyal, hukuk, eğitim, kültür, ekonomi ve sağlık alanında yapılan inkılâpları açıklayabilme.
Ö2	Milli Devlete geçiş sürecinde meydana gelen siyasi, sosyal, ekonomik ve kültürel değişmeleri örnekleyebilme.
Ö3	Türkiye Cumhuriyeti'nin temelini oluşturan Atatürk ilkelerini açıklayabilme.
Ö4	Türk toplumunu çağdaş milletler seviyesine çıkarmak amacıyla gerçekleştirilen inkılâpları yorumlayabilme.
Ö5	Atatürk dönemi Türk dış politikasının temel esaslarını analiz edebilme.
Ö6	İç ve dış politikada karşılaşılan sorunları ve toplumdaki gelişmeleri Atatürk İlke ve İnkılâpları çerçevesinde değerlendirebilme.
Ö7	İkinci Dünya Savaşı'nın sebeplerini açıklayabilme.
Ö8	Savaş Yılları ve Sonrasında Türkiye ve Dünyada Genel Durumu açıklayabilme.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi (Okutman Yayıncılık)Sina AKŞİN, Kısa Türkiye TarihiMustafa Kemal ATATÜRK, NutukDiğer Kaynaklar ARIK, Remzi Oğuz. Türk İnkılâbı ve Milliyetçiliğimiz, Ankara, 1981 ARMAOĞLU, Fahir. 20.Yüzyıl Siyasi Tarihi, Ankara, 1983 ATATÜRK, Mustafa Kemal. Nutuk, İstanbul, 1982 ATAY, Falih Rıfkı. Bana Atatürk'ün Anlattıkları, İstanbul, 1955 ATAY, Falih Rıfkı. Çankaya, İstanbul, 1984 BERKES, Niyazi. Türkiye'de Çağdaşlaşma, Ankara, 1973 EROĞLU, Hamza. Atatürk ve Milli Egemenlik, Ankara, 1987 EROĞLU, Hamza. Türk İnkılâp Tarihi, İstanbul, 1982 KANSU, M. Müfit. Erzurum'dan Ölümüne Kadar Atatürk'le Beraber, Ankara, 1988 KARABEKİR, Kazım. İstiklal Harbimiz, İstanbul, 1969 KARAL, Enver Ziya. Atatürk'ten Düşünceler, İstanbul, 1981 KOCATÜRK, Utkan. Atatürk ve Türkiye Cumhuriyeti Tarihi Kronolojisi 1918-1938, Ankara, 1988 LEWIS, Bernard. Modern Türkiye'nin Doğuşu, Ankara, 1984 ŞİMŞİR, Bilal N..İngiliz Belgelerinde Atatürk, Ankara, 1973 TANSEL, Selahattin. Mondros'tan Mudanya'ya Kadar, İstanbul, 1991 TURAN, Refik ve diğerleri. Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Ankara,2010 TURAN, Şerafe
Notlar	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi, (Ed. Sezai ÖZTAŞ), Kırklareli: Kırklareli Üniversitesi Yayını, (2012). ISBN 978-605-87598-4-8
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	http://personel.kirklareli.edu.tr/gurhan-kinali//

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Türk İnkılâbının Genel Özellikleri
2	Saltanatın Kaldırılması, Cumhuriyetin İlan Edilmesi, Halifeliğin Kaldırılması
3	Çok Partili Hayata Geçiş Denemeleri, Anayasa Çalışmaları ve Hukuk Alanında Yapılan İnkılâplar
4	Eğitim Alanında Yapılan İnkılâplar, Kültür Alanında Yapılan İnkılâplar
5	Sosyal (Toplumsal) Alanda Yapılan İnkılâplar
6	Ekonomi Alanında Yapılan İnkılâplar, Sağlık Alanında Yapılan İnkılâplar
7	Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası, Atatürk'ün Dış Politika Esasları, 1923-1930 Dönemi Türk Dış Politikası (Türk-Yunan İlişkileri ve Etabli Meselesi, Türk-İngiliz İlişkileri ve Musul Meselesi)
8	Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası (Türk-Fransız İlişkileri, Türk-Sovyet İlişkileri, Türk-İtalyan İlişkileri)
9	ARA SINAV
10	1930-1938 Dönemi Türk Dış Politikası (Türkiye'nin Milletler Cemiyeti'ne Üye Olması, Balkan Antantı, Montrö (Montreux) Boğazlar Sözleşmesi
11	1930-1938 Dönemi Türk Dış Politikası (Sadabat Paktı, Hatay Sorunu ve Hatay'ın Anavatana Katılması)
12	Atatürk İlkeleri (Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik, Halkçılık)
13	Atatürk İlkeleri (Devletçilik, Laiklik, İnkılâpçılık)
14	Bütünleyici İlkeler (Milli Egemenlik, Milli Bağımsızlık, Milli Birlik ve Beraberlik, Ülke Bütünlüğü, Yurtta Barış Dünyada Barış, Akılcılık ve Bilimsellik, Çağdaşlaşma ve Batılılaşma, İnsan ve İnsanlık Sevgisi), Atatürk'ün Hastalığı ve Ölümü
15	II. Dünya Savaşı, Savaş Yılları ve Sonrasında Türkiye ve Dünyada Genel Durum

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 20
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 80
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1
Ö2	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1
Ö3	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1
Ö4	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1
Ö5	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö6	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1
Ö7	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1
Ö8	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1

TÜRK DİLİ-II Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; yazılı ve sözlü anlatım türlerini tanıtmak ve yazılı ve sözlü anlatımda Türkçenin özelliklerini ve kurallarını doğru ve etkin kullanabilme becerisi kazandırmaktır.
Dersin İçeriği	Yazılı anlatım, sözlü anlatım, yazım kuralları, noktalama işaretleri, anlatım bozuklukları.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Doğru anlatımla ilgili temel kavramları tanımlar.
Ö2	Doğru anlatımın unsurlarını açıklar.
Ö3	Araştırma, okuma, yazma, bilgilenme kabiliyetlerini uygular.
Ö4	Sözlü ve yazılı anlatım arasındaki farkları ayırt eder.
Ö5	Doğru anlatımın iletişimdeki önemini kavrayarak genellemelere ulaşır.
Ö6	Doğru anlatımı meydana getiren unsurları değerlendirir.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	AKSOY, Ömer Asım: Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü - 1 Atasözleri Sözlüğü: İstanbul, 1988: İnkılâp Kitabevi.AKSOY, Ömer Asım: Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü - 2 Deyimler Sözlüğü: İstanbul, 1988: İnkılâp Kitabevi.BUCKLEY, Reid: Topluluk Önünde Konuşma - Doğruyu Söylemek Gerekirse: İstanbul, 2001: Sistem Yayıncılık.ÇOTUKSÖKEN, Yusuf: Üniversite Öğrencileri İçin Uygulamalı Türk Dili: İstanbul, 2001: I, II: Papatya Yayıncılık.EKER, Süer: Çağdaş Türk Dili: Ankara, 2003: Grafiker Yayınları.TÜRK DİL KURUMU: Türkçe Sözlük: Ankara, 2011: Türk Dil Kurumu Yayınları: 549.YELTEN, Muhammet: Türk Dili ve Anlatım Bilgileri: İstanbul, 2010: Doğu Kütüphanesi.
Notlar	AKSAN, Doğan: Her Yönüyle Dil - Ana Çizgileriyle Dilbilim: Ankara, 2010: Türk Dil Kurumu Yayınları.BANGUOĞLU, Tahsin: Türkçenin Grameri: Ankara, 2000: Türk Dil Kurumu Yayınları.ERGİN, Muharrem: Üniversiteler İçin Türk Dili: İstanbul, 1986: Boğaziçi Yayınları.KARAHAN, Leylâ: Türkçede Söz Dizimi: Ankara, 2010: Akçağ Yayınları.KORKMAZ, Zeynep; ERCİLASUN, Ahmet B.; GÜLENSOY, Tuncer; PARLATIR, İsmail; ZÜLFİKAR, Hamza; BİRİNCİ, Necat: Türk Dili ve Kompozisyon: Bursa, 2007: Ekin Basım Yayın Dağıtım.TÜRK DİL KURUMU: Yazım Kılavuzu: Ankara, 2012: Türk Dil Kurumu Yayınları: 859.
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Doğru Anlatımın Kişisel ve Toplumsal İletişimdeki Önemi
2	Yazılı Anlatım Türleri ve Örnekleri
3	Yazılı Anlatım Türleri ve Örnekleri
4	Sözlü Anlatım Türleri ve Örnekleri
5	Sözlü Anlatım Türleri ve Örnekleri
6	Yazım Kuralları
7	Yazım Kuralları
8	Yazım Kuralları
9	ARA SINAV
10	Noktalama İşaretleri
11	Noktalama İşaretleri
12	Anlatım Bozuklukları
13	Anlatım Bozuklukları
14	Anlatım Bozuklukları

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 20
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 80
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	1	1	1	1	1	1	2	1	5	1	1	1	1
Ö2	1	1	1	1	1	1	2	1	5	1	1	1	1
Ö3	3	3	3	3	5	3	3	3	5	5	3	3	3
Ö4	1	1	1	1	1	1	2	1	5	1	1	1	1
Ö5	1	1	1	5	1	1	2	1	5	1	1	1	1
Ö6	1	1	1	1	1	1	2	1	5	1	1	1	1

BESLENME BİYOKİMYASI -I Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Beslenme yoluyla vücuda alınan mineral, vitamin ve biyomoleküllerin temel yapı, işlev ve türlerini öğreterek metabolizma konularına hazır öğrenciler yetiştirmektir
Dersin İçeriği	Beslenme Biyokimyasına GirişAminoasitler, aminoasit türevleri ve özellikleriProteinlerde Yapı, Tür ve İşlevFonksiyonel proteinler: Enzimler & HemoglobinKarbohidratların yapıtaşları ve özellikleriKarbohidratlarda yapıKarbohidratlarda işlevAra sınavLipid Türleri ve özellikleriLipidlerin yapı ve işlevleriNükleik asitler ve DNA-RNA yapısıVitaminlerin yapı ve özellikleriVitaminlerin işlevleriMinerallerin yapı, özellik ve işlevleriMinerallerin işlevleri

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Besin olarak alınan çeşitli makromolekülleri tanımlayabilme
Ö2	Biyomoleküllerin yapılarını ve birbirleri ile olan fark ve benzerliklerini saptayabilme
Ö3	Biyomoleküllerin ve ilintili moleküllerin biyofonksiyonlarını karşılaştırabilme
Ö4	Beslenme gereksinimleri ve biyomoleküllerin işlevleri arasında ilişki kurabilme
Ö5	Hücre içerisinde bulunan makromoleküllerin işlevsel özelliklerini ve görevlerini kavrayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Beslenme Biyokimyası (Prof. Dr. Meral Aksoy, Hatiboğlu Yay.)
Notlar	Powerpoint Sunumları, Beslenme Biyokimyası (Prof. Dr. Meral Aksoy, Hatiboğlu Yay.)
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Beslenme Biyokimyasına Giriş
2	Aminoasitler, aminoasit türevleri ve özellikleri
3	Proteinlerde Yapı, Tür ve İşlev
4	Fonksiyonel proteinler: Enzimler & Hemoglobin
5	Karbohidratların yapıtaşları ve özellikleri
6	Karbohidratlarda yapı
7	Karbohidratlarda işlev
8	Ara sınav
9	Lipid Türleri ve özellikleri
10	Lipidlerin yapı ve işlevleri
11	Nükleik asitler ve DNA-RNA yapısı
12	Vitaminlerin yapı ve özellikleri
13	Vitaminlerin işlevleri
14	Minerallerin yapı, özellik ve işlevleri
15	Minerallerin işlevleri

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	2	2	2	2	1	2	1	2	3	1	5	1
Ö2	4	2	2	3	2	1	2	1	2	3	1	5	1
Ö3	5	2	2	3	3	1	2	1	2	4	1	5	1
Ö4	4	2	3	2	3	1	2	1	3	4	1	5	1
Ö5	5	2	3	2	3	2	2	1	3	3	1	5	1

BESİN TOKSİKOLOJİSİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Besinlerdeki toksik ve doğal bileşiklerin sağlık üzerindeki etkilerini kavratmak.
Dersin İçeriği	Besinlerdeki toksinleri ve zehirli bileşikleri ve etkilerini, zehirlenme türlerini içerir

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Besinlerdeki toksinleri ve zehirli bileşikleri tanımlayabilme
Ö2	Besinlerdeki toksinleri ve zehirli bileşiklerin vücuttaki etkilerini açıklayabilme
Ö3	Zehirlenme türlerini tanımlayabilme
Ö4	Gıda güvenliğine aykırı zararlı kimyasal bileşikleri tanımlayabilme
Ö5	Gıdalara doğal ve sonradan bulaşan kimyasal bileşiklerin neler olduğunu bilme
Ö6	Bitkisel kaynaklı toksinler, Mikotoksinler ve bakteriyel toksinler hakkında bilgi sahibi olabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Tõnu Püssa, Principles of Food Toxicology Published: September 27, 2007 by CRC PressTayfur M. Gıda hijyeni, gıda kaynaklı enfeksiyonlar ve zehirlenmeler, Kuban matbaası, Ankara, 2009.Helferich, W., C. K. Winter. 2000. Food Toxicology. CRC PressHacettepe University Food Engineering Department Toxicology lecture notes
Notlar	1Tõnu Püssa, Principles of Food Toxicology Published: September 27, 2007 by CRC Press2Helferich W, Winter CK. Food Toxicology, CRC Press, Boaca Raton, 2000.3Altuğ T. Introduction to Toxicology and Food, CRC Press, Boca raton, 2003.4Tayfur M. Gıda hijyeni, gıda kaynaklı enfeksiyonlar ve zehirlenmeler, Kuban matbaası, Ankara, 2009.
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Besin toksikolojisine giriş
2	Besin Toksikolojinin ilkeleri
3	Besinlerdeki zehirli bileşiklerin belirlenmesi
4	Toksisiteyi etkileyen faktörler
5	Toksik maddelerin metabolizması ve vücuttan atımı
6	Bitkisel besinlerde doğal zehirler
7	Hayvansal kaynalı toksinler
8	Vize
9	Mikrobiyal kaynaklı zehirler
10	Endüstüriyel atıklar ve zehirler
11	Besinlerdeki toksin kalıntılar
12	Besin intoleransı ve alerjisi
13	Gıda katkı maddeleri, renklendiriciler ve lezzet verici maddeler
14	Besin işlenme sırasında oluşan zehirli bileşikler
15	Genel değerlendirme

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	1	% 10
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	3	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	2	2	2
Ö2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	2	2
Ö3	2	3	3	3	3	1	1	1	3	3	3	3	1
Ö4	2	2	2	3	3	3	1	1	1	1	2	2	2
Ö5	2	3	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2
Ö6	3	3	3	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3

GIDA KATKI MADDELERİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Gıda katkı maddelerinin tanımı ve genel özellikleri, gıda katkı maddelerinin sınıflandırılması, gıda sanayinde gıda katkı maddelerinin kullanım alanları, gıda katkı maddeleri ile ilgili toksikolojik değerlendirmeler ve sağlık üzerine etkileri, Türkiye ve Dünya'daki gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeleri açıklamak ve değerlendirmektir.
Dersin İçeriği	Gıda katkı maddelerinin tanımı, tarihte kullanımı, sağlığa etkileri, sınıflandırılması; E kodları; Koruyucular; Aroma ve renk geliştiriciler; Besin değerini koruyucular; Tatlandırıcılar; Antioksidanlar; Asitlik düzenleyiciler; Emülgatörler; Topaklanmayı önleyiciler; Gıda kontrolü; Gıda güvenilirliği.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Gıda katkı maddelerini tanımlar, işlevlerini ve kullanım amaçlarını bilir.
Ö2	Gıda katkı maddelerinin sınıflandırılmalarını, kullanım alanlarını öğrenir.
Ö3	Gıda katkı maddeleri ile ilgili toksikolojik değerlendirmeleri yorumlar.
Ö4	Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerine etkilerini değerlendirir.
Ö5	Türkiye ve dünyada gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeleri bilir.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	-
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Gıda katkısı, gıda bileşeni, kalıntı, bulaşan vb kavramlar
2	Gıda katkılarının işlevleri I
3	Gıda katkılarının işlevleri II
4	Gıda katkılarının işlevleri III
5	Gıda katkılarında güvenilirlik-E kodları
6	Limit değerler (NOAEL değeri, ADI değeri, ADI NOT SPECIFIED, GRAS listesi)
7	Başlıca gıda katkıları I
8	Ara sınav
9	Başlıca gıda katkıları II
10	Başlıca gıda katkıları III
11	Gıda katkı maddelerinin üretimi
12	Gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler
13	Gıda katkı maddelerine maruziyet, risk grupları, tüketicilerin bilgilendirilmesi
14	Gıda katkı maddelerinin sağlık ile
15	Ödev, proje sunumu

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	% 30
Kısa Sınav	0	% 10
Ödev	1	% 10
Devam	1	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	3	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	1
Ö2	4	4	4	4	4	2	4	3	4	4	4	4	1
Ö3	4	4	4	4	4	2	4	3	4	4	4	4	1
Ö4	4	4	4	4	4	2	4	3	4	4	4	4	1
Ö5	4	4	4	4	4	2	4	3	4	4	4	4	1

TÜRK MUTFAĞI Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin amaçları: öğrencilerin genel olarak mutfak kavramının tarihsel gelişimi ile Türk Mutfağının gelişimi, özellikleri ve içeriği hakkında yeterli bilgi düzeyine erişmesi; Türk Mutfağı ve sağlıklı beslenme arasındaki etkileşimi yorumlayabilmesidir
Dersin İçeriği	Yemek ve Kültür Etkileşimi; Mutfağın Tarihsel Gelişimi; Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi; Türk Mutfağının Genel Özellikleri, İçeriği ve Yapısı; Yemek Kalitesine Etki Eden Etmenler; Yemek Hazırlama ve Pişirmede Dikkat Edilecek Hususlar; Sağlıklı Pişirme Yöntemleri; Türkiyenin Halk Mutfağı ve Yöresel Mutfaklar; Yemek ve Sosyal Hayat Etkileşimi, Sofra Adabı; Dünya Mutfakları ve Özellikleri

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Beslenme ve kültür arasındaki ilişkiyi kavrayabilme
Ö2	Mutfak kavramı ve Türk Mutfağı'nın tarihsel gelişimi hakkında bilgi sahibi olabilme
Ö3	Türk Mutfağı'nın genel özellikleri, içeriği ve yapısı hakkında yeterli bilgiye sahip olabilme
Ö4	Sağlıklı ve kaliteli besin hazırlama tekniklerini kavrayabilme
Ö5	Yeme kültürü ve sosyal hayat arasındaki ilişkiyi anlayabilme ve yemekte adab kurallarını öğrenerek uygulayabilme
Ö6	Türkiye'nin halk mutfağı ve yöresel mutfakların detayları hakkında yeterli bilgi düzeyine erişebilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Algar A. - Klasik Türk Mutfağı (1999)Davidson A. - Hareket Eden Gıdalar (1981)İlkin N. , Kaufman S. - Türk Mutfağından Bir Tad (2002)Civitello L. - Mutfak ve Kültür (2011)Yazgan M. - Türk Mutfağı (1996)Edelstein S. - Aşçılık, Konaklama İşletmecileri ve Beslenme Profesyonelleri için Besin, Mutfak ve Kültürel Yetkinlik (2010)
Notlar	Türk Mutfağı hakkında yazılmış çeşitli yerli - yabancı kitaplardan ve kişisel çalışmalar/deneyimlerden elde edilen bilgilerin derlenmesiyle oluşturulmuş notlar kullanılacaktır
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Yemek ve Kültür Etkileşimi
2	Mutfağın Tarihsel Gelişimi
3	Türk Mutfağının tarihsel Gelişimi
4	Türk Mutfağının Genel Özellikleri, İçeriği ve Yapısı
5	Yemek Kalitesine Etki Eden Faktörler
6	Yemek Hazırlama ve Pişirmede Dikkat Edilecek Hususlar
7	Sofra adabı
8	Ara sınav
9	Sağlıklı Pişirme Yöntemleri
10	Yemek ve Sosyal Hayat Etkileşimi
11	Yerel Mutfaklar
12	Yerel Mutfaklar
13	Yerel Mutfaklar
14	Yerel Mutfaklar

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	3	4	4	2	2	3	2	4	2	2	3	2	3
Ö2	3	3	4	2	1	3	3	5	2	3	3	3	2
Ö3	5	4	4	3	2	3	2	3	3	5	2	2	2
Ö4	5	5	5	4	4	5	4	5	5	4	4	4	4
Ö5	4	3	3	2	3	2	2	3	3	4	3	3	2
Ö6	5	3	4	3	3	3	4	3	4	4	4	2	2

TIP VE BESLENME TERMİNOLOJİSİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Sağlık alanında hizmet sunduğu sağlık kurum ve kuruluşlarında hem kendi meslektaşları hem de diğer sağlık elemanları ile iletişimde tıbbi iletişim dili olarak kullanılan terminolojinin temel öğelerinin yazılışını, okunuşunu ve anlamlarını öğrenmesi amaçlanmaktadır
Dersin İçeriği	Tıbbi terminolojinin temeli olan terimlerin öğretilmesi

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Tıbbi terimleri, kök önek ve sonek yapılarından yola çıkarak izleyebilir
Ö2	Tıbbi terimleri, kök önek ve sonek yapılarından yola çıkarak izleyebilir.
Ö3	Diğer sağlık personeli ile bilimsel konuları ortak dil kullanarak tartışabilir.
Ö4	Meslektaşları ile ortak bilimsel dili kullanabilir.
Ö5	Hastalara anlayabileceği dilde beslenme ve diyet konusunda bilgilendirme yapabilir.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Career Paths Nutrition and Dietetics
Notlar	Ders Kitabı (Soars, Liz and John. New Headway Pre-Intermediate Student’s Book. Oxford: Oxford University Press, 2000. Print.
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Terminolojiye Giriş
2	İskelet ve kas sistemi ve kan terimleri
3	Kardiyovasküler sistem terimleri
4	Kan terimleri
5	Solunum sistemi terimleri
6	Gastrointestinal sistem terimleri
7	Üriner sistem terimleri
8	Ara sınav
9	Beslenme Bilimleri Terimleri
10	10.Hafta Unit 9: Rekabet
11	Endokrin sistem terimleri
12	Sinir sistemi terimleri
13	Göz terimleri
14	Kulak terimleri
15	Deri terimleri

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 20
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	3	% 30
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	5	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3

BESLENME BİLİMLERİNDE İKTİSAT Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Sağlık sektöründe karşılaşılan sorunları iktisadi bakış açısı ile analiz etmek ve çözmeye çalışmak.
Dersin İçeriği	Geleneksel mikro iktisat teorisi araçları, Sağlık iktisatçıları için istatistiki araçlar, Sağlık üretimi, ve maliyeti, Sağlık piyasalarında tüketici tercihleri.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Mikro iktisadi ve istatistiksel yöntemlerin sağlık alanındaki uygulamalarını anlayabilme.
Ö2	Sağlık üretim fonksiyonu, maliyet hesaplamalarını kavrayabilme
Ö3	Sağlık talebini anlayabilme
Ö4	Sağlık sigortası arz ve talebini öğrenebilme
Ö5	Tüketici davranışı mekanizmasına hakimdir.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	-
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Sağlık İktisadı ile ilgili Mikroiktisadi araçlar
2	Sağlık İktisadı ile ilgili Mikroiktisadi araçlar
3	Sağlık İktisadı ile ilgili İstatistiki araçlar
4	Sağlık İktisadı ile ilgili İstatistiki araçlar
5	Sağlık Üretimi
6	Sağlık Üretimi
7	Sağlıklık Hizmetleri teknolojileri, üretim ve maliyetleri
8	Ara sınav
9	Sağlıklık Hizmetleri teknolojileri, üretim ve maliyetleri
10	Sağlık Sermayesi talebi
11	Sağlık Sermayesi talebi
12	Sağlık sigortası arz ve talebi
13	Sağlık sigortası arz ve talebi
14	Tüketici tercihleri ve talep
15	Tüketici tercihleri ve talep

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	% 0
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	% 0
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	0	% 0

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	3	2	2	2	1	1	3	1	3	3	1	4	1
Ö2	3	1	1	2	2	2	3	2	2	2	2	4	2
Ö3	3	1	1	1	3	2	2	2	2	3	3	4	2
Ö4	2	2	2	2	4	2	3	2	2	2	2	4	2
Ö5	2	2	2	3	4	3	3	3	3	3	3	4	2

AKADEMİK OKUMA VE YAZMA BECERİLERİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	-
Dersin İçeriği	-

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Akademik yazma becerilerini geliştirebilme
Ö2	Okuduğu makaleyi akademik olarak değerlendirebilme
Ö3	Akademik okuma becerilerini geliştirebilme
Ö4	Bir makale tasarımı yapabilme
Ö5	Tasarladığı bir makaleyi hazırlayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	-
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Tanışma Makale listesi paylaşımı Ders işleyiş ve içeriğinin paylaşımı
2	Makale tanımı
3	Eleştirel Okuma ve Düşünme Yöntemleri
4	Eleştirel Okuma ve Düşünme Yöntemleri
5	Akademik Okuma Süreci
6	Akademik Metin Tahlili
7	Açıklama, Tanımlama, Anlatım
8	Ara sınav
9	Hızlı Okuma Teknikleri
10	Analitik Okuma
11	Örnek makale önerileri ve tartışılması
12	Örnek makale önerileri ve tartışılması
13	Analitik Okuma ve Yazım
14	Okuma Atölyesi
15	Okuma Atölyesi

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	% 0
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	% 0
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	0	% 0

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	2	2	4	5	4	5	3	5	2	2	2	2
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2

SAĞLIK İLETİŞİMİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin amaçları; sağlık alanında eğitim alan ve görev yapacak olan öğrencilerin klinik özelliklerini öğrendikleri hastalıkların, hastalık süreci sonucunda sağlıklı dokuda mikroskobik ve makroskobik olarak olumsuz yönde neden olduğu yapısal değişiklik, bozulma ve tahribatı öğrenmelerini sağlamaktır.
Dersin İçeriği	1) Patolojinin dalları, çalışma alanları, preperat hazırlama ve boyama işlemleri 2) Dejeneratif ve metabolik hastalıkların neden olduğu patolojik doku değişimleri 3) İltihap reaksiyonunun etyoloji, patojenezi ve çeşitleri 4) Tümör etyoloji, patojenez, derece ve evrelendirmesi ile etki ve sonuçları 5) Hastalık nedenleri

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Patolojinin önemi ve uygulamalarını anlayabilme
Ö2	Labaratuvar materyallerini tanıyabilme
Ö3	Laboratuvar tekniklerini öğrenebilme
Ö4	Hastalıkların nedeni ve etyopatogenezi hakkında bilgi sahibi olabilme
Ö5	Patolojik süreçleri kavrayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	M.Yenerman, Genel Patoloji, İstanbul.
Notlar	1Patolojiye giriş, patolojin çalışma yöntemi ve dalları 2Preperat hazırlama ve boyanması 3Dejenerasyonlar 4Metabolik bozukluklar 5İltihap çeşitleri, etyoloji, mekanizması ve iyileşmesi 6Doku tamiri ve yara iyileşmesi 7Etyoloji 8Neoplazi; etyoloji ve patojenez
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Patolojiye Giriş
2	Hücre zedelenmesi ve nekroz
3	Akut ve kronik iltihap
4	Hasara Karşı Hücresel Cevap ve Yara İyileşmesi
5	Sıvı ve Elektrolit Dengesi, Dolaşım Bozuklukları
6	Genetik Hastalıklar
7	Neoplazi - I
8	Ara sınav
9	Neoplazi - II
10	İmmunolojik Sistem ve Hastalıkları
11	Benign ve malign tümör tanımı, ayrımında kullanılan kriterler, terminolojide kullanılan temel prensipler, tümör derecelendirmesi ve evrelendirmesi
12	Enfeksiyon Hastalıkları ile ilgili Temel Kavramlar
13	Farklı Enfeksiyon Ajanlarına Doku Tepkisi
14	Doku Değişikliklerinin Ortaya Çıkış Mekanizması

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	1	% 5
Devam	1	% 5
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	4	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	3	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2

BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Gıdalarda kalite kavramı, kontrolü ve geliştirilmesi konusunda, kalitenin kanunlarla olan ilişkileri hakkında öğrencileri bilgilendirmek. Gıda kalite kontrol yöntemleri, kalite standartları, gıda mevzuatı, yönetmelik ve tebliğ gibi yasal düzenlemeler konusunda öğrencilerin bilinçlenmesini ve konu hakkında yorum yapmalarını sağlamak.
Dersin İçeriği	1.Besin kontrolü ve mevzuatı ile ilgili temel kavramlar 2.Türkiye'de besinlerle ilgili yasal düzenlemeler 3.Besin güvenliğini bozan etmenler; sağlık üzerine etkileri ve ilgili yasal düzenlemeler

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Besin kontrolü ve mevzuatının önemini bilme
Ö2	Türkiye'de, besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamaları takip etmebilme
Ö3	Besin güvenliğini bozan etmenlerinin kavramları konusunda bilgi edinme
Ö4	Besin güvenliğinin sağlık üzerine etkileri konusunda fikir sahibi olma yeteneği
Ö5	Ülkemizde gıda mevzuatının günümüze kadar geldiği noktayı öğrenebilmeli
Ö6	Öğrenciler Türk Gıda Kodeksi'nin içeriği hakkında bilgi sahibi olabilmeli

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Prof. Dr. Fikri Başoğlu Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Gıda Güvenliği Yönetim SistemleriJones JM.Food Safety. Eagen Press,St Paul,1998
Notlar	Yasal Düzenlemelerin Yayınladığı Resmi Gazeteler Codex Alimentarius Food Safety, J.M.Jones, Eagen Press, St. Paul, 1998 Beslenme ve Diyet Dergisi Food Chemistry, J Agric. Food Chem, Food Toxicology, ve benzer dergilerin makaleleri
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Besin Güvenliği ve Önemi
2	Besinin kalitesi ve hijyeni
3	Besinin kalitesi ve hijyeni
4	Besin güvenliliğinin sağlık üzerine etkileri
5	Besin Kontrolü Mevzuatı
6	Besin Kontrolü Mevzuatı
7	Konuların gözden geçirilmesi ve tekrarlama
8	Türkiye'de besin güvenliği kontrolleri
9	vize
10	Besin Güvenliliği ve ilgili kavramlar ve yasalar
11	Besin Güvenliliği ve ilgili kavramlar ve yasalar
12	Pratik Uygulama
13	Pratik Uygulama
14	Konuların gözden geçirilmesi ve tekrarlama
15	Türk Gıda Kodeksi Tebliğlerinin incelenmesi

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	1	% 10
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	4	5	5	3	3	4	4	3	3	3	4	3	2
Ö2	4	4	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö3	4	5	5	3	3	4	3	3	3	3	3	3	2
Ö4	5	5	5	3	3	4	3	3	3	3	3	3	2
Ö5	3	2	3	2	3	3	4	1	3	1	3	1	2
Ö6	3	2	2	2	3	3	3	1	3	1	3	1	3

FARMAKOLOJİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilerin kliniklerde sık kullanılan ilaçların etken maddesi, etkileri, yan etkileri, ilaçları kullanma sırasında dikkat edilecek hususlar, ilaçlara bağlı komplikasyonlar konusunda bilgi sahibi olmasıHastalara ve hasta yakınlarına ilaçların kullanımı ve ilaçların kullanımı sırasında dikkat edilecek konularda eğitim verecek düzeyde bilgi sahibi olmaları
Dersin İçeriği	İlaçlara Genel Bakış, Otonom Sinir Sistemi İlaçları, Santral Sinir Sistemi İlaçları, Kardiyovasküler Sistem İlaçları, Solunum Sistemine Etkili İlaçlar, Histamin Ve Antihistaminikler, Sindirim Sistemi İlaçları, Vitaminler, Endokrin Sisteme Etkili İlaçlar, Diüretikler Ve Su-Elektrolit Dengesini Düzenleyen İlaçlar, Antibiyotikler, Antiseptikler, Antiparaziter İlaçlar, Antikanser İlaçlar, İlaç Suistimali Ve İlaç Bağımlılığı,akut Zehirlenmeler ve Tedavi Yöntemleri.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Farmakolojinin temel kavramları; çalışma alanı ve dalları; ilaç tanımı; ilaç uygulamasıyla ilgili temel kurallar; ilaçların veriliş yolları ve dozları; ilaçların etki mekanizmaları hakkında bilgi sahibi olabilme
Ö2	Farmakokinetik, farmakodinami hakkında bilgi sahibi olabilme
Ö3	Klinik farmakoloji hakkında bilgi sahibi olabilme
Ö4	Tedavide kullanılan ilaçların yan etkileri, kontrendikasyonları, toksikolojik özellikleri hakkında bilgi sahibi olabilme
Ö5	Değişik sistem hastalıklarının tedavisinde kullanılan ilaçlar hakkında bilgi sahibi olabilme
Ö6	Antibiyotik ve diğer kemoterapötikler hakkında bilgi sahibi olabilme
Ö7	İlaç suistimali ve bağımlılık hakkında bilgi sahibi olabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	İsmet Dökmeci. Sağlık Yüksekokulları için Farmakoloji. 2007. Rotatıp ISBN: 9756395737
Notlar	İsmet Dökmeci. Sağlık Yüksekokulları için Farmakoloji. 2007. Rotatıp ISBN: 9756395737
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	İlaçlara Genel Bakış
2	Otonom Sinir Sistemi İlaçları
3	Santral Sinir Sistemi İlaçları
4	Kardiyovasküler Sistem İlaçları
5	Solunum Sistemine Etkili İlaçlar
6	Histamin Ve Antihistaminikler
7	Sindirim Sistemi İlaçları
8	Ara sınav
9	Sindirim Sistemi İlaçları
10	Vitaminler, Endokrin Sisteme Etkili İlaçlar
11	Diüretikler Ve Su-Elektrolit Dengesini Düzenleyen İlaçlar
12	Antiseptikler, Antiparaziter İlaçlar
13	Antibiyotikler
14	Antikanser İlaçlar
15	İlaç Suistimali Ve İlaç Bağımlılığı,akut Zehirlenmeler ve Tedavi Yöntemleri

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 70
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö6	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö7	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

İŞ AHLAKI VE SOSYAL SORUMLULUK Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu derste meslek etiği ve sosyal sorumluluk faaliyetleri ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Hazırlıklar, Sunumlar, Tartışmalar

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Etik, ahlak, gibi temel kavramları tanımlayabilme
Ö2	- Etik ve ahlak kavramları arasındaki farkları açıklayabilme
Ö3	Temel mesleki değerleri tanımlayabilecek, Mesleki değerlerin ahlaki haklı çıkarımlarını açıklayabilecek,
Ö4	Meslekhayatında etik dışı davranışların sonuçlarını açıklayabilme
Ö5	Sosyal sorumluluk kavramı hakkında bilgi sahibi olabilme
Ö6	Farklı alanlarda yapılmış sosyal sorumluluk projeleri hakkında bilgi sahibi olabilme
Ö7	Sosyal sorumluluk projelerinin hazırlanma süreci hakkında bilgi edinme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	İş ahlakı ve sosyal sorumluluk, açıköğretim yayınları
Notlar	Öztürk Nuran, Çakıroğlu Demet, Meslek Etiği, Seçkin Yayınları, Ankara,2011Arslan Mahmut, İş ve Meslek Ahlakı,Siyasal Kitabevi, Ankara,2012
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	İş ahlakı ve meslek etiği
2	diyetisyen etiği
3	Etik ilkeler
4	Sosyal sorumluluk kavramı
5	işletmelerde sosyal sorumluluk yaklaşımları
6	İşletmelerde yürütülen sosyal sorumluluk projeleri
7	Sosyal sorumluluk projesi hazırlama aşamaları
8	Ara Sınav
9	Sosyal sorumluluk proje sunumları
10	Sosyal sorumluluk proje sunumları
11	Sosyal sorumluluk proje sunumları
12	Sosyal sorumluluk proje sunumları
13	Sosyal sorumluluk proje sunumları
14	Sosyal sorumluluk proje sunumları

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 20
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	1	1	1	4	1	5	3	1	2	1	1	1	1
Ö2	1	1	1	4	1	5	3	1	2	1	1	1	1
Ö3	1	1	1	4	1	5	3	1	2	1	1	1	1
Ö4	1	1	1	4	1	5	3	1	2	1	1	1	1
Ö5	1	1	1	4	1	5	3	1	2	1	1	1	1
Ö6	2	2	3	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2
Ö7	2	2	3	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2

ETKİLİ VE GÜZEL KONUŞMA Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Konuşma dili olarak Türkiye Türkçesinin ses özelliklerini, vurgu sistemini, tonlama düzenini temel bilgi olarak edindirmek ve toplum karşısında Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme becerisi kazandırmak.
Dersin İçeriği	Türkçenin fonetik yapısı ve kuralları incelenecek. Anlatım teknikleri ve üslup üzerine alıştırmalar yapılacak. Sözsüz iletişim, kişisel imaj ve resmî ve sosyal protokol kurallarına göre sunum yapma ve topluluk karşısında konuşma alıştırmaları yapılacaktır. Metin yazma ve metin tahlilleri üzerinden yazılı iletişim yetenekleri geliştirilecek

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, orunları tanıyabilme ve analiz edebilme.
Ö2	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri etkin kullanabilme.
Ö3	Alanı ile ilgili mesleki ortam ve araçları kullanarak, plan, proje gerçekleştirme yetisine sahip olmabilme.
Ö4	Etkili iletişim kurma tekniklerine hakim ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeye getirebilme.
Ö5	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olabilme.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	AKSOY, Ö.Asım (1991); Dil Yanlışları, Adam Yay. BALTAŞ, A., BALTAŞ, Z.; Bedenin Dili İletişim Becerinizin Anahtarı, Sessiz Diliniz: RemziDÖKMEN, Üstün (1994); İletişim Çatışmaları ve Empati, Sistem Yay. GÜRZAP, Can (2008); Söz Söyleme ve Diksiyon, Remzi Kitabevi GÜRZAP C,; Konuşan İnsan , YKYHEPÇİLİNGİRLER F,(2002); Türkçe Off YKYŞENBAY, Nüzhet (2004);. Söz ve Diksiyon Sanatı: YKYKOYUNCU, Z.Polat (2007); Hızlı Okuma ve Algılama, Omega Yay. ÖZDEM, Y.(2003); Konuşma Sanatı, Diksiyon: KariyerTAŞER, Suat (2000); Konuşma Eğitimi, Papirüs Yay. TELLİOĞLU, Cevdet (2000); Güzel Konuşma Pratiği, Timaş TEMİZYÜREK, Fahri v.d.(2007); Konuşma Eğitimi, Öncü Kitap. VURAL, B. (2003); Doğru ve Güzel Konuşma, Fonetik, Diksiyon,Artikülasyon: Hayat DÖKMEN, Üstün (1994); İletişim Çatışmaları ve Empati, Sistem Yay.
Notlar	AKSOY, Ö.Asım (1991); Dil Yanlışları, Adam Yay.BALTAŞ, A., BALTAŞ, Z.; Bedenin Dili İletişim Becerinizin Anahtarı, Sessiz Diliniz: Remzi DÖKMEN, Üstün (1994); İletişim Çatışmaları ve Empati, Sistem Yay.GÜRZAP, Can (2008); Söz Söyleme ve Diksiyon, Remzi KitabeviGÜRZAP C,; Konuşan İnsan , YKY HEPÇİLİNGİRLER F,(2002); Türkçe Off YKY ŞENBAY, Nüzhet (2004);. Söz ve Diksiyon Sanatı: YKY KOYUNCU, Z.Polat (2007); Hızlı Okuma ve Algılama, Omega Yay.ÖZDEM, Y.(2003); Konuşma Sanatı, Diksiyon: Kariyer TAŞER, Suat (2000); Konuşma Eğitimi, Papirüs Yay.TELLİOĞLU, Cevdet (2000); Güzel Konuşma Pratiği, TimaşTEMİZYÜREK, Fahri v.d.(2007); Konuşma Eğitimi, Öncü Kitap.VURAL, B. (2003); Doğru ve Güzel Konuşma, Fonetik, Diksiyon, Artikülasyon: Hayat
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Etkili ve güzel konuşmaya neden ve niçin ihtiyacımız var? Konuşmanın bu özelliklere sahip olabilmesi için neleri hangi ölçüde bilmemiz gerekiyor? Doğru ve yanlış örnekler, uygulama.
2	Doğru söyleyiş için ortak dilin ses bilgisi kurallarını bilmek gerekir. Doğru sesletim için doğru nefes almak gerekir. (Nefes uygulamaları)
3	Ünlü ve ünsüz harflerin boğumlanma yerleri, alıştırma ve uygulamalar. Ünlü- ünsüz uyumları
4	Konuşma sırasında sıkça yapılan yanlışlar, konuşma hızının ayarlanması, konuşma bozuklukları ve bunların giderilmesine yönelik uygulamalar
5	Düz ünlülerin telaffuzları ile ilgili hece-kelime-cümle alıştırmaları.
6	Yuvarlak ünlülerin telaffuzları ile ilgili hece-kelime-cümle alıştırmaları
7	ünsüzlerin seslendirilmesinde dikkat edilmesi gereken hususlar.
8	Ara sınav
9	Türkçe okunuşları yazılışından farklı kelimeler ve telaffuzları. Örnekler ve alıştırmalar
10	Vurgu nedir? Tanımı, vurgu çeşitleri: Hece vurgusu, kelime vurgusu, cümle vurgusu ve uygulama.
11	Ulama ve ulama çeşitleri. Tonlama örneleri ve uygulamaları.
12	Etkili ve güzel konuşma için ön hazırlık. Fiziksel şartlar, bilimsel donanım ve planlı hazırlık, Stres ve zaman yönetimi. Beden dili
13	Topluluk önünde ve mikrofonda konuışma kuralları. Selamlama, sunuculuk ve takdim.
14	Basın-yayın kuruluşlarında en çok yapılan hatalara örneklerin tespiti, irdeleme ve inceleme. Örnek: şiir, makale, haber okuma alıştırmaları.
15	Öğrenci yetkinlik kazanımını gösterir sunumlar ve değerlendirme

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	1	% 5
Devam	0	% 0
Uygulama	1	% 10
Proje	1	% 5
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	5	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	1	1	1	1	1	1	2	5	2	1	1	1
Ö2	5	1	1	1	1	1	1	4	5	2	2	2	2
Ö3	5	3	3	3	3	3	3	4	5	2	2	2	2
Ö4	5	2	2	2	2	2	2	5	5	2	2	2	2

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö5	2	3	3	3	3	3	3	5	2	2	2	2	2

İLETİŞİM Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin amacı;1-Öğrencilerin sözlü ve yazılı iletişim becerilerini geliştirerek özel ve iş yaşamlarında kendilerini doğru ifade edebilme yeteneği kazandırmak.2-İş yaşamında kullanılan iletişim türleri, araçları ve biçimlerini tanımaları3-Genel ve profesyonel anlamda etik konusunda bilinçlenmelerini sağlamak.
Dersin İçeriği	Dersler anlatım ve uygulama şeklinde interaktif bir tarzda yapılacaktır. Görsel sunumlar yardımıyla teorik bilgi ve örneklemeler yapıldıktan sonra uygulama çalışması gerçekleştirilecektir. Öğrencilerden derse katılım, verilen ödevleri hazırlamaları ve dersle ilgili ilave çalışmaları takip etmeleri beklenmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	İletişimin tanım ve kavramlarını öğrenerek iletişim öğelerini analiz edebilme
Ö2	İletişim engeli yaratan olguları kavrayabilme ve önlemler alabilme
Ö3	Sözlü ve yazılı iletişim becerilerini geliştirebilme
Ö4	Dilötesi faktörleri tanımak ve önemini kavrayabilme
Ö5	Mesleki yaşamda uygulanan iletişim türlerini ve araçlarını tanıyabilme ve kullanabilme,kurum içi yazı türleri ve genel amaçlı iş mektupları hakkında bilgi sahibi olabilme
Ö6	Grup ve Kitle iletişimi hakkında bilgilenebilme
Ö7	Grafik iletişim öğelerini ve önemini kavrayabilme
Ö8	Teknolojik iletişim araçları ve kullanım alanları hakkında bilgi sahibi olabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	KIRMIZI H., Genel ve Teknik İletişimBEKTAŞ Ç., İşletme Becerileri ve Grup ÇalışmasıCÜCELOĞLU D., Keşkesiz Bir Yaşam İçin İletişim DonanımlarıSELÇUKLU S., İş Dünyasında Etkili İletişim
Notlar	Belirtilen kaynaklardan derlenmiş sunumlar
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	İletişimin Tarihi, Tanımı ve Temel Kavramlar
2	İletişimin Amacı, Önemi ve Özellikleri, İletişim Süreci
3	İletişimin Türleri. Sözlü İletişim (Sözlü iletişimin önemi, temel ilkeleri, Konuşma, dinleme türleri,Dinleme becerisi geliştirme, Sözlü iletişimi geliştirme için ilkeler)
4	Sözsüz İletişim. (Beden Dili, önemi, özellikleri, sözsüz iletişim unsurları)
5	Yazılı iletişim. İş ve Toplumsal Yaşamda Karşılaşılan Yazı türleri
6	İletişim engelleri ve iletişim engellerini aşma yolları.
7	Grup ve Kitle İletişimi (Tanımlar, İletişim kalıpları), İletişim Kurumları
8	Ara sınav
9	İş Hayatında İletişim. (İş hayatında uygulanabilecek İletişim Teknikleri, Formel ve informel İletişim. Yatay ve Dikey İletişim
10	İş Hayatında İletişim (Telefonla konuşma, Toplantılar, Etkili Sunum Yapma)
11	İş Hayatında İletişim. (Telefonla konuşma, Toplantılar, Etkili Sunum Yapma)
12	Grafik İletişim
13	Teknolojik İletişim Araçları: TV,Telefon, İnternet, Telekonferans, Video konferans Teknolojik iletişim araçlarının bireyin yaşamındaki olumlu ve olumsuz yönleri nelerdir?
14	Teknolojik İletişim Araçları: TV,Telefon, İnternet, Telekonferans, Video konferans Teknolojik iletişim araçlarının bireyin yaşamındaki olumlu ve olumsuz yönleri nelerdir?
15	Mesleki Etik: Profesyonellik Nedir? Etik Sorgulama, Yükümlülükler, sorumluluklar, İletişimde Etik

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 70
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	3	2	5	4	3	3	3	3	5	2	2	2	2
Ö2	2	2	2	2	2	2	3	2	5	3	3	3	3
Ö3	2	2	2	2	2	2	2	2	5	2	2	2	2
Ö4	2	2	2	2	2	2	2	2	5	2	2	2	2
Ö5	3	3	2	2	2	2	2	2	5	2	2	2	2
Ö6	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	2
Ö7	2	2	2	2	2	2	2	2	5	2	2	2	2
Ö8	3	2	4	2	3	3	3	3	5	3	3	3	3

İLK YARDIM Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; öğrencilere profesyonel düzeyde ilk yardım bilgilerini öğretmektir
Dersin İçeriği	ilk yardım ve acil bakım,Hastanın değerlendirilmesi ve ilk yardımda iletişim, Triyaj,Kalp-Akciğer Canlandırması(CPR), Solunum durmasında ilk yardım,şokta ilk yardım,Yanıkta ilk yardım,sıcak çarpması ve donmalarda ilk yardım,kırıklarda ilk yardım,çıkık ve burkulmalarda ilk yardım,travmalarda ilk yardım ,zehirlenmelerde ilk yardım,komalarda ilk yardım,böcek sokması ve ısırıklarında ilk yardım.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	İlk yardımın temel ilkelerini uygulayabilme
Ö2	Temel yaşam desteği sağlayabilme
Ö3	Yaralanmalarda ilk yardım uygulayabilme
Ö4	Diğer acil durumlarda ilk yardım uygulayabilme
Ö5	solunum durmasında ilk yardım uygulayabilme
Ö6	ilk yardımda triajı uygulayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Ders kitabı,hazırlanan sunumlar
Notlar	Powerpoint sunumlar
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Ders Notları

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	İlk Yardım ve Acil Bakımıntanımlanması
2	Hastanın değerlendirilmesi ve ilk yardımda iletişim
3	Triyaj
4	Kalp-Akciğer Canlandırması(CPR)
5	Solunum durmasında ilk yardım
6	Şokta ilk yardım
7	Yanıkta ilk yardım
8	Ara sınav
9	sıcak çarpması ve donmalarda ilk yardım
10	kırıklarda ilk yardım
11	çıkık ve burkulmalarda ilk yardım
12	travmalarda ilk yardım
13	zehirlenmelerde ilk yardım
14	komalarda ilk yardım
15	böcek sokması ve ısırıklarında ilk yardım

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 20
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	1	% 10
Devam	0	% 0
Uygulama	1	% 10
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	4	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	3	2	2	2	3	2	3	2	3	2	3	2	5
Ö2	2	4	2	3	3	3	3	4	3	4	4	3	5
Ö3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5
Ö4	2	2	3	3	2	3	3	3	2	3	3	2	5
Ö5	3	3	2	3	2	3	2	2	2	2	2	2	5
Ö6	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	5

BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ – I Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Gıda bileşenlerinin (su, karbonhidrat, protein ve lipit) kimyasal yapılarını, özelliklerini ve gıdalardaki fonksiyonlarını öğrencilerin anlayabilmesidir. Ayrıca başlıca gıda bileşenlerinin, gıdaların işlenmesi ve depolanmaları boyunca meydana gelebilecek kimyasal reaksiyonlarını ve etkileşimlerini yorumlayabilmesidir.
Dersin İçeriği	Çözeltiler ve kolloid sistemler. Karbonhidrat, protein veyağların yapısı, sınıflandırılması, özellikleri, kalitatif vekantitatif testler. Enzimlerin yapısı, sınıflandırılması, enzimaktivitesini etkileyen etmenler, besinlerde bulunuşları vebesin sanayiinde kullanım alanları.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Gıdaların bütünlüğüne veya kalite kaybına yol açan önemli kimyasal reaksiyonları kavrayabilme
Ö2	Gıdanın kalite ve güvenliğinin kimyasal reaksiyonlardan nasıl etkilendiğinin anlayabilme
Ö3	Öğrenilen ilkeleri gıdaların formülasyonu, işlenmesi ve depolanması sürecinde dikkate alabilme
Ö4	Gıda bileşenlerinin (su, karbonhidrat, protein ve lipit) kimyasal yapılarını, özelliklerini ve gıdalardaki fonksiyonlarını kavrayabilme.
Ö5	Üretim ve depolama sırasında besin maddelerinde oluşabilecek kimyasal değişiklikleri anlayabilme
Ö6	Gıdalara uygulanan temel analizleri kavrayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Saldamlı İ, Gıda Kimyası, Hacettepe ÜniversitesiYayınları,Ankara 1998Demirci, M. Gıda Kimyası. Birinci Baskı, Tekirdağ, 2001Belitz, HD., Grosch, W. Food Chemistry. Springer-VerlagFennema OR. Food Chemisrty. Third Ed. Marcel Dekker,
Notlar	Belitz, HD., Grosch, W. Food Chemistry. Springer-VerlagBerlin Heidelberg-Germany, 1999.Fennema OR. Food Chemisrty. Third Ed. Marcel Dekker,INC. New York, 1996
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Besin kimyasına giriş
2	Çözeltiler ve kolloid sistemler
3	Su kimyası ve analizleri
4	Karbonhidrat kimyası ve analizleri_1
5	Karbonhidrat kimyası ve analizleri_2
6	Karbonhidrat kimyası ve analizleri 3
7	Amino asit kimyası ve analizleri
8	VİZE
9	Protein kimyası ve analizleri 1
10	Protein kimyası ve analizleri 2
11	Protein kimyası ve analizleri 3
12	Lipit kimyası ve analizleri 1
13	Lipid kimyası ve analizleri 2
14	Lipid kimyası ve analizleri 3

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	1	% 0
Uygulama	1	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 70
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	4	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	4	4	5	4	4	4	2	3	3	4	4	2	3
Ö2	5	5	5	4	4	4	2	3	3	3	3	2	4
Ö3	4	4	4	4	4	4	2	3	3	4	4	2	3
Ö4	5	5	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3
Ö5	4	4	5	4	4	4	2	3	3	3	3	2	3
Ö6	3	3	4	4	4	3	3	4	2	3	3	4	2

GENEL MİKROBİYOLOJİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu dersin amacı mikroorganizmaları (bakteri, fitoplazma, virus, viroid, prion, alg, fungus vb.) tanıtmak, mikrobiyal yaşamın önemli özellikleri üzerinde temel bilgi vermek ve mikroorganizmaların yaşamımızın her alanındaki (olumlu, olumsuz) rollerini anlatmaktır
Dersin İçeriği	Temel Mikrobiyoloji

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Mikrobiyolojide önemli virüs, mantar ve parazitleri kavrayabilme
Ö2	Mikrobiyoloji biliminin temellerini kavrayabilme.
Ö3	Bakterilerin yapısını, metabolizma ve genetik özelliklerini tanımlayabilme.
Ö4	Sterilizasyon, dezenfeksiyon ve antimikrobiyal direncin temellerini kavrayabilme.
Ö5	Mikroorganizmaların önemi ve insanoğlunun niçin mikrobiyolojiye ilgi duyduğunu irdeleyebilme.
Ö6	Mikroorganizmaları tanımlayabilme
Ö7	Mikrobiyoloji laboratuvarının genel prensiblerini kavrayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Jawetz, Melnick and Adelberg’s Medical Microbiology, BrooksProf. Dr. Selahattin Sert GENEL MİKROBİYOLOJİ LABORATUVAR NOTLARI Atatürk Üniversite yayınları 1996Prof. Dr. H. Bilgehan Temel Mikrobiyoloji ve Bağışıklık Bilimi Barış Yayınları, Fakülteler Kitabevi, İzmir, 1999Selma Güven, Nükhet N. Demirel Zorba 'Genel Mikrobiyoloji ve Laboratuvar Kılavuzu" Nobel Yayınları Kasım 2018
Notlar	Prof. Dr. H. Bilgehan Temel Mikrobiyoloji ve Bağışıklık Bilimi Barış Yayınları, Fakülteler Kitabevi, İzmir, 1999,Selma Güven, Nükhet N. Demirel Zorba 'Genel Mikrobiyoloji ve Laboratuvar Kılavuzu" Nobel Yayınları Kasım 2018 Dr. Rashmi Mishra "General Microbiology" Bio-Green (January 1, 2019)Prof. Dr. Selahattin Sert GENEL MİKROBİYOLOJİ LABORATUVAR NOTLARI Atatürk Üniversite yayınları 1996 Jawetz, Melnick and Adelberg’s Medical Microbiology, Brooks GF, Butel JS, Morse SA. Appleton and Lange
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Ders kapsamı, dersin önemi, yaşam olayları ile ilgisi
2	Mikrobiyoloji biliminin tarihsel gelişimi ve mikrobiyoloji biliminin gelişmesine katkı yapan önemli bilim adamları ve buluşları
3	Mikroorganizmaların faydalı ve zararlı yönleri
4	Mikroorganizmaların sınıflandırılması
5	prokaryotik mikroorganizmalar
6	Mikroorganizmaların beslenmesi ve gelişmesi
7	Mikroorganizmaların gelişimi, beslenmesi, besi yerleri
8	Ara sınav
9	Mikrobiyal genetik ve mutasyon
10	Prokaryotik ve ökaryotik canlıların hücresel yapı özellikleri bakımından kıyaslanması
11	Ökaryotik mikroorganizmalar
12	Fungus, morfolojisi, sitolojisi, fizyolojisi ve çoğalma şekilleri.
13	Alg ve protozoonların morfolojisi, sitolojisi, fizyolojisi ve çoğalma şekilleri.
14	Viral organizmaların genel özellikleri,çoğalma biçimleri ve diğer organizmalarla ilişkileri

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 10
Ödev	0	% 0
Devam	1	% 0
Uygulama	1	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	4	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	2	4	4	2	2	4	3	2	2	4	3	3	3
Ö2	2	3	4	3	3	4	3	3	2	4	4	3	3
Ö3	2	4	4	2	2	4	3	2	2	4	2	3	3
Ö4	2	4	4	2	2	4	3	3	2	4	3	3	3
Ö5	2	4	4	3	2	4	3	3	2	4	3	3	3
Ö6	2	4	4	3	2	4	3	3	2	4	3	3	3
Ö7	2	4	4	3	2	4	3	3	2	5	5	4	3

BESİN HAZIRLAMA VE PİŞİRME TEKNİKLERİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Besin grupları; Et grubu besinler; Süt grubu besinler; Tahıllar; Yağlar; Şekerler; Sebzeler ve meyveler; Besin hazırlama ve pişirme yöntemleri; Besin hazırlama ve pişirme işlemleri sırasında oluşan kayıplar; Bazı temel ve geleneksel yemek tarifelerinin beslenme ilkelerine uygun şekilde laboratuvar ortamında uygulanması ve bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıt yöntemlerinin öğretilmesi amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Besin grupları; Et grubu besinler; Süt grubu besinler; Tahıllar; Yağlar; Şekerler; Sebzeler ve meyveler; Besin hazırlama ve pişirme yöntemleri; Besin hazırlama ve pişirme işlemleri sırasında oluşan kayıplar; Probiyotikler; Prebiyotikler; Diyet posası; Bazı temel ve geleneksel yemek tarifelerinin beslenme ilkelerine uygun şekilde laboratuvar ortamında uygulanması ve bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıt yöntemleri.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Besin gruplarında yer alan besinleri öğrenir ve dengeli beslenme modeli oluşturur.
Ö2	Vitamin ve mineral kaybını önleyecek besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerini öğrenir.
Ö3	Besin işleme-saklama yöntemlerini uygular.
Ö4	Besin öğelerinin günlük tüketim miktarlarını saptar ve önerilere göre karşılaştırma yapar, genel beslenme durumunu ve beslenme alışkanlıklarını değerlendirir, diyet örüntüsünü yorumlar.
Ö5	Beslenme durumunun saptanmasında, bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıt yöntemlerini uygular.
Ö6	Sağlıklı beslenme için menü önerileri oluşturur.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	-
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Besin hazırlama pişirme teknikleri dersine giriş ve Laboratuvarın tanıtımı, Deneysel besin hazırlamada bilimsel ilkeler
2	Yemek planlama, İyi hijyen uygulamaları, Ölçü alma ve laboratuvarda genel çalışma prensipleri
3	Yemek planlama, İyi hijyen uygulamaları
4	Ölçü alma ve laboratuvarda genel çalışma prensipleri
5	Süt ve ürünleri
6	Etler, kurubaklagiller, sert kabuklu meyveler
7	Yumurta
8	Ara sınav
9	Tahıllar
10	Sebze ve meyveler
11	Tatlılar
12	Yağlar
13	Probiyotikler; Prebiyotikler; Diyet posası
14	Ödev ve Sunumlar
15	Genel tekrar

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Toplam	0	% 0

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2

BESİN DESTEK ÜRÜNLERİ VE FONKSİYONEL BESİNLER Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin amacı fonksiyonel besinler, üretimleri ve tüketimleri hakkında yeterli bilgiye sahip olmaktır
Dersin İçeriği	Sunum, tartışma, literatür tarama

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Fonksiyonel besinlerin tanımını, bileşimlerini ve türlerini öğrenebilme
Ö2	Fonksiyonel besinlerin sağlıkla etkileşimi konusunda bilgi kazanabilme
Ö3	Fonksiyonel besinlerin üretim yöntemlerini öğrenebilme
Ö4	Besin desteklerinin kullanım amaçları ve alanlarını öğrenebilme
Ö5	Beslenme durumu ve supleman kullanımı arasındaki ilişkiyi öğrenebilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Jones PJ. Klinik Beslenme: BBeslenmeden ötesi - Fonksiyonel Besinler. CMAJ 2002; 166: 1555-1563.Ross JA, Kasum CM. Diyet flavonoidleri: biyoyararlılık, metabolik etki ve güvenlik.Baysal, A., Beslenme. 9. Baskı, Hatipoğlu Yayınları, 2001, Ankara.
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Fonksiyonel Besinlerin Gelişim Süreci
2	Fonksiyonel Besinlerin Tanımı
3	Fonksiyonel Besinlerin Bileşenleri
4	Fonksiyonel Besinler
5	Fonksiyonel Besinler
6	Fonksiyonel Besinlerin Üretimi
7	Fonksiyonel Besinlerin Sağlıkla İlgili İşlevleri
8	Ara sınav
9	Fonksiyonel Besinlerin Sağlıkla İlgili İşlevleri
10	Fonksiyonel Besinlerin Tüketim Düzeyi
11	Biyoaktif Bileşenler
12	Fonksiyonel Besin ve Besin Destekleri Tüketimi ile İlgili Problemler
13	Literatür tarama ve vaka analizleri
14	Literatür tarama ve vaka analizleri
15	Genel Değerlendirme

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 70
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö3	3	3	3	3	3	2	4	4	4	4	4	4	2
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3

BESİN BESİN ÖĞESİ ETKİLEŞİMİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Besinlerin içerikleri ve ögelerin birbiri ile etkileşim koşullarını ve bunların sağlık üzerine etkilerini içerir.
Dersin İçeriği	Besin öğelerinin biyoyararlılığı, gereksinim ve fonksiyonlarını etkileyen diyet faktörleri ve bunlar arasındaki etkileşimler, nedenleri ve etkenler

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Besin öğeleri arasındaki etkileşimleri ve etkileşim mekanizmalarını kavrar
Ö2	Makro ve mikro besin ögeleri arası etkileşimi öğrenir
Ö3	Karbonhidratlar ve proteinler arası etkileşimi anlar
Ö4	Karbonhidratlar ve yağ arası etkileşimi anlar
Ö5	Karbonhidrat, protein ve yağ etkileşimleri anlar

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	-
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Makro besin ögeleri metabolizmasına genel bakış
2	Karbonhidratlar ve proteinler arası etkileşim
3	Karbonhidratlar ve yağ arası etkileşim
4	Proteinler ve yağ arası etkileşim
5	Karbonhidrat, protein ve yağ etkileşimleri
6	Mikro besin ögeleri metabolizmasına genel bakış Vitaminler arası etkileşim
7	Vitaminler arası etkileşim
8	Ara sınav
9	Vitaminler arası etkileşim
10	Mineraller arası etkileşim
11	Mineraller arası etkileşim
12	Vitamin ve mineraller arası etkileşim
13	Vitamin ve mineraller arası etkileşim
14	Makro ve mikro besin ögeleri arası etkileşim
15	Makro ve mikro besin ögeleri arası etkileşim

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Toplam	0	% 0

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3

BESLENME ANTROPOMETRİSİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Beslenme durumunun saptanmasında kullanılan antropometrik ölçümleri doğru kullanma ve değerlendirme bilgi ve becerisi kazandırmaktır.
Dersin İçeriği	Bu derste, beslenme durumu saptama yöntemlerinden biri olan antropometri, vücut yağı ve yağsız doku miktarının saptanması, uzunluk, çap, genişlik, deri kıvrım kalınlığı ölçümleri, beslenme durumu tarama testleri, biyoelektrik impedans analizi, laboratuvar çalışması konuları incelenir.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Antropometrinin tanımı ve içeriği ile kullanım alanlarını öğrenebilme
Ö2	Hasta ve sağlıklı bireylerin çeşitli antropometrik ölçümlerini doğru bir şekilde, tekniğine uygun olarak ölçme bilgi ve becerisi kazanabilme
Ö3	Hasta ve sağlıklı bireylerde vücut bileşimi saptama yöntemlerini kavrayabilme.
Ö4	Tüm antropometrik ölçümleri spesifik gruplara özgü olarak değerlendirebilme
Ö5	Laboratuvar yöntemler ile hasta ve sağlıklı bireylerin vücut bileşimini saptayabilme.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	-
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Antropometrinin tanımı ve içeriği
2	Beslenme durumunun saptanmasında kullanılan antropometrik yöntemler
3	Vücut Ağırlığı ve Boy Uzunluğu ve Değerlendirilmesi I
4	Vücut Ağırlığı ve Boy Uzunluğu ve Değerlendirilmesi I
5	Beden Kütle İndeksi (BKİ)
6	Vücut Bileşiminin Saptanması I
7	Vücut Bileşiminin Saptanması II
8	Ara Sınav
9	Deri Kıvrım Kalınlığının Ölçülmesi
10	Çevre Ölçümleri
11	Uzunluk ölçümleri
12	Laboratuar Yöntemlerle Vücut Bileşiminin Saptanması
13	Biyoelektrik impedans analizi
14	Biyoelektrik impedans analizi
15	Dönem ödevlerinin değerlendirilmesi

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Toplam	0	% 0

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

BESİN İLAÇ ETKİLEŞİMİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Besin öğesi ve besin olmayan maddelerle ilaç etkileşimini kapsayan temel konuları öğrenip, ilaç tedavisi alan kişilerde beslenme programlarının ne şekilde uygulanması gerektiğini değerlendirerek uygulama becerisini arttırmak
Dersin İçeriği	Çeşitli ilaç ve ilaç grupları ile besin ve besin olmayan yabancı maddelerin etkileşimlerinin her safhada incelenmesi. İlaç tedavisinin beslenme durumuna ve karbonhidrat, protein, lipit metabolizmalarına etkileri, ilaçlarla vitamin ve mineraller arasındaki etkileşimler

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	İlaçlarla ilgili temel famakolojik kavramları ve ilaç metabolizmasını açıklayabilme
Ö2	Beslenme programlarını alınan ilaç durumlarına göre ayarlayabilme
Ö3	İlaçlarla vitamin ve mineral etkileşimlerini kavrayabilme
Ö4	İlaç tedavisinin beslenme metabolizmasına etkisini öğrenebilme
Ö5	Çeşitli ilaç ve besin, besin olmayan yabancı maddelerin etkileşimlerini inceleyebilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	İlgili kitaplar ve çeşitli bilimsel makaleler
Notlar	Nutirition, food and Drug Interactions in Man Debry G.(Eds). Karger. Basel, Munchen 1984 Roe D. A. Drug and Nutrient Interactions. A problem oriented Reference Guide. 4th Edition. American Dietetic Association. Chicago 1989. Clinical Implications of Drug Use. Volume I. Basu T. K.(ed). CRC press. Boca, Raton Florida. 1980 Planned Learning Activities and Teaching Methods
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Temel farmakoloji kavramları
2	İlaçların sınıflandırılması ve uygulamaları
3	İlaç Metabolizmasının temel reaksiyonları ve etkileşimler
4	İlacın vücuttan atılması
5	Kemoterapötikler ve bazı kardiyovasküler sistem ilaçları
6	Otokoidler ve endokrin sistem ilaçları
7	İlaç-ilaç ve besin-ilaç etkileşimlerinin temel kavramları
8	Ara sınav
9	İlaçlar ve besin ögeleri etkileşimleri
10	Besinlerin İlaç Tedavisine - İlaç Emilime Etkileri
11	Besin-ilaç etkileşimlerinin sınıflandırılması ve türleri
12	Gıdalar ve besin öğeleri aracılığıyla ilaç aktivitelerinin değiştirilmesi
13	İlaçların beslenme durumuna etkileri
14	Ağız, tat ve kokuya etkisi, gastrointestinal sisteme etkisi, iştah değişikliği

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	4	5	3	5	5	3	5	5	5	4	5	5	5
Ö2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö3	4	4	4	4	4	3	5	4	4	4	5	4	4
Ö4	4	4	4	5	5	3	5	4	3	4	4	4	4
Ö5	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4

SAĞLIK HİZMETLERİNDE KALİTE Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin temel amacı, sağlık yöneticilerinin sağlık hizmetlerinde kalite ve akreditasyon konularında yetkinleşmelerini sağlamaktır. Ayrıca uluslararası standartları uygulayabilen, kalite yönetim sistemi kapsamındaki modellerin sağlık kurumlarında kurulması, yürütülmesi ve denetimini yapabilen, sağlıkta akreditasyonun öneminin bilincinde olan donanımlı sağlık profesyonelleri yetiştirmek hedeflenmektedir.
Dersin İçeriği	Kalite kavramı, kalite ve teoriler, teorilerin sağlık hizmetlerine uygulanabilirliği, kalite ve müşteri kavramları, kalite ve verimlilik, kalite ve maliyet, Toplam Kalite Yönetimi, sağlık hizmetlerinde kalitenin gelişimi, Toplam Kalite Yönetiminin (TKY) sağlık hizmetlerine entegrasyonu, TKY kültürünün oluşturulması (takım çalışması, eğitim, örgütsel kültür) ve toplam kalite yönetiminde analitik metotlar, akreditasyon.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Kalite kavramını ve teorilerini açıklayabilir.
Ö2	Kalite ve müşteri kavramlarını tanımlayabilir.
Ö3	Kalite ve verimlilik ile kalite ve maliyet konularını bilir ve açıklayabilir
Ö4	TKY'ini ve analiz metodlarını bilir ve sağlık hizmetlerine entegre edebilir.
Ö5	Akreditasyon kavramını açıklayabilir ve uygulayabilir

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	-
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Dersin tanıtımı
2	Kalite kavramı
3	Kalite ve teoriler
4	Kalite teorilerinin sağlık hizmetlerine uygulanabilirliği
5	Kalite ve müşteri
6	Kalite ve verimlilik
7	Kalite ve maliyet
8	Ara sınav
9	Toplam Kalite Yönetimi
10	Sağlık hizmetlerinde kalitenin gelişimi
11	Toplam kalite yönetiminin (TKY) sağlık hizmetlerine entegrasyonu
12	TKY kültürünün oluşturulması (takım çalışması, eğitim, örgütsel kültür)
13	Toplam kalite yönetiminde analitik metotlar
14	Belgelendirme ve akreditasyon
15	Uygulamada yaşanan sorunlar

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Toplam	0	% 0

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

BESLENME EKOLOJİSİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin amacı çevresel faktörlerin beslenme üzerindeki etkisinin değerlendirilmesi ve ülke beslenme alışkanlıkları farklılıkların öğretilmesidir
Dersin İçeriği	Sunum

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Beslenme Ekolojisi kavramını tanımlayabilme
Ö2	Çevresel faktörlerin beslenmeye etkilerini yorumlayabilme
Ö3	Tarih öncesi ve sonrası dönemlerde beslenme alışkanlıklarındaki değişimi yorumlayabilme
Ö4	Sosyoekonomik faktörlerin beslenme kültürüne etkilerini yorumlayabilme
Ö5	Farklı ülkelerin beslenme özelliklerini tanımlayabilme
Ö6	Dini inanışların beslenme üzerine etkilerini kavrayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Baysal, A, Kutluay-Merdol, T. Sasır. H. et al.: Türk Mutfağından örnekler, Kültür Bakanlığı, 1993 - Kutluay Merdol,T, Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları, Türk Halk Kültürü araştırma ve Tanıtım Vakf yayın, 1998 - Belge, M., Tarih Boyunca Yemek kültürü, 2001 - Tannahill, R.: Food in History, 1975, - Goodman, Al, Dufour, D., Pelto, G: Nutritional Anthropology, 1999 - www.as.ua.edu (Nutritional Anthropology)
Notlar	- Baysal, A, Kutluay-Merdol, T. Sasır. H. et al.: Türk Mutfağından örnekler, Kültür Bakanlığı, 1993 - Kutluay Merdol,T, Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları, Türk Halk Kültürü araştırma ve Tanıtım Vakf yayın, 1998 - Belge, M., Tarih Boyunca Yemek kültürü, 2001 - Tannahill, R.: Food in History, 1975, - Goodman, Al, Dufour, D., Pelto, G: Nutritional Anthropology, 1999 - www.as.ua.edu (Nutritional Anthropology)
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Beslenme ve çevre etkileşimi
2	Beslenme ve çevre etkileşimi
3	Tarihsel süreçte beslenme alışkanlıklarında oluşan değişiklikler
4	Tarihsel süreçte beslenme alışkanlıklarında oluşan değişiklikler
5	Tarih öncesi ve sonrası dönemlerde besin üretimi ve tüketimi
6	Tarih öncesi ve sonrası dönemlerde besin üretimi ve tüketimi
7	Beslenme psikolojisi
8	Ara sınav
9	Dinler ve beslenme
10	Dinler ve beslenme
11	Toplumun beslenme durumunu etkileyen ekonomik, politik, sosyal ve coğrafik nedenler
12	Toplumun beslenme durumunu etkileyen ekonomik, politik, sosyal ve coğrafik nedenler
13	Ülkelerin beslenme alışkanlıkları arasındaki farklılıklar
14	Ülkelerin beslenme alışkanlıkları arasındaki farklılıklar
15	Ülkelerin beslenme alışkanlıkları arasındaki farklılıklar

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 70
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2
Ö2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2
Ö3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2
Ö4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2
Ö5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2
Ö6	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1

BESİN TEKNOLOJİSİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; besin bilimi ve teknolojisi ile ilgili kavramları öğrenebilme, besinlerdeki bozulma etkenlerini öğrenebilme, besinlerde bozulmayı önleme yollarını öğrenebilme, besin teknolojilerini inceleyebilme, besin saklama yöntemlerini öğrenebilme ve besin bileşenleri, hazır besin teknolojisindeki hammaddeler ile bileşimlerini öğrenebilmedir
Dersin İçeriği	Besin bilimi ve teknolojisi; Bileşenler, hammaddeler ve bileşimleri; Bozulma etkenleri ve kontrolü; Saklama yöntemleri; Tahıl, meyve-sebze, süt vb. besin teknolojileri

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Besin bilimi ve teknolojisinin temel kavramlarını anlayabilme
Ö2	Besinlerdeki bozulma etkenlerini öğrenebilme
Ö3	Besinlerde bozulmayı önleme yöntemleri
Ö4	Besin saklama yöntemlerini kavrayabilme
Ö5	Hammadde ve bileşenlerle ilgili temel kavramları öğrenebilme
Ö6	Gıdaların üretim teknolojisini kavrayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	İlgili kitaplar ve çeşitli bilimsel makalelerBulduk, S. (2013). Gıda Teknolojisi, Detay Yay.
Notlar	Bulduk, S. (2013). Gıda Teknolojisi. Detay Yay.
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Besin Bilimi ve Teknolojisi
2	Bileşenler, hammaddeler ve bileşimleri
3	Bozulma etkenleri ve kontrolü
4	Fiziksel saklama yöntemleri
5	Kimyasal saklama yöntemleri
6	Biyolojik saklama yöntemleri
7	Tahıl teknolojisi
8	Meyve-sebze teknolojisi
9	Ara sınav
10	Et ve et ürünleri teknolojisi
11	Süt ve süt ürünleri teknolojisi
12	Yağ, şeker, çay işleme teknolojisi
13	Genel tartışma
14	Genel tartışma

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 70
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	4	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2
Ö2	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
Ö3	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
Ö4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
Ö5	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
Ö6	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2

ANNE VE ÇOCUK BESLENMESİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Sağlıklı anne ve çocuk beslenmesinin önemini kavramak, gebelik ve emziklilik dönemindeki fizyolojik, metabolik ve endokrin değişiklikleri ve beslenme ile ilgili etkileşimlerini belirlemek, bebeklerde, okul öncesi ve okul çağındaki çocuklarda ve adolesan döneminde fizyolojik ve metabolik değişiklikleri ve beslenme ile ilgili etkileşimleri belirlemek, yeterli ve dengeli beslenme ilkelerini öğrenmek, enerji ve besin ögeleri gereksinmelerini belirlemek, klinik ve toplum beslenmesine yönelik eğitim ve uygulamaları yorumlamaktır.
Dersin İçeriği	Dünyada ve Türkiye'de anne ve çocuk beslenmesinin önemi, gebelik ve laktasyonda oluşan fizyolojik değişiklikler, sorunlar ve beslenme gereksinmeleri, 0-1 yaş bebek beslenmesi, anne sütü, tamamlayıcı beslenme ve bebek formülaları, 1-3 yaş grubu (toddler) ve 3-5 yaş grubu çocukların (okul öncesi) özellikleri, enerji ve besin ögesi gereksinimleri, 6-12 yaş grubu (okul çağı) çocukların özellikleri, enerji ve besin ögesi gereksinimleri, adolesan dönemi özellikleri, enerji ve besin ögesi gereksinimleri, çocuk ve adolesanların beslenme ile ilgili sorunları, çözümleri ve diyet tedavisinin öğrenilmesidir.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Türkiye ve Dünyadaki gebe-emzikli, çocuk ve adolesan dönemlerine ilişkin beslenme programları ve uygulamalar hakkında bilgi edinir ve öneriler geliştirebilir.
Ö2	Gebe ve emzikli kadınların, yeni doğan, bebek, okul öncesi, okul çağı çocukların ve adölesanların beslenme eğitiminde dikkat edilmesi gereken konuları öğrenir ve eğitim yapar.
Ö3	Bu grupların beslenme gereksinimleri hakkında bilgi edinir.
Ö4	Enerji ve makro besin ögeleri ile mikro besin ögelerinin bu dönemdeki önemi ve kaynakları hakkında bilgi edinir.
Ö5	Bu dönemlerdeki beslenme ile ilişkili sorunları öğrenir ve çözüm önerileri geliştirebilir.
Ö6	Anne sütünün bileşimi ve yararları ile ilgili bilgi edinir ve özendirilmesi ile ilgili eğitim yapar.
Ö7	Bebeklik döneminde kullanılan mamaların çeşitleri, içerikleri ve özellikleri hakkında bilgi edinir.
Ö8	Tamamlayıcı beslenmeye başlama zamanı ve aylara göre başlanması gereken tamamlayıcı besinler hakkında bilgi edinir

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	-
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Türkiye'de ve dünyada anne-çocuk beslenmesinin önemi
2	Gebelik fizyolojisi, sorunları ve fetal beslenme
3	Gebelikte enerji ve besin ögesi gereksinmeleri
4	Laktasyon fizyolojisi, sorunları ve enerji ve besin ögesi gereksinmeleri
5	0-1 yaş bebek beslenmesi, gastrointestinal sistem gelişimi
6	0-1 yaş bebek beslenmesi, enerji ve besin ögesi gereksinmeleri
7	Anne sütünün önemi, bileşimi
8	Ara sınav
9	Tamamlayıcı beslenme
10	Bebek mamaları
11	Okul öncesi çocuklarda beslenme
12	Okul çağı çocuklarında beslenme
13	Adolesan beslenmesi
14	Adolesan beslenmesi
15	Genel Değerlendirme

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Toplam	0	% 0

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö8	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3

BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ –II Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Gıdaların yapısında bulunan mikro besin öğelerini ve besin değeri dışında sağlık üzerine etkisi olan besin bileşiklerini kavrayabilmek. Gıdalarda kullanılan katkı maddelerini, enzim yapılarını ve işlenmesi sonucu oluşan toksik bileşikleri irdelemek.
Dersin İçeriği	mikro besin öğeleri, gıda katkı maddeleri ve toksik bileşikler

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Antioksidan bileşikleri tanımlayabilme.
Ö2	Gıdalarda doğal olarak bulunan ya da işlenmesi ve üretim süreçlerini oluşabilecek toksik bileşikleri tanımlayabilme.
Ö3	Gıda katkı maddelerinin türleri ve kullanım nedenlerini kavrayabilme
Ö4	Gıdaların işlenmesi ve depolanması sırasında meydana gelen vitamin ve mineral kayıplarının nedenlerini kavrayabilme.
Ö5	Fenolik bileşikleri tanımlayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	prof.dr.ildilge saldamlı gıda kimyası kıtabı hacettepe yayınlarıFennema OR. Food Chemisrty. Third Ed. Marcel Dekker, INC. New York, 1996 Belitz, HD., Grosch, W. Food Chemistry. Springer-Verlag Berlin Heidelberg-Germany, 1999
Notlar	Belitz, HD., Grosch, W. Food Chemistry. Springer-Verlag Berlin Heidelberg-Germany, 1999. Fennema OR. Food Chemisrty. Third Ed. Marcel Dekker, INC. New York, 1996 prof.dr.ildilge saldamlı gıda kimyası kıtabı hacettepe yayınları
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Yönetimi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Gıda katkı maddeleri-I
2	Gıda katkı maddeleri-II
3	Gıda katkı maddelerinin toksikolojik değerlendirilmesi-I
4	Gıda katkı maddelerinin toksikolojik değerlendirilmesi-II
5	Doğal Besin Toksinleri
6	Gıda İşleme Sırasında meydana gelen toksik öğeler
7	vize
8	Oksidanlar
9	Antioksidanlar
10	Antioksidanlar
11	Fenolik Bileşikler
12	Fenolik Bileşikler
13	Vitaminler
14	Vitaminler
15	mineraller

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	3	5	5	3	5	3	5	5	5	4	2
Ö2	5	5	3	5	5	3	5	3	4	4	4	4	2
Ö3	4	5	3	4	4	3	5	3	5	5	5	5	2
Ö4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	2
Ö5	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	2

BESLENME BİYOKİMYASI – II Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu dersin amacı biyomoleküllerin sindirimini, emilimini, metabolizmadaki yıkım ve sentez yollarının yanı sıra regülasyon noktalarını da öğreterek; insan metabolizmasınıı bilen diyetisyenler yetiştirmektir.
Dersin İçeriği	Metabolizmaya Giriş Biyoenerjitikler ve ETS Karbohidrat sindirimi ve metabolik biyoyıkım yolları Krebs Döngüsü Karbohidrat metabolik biyosentez yolları Karbohidrat metabolizması regülasyonu Protein sindirimi ve aminoasitlerin metabolik biyoyıkım yolları Aminoasitlerin metabolik biyosentez yolları Aminoasit Metabolizması regülasyonu ve metabolik hastalıklar Lipid sindirimi ile Trigliserid ve Kolesterol Biyoyıkım yolları Trigliserid ve Kolesterol Biyosentez yolları Pürin ve Pirimidin Metabolizması Beslenme, metabolik entegrasyon ve ekstrem durumlar

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Besin olarak alınan çeşitli makromoleküllerin sindirim ve emilim yollarını tanımlayabilme
Ö2	Biyomoleküllerin yıkım ve sentezreaksiyonlarını kavrayarak alınan besinlerin enerjitik olarak değerlendirebilme
Ö3	Biyomoleküllerin birbirine dönüşüm reaksiyonlarını ve onların regülasyonlarını kavrayabilme
Ö4	Metabolizma regülasyonu ve hormonlar ilgili hastalıkları kavrayabilme
Ö5	Metabolizma reaksiyonlarına inceleyerekyeni beslenme düzenleri oluşturabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Beslenme Biyokimyası (Prof. Dr. Meral Aksoy, Hatiboğlu Yay.)Biyokimyanın İlkeleri (Lehninger)
Notlar	Powerpoint Sunumları, Beslenme Biyokimyası (Prof. Dr. Meral Aksoy, Hatiboğlu Yay.)
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Metabolizmaya Giriş
2	Protein sindirimi ve Aminoasitlerin yıkım yolları
3	Aminoasitlerin Sentez Yolları
4	Karbohidratların sindirimi ve yıkım yolları
5	Karbohidratların sentez yolları
6	Karbohidratlar ve aminoasit metabolizmasının regülasyonu
7	Lipid sindirimi ve yıkım yolları
8	Ara sınav
9	Lipid sentez yolları ve lipoproteinler
10	Nükleik asitlerin sindirimi ve yıkım yolları
11	Nükleik asitler sentez yolları
12	Elektron Transfer Zinciri ve Biyoenerjitikler
13	Metabolizma Regülasyonu ve Hormonlar
14	Hormonlar ve Bazı metabolizma hastalıkları
15	Genel tartışma

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	3	5	5	5	3	5	5	2
Ö2	5	5	5	5	5	3	5	5	5	3	5	5	2
Ö3	5	5	5	5	5	3	5	5	5	3	5	5	2
Ö4	5	5	5	5	5	3	5	5	5	3	5	5	2
Ö5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	3	5	5	2

BESİN MİKROBİYOLOJİSİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Dersin amacı besinlerin üretiminde, bozulmasında ve besinlerle insanlara enfeksiyon hastalıklarının bulaşmasında mikrobiyolojinin yeri tanımlar.
Dersin İçeriği	Besinlerin üretiminde, bozulmasında ve besinlerle insanlara enfeksiyon hastalıklarının bulaşında mikrobiyolojinin yeri.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Besin-mikroorganizma ilişkileri hakkında bilgi sahibi olabilme
Ö2	Besin kaynaklı hastalık etkenlerine ilişkin bilgi sahibi olabilme
Ö3	Mikrobiyota hakkında bilgi sahibi olabilme
Ö4	Besin mikrobiyolojisinin kapsamını tanımlayabilme
Ö5	Besin fermantasyonu ve besinlerin bozulmasını sınıflandırabilme
Ö6	Besin zehirlenmelerini sınıflandırabilme
Ö7	Probiyotik mikroorganizmaları tanımlayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Ders Kitabı(Prof. Dr. Osman Erkmen Gıda Mikrobiyolojisi 2011)Diğer Kaynaklar(Food Microbiology, Fundamentals and Frontiers, Doyle MP,)Prof. Dr. Osman Erkmen Basic Methods for the Microbiological Analysis of Foods. Nobel Publishing Comp 2007Haftalık Çalışma materyalleri
Notlar	Prof. Dr. Osman Erkmen Gıda Mikrobiyolojisi 2011 eflatun yayınevi Prof. Dr. Osman Erkmen Basic Methods for the Microbiological Analysis of Foods. Nobel Publishing Comp 2007 Food Microbiology, Fundamentals and Frontiers, Doyle MP, Beuchat LR, Montville TJ (eds). American Society for Microbiology Press, Washington DC Pichhardt,K. Gıda Mikrobiyolojisi. Literatür Yayıncılık, 2007 (Çeviri) Adams,M.R., Moss,M.O. Food Microbiology. RSC, 2005
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Besin Mikrobiyolojisine Giriş
2	Besin Mikrobiyolojisine Giriş
3	Gıdalarda Mikrobiyal Gelişme
4	Gıdalarda Mikrobiyal Gelişme
5	Probiyotik Ve Prebiyotikler
6	Probiyotik Ve Prebiyotikler
7	Mikrobiyota Ve Beslenme
8	Ara sınav
9	Gıdalarda Mikrobiyal Bozulmalar
10	Gıdalarda Mikrobiyal Bozulmalar
11	Gıdalarda Mikrobiyal Bozulmalar
12	Besin Zehirlenmesi
13	Gıda Kaynaklı Bakteriyel Enfeksiyonlar
14	Gıda Kaynaklı Bakteriyel Enfeksiyonlar
15	Gıda Kaynaklı Toksikoenfeksiyonlar

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	4	4	3	3	3	3	5	3	5	3	3	5	3
Ö2	4	5	3	4	4	4	5	3	5	3	3	5	3
Ö3	4	4	3	4	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	5	4	5	3
Ö5	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	5	3
Ö6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö7	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	5	5

HALK SAĞLIĞI Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Halk sağlığı yaklaşımıyla birey, aile ve toplumun sağlığı korumak ve geliştirmek için bilgi ve beceri kazandırmak
Dersin İçeriği	Halk Sağlığı Kavramı ve Gelişimi, Demografik Sağlık Ölçütleri ve Uluslararası karşılaştırmalar, yaş dönemlerine göre sağlık, Bulaşıcı ve Bulaşıcı olmayan hastalıklar ve kontrolü, Bağışıklama, Toplum ruh sağlığı, İş sağlığı güvenliği ve Meslek Hastalıkları, Çevre Sağlığı Sağlık Eğitimi konularını içerir.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Halk Sağlığı yaklaşımını ve gelişimini öğrenir.
Ö2	Toplumdaki bütün yaş gruplarını tanır.
Ö3	Birey, aile ve toplumu halk sağlığı yaklaşımıyla değerlendirir.
Ö4	Toplumun öncelikli sağlık sorunlarını belirler ve sağlık risklerini azaltan öneriler geliştirir.
Ö5	Bireyin, ailenin ve toplumun sağlığını geliştirme, koruma ve sağlık gereksinimlerini karşılamada sağlık disiplinleri, meslektaşları ve toplum liderleri ile işbirliği yapar
Ö6	Sağlık hizmet sunumu içinde alanına özgü çalışmalarda görev ve sorumluluklarını bilir ve katkı sağlayabilir.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	1-Güler Ç, Akın L, Halk Sağlığı Temel Bilgiler, Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara, 20063-Halk Sağlığı Hemşireliği, Doç.Dr.Behice Erci.20094- Aile Planlaması Danışmanlığı, T. C. Sağlık Bakanlığı Ana Çocuk Sağlığı ve Aile Planlaması Genel Müdürlüğü, Ankara, 20052-Pabuccu R. Üreme Sağlığı ve Aile Planlaması Eğitim Rehberi. Damla Matbaacılık, Ankara, 20055-Dirican R (1990) Toplum Hekimliği Dersleri, Hatiboğlu Yayınları, Ankara6- Gülay Koçoğlu (2012)Toplum Beslenmesi ders notları, Cumhuriyet üniversitesi, Sivas 7-Bertam M, Güler Ç (1997) Halk Sağlığı Temel Bilgiler, 2. Baskı, Güneş Kitabevi, Ankara
Notlar	Sorumlu öğretim elemanının ders notları
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	ders notları

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Halk Sağlığı Kavramı ve Temel Sağlık
2	Dünyada ve Türkiye'de Sağlık Hizmetlerinin Örgütlenmesi
3	Sağlık Ocağı Kayıtları ve İstatistikler
4	Toplumu Tanıma, Aile ve Toplum Sağlığı Süreci
5	Kadın Sağlığı ve Problemleri
6	Güvenli Annelik
7	Bağışıklama
8	Ara Sınav
9	Okul Sağlığı Hizmetleri ve Adolesan Sağlığı Hizmetleri
10	Çevre Sağlığı
11	İş Sağlığı
12	Yaşlı Sağlığı ve Evde Bakım Hizmetleri
13	Toplum Ruh Sağlığı
14	Toplum Beslenmesi
15	Çocuk Sağlığı ve Problemleri

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 25
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	4	% 5
Devam	1	% 0
Uygulama	1	% 20
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	8	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4
Ö2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	3
Ö3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	2
Ö4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	3
Ö5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	2
Ö6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	2

HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ – I Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Dersin amacı hastalıkların tanımını, etiyolojisini, klinik bulgularını ve komplikasyonlarını tıbbi beslenme tedavi ilkelerini öğrenmek
Dersin İçeriği	Şişmanlık, 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.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Öğrenci şişmanlık, yeme bozuklukları, diabetes mellitus, reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyni biliron, gastrointestinal sistem hastalıkları, hareket sistemi hastalıkları, gut'un tanımı, etiyolojisini öğrenebilme
Ö2	komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavilerini bilme
Ö3	beslenme tedavileri ile ilgili pratik uygulama yapabilme
Ö4	klinik beslenmede sorunu olan hastanede yatan yetişkin ve çocuk hastaların diyetlerinde var olan beslenme sorunları ile ilgili değişiklik yapar
Ö5	Sağlıklı beslenmenin vücut çalışmasındaki önemini kavrayabilme
Ö6	Enteral veya parenteral beslenen hastaların enerji, protein ve besin öğelerini hesaplamayı bilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Baysal, A., ve ark., (2002). Diyet El Kitabı, 4. Baskı, Hatipoğlu Yayınevi, Ankara.2.Baysal, A., BaG, M (Ed) (2008). YetiGkinlerde Ağırlık Yönetimi, Ekspress Baskı A.g., Gstanbul.Mahan, L.K., Arlin, M.T.,(2002). Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 8th ed, W.B.. Saunders Company, USA
Notlar	sunum
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Hastalıklarda diyete giriŞ
2	ŞİŞmanlık ve beslenme
3	ŞİŞmanlık ve beslenme
4	ŞİŞmanlık ve beslenme
5	Zayıflık, anoreksiya nevroza, blumia nevroza ve beslenme
6	Zayıflık, anoreksiya nevroza, blumia nevroza ve beslenme
7	Kalp ve damar hastalıkları ve beslenme
8	Ara sınav
9	Diabetes mellitus ve beslenme
10	Diabetes mellitus ve beslenme
11	Diabetes mellitus ve beslenme
12	Gastro-intestinal sistem hastalıkları ve beslenme
13	Hareket sistemi hastalıkları ve beslenme
14	Genel tartışma
15	Genel tartışma

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 25
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	1	% 25
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	3	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3

BESLENME EĞİTİMİ VE DANIŞMANLIĞI Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Beslenme eğitiminde gerekli olan eğitim yöntem ve araçları tanıma, bireylerde davranış değişikliğini sağlamada bilinmesi gereken bilgileri öğrenebilme, eğitim prensiplerini öğrenebilme, iletişim becerilerini öğrenebilme, yetişkin ve çocuk eğitiminin temel özelliklerini öğrenebilme, eğitim verilecek gruplara özel eğitim modülleri hazırlama konusunda beceri kazanacaklardır
Dersin İçeriği	Beslenme Danışmanlığı ve Beslenme Eğitiminin Tanımı, Beslenme Danışmanlığı ve Beslenme Eğitiminin 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, Diyetisyenlik Meslek Örgütlerinin Tanıtılması, Eğiticinin ve Danışmanın Nitelikleri, Davranış Değişikliği Modelleri, Koruyucu Sağlık Alanında Temel Danışmanlık Yöntemleri, İletişim Engelleri, Pratik Çalışma

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Diyetetik uygulamalarında etkili iletişim bileşenlerini tanımlayabilme.
Ö2	Öğrenme kuramı, davranış değişikliği teorisi ile beslenme eğitimi planlayabilecektir uygun materyal kullanarak etkili beslenme eğitimi uygulayabilme, Öğrenme kuramı, davranış değişikliği teorisi ile beslenme eğitimi planlayabilecek ve uygun materyal kullanarak etkili beslenme eğitimi uygulayabilme.
Ö3	Öğrenme kuramı, davranış değişikliği teorisi ile beslenme eğitimi planlayabilme.
Ö4	Uygun materyal kullanarak etkili beslenme eğitimi uygulayabilme.
Ö5	Danışmanlık ve eğitimin etkinliğini değerlendirebilme.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Kutluay-Merdol T. (1990). Okulöncesi Dönem Eğitim Veren Kişi ve Kurumlar için Beslenme Rehberi, Ankara. Kutluay-Merdol T. ve ark. (2003). Contento, I. R. (2007). Nutrition education: linking research, theory, and practice. Jones & Bartlett Learning.
Notlar	Anlatım, Soru-Yanıt, Uygulama - Alıştırma, Literatür Tarama
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Eğitim tanımı ve prensipleri
2	Eğitim tanımı ve prensipleri
3	Eğitim yöntem ve araçları,
4	Eğitim yöntem ve araçları,
5	İletişim teknikleri, yetişkin ve çocuk eğitiminin temel özellikleri,
6	İletişim teknikleri, yetişkin ve çocuk eğitiminin temel özellikleri,
7	Gebe, emzikli, şişman, anne, yaşlı, çocuk, okul öncesi çocuğu, okul çocuğu vb grupların eğitiminde dikkat edilecek hususlar
8	Gebe, emzikli, şişman, anne, yaşlı, çocuk, okul öncesi çocuğu, okul çocuğu vb grupların eğitiminde dikkat edilecek hususlar
9	Ara sınav
10	Gebe, emzikli, şişman, anne, yaşlı, çocuk, okul öncesi çocuğu, okul çocuğu vb grupların eğitiminde dikkat edilecek hususlar
11	Davranış değiştirme tedavisi temel ilke ve uygulamaları
12	Davranış değiştirme tedavisi temel ilke ve uygulamaları
13	Hizmet içi eğitim, eğitim program ve modülleri tanıtımı
14	Hizmet içi eğitim, eğitim program ve modülleri tanıtımı
15	Hizmet içi eğitim, eğitim program ve modülleri tanıtımı

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 20
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	2	% 20
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	4	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

ENGELLİLERDE BESLENME Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	engellilerde beslenme yaklaşımlarının öğrenilmesi
Dersin İçeriği	beslenme durumunun belirlenmesi, probleme dayalı beslenme yaklaşımları, otizmde beslenme yaklaşımları, mental retardasyonda beslenme yaklaşımları

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Engellilik kavramına Dünya Sağlık Örgütü (WHO), Birleşmiş Milletler ve ILO tarafından farklı bakış açılarıyla yaklaşma becerisi kazanabilme
Ö2	Eksiklilik (Impairment), Engellilik (Disability), Maluliyet (Handicap) tanımlarını ve tedavilerini öğrenebilme; özellikle beslenme tedavilerini yapılan çalışmalar doğrultusunda irdeleyebilme,bireye özgü tıbbi beslenme tedavilerini düzenleyebilme ve var olan başka rahatsızlıklarla tedavilerini modifiye edebilme
Ö3	Bedensel ve zihinsel engelli bireylerde gözlenen beslenme bozukluklarını öğrenebilme
Ö4	Bedensel ve zihinsel engelli bireyin beslenme durumunu değerlendirme yöntemlerini ve bireyin enerji ve besin ögesi gereksinmelerinin hesaplanmasını öğrenebilme
Ö5	En sık görülen sorunlardan biri olan yutma güçlüğü için özel beslenme yollarını ve besin desteklerini öğrenebilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Çeşitli kitap ve bilimsel makaleler
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Giriş, Engellilik kavramı, Engellinin Toplumdaki Yeri
2	Engelli Bireylerin Yaşadığı Sorunlar ve İmkânsızlıklar
3	Bedensel ve Zihinsel Engelli Bireylerde Gözlenen Beslenme Bozuklukları
4	Bedensel ve Zihinsel Engelli Bireylerin Beslenme durumunun değerlendirilmesi
5	Bedensel ve Zihinsel Engelli Birey, Antropometri,
6	Antropometri (sınıf içi pratik)
7	Enerji ve besin ögesi gereksinmelerinin hesaplanması
8	ara sınav
9	Bedensel ve Zihinsel Engelli Bireyin Beslenmesinde Öne Çıkan Besin ve Besin Ögeleri
10	Bedensel ve Zihinsel Engelli, Özel Gruplar ve Beslenmesi
11	Yutma güçlüğü; özel beslenme yolları
12	Bedensel ve Zihinsel Engelli, Sporcu Birey ve Beslenmesi
13	Bedensel ve Zihinsel Engelli Bireyler için Menü Planlama
14	Ödev Hazırlama ve Sunum
15	genel tartışma

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

EGZERSİZ VE BESLENME Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin amacı sağlıklı yaşamın temeli olan düzenli egzersizin önemini, egzersiz, sağlık ve beslenme ilişkisini, egzersiz ve spor yapanlar için beslenme ile ilgili temel ilkeleri ve hastalıkların önlenme ve tedavisindeki yerini, egzersiz önerilerini, makro ve mikro besin öğelerinin spor yapanların beslenmesi için önemini, performansı artırmaya yönelik beslenme uygulamalarını, özel durumdaki sporcuların beslenme özelliklerini öğrenmek ve mesleki uygulama yeterliliğine sahip olabilmektir
Dersin İçeriği	Sunum, soru-yanıt, tartışma

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Spor performansının önemli bir parçası olan beslenme ile ilgili temel ilkeleri öğrenebilme
Ö2	Egzersiz yapanlar için makro ve mikro besin ögelerinin önemini anlayabilme
Ö3	Spor, sağlık ve beslenme ilişkisini ve performansı arttırmaya yönelik bilgileri öğrenebilme
Ö4	Fiziksel aktivitenin sağlık üzerindeki etkisini öğrenebilme
Ö5	Sporcu beslenmesi ile ilgili temel ilkeleri ve menü planlama ilkelerini öğrenebilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Ersoy, G. Egzersiz ve Spor Yapanlar için Beslenme, Nobel Yayın, 4. basım, Ankara, 2011.Güneş, Z. Spor ve Beslenme. Nobel Yayın, 5. basım. Ankara, 2009.
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Egzersiz ve spor yapanların beslenmesinde temel ilkeler
2	Karbonhidratlar, egzersiz ve sporda karbonhidratların rolü
3	Proteinler, egzersiz ve sporda proteinlerin rolü
4	Lipidler, egzersiz ve sporda lipidlerin rolü
5	Lipidler, egzersiz ve sporda lipidlerin rolü
6	Vitaminler, egzersiz ve sporda vitaminlerin rolü
7	Vitaminler, egzersiz ve sporda vitaminlerin rolü
8	Ara sınav
9	Mineraller, egzersiz ve sporda minerallerin rolü
10	Mineraller, egzersiz ve sporda minerallerin rolü
11	Su, egzersiz ve sporsa suyun önemi, sıvı dengesi
12	Enerji metabolizması
13	Vücut kompozisyonu ve beden ağırlığının denetimi
14	Egzersiz, antrenman ve müsabaka öncesi, sırasında ve sonrası beslenme önerileri
15	Çocuklarda egzersiz ve beslenme

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 70
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

MENÜ PLANLAMA Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin amacı menü planlama ve ilkelerini öğrenmek ve uygulayabilmektir
Dersin İçeriği	Sunum, soru-yanıt, tartışma

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Menü planlama ilke ve yöntemlerini öğrenebilme
Ö2	Menü yönetimi ve denetimi yapabilme
Ö3	Servis yöntemlerini öğrenebilme
Ö4	Servis araç gereçlerini tanıyabilme
Ö5	Çeşitli gruplara yönelik menüler planlayabilme
Ö6	Kurumsal, endüstriyel ve ticari menüler planlayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Axler B H, Litrides CA. Ctyles of Food Service, Food and Beverage Service, John Willey& Sons. USA 1990. 2- Sevinç, N., (2001)
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Menü kavramı, gelişimi ve menü planlama ilkeleri
2	Menü türleri ve örnekleri
3	Menü kartları ve pazarlama ilkeleri
4	Standart yemek tarifeleri (Standart reçeteler)
5	Maliyet ve fiyatlandırma
6	Okul öncesi dönemde ve adolesanlarda menü planlama ilkeleri
7	Okul öncesi dönemde ve adolesanlarda menü planlama ilkeleri
8	Ara sınav
9	İşçi beslenmesinde menü planlama
10	Yaşlı beslenmesinde menü planlama
11	Vejetaryen beslenmesinde menü planlama
12	Sporcu beslenmesinde menü planlama
13	Kronik hastalıklarda menü planlama
14	Kronik hastalıklarda menü planlama
15	Kronik hastalıklarda menü planlama

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	1	% 10
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	3	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

BESLENME VE DİYETETİK BİLİMİNDE BİYOİSTATİSTİK Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu dersin amacı sağlık alanında araştırma yapılması ve becerisi kazandırılmasıdır.
Dersin İçeriği	Araştırmada temel kavramlar, araştırma problemlerinin seçimi, sağlık sorunları ile ilgili araştırmaların değerlendirilmesi, farklı araştırma yöntemlerinin özellikleri, veri toplama ve analiz yöntemleri, istatistiksel testler ve rapor yazma süreçlerinin öğretilmesi.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	İstatistiksel terimleri anlayıp kullanabilme
Ö2	Sağlık alanında araştırma yapabilme
Ö3	Bilimsel araştırma süreci basamakları doğrultusunda bir araştırma planlayaabilme
Ö4	Analitik Düşünebilme
Ö5	Bir makaleyi kritize edebilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Ekiz D: Eğitimde Araştırma Yöntem ve Metotlarına Giriş Ankara 2003Erefe İ:Hemşirelikte Araştırma İlke Süreç ve Yöntemleri,İstanbul ,2002Lobiondo-Wood G, Haber J: Nursing Research, Methotds and Critical Appraisal for Evidence-Based Practice, 6th Edition, Mosby Elsevier, 2006.Wood GL, Haber J: Nursing Research, Methods And Critical Appraisal For Evidence-Bese Practice. Mosby Elseiver. 2006Rosner B. Fundamentals of Biostatics 2008
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Araştırma Süreci. Literatür tarama yöntemleri.
2	Bilimsel makale nasıl okunur, Bilimsel bir makalede olması gereken özellikler.
3	Araştırmalarda veri toplama. Araçların geçerliliği, güvenirliliği, seçicilik, duyarlılık
4	"Evren ve örneklem. Örneklem büyüklüğünü saptama. Örnekleme yöntemleri
5	Tanımlayıcı ölçütler, Parametrik Önemlilik testleri
6	Non parametrik testler
7	örnek çalışma ve uygulamalar
8	Ara sınav
9	Araştırmalarda Hata Kaynakları
10	Araştırma etiği ve araştırma raporunun yazımı
11	Makale kritiği
12	Tablo ve grafik yapımı
13	Raporlama ve yazma
14	Proje sunumu
15	Proje sunumu

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 20
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	1	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	3	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	4	5	5	4	5	5	5	5	3	5	5	4
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	4	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	4	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4

TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ- I Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu dersin amacı toplu beslenme sistemleri, toplu beslenme hizmeti veren kurumların yapısı, özellikleri ve bu kurumlarda görevli diyetisyenin rolünün kavranmasıdır
Dersin İçeriği	Sunum, tartışma, soru-cevap

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Bu ders ile öğrenciler Toplu beslenme sistemlerinin önemini ve süreçlerini kavrayabilir
Ö2	Bu dersin sonunda öğrenciler Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan araç gereçleri tanımlayabilime
Ö3	Bu ders ile öğrenciler standart tarife geliştirerek menü denetimi ve yönetimi yapabilir.
Ö4	Bu ders sürecinde öğrenciler yönetici diyetisyende bulunması gereken becerileri kazanır.
Ö5	Bu dersin sonunda öğrenciler mutfak modernizasyonu yapabilir.
Ö6	Bu dersin sonunda öğrenciler iş güvenliği aşamalarını denetleyebilir.
Ö7	Bu ders ile öğrenciler mal ve hizmet satın alım sürecini takip edebilir.
Ö8	Bu ders ile öğrenciler depolama sürecini yönetebilir.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Kinton R, Ceserani V, Foskett D, The Theory of Catering, Eighth edition, Hodder & Stoughton, London, 1995. 2- Spears MC, Foodservice Organizations
Notlar	1-Kinton R, Ceserani V, Foskett D, The Theory of Catering, Eighth edition, Hodder & Stoughton, London, 1995. 2- Spears MC, Foodservice Organizations A managerial and Systems Approach, Prentice Hall Englewood Cliffs, Ohio, 1995. 3- Feinstein A H, Stefanelli J M. Purchasing, Selection and Procurement ort he Hospitality Industry, Fifth Edition , John Wiley & Sons Inc, London, 2002 4- Beyhan Y, Ciğerim N,Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi, Kök Yayıncılık, Ankara,1995 5-Davis, B, Lockwood, A, Pantelidis, I, Alcott, P. Food and Beverage Management, Elsevier, 2008. 6- Gisslen, W. Essentials of professional cooking, 2004. 7-Hemminger, Jane M. Food safety : A Guide to what you really need to know, 2000. 8- Rızaoğlu, B, Hançer, M. Menü ve yönetim, 2005.
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Toplu beslenme ve önemi
2	TBS tipleri/ yeni üretim sistemleri
3	Yönetim ve organizasyon
4	Standart yemek tarifeleri ve denetimi
5	Menü yönetimi ve denetimi
6	Menü yönetimi ve denetimi
7	Menü yönetimi ve kontrolü
8	Ara sınav
9	Mutfak/yemekhane planlama ve kullanılan araç gereçler
10	Mutfak/yemekhane planlama ve kullanılan araç gereçler
11	Mutfak/yemekhane planlama ve kullanılan araç gereçler
12	Satın alma ve depolama teknikleri
13	Satın alma ve depolama teknikleri
14	Atık oluşumu ve önleme yöntemleri
15	İş güvenliği

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	1	% 10
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	3	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö8	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

TOPLUMDA BESLENME DURUMUNUN SAPTANMASI Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Toplum beslenmesi kavramı ile hasta ve sağlıklı bireylerde beslenme durumu saptama yöntemlerini öğrenebilme. Toplum beslenmesi, beslenme epidemiyolojisi ve beslenme durumunu saptama yöntemlerini öğrenebilme. Hasta ve sağlıklı bireylerin beslenme durumunun saptanmasında uygulayabilecek bilgi ve beceri kazanabilme. Beslenme antropometrisi, klinik belirtileri, biyofizik yöntemler, biyokimyasal ve hematolojik yöntemleri öğrenebilme. Sağlık istatistikleri, yaşa özgü mortalite ve morbidite hızları, besin tüketim araştırmaları, ekolojik etmenlerin saptanmasını öğrenebilme. Beslenme durumunun saptanması yöntemleri ile hasta ve sağlıklı bireylerin beslenme durumunun saptayabilme.
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

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Toplum beslenmesi kavramı ile hasta ve sağlıklı bireylerde beslenme durumu saptama yöntemlerini öğrenebilme
Ö2	Hasta ve sağlıklı bireylerin beslenme durumunun saptanmasında uygulayabilecek bilgi ve beceri kazanabilme.
Ö3	Beslenme durumunun saptanmasında kullanılan antropometrikyöntemleri kavrayabilme
Ö4	Sağlık istatistikleri, yaşa özgü mortalite ve morbidite hızları, besin tüketim araştırmaları, ekolojik etmenlerin saptanmasını öğrenebilme.
Ö5	Biyofizik yöntemler, biyokimyasal ve hematolojik yöntemleri kavrayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Pekcan G. (2002). Hastanın Beslenme Durumunun Saptanması, Diyet El Kitabı. Hatipoğlu Yayınevi, Ankara.Gibson RS. (2005). Principles of NutritionMahan, L. K., & Raymond, J. L. (2016). Krause's food & the nutrition care process-e-book. Elsevier Health Sciences
Notlar	Anlatım, Soru-Yanıt, Gösterme, Uygulama - Alıştırma
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Toplum beslenmesi ve beslenme epidemiyolojisi
2	Toplum beslenmesi ve beslenme epidemiyolojisi
3	Beslenme durumunu saptama yöntemleri
4	Beslenme durumunu saptama yöntemleri
5	Beslenme antropometrisi
6	Beslenme antropometrisi
7	Klinik belirtiler, Biyomarkerlar:Biyokimyasal ve hematolojik yöntemler
8	Ara sınav
9	Klinik belirtiler, Biyomarkerlar:Biyokimyasal ve hematolojik yöntemler
10	Sağlık istatistikleri; yaşa özgü mortalite ve morbidite hızları
11	Sağlık istatistikleri; yaşa özgü mortalite ve morbidite hızları
12	Besin tüketim araştırmaları,Ekolojik etmenler
13	Besin tüketim araştırmaları,Ekolojik etmenler
14	Besin tüketim araştırmaları,Ekolojik etmenler

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	3	% 20
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	5	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2

ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME-I Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Çocuk hastalıkları hakkında bilgi sahibi olabilme Çocuk hastalıklarında beslenmeye ilişkin problemleri, değişiklikleri hakkında bilgi sahibi olabilme Çocuk hastalıklarında uygulanan tıbbi beslenme tedavisi ilkelerini öğrenebilme Vakalar üzerinde uygulamaları tartışabilme Diyet çözümlerini ve hesaplamaları yapabilme Uygun beslenme programlarını planlayabilme
Dersin İçeriği	akut gastoenteritler ve diyet tedavisi, malnutrisyon ve diyet tedavisi, diyabet ve diyet tedavisi, malabsorbsiyobnlar ve diyet tedavisi, metabolik hastalıklar ve diyet tedavisi, diğer çocuk hastalıkları ve diyet tedavisi

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Çocuk hastalıkları hakkında bilgi sahibi olabilme becerisini kazanabilme
Ö2	Çocuk hastalıklarında beslenmeye ilişkin problemleri, değişiklikleri hakkında bilgi sahibi olma becerisi kazanabilme
Ö3	Çocuk hastalıklarında uygulanan tıbbi beslenme tedavisi ilkelerini uygulama becerisi kazanabilme
Ö4	Diyet çözümlerini ve hesaplamaları yapabilme becerisi kazanabilme
Ö5	Uygun beslenme programlarını planlayabilme becerisi kazanabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Çocuk hastalıklarında beslenme tedavisi, Gülden Köksal, Hatipoğlu yayınları
Notlar	sunum
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Akut gastroenteritler ve diyet tedavisi
2	Akut gastroenteritler ve diyet tedavisi
3	Malnütrisyon ve diyet tedavisi
4	Malnütrisyon ve diyet tedavisi
5	Malabsorbsiyonlar ve diyet tedavisi
6	Malabsorbsiyonlar ve diyet tedavisi
7	Çocuk hastalıklarında enteral-parenteral beslenme
8	Çocuk hastalıklarında enteral-parenteral beslenme
9	ara sınav
10	Diyabet ve diyet tedavisi
11	Diyabet ve diyet tedavisi
12	Doğuştan metabolizma hastalıkları ve diyet tedavisi
13	Doğuştan metabolizma hastalıkları ve diyet tedavisi
14	Böbrek hastalıkları gibi çeşitli çocuk hastalıklarında diyet tedavisi
15	Böbrek hastalıkları gibi çeşitli çocuk hastalıklarında diyet tedavisi

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	2	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	3	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3

BESLENME VE DAVRANIŞ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin amacı beslenmenin psikolojiyle olan ilişkisini ve ilgili kavramları öğrenebilmektir
Dersin İçeriği	Sunum, tartışma, soru-yanıt

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Beslenme ile davranış arasındaki ilişkiyi irdeleyeBİLME
Ö2	Beslenme davranışının bebeklikte nasıl geliştiğini anlayabilme
Ö3	Makro ve mikro besin ögelerinin davranışa etkilerini tartışabilme
Ö4	Ağırlık koruma sırasında yeme davranışındaki değişiklikleri değerlendirebilme
Ö5	Fitokimyasal ve besin takviyelerinin davranışla ilişkisinin olup olmadığını tartışabilme
Ö6	Sofra şekeri, kafein ve alkolün beslenme davranışına etkilerini irdeler.
Ö7	Psiko-sosyal çevrenin beslenme davranışına etkilerini anlatacaktır.
Ö8	Demografik özelliklerin beslenme davranışına etkilerini açıklar.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Saygılı, S. (2012). Beslenme Psikolojisi, Elit Kültür Yay., Istanbul
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Davranışın tanımı. Beslenme ve davranış
2	Bebeklik çağında beslenme davranışının gelişimi
3	Besin ögelerinin davranış üzerine etkileri-1
4	Besin ögelerinin davranış üzerine etkileri-2
5	Sofra şekeri, kafein ve alkolün davranışa etkisi
6	Demografik özelliklerin beslenme davranışına etkisi-1
7	Demografik özelliklerin beslenme davranışına etkisi-2
8	Ara sınav
9	Demografik özelliklerin beslenme davranışına etkisi-3
10	İklimler ve beslenme davranışı
11	Savaş, afetler ve beslenme davranışı
12	Renkler ve beslenme davranışı
13	Sirkadiyan ritim ve beslenme davranışı
14	Reklam ve tüketici davranışları
15	Ağırlık kontrolünde beslenme davranışları

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 70
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö8	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2

DÜNYA MUTFAĞI Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin amac, öğrencilerin farklı ülkelerin mutfakları ve beslenme kültürleri/alışkanlıklarını ve bunların bireylerin sağlıkları üzerindeki olumlu ya da olumsuz etkilerini öğrenerek sağlıklı bir diyetin özelliklerini kavrayabilmeleridir
Dersin İçeriği	Sunum, tartışma, soru-yanıt

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Farklı ülkelerin ve toplulukların beslenme alışkanlıklarını öğrenebilme
Ö2	Beslenme alışkanlıklarının sağlık üzerindeki etkisini öğrenebilme
Ö3	Sağlıklı bir diyetin özelliklerini kavrayabilme
Ö4	Farklı kültürlerin beslenme alışkanlıklarını etkileyen faktörleri yorumlayabilme
Ö5	Farklı kültürlerde sık tüketilen yemeklerin nasıl yapıldığını öğrenebilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Çeşitli makale ve dergiler ile standart yemek reçeteleri
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Mutfak çeşitleri
2	Dünya mutfaklarının tarihsel gelişimi
3	Dinler ve beslenme
4	besin hazırlama ve doğrama yöntemleri
5	pişirme yöntemleri ve sağlık üzerine etkileri
6	Çin mutfağı
7	İtalyan mutfağı
8	Ara sınav
9	Fransız mutfağı
10	Japon mutfağı
11	Alman mutfağı
12	Hint mutfağı
13	Amerikan mutfağı
14	Kuzey Kıbrıs Mutfağı
15	Genel tartışma

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	1	% 20
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	3	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
Ö4	2	3	3	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3
Ö5	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3

BESİN GÜVENLİĞİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin amaçları; öğrencinin besin güvenliğini bozan etmenlerle ilgili kavramları, besine bulaşma yollarını, sağlık üzerine etkilerini, önlemleri ve bu maddeler ile ilgili yasal düzenlemeleri kavrayabilmesi ve açıklayabilmesidir.
Dersin İçeriği	Gıda güvenliği ve kalite ile ilişkili temel kavramları kapsar

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Gıda güvenliğinin önemini kavrar
Ö2	Gıda kaynaklı zararlı toksin maddelerin bulaşma ve oluşum nedenlerini bilir
Ö3	Gıda kaynaklı zararlılardan korunma yöntemlerini kavrar
Ö4	Bir gıda maddesi üretirken potansiyel riskleri belirleyip risk analizi yapabilir
Ö5	Bir gıda işletmesinde uygun temizlik ve sanitasyon sistemini kurmayı anlar

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	es JM.Food Safety. Eagen Press,St Paul,1998 De Vires J(Ed).Food Safety and Toxicology.CRC Pres. NewYork,1996
Notlar	Jones JM.Food Safety. Eagen Press,St Paul,1998 De Vires J (Ed).Food Safety and Toxicology.CRC Pres. NewYork,1996 Helfrich W, Winter CK (Ed).Food Toxicology.CRC Press LLC,2001
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Gıda güvenliğinin önemi Türkiye´de ve dünyada gıda güvenliği
2	Gıda güvenliği ile ilgili yasalar, gıda kanunu
3	Gıda kontaminantları ve bozulma etkenleri
4	Gıda kökenli sağlık riskleri 1 (bakteriler ve küflerden kaynaklanan riskler)
5	Gıda kökenli sağlık riskleri 2 (bakteriler, parazitler, doğal gıda kontaminantları ve kimyasal kontaminantlardan kaynaklanan riskler)
6	Gıda koruma teknikleri ve ürün güvenliği
7	Gıdalara uygulanan temel koruma ve işleme teknikleri
8	Ara sınav
9	Gıda katkı maddeleri
10	Endüstriyel gıda güvenliğinde hijyen ve sanitasyon
11	Gıdalarda kalite güvenliği, ürün ve üretimin kontrolü
12	GMP, GHP gıda güvenlik programları
13	HACCP sistemi ve gıda endüstrisindeki gelişimi
14	ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemi standardı
15	ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemi standardı

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	1	% 10
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	3	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	3	3	4	4	4	5	5	5	5	4	5	5	5
Ö3	5	5	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	5
Ö4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5

ADÖLESAN BESLENMESİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin amacı adölesan bireylerin beslenme özelliklerini tanımlayabilme, adolesanlarda normal büyüme sürecini, besin ve besin ögesi gereksinimlerini teorik olarak öğrenebilmedir adolesanlarda beslenme sorunlarını, beslenme alışkanlıkları ile ilgili araştırmaları tartışarak yorumlayabilme. Okul çağı çocuklarında okul beslenme programlarını teorik olarak öğrenebilmeli ve uygulama alanlarına dahil edebilme. Türkiye'deki ve Dünya'daki okul beslenme programı uygulamalarını öğrenebilme.
Dersin İçeriği	Adolesanlarda normal büyüme süreci, besin ve besin ögesi gereksinimleri, fiziksel aktivite ve sağlık, okul beslenme programları

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Adolesanların sağlıklı beslenmesi için gerekli unsurları öğrenebilme
Ö2	Adolesanlarda normal büyüme sürecini, besin ve besin ögesi gereksinimlerini teorik olarak öğrenebilme
Ö3	Adolesanlardabeslenme sorunlarını, beslenme alışkanlıkları ile ilgili araştırmaları tartışarak yorumlayabilme
Ö4	Adölesan bireylerin beslenme özelliklerini tanımlayabilme
Ö5	Adolesanlarda okul beslenme programlarını teorik olarak öğrenebilme ve uygulama alanlarına dahil edebilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	İlgili kitaplar ve çeşitli bilimsel makaleler
Notlar	Sunum
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Adolesanlarda Beslenmenin Önemi Beslenme alışkanlıkları
2	Adolesanlarda Büyüme,Gelişme ve Beslenme durumunun saptanması, referans değerler, vücut bileşimi
3	Adolesanların Enerji ve Besin Ögesi Gereksinimleri: Beslenme rehberleri
4	Adolesanlarda Şişmanlık-Zayıflık, Yeme Davranışı bozuklukları
5	Adolesanlarda Vitamin ve mineral yetersizlikleri
6	Adolesanlarda Vitamin ve mineral yetersizlikleri
7	Adolesanlarda Vitamin ve mineral yetersizlikleri
8	ara sınav
9	Adolesanlarda Fiziksel aktivite ve sağlık
10	Sağlığın geliştirilmesi ve okul beslenme programları
11	Sağlığın geliştirilmesi ve okul beslenme programları
12	Dünyada uygulanan program ve politikalar
13	Ülkemizdeki eğitim ve öğretim programlarının beslenme konularının incelenmesi
14	Genel tartışma
15	Genel tartışma

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 20
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 80
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2

SPOR VE BESLENME Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	öğrencilerin sporcu beslenmesinin temel prensipleri hakkında bilgi sahibi olması
Dersin İçeriği	sporcuların enerji, makro ve mikro besin ögesi gereksinimleri, müsabaka öncesi, sırası ve sonrası beslenme, ergojenik yardım, sıvı tüketimi

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	özel durumdaki sporcuların beslenme özelliklerinin kavratabilme
Ö2	spor performansının önemli bir parçası olan beslenme ile ilgili temel ilkelerin kavratabilme
Ö3	performansı artırmaya yönelik beslenme uygulamalarını kavrayabilme
Ö4	ergojenik destekler konusunu kavrayabilme
Ö5	sporcuların besin ögesi gereksinmelerini kavrayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Ersoy, G. Egzersiz ve Spor Yapanlar için Beslenme, Damla Matbaacılık, Ankara, 2000.
Notlar	sunum
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Sporcuların enerji, makro besin ögeleri gereksinimleri
2	Sporcuların enerji, makro besin ögeleri gereksinimleri
3	Sporcuların mikro besin ögeleri gereksinimleri
4	Sporcuların mikro besin ögeleri gereksinimleri
5	Antrenman / Müsabaka Öncesi, Sırası ve Sonrasında Beslenme Özellikleri
6	Antrenman / Müsabaka Öncesi, Sırası ve Sonrasında Beslenme Özellikleri
7	Antrenman / Müsabaka Öncesi, Sırası ve Sonrasında Beslenme Özellikleri
8	ara sınav
9	Sıvı tüketiminin önemi
10	Ergojenik Yardım
11	Ergojenik Yardım
12	Vücut Kompozisyonu ve Ağırlık Kontrolü
13	Vücut Kompozisyonu ve Ağırlık Kontrolü
14	Özel Durumlarda (Kadın, Çocuk, Vejetaryen Beslenme Özellikleri)
15	Özel Durumlarda (Kadın, Çocuk, Vejetaryen Beslenme Özellikleri)

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	1	% 10
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	3	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2

YAZ STAJI (30 İŞ GÜNÜ) Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	hastanelerde klinik hizmet veren diyetisyenlerle teorik ve pratik olarak öğrenciyi diyetisyenliğe hazırlama.
Dersin İçeriği	staj

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	hastanelerde klinik hizmet veren diyetisyenlerle teorik ve pratik olarak öğrenciyi diyetisyenliğe hazırlayabilme
Ö2	Klinik çevrelerde beslenme ve diyetetik biliminin teorik bilgilerini uygulayabilme.
Ö3	Hasta ve yakınlarına beslenme konusunda eğitim verebilme.
Ö4	Öğrencinin toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda teorik ve pratik olarak diyetisyenliğe hazırlayabilme
Ö5	Hastane ve kurum personeli ile iletişim becerilerini geliştirebilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	-
Notlar	Staj Defterleri
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Staj Defterleri

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	staj
2	staj
3	staj
4	staj
5	staj
6	staj
7	staj
8	staj
9	staj
10	staj
11	staj
12	staj
13	staj
14	staj

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	% 0
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	1	% 100
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	% 0
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	1	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ – II Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Dersin amacı hastalıkların tanımını, etiyolojisini, klinik bulgularını ve komplikasyonlarını tıbbi beslenme tedavi ilkelerini öğrenmek
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

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Karaciğer hastalıkları, alkolizm, safra kesesi ve pankreas hastalıkları, böbrek hastalıkları, enfeksiyon, AIDS, kanser, yanık, allerji, solunum yolu hastalıkları, nörolojik ve psikiyatrik hastalıkların tanımı bilir
Ö2	Etiyolojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavilerini bilir
Ö3	Sağlıklı beslenmenin vücut çalışmasındaki önemini kavrar.
Ö4	Çeşitli hastalıklarda enteral parenteral beslenme rehberlerinin nasıl uygulanacağını bilecek
Ö5	Enteral veya parenteral beslenen hastaların enerji, protein ve besin öğelerini hesaplamayı bilir
Ö6	besin-ilaç etkileGimi, pre-post operatif beslenme, test diyetlerini bilir

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Baysal, A., ve ark., (2002). Diyet El Kitabı, 4. Baskı, Hatipoğlu Yayınevi, AnkaraShills, M.E., Olsan, J.A., Shike, M., (1994). Modern Nutrition in Health and Disease, Lea&Febiger, USA.International Journals of Nutrition and Dietetics (European J Clin Nutr, JADA, Am J Clin Nutr, etc.) and books
Notlar	sunum
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Karaciğer hastalıkları ve beslenme
2	Böbrek hastalıkları ve beslenme
3	Enfeksiyon, AIDS ve beslenme
4	Enfeksiyon, AIDS ve beslenme
5	Bazı nörolojik ve psikiyatrik hastalıklar ve beslenme,
6	Bazı nörolojik ve psikiyatrik hastalıklar ve beslenme,
7	Yanık, pre-postop beslenme, fonksiyonel reaktif hipoglisemi
8	Kanser ve beslenme
9	ara sınav
10	Enteral ve paranteral beslenme
11	Besin-ilaç etkileşimleri
12	genel tartşma
13	genel tartışma
14	genel tartışma
15	genel tartışma

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 25
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	1	% 25
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	3	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2

TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ- II Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu dersin amacı toplu beslenme sistemleri, toplu beslenme hizmeti veren kurumların yapısının, özelliklerinin ve bu kurumlarda görevli diyetisyenin rolünün kavranmasıdır
Dersin İçeriği	Sunum, tartışma, soru-cevap

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Ticari işletmelerde toplu beslenme ilkelerine ilişkin bilgi edinebilme
Ö2	Ticari işletmelerde kullanılan araç gereçleri tanıyabilme
Ö3	Ticari işletmelerde kullanılan uygun pişirme yöntemlerini öğrenebilme
Ö4	Ticari işletmelerde kullanılan hazırlama yöntemlerini öğrenebilme
Ö5	Yönetici diyetisyen olarak Hijyen/HACCP yönetim ve denetimi yapabilme
Ö6	Maliyet kontrolü becerisi kazanabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Kinton R, Ceserani V, Foskett D, The Theory of Catering, Eighth edition, Hodder & Stoughton, London, 1995. 2- Spears MC, Foodservice Organizations
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Toplu beslenme sistemlerinde ticari işletmeler
2	Toplu beslenme sistemlerinde ticari işletmeler
3	İşletmelerde organizasyon, mutfak ve personel
4	İşletmelerde organizasyon, mutfak ve personel
5	Ticari işletmelerde mutfak/restoran planı
6	Ticari işletmelerde mutfak/restoran planı
7	Geniş çapta hazırlama yöntemleri
8	Ara sınav
9	Geniş çapta hazırlama yöntemleri
10	Pişirme ve servis yöntemleri
11	Hijyen / HACCP
12	Hijyen / HACCP
13	Hijyen / HACCP
14	Maliyet kontrolü
15	Maliyet kontrolü

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	1	% 10
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	3	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö6	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2

TOPLUMDA BESLENME SORUNLARI VE EPİDEMİYOLOJİSİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Dersin amacı toplumda özellikleri olan grupların beslenme sorunlarını, nedenlerini ve çözüm yollarını öğrenecek, ulusal besin ve beslenme politikalarının hazırlanması ve uygulanması konularında bilgi ve beceri kazanabilecektir.
Dersin İçeriği	Toplum beslenmesi ve beslenme epidemiyolojisi, beslenme durumunu saptama yöntemleri

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Öğrenciler toplumda özellikleri olan grupların beslenme sorunlarını, nedenlerini ve çözüm yollarını bilir
Ö2	ulusal besin ve beslenme politikalarının hazırlanması ve uygulanması konularında bilgi ve beceri kazanacak
Ö3	Konularla ilgili basit uygulamalar yaparak deney ve teorinin nasıl bağdaşacağı konusunda bilgi sahibi olabilme
Ö4	Kronik hastalıkların önlenmesini, tedavisini sağlayacak beslenme bilgilerine sahipdir
Ö5	Toplu beslenme süreçlerine ilişkin edindikleri bilgiler doğrultusunda menü denetimi ve mutfak modernizasyonu yapabileceklerdir.
Ö6	Sağlıklı beslenmenin vücut çalışmasındaki önemini kavrar.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Pekcan G. (2002). Hastanın Beslenme Durumunun Saptanması, Diyet El Kitabı. Hatipoğlu Yayınevi, Ankara.1-Gibson RS. (2005). Principles of Nutritional Assessment, Oxford University Press, NY, USA.
Notlar	sunum
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Beslenme Sorunları, Besin ve Beslenme Politikaları
2	Beslenme Sorunları, Besin ve Beslenme Politikaları
3	PEM ve Epidemiyolojisi, Büyümenin Gözlenmesi
4	PEM ve Epidemiyolojisi, Büyümenin Gözlenmesi
5	Şişmanlık, Diyet ile ilişkili Kronik Hastalıklar ve Epidemiyoloji
6	Şişmanlık, Diyet ile ilişkili Kronik Hastalıklar ve Epidemiyoloji
7	Beslenme Anemileri ve Epidemiyolojisi
8	Beslenme Anemileri ve Epidemiyolojisi
9	Ara sınav
10	Vitamin ve mineral yetersizlikleri ve Epidemiyolojisi (A vit., Folik asit,iyot,çinko)
11	Diş Çürükleri ve Epidemiyolojisi, Rikets, Osteomalasia, Osteoporoz
12	Yaşlı ve işçi Beslenmesi, Afet Durumunda Beslenme
13	Besin Zenginleştirme ve Suplemantasyon
14	Besin Zenginleştirme ve Suplemantasyon
15	Besin Zenginleştirme ve Suplemantasyon

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 70
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2

ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME-II Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Çocuk hastalıkları hakkında bilgi sahibi olabilme Çocuk hastalıklarında beslenmeye ilişkin problemleri, değişiklikleri hakkında bilgi sahibi olabilme Çocuk hastalıklarında uygulanan tıbbi beslenme tedavisi ilkelerini öğrenebilme Vakalar üzerinde uygulamaları tartışabilme Diyet çözümlerini ve hesaplamaları yapabilme Uygun beslenme programlarını planlayabilme
Dersin İçeriği	akut gastoenteritler ve diyet tedavisi, malnutrisyon ve diyet tedavisi, diyabet ve diyet tedavisi, malabsorbsiyobnlar ve diyet tedavisi, metabolik hastalıklar ve diyet tedavisi, diğer çocuk hastalıkları ve diyet tedavisi

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Çocuk hastalıklarında tıbbi beslenme tedavisi uygulamasının önemini öğrenir.
Ö2	Bebeklik ve çocukluk çağında görülen akut ve kronik hastalıkların klinik ve laboratuvar bulgularını, komplikasyonlarını ve tıbbi tedavilerini olgular üzerinde tartışarak uygulamalı olarak öğrenir.
Ö3	Bu hastalıklara sahip çocukların tıbbi beslenme tedavisi yöntemlerini olgular üzerinde tartışarak uygulamalı olarak öğrenir.
Ö4	Bu hastalıklara sahip çocukların beslenme durumlarının değerlendirilmesini öğrenir.
Ö5	Bu hastalıklara sahip çocukların enerji ve besin ögeleri gereksinimlerini öğrenir.
Ö6	Bu hastalıkların tıbbi beslenme tedavisinde kullanılan özel beslenme ürünlerini inceler.
Ö7	Bu hastalıklara sahip çocukların tıbbi beslenme tedavisini izlem yöntemlerini yöntemlerini olgular üzerinde uygulamalı olarak öğrenir.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Çocuk hastalıklarında beslenme tedavisi, Gülden Köksal, Hatipoğlu yayınları
Notlar	sunum
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Tip 1 Diyabet ve Beslenme Tedavisi
2	Tip 1 Diyabet ve Beslenme Tedavisi
3	Kistik Fibrozis ve Beslenme Tedavisi
4	Besin İntoleransları, Allerjiler ve Beslenme Tedavisi
5	Çölyak Hastalığı ve Beslenme Tedavisi
6	Fenilketonüri ve Beslenme Tedavisi
7	Fenilketonüri ve Beslenme Tedavisi
8	ara sınav
9	Aminoasit Metabolizması Bozuklukları ve Beslenme Tedaviler
10	Organik Asidemiler, Üre Siklus Bozuklukları ve Beslenme Tedaviler
11	Karbonhidrat Metabolizması Bozuklukları ve Beslenme Tedaviler
12	Yağ Metabolizması Bozuklukları ve Beslenme Tedavileri
13	Nörolojik Hastalıklar ve Beslenme Tedavileri
14	Nörolojik Hastalıklar ve Beslenme Tedavileri
15	Genel Değerlendirme

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	2	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	3	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2

YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilere; yiyecek içecek endüstrisi hakkında ve yiyecek içecek işletmeleri yönetimi hakkında temel bilgileri vererek, yiyecek içecek işletmelerinde gerçekleştirilen faaliyetler konusunda yetkinlik kazandırmaktır.
Dersin İçeriği	Yiyecek-içecek Yönetimine Giriş, Yiyecek Servis Sektörü, Yiyecek-içecek İşletmelerinin Organizasyonu: Yiyecek-içecek İşletmelerinde Yönetim Temelleri, Menü planlaması, Mutfak yapısı ve çeşitleri, Satın alma, teslim alma, Üretim, Sanitasyon ve güvenlik, İşletmelerde kalite standartları, Pazarlama

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Yiyecek içecek işletmelerinde yönetim ilkelerini bilme ve uygulayabilme.
Ö2	Menü planlamanın temel ilkelerini bilme
Ö3	Yiyecek içecek işletmelerinde üretim ve servis tekniklerinin özelliklerini açıklayabilme
Ö4	Yiyecek içecek işletmelerinde sanitasyon ve güvenlik ilkelerini bilme
Ö5	Yiyecek içecek işletmelerinde pazarlama ilkelerini bilme ve uygulayabilme.
Ö6	Yiyecek içecek işletmelerinde satın alma ve teslim alma süreçlerini bilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Konu hakkında yazılmış kitap ve ilgili makaleler
Notlar	Çeşitli kaynaklardan derlenmiş bilgilerden oluşan sunumlar
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Yiyecek Servis Sektörü
2	Yiyecek-içecek İşletmelerinin Organizasyonu: Yiyecek-içecek İşletmelerinde Yönetim Temelleri
3	Menü planlaması
4	Mutfak yapısı ve çeşitleri
5	Satınalma, teslim alma
6	Üretim
7	Genel tartışma
8	Ara sınav
9	Sanitasyon ve güvenlik
10	İşletmelerde kalite standartları
11	İşletmelerde kalite standartları
12	Pazarlama
13	Genel tartışma
14	Genel tartışma
15	Genel tartışma

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 20
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 30
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	3	3	3	3	5	3	3	3	3	3	3	3	5
Ö2	3	3	3	3	4	4	4	3	3	4	5	5	3
Ö3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	3	3	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö5	2	2	2	2	3	3	3	2	2	2	2	2	2
Ö6	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5

BESİN DUY. VE ALERJİLERİNDE BESLENME Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	besin intoleranslarına yönelik bilgilerinin geliştirilmesi, besin alerjilerine yönelik bilgilerinin geliştirilmesi, besin intöleransı ve besin alerjisi ayrımını yapmaları
Dersin İçeriği	Humoral ve Hücresel İmmünite, besin alerjisi epidemiyolojisi, besin alerjilerinin tanımlanması ve sınıflanması, solunum sistemi ve alerji

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Besin intoleranslarını tanımlayıp teşhis edebilme
Ö2	besin intoleranslarına yönelik bilgileri kavratabilme
Ö3	besin alerjilerine yönelik bilgileri kavratabilme
Ö4	besin intöleransı ve besin alerjisi ayrımıyapabilme becerisi kazanabilme
Ö5	besin alerjilerini tanımlayıp sınıflandırma becerisi kazanabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Bilimsel makaleler
Notlar	sunum
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Humoral ve Hücresel İmmünite
2	Besin Antijenleri
3	Ig-E ve non Ig-E kaynaklı reaksiyonlar
4	Besin Alerjisi Epidemiyolojisi
5	Besin Alerjilerinin Tanımlanması ve Sınıflanması
6	Besin Alerjisini Saptamak İçin Kullanılan Yöntemler
7	Atopik Dermatit, Ürtiker ve Anjioödemler
8	Ara sınav
9	Solunum Sistemi ve Alerji
10	Besin kaynaklı anaflaksiler
11	Eozinofilik gastroenteritler
12	york test
13	vaka tartışması
14	Vaka tartışması
15	Vaka tartışması

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2

KRONİK HASTALIKLARIN PATOFİZYOLOJSİ I Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Öğrencilerin normal hücre organ ve sitem fonksiyonunu tanımlayabilir, hücre organ ve sistem fonksiyonlarında oluşan fizyopatolojik mekanizmaları açıklayabilir, olgu örneklerinde verilen klinik belirti ve bulguların fizyopatolojik süreçlerini gösterebilir, karşılaştığı klinik durumlarda sorunların fizyopatolojisini analiz edebilir, klinik durumlarda karşılaştığı belirti ve bulgular/tanılama/laboratuvar sonuçları ile ilişkili fizyopatolojik mekanizmaları değerlendirebilir yeterliliğe sahip olmasını sağlamak.
Dersin İçeriği	Beslenmenin Fizyolojik Düzenlenmesi, Diyabetin Patofizyolojisi, Kardiyovasküler Hastalıkların Patofizyolojisi, Hipertansiyonun Patofizyolojisi, Kan Hastalıklarının Patofizyolojisi, Kemik Hastalıklarının Patofizyolojisi, Sinir Sistemi Hastalıklarının Patofizyolojisi, Mide - Bağırsak Hastalıklarının Patofizyolojisi, Kanserlerin Patofizyolojisi, Olgu İnceleme

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Normal hücre organ ve sitem fonksiyonunu tanımlayabilme
Ö2	Hücre organ ve sistem fonksiyonlarında oluşan fizyopatolojik mekanizmaları açıklayabilme.
Ö3	Olgu örneklerinde verilen klinik belirti ve bulguların fizyopatolojik süreçlerini gösterebilme.
Ö4	Karşılaştığı klinik durumlarda sorunların fizyopatolojisini analiz edebilme.
Ö5	Klinik durumlarda karşılaştığı belirti ve bulgular/tanılama/laboratuvar sonuçları ile ilişkili fizyopatolojik mekanizmaları değerlendirebilme.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Renkli Fizyoloji Atlası, Çeviri editörü: Zeynep Solakoğlu, İstanbul Tıp Kitabevi, 2012, ISBN:978-605-4499-12-0.PDQ Fizyoloji, Çeviri Editörü: İnci ALican, İstanbul Medikal Yayıncılık, 2005. Tıbbi Fizyoloji Cep Kitabı, Çeviri : Zeynep Solakoğlu, İstanbul Medikal Yayıncılık, 2005. Hall, J. E. (2016). Guyton and Hall Textbook of medical physiology/John E. Hall, Arthur C. Guyton.
Notlar	Sunum, kitap
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Enerji dengesi ve vücut ağırlığı; obezite, yeme bozukluklarının patofizyolojisi
2	Enerji dengesi ve vücut ağırlığı; obezite, yeme bozukluklarının patofizyolojisi
3	Hematolojik sistem hastalıklarının patofizyolojisi
4	Hematolojik sistem hastalıklarının patofizyolojisi
5	Enfeksiyon hastalıklarının patofizyolojisi
6	Enfeksiyon hastalıklarının patofizyolojisi
7	Kas - iskelet sistemi hastalıklarının patofizyolojisi
8	Ara sınav
9	Kas - iskelet sistemi hastalıklarının patofizyolojisi
10	Kardiyovasküler sistem hastalıklarının patofizyolojisi
11	Kardiyovasküler sistem hastalıklarının patofizyolojisi
12	Metabolik hastalıkların patofizyolojisi
13	Metabolik hastalıkların patofizyolojisi
14	Üriner sistem hastalıklarının patofizyolojisi
15	Üriner sistem hastalıklarının patofizyolojisi

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2

BESLENME VE GENETİK Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilerin beslenmenin moleküler mekanizması hakkında genel bir bilgiye sahip olmasını sağlamaktır.
Dersin İçeriği	Beslenmenin moleküler mekanizması

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Genetik varyasyonlar ve beslenmeyle ilişkisini sorgular.
Ö2	Genetik ve diyet ilişkisini açıklar.
Ö3	Beslenmeye bağlı genetik faktörleri sınıflandırır.
Ö4	Gıda bileşenlerinin etkinliği ve güvenliğinin değerlendirilmesinde nutrigenomiklerin işlevlerini örnekler.
Ö5	Hastalıklara bağlı gen ekspresyonunu tartışır.
Ö6	Besin öğelerinin gen ekspresyonu üzerindeki etkilerini açıklar.
Ö7	Besin alerjisi, kolesterol düzeyi, kan şekeri gibi kişilere bağlı farklılık gösteren parametrelerin genetik alt yapısının yorumlar.
Ö8	Etnik farklılığın göstergesi olan genetik çeşitliliği beslenme ile ilişkilendirir.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Medical Biochemistry-Edited By John W Baynes and Marek H Dominiczak
Notlar	sunum
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Genetik varyasyon: Beslenme uygulamaları
2	Genler ve besin ögeleri veya besin bileşenleri arasındaki ilişki
3	Besin ögeleri ve gen ekspresyonu
4	Nutrigenomik
5	Gıda bileşenlerinin etkinliği ve güvenliğinin değerlendirilmesinde nutrigenomikler
6	Vitamin metabolizması, genetik ve çevre I
7	Vitamin metabolizması, genetik ve çevre II
8	Ara sınav
9	Genler, diyet ve plazma lipidleri
10	Genetik varyasyon ve beslenme gereksinimleri
11	Gen: Çevresel etkileşimler ve koronar kalp hastalığı
12	Tip 1 Diyabette gen-besin ögesi etkileşimi
13	Kanser nutrigenomikleri
14	Makale tartışması
15	Makale tartışması

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 70
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	3	3	3	3	3	3	3	3	5	3	5	3	1
Ö2	3	3	3	3	3	3	3	3	5	3	5	3	1
Ö3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	3	5	3	1
Ö4	3	3	3	3	3	3	3	3	5	3	5	3	1
Ö5	3	3	3	3	3	3	3	3	5	3	5	3	1
Ö6	3	3	3	3	3	3	3	3	5	3	5	3	1
Ö7	3	3	3	3	3	3	3	3	5	3	5	3	1
Ö8	3	3	3	3	3	3	3	3	5	3	5	3	1

MAKRO BESİN ÖĞELERİ VE HASTALIKLAR Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Sağlığın korunması ve devam ettirilmesinde insan beslenmesinin rolünün ayrıntılı olarak irdelenmesidir. Makrobesin öğelerinin (Proteinler, yağlar ve karbonhidratlar) metabolizmasının biyokimya, fizyoloji ve beslenme bilimleri açısından değerlendirilmesi amaçlanmaktadır
Dersin İçeriği	Makrobesin öğelerinin asimilasyonu ve kullanımları vurgulanmakta olup enerji dengesi ve karbonhidrat, protein ve yağ metabolizmaları ve bunların sağlıkla olan etkileşimleri ders, tartışma ve öğrenci seminerleri şeklinde incelenmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	makro besin öğelerinin hastalıklarla ilişkisi konusunda bilgi edinebilme
Ö2	makale tartışmaları ile konuyu pekiştirebilme
Ö3	Aminoasit ve proteinlerin kimyasal yapısını açıklayabilme
Ö4	İnsan vücudundaki ve diyetle alınan major karbonhidratları açıklayabilme
Ö5	Enzimlerin yapısını, görevlerini ve enzimatik reaksiyonları açıklayabilme
Ö6	Kaslarda ve karaciğerde karbonhidrat sentezi ve depolanmasını açıklayabilme
Ö7	Yağ asitlerinin biyosentezini ve depolanmasını açıklayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Mahan L.K., Escott-Stump S., Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000.Onat T., Emerk K., Sözmen E.Y., İnsan Biyokimyası, 2. Baskı, Palme Yayıncılık, Ankara, 2002. Baysal A. Beslenme, yenilenmiş 12. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2009.
Notlar	Lippincott’s Illustrated reviews serisinden: Biyokimya. P.C.Champe,R.A. Harvey çev ed:E.Ulukaya.Nobel Tıp kitabevleri 3.Baskı, 2007.
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Karbonhidratların tanımı, yapısı ve özellikleri
2	Karbonhidratların sindirimi, emilimi ve metabolizması
3	Karbonhidratların hastalıklarla ilişkisi
4	Karbonhidratların hastalıklarla ilişkisi
5	Makale tartışması
6	Proteinlerin tanımı, yapısı ve özellikleri
7	Proteinlerin sindirimi, emilimi ve metabolizması
8	Ara sınav
9	Proteinlerin hastalıklarla ilişkisi
10	Yağların tanımı, yapısı ve özellikleri
11	Yağların sindirimi, emilimi ve metabolizması
12	Yağların hastalıklarla ilişkisi
13	Makale tartışması
14	Makale tartışması
15	Makale tartışması

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	% 0
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	1	% 10
Devam	0	% 0
Uygulama	1	% 10
Proje	1	% 10
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 70
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	4	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2

TAMAMLAYICI VE ALTERNATİF TEDAVİLER Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Öğretim Türü	Uzaktan Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Tıbbi uygulamaların dışında hasta sağlığını koruma, tedavi ve yükseltmeye yönelik uygulanan/kullanılan tamamlayıcı yöntemleri açıklamaktır.
Dersin İçeriği	Tamamlayıcı ve alternatif tedavi uygulamasının temelleri, tamamlayıcı ve alternatif tedavi yaklaşımları

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Tamamlayıcı ve alternatif tedaviyi tanımlayabilme
Ö2	Dünyada ve Türkiye 'de tamamlayıcı ve alternatif tedavilerin kullanımını ve yasal düzenlemeleri açıklayabilme
Ö3	Birey sağlığını koruma, tedavi ve yükseltmeye yönelik tamamlayıcı ve alternatif tedavilerde kullanılan yöntemlerini bilebilme
Ö4	Birey sağlığını koruma, tedavi ve yükseltmeye yönelik tamamlayıcı ve alternatif tedavilerde kullanılan yöntemlerini bilebilme
Ö5	Birey sağlığını koruma, tedavi ve yükseltmeye yönelik tamamlayıcı ve alternatif tedavilerde kullanılan yöntemlerini bilebilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	-
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Tamamlayıcı ve alternatif tedavi uygulaması için temeller
2	Tamamlayıcı ve alternatif tedavi nedir?
3	Dünyada ve Türkiye 'de tamamlayıcı ve alternatif tıbbın kullanımı ve yasal düzenlemeler
4	Tamamlayıcı ve alternatif tedavilerde manipulatif yaklaşımlar
5	Tamamlayıcı ve alternatif tedavilerde biyolojik yaklaşımlar
6	Tamamlayıcı ve alternatif tedavilerde enerji yaklaşımları
7	Tamamlayıcı ve alternatif tedavilerde bilişsel yaklaşımlar
8	Ara Sınav
9	Akıl, vücut ve ruh terapileri
10	Tamamlayıcı ve alternatif tedavilerde vücuda temellenmiş terapiler
11	Tamamlayıcı ve alternatif tedavilerde uygulama
12	Tamamlayıcı ve alternatif tedavilerde eğitim
13	Tamamlayıcı ve alternatif tedavilerde araştırma
14	Tamamlayıcı ve alternatif tedaviler ile ilgili beslenme alanında yapılmış araştırma örnekleri ve bunların değerlendirilmesi
15	Tamamlayıcı ve alternatif tedaviler ile ilgili beslenme alanında yapılmış araştırma örnekleri ve bunların değerlendirilmesi

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	3	3	5	3	3	3	5	3	5	3	3	3	1
Ö2	3	3	5	3	4	3	5	3	5	3	3	3	1
Ö3	3	3	5	3	3	3	5	3	5	3	3	3	1
Ö4	3	3	5	3	3	3	5	3	5	3	3	3	1
Ö5	3	3	5	3	3	3	5	3	5	3	3	3	1

MOLEKÜLER BESLENME Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Dersin amacı gen, gen besin öğesi, gen ve çevre, genlerin hastalıklarla etkileşiminin öğrenilmesi
Dersin İçeriği	Gen,gen ve besin öğesi, gen ve çevre, genlerin hastalıklarla etkileşimini

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Genetik, nutrigenetik ve nutrigenomik kavramlarını öğrenebilme
Ö2	Genetiğin beslenmeye etkisiyle ilgili sonuçlar çıkarabilme
Ö3	Çevrenin hastalıklara olan etkisini kavrayabilme
Ö4	Beslenmenin genlerin üzerine etkisini araştırabilme
Ö5	Genetik varyasyon ve nutrisyonel çıkarımları öğrenebilme
Ö6	Sağlıklı beslenmenin vücut çalışmasındaki önemini kavrayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	A.P.Simopoulos, J.M. Ordovas, Nutrigenetics and Nutrigenomics, Karger
Notlar	Sunum
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Genetik Varyasyon
2	Genetik Varyasyon: Beslenme Uygulama
3	Gen
4	Gen: Çevre Etkileşimi ve Koroner Kalp Hastalığı Riski
5	Genler, Diyet ve Plazma Lipidler
6	Genler, Diyet ve Plazma Lipidler: Gözlemsel Araştırmalar gelen kanıtlar
7	Hastalıkların nedenleri genom ve ortamlara maruz kalma arasındaki dinamik ilişkiler
8	Ara sınav
9	Hastalıkların nedenleri genom ve ortamlara maruz kalma arasındaki dinamik ilişkiler
10	Nütrigenomik yoluyla Omega-6/Omega-3 Oranı sağlanması Dengesi
11	Besinler ve Gen Expresyonu
12	besinler ve gen ekspresyonu
13	Besinler ve Gen Expresyonu
14	Makale sunumu
15	Makale sunumu

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
Ö2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
Ö3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
Ö4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
Ö5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
Ö6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2

TOPLU BESLENME SİSTEM VE UYGULAMALARI Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	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 Gekilde verilmesini sağlamak amacıyla eğitim vermek.
Dersin İçeriği	Toplu Beslenme Sistemlerinde yönetim ve organizasyon ilkeleri, yöneticinin özellikleri, yönetim kuram ve fonksiyonları, toplu beslenme yöneticilerinin sorunları.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Bu dersin sonunda öğrenciler yönetici diyetisyen özelliklerini kavrar.
Ö2	Bu dersin sonunda öğrenciler iş güvenliği gerekliliklerini yerine getirir.
Ö3	Bu dersin sonunda öğrenciler Toplu Beslenme Sisteminde çalışan personel İle İletişim Kurabilir
Ö4	Bu dersin sonunda öğrenciler sağlıklı beslenmeyi sağlayabilecek plan ve programları uygulayabilir.
Ö5	Bu dersin sonunda öğrenciler besin satın alma, işleme, depolama ve servis aşamalarının önemini ve yöntemlerini uygular.
Ö6	Bu dersin sonunda öğrenciler toplu beslenme süreçlerine ilişkin edindikleri bilgiler doğrultusunda menü denetimi ve mutfak modernizasyonu yapabilir.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Kinton R, Ceserani V, Foskett D, The Theory of Catering, Eighth edition, Hodder & Stoughton, London, 1995Spears MC, Foodservice Organizations A managerial and Systems Approach, Prentice Hall Englewood Cliffs, Ohio,1995.Beyhan Y, Ciğerim N,Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi, Kök Yayıncılık, Ankara,1995.
Notlar	sunum
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Oryantasyon
2	Uygulama
3	Uygulama
4	Uygulama
5	Uygulama
6	Uygulama
7	Uygulama
8	Ara Sınav
9	Uygulama
10	Uygulama
11	Uygulama
12	Uygulama
13	Uygulama
14	Uygulama
15	Uygulama

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	% 0
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	1	% 20
Devam	0	% 0
Uygulama	1	% 30
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	3	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

KLİNİKTE ÇOCUK BESLENME UYGULAMALARI Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Öğrencileri pratik ve teorik olarak mesleğe hazırlayabilme. Teorik derslerde kazanılan bilginin çocuk hastanelerinde pratiğe aktarabilme.
Dersin İçeriği	Sunum, Soru-Cevap, saha uygulaması

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Öğrencileri pratik ve teorik olarak mesleğe hazırlayabilme
Ö2	Hastane personeli ile iletişim becerilerini geliştirebilme
Ö3	Teorik derslerde kazanılan bilginin çocuk hastanelerinde pratiğe aktarabilme
Ö4	Çocuklarda görülen çeşitli hastalıkları ve bu hastalıklarla ilişkili teorik ve pratik bilgileri öğrenebilme
Ö5	Klinik diyetisyenin çalışma koşullarını gözlemleyebilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Bilimsel makaleler
Notlar	uygulama
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Oryantasyon
2	Staj
3	Staj
4	Staj
5	Staj
6	Staj
7	Staj
8	ara sınav
9	Staj
10	Staj
11	Staj
12	Staj
13	Staj
14	Staj
15	Staj

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	% 0
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	1	% 50
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

SEMİNER – I Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; besin, beslenme ve diyetetik ile ilintili güncel konularda yapılmış araştırmaların seminer sorumlusu öğretim elemanı ile birlikte seçilen bir konuda literatür taranarak incelenmesi ve sunulmasıdır
Dersin İçeriği	Sunum, bireysel çalışma, tartışma

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Çeşitli dergilerde yayınlanmış olan makaleleri okumayı ve yorumlamayı öğrenebilme
Ö2	Beslenme ve Diyetetik alanındaki güncel konuların araştırılabilme; bilgileri yorumlayarak rapor edebilme
Ö3	Konuyla ilgili sunum, kaynak ve diğer araçları eleştirebilme yeteneği kazanabilme
Ö4	Beslenme ve Diyetetik'te güncel konuları yorumlayabilme
Ö5	Diyet çeşitlerinin özelliklerini ve olumlu/olumsuz yönlerini değerlendirebilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Bilimsel makaleler
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Seminer konusunun belirlenmesi
2	Seminer konusunun belirlenmesi
3	Konu ile ilgili makalelerin toplanması
4	Konu ile ilgili makalelerin toplanması
5	Konu ile ilgili makalelerin toplanması
6	Konu ile ilgili makalelerin tartışılması
7	Konu ile ilgili makalelerin tartışılması
8	Ara sınav
9	Makale üzerinde çalışma
10	Ön sunumlar
11	Sunum için tekniklerin belirlenmesi
12	Sunum için tekniklerin belirlenmesi
13	Sunum için gerekli eğitim araçlarının saptanması
14	Sunum için gerekli eğitim araçlarının saptanması
15	Sunumun hazırlanması ve takdimi

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	% 0
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 100
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	1	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö2	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö3	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö4	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö5	3	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	2

MEZUNİYET PROJESİ – I Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Besin, beslenme ve diyetetik ile ilişkili güncel konularda yapılan makale, derleme, tez vb inceleyerek bireysel araştırmaları planlama ve yürütebilme. Danışmanın denetiminde seçilecek bir konuda literatür incelemesi yaparak, araştırma planlayabilme. Araştırma hipotezi ve araştırma sorularını oluşturabilme. Kütüphaneyi ve interneti kullanarak literatür araştırması yapabilme. Veri toplama yöntemlerinin güçlü ve zayıf yönleri hakkında bilgi sahibi olabilme. İstatistiksel yöntemleri uygulayabilme. Araştırma raporlarını ve makaleleri okuyup, yorumlayabilme. Anlaşılır ve etkili bir şekilde araştırma proje önerisi yazabilme. Çeşitli araştırma dizaynlarını bilerek hangisinin uygulanması gerektiğini öğrenebilmr
Dersin İçeriği	Araştırma planlanması ve genel ilkeler, literatür tarama, çalışma izinlerinin alınması

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Besin, beslenme ve diyetetik ile ilişkili güncel konularda yapılan makale, derleme, tez vb inceleyerek bireysel araştırmaları planlama ve yürütebilme.
Ö2	Danışmanın denetiminde seçilecek bir konuda literatür incelemesi yaparak, araştırma planlayabilme.
Ö3	Araştırma raporlarını ve makaleleri okuyup, yorumlayabilme
Ö4	Araştırma hipotezi ve araştırma sorularını oluşturabilme
Ö5	Anlaşılır ve etkili bir şekilde araştırma proje önerisi yazabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Çocuk hastalıklarında beslenme tedavisi - Gülden Köksal
Notlar	Güncel akademik makaleler, kılavuzlar, kitaplar vb.
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Araştırma planlanması ve genel ilkeler
2	Araştırma planlanması ve genel ilkeler
3	Literatür tarama ve araştırma konusunun belirlenmesi
4	Literatür tarama ve araştırma konusunun belirlenmesi
5	Literatür tarama ve araştırma konusunun belirlenmesi
6	Verilerin toplanması
7	Verilerin toplanması
8	Ara sınav
9	Verilerin toplanması
10	Verilerin toplanması
11	Verilerin toplanması
12	Verilerin toplanması
13	Verilerin toplanması
14	Verilerin toplanması
15	Verilerin toplanması

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	% 0
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	1	% 100
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	% 0
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	1	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	4	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	3
Ö2	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö3	5	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö4	5	4	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö5	5	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3

MEZUNİYET PROJESİ – II Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Besin, beslenme ve diyetetik ile ilişkili güncel konularda yapılan makale, derleme, tez vb inceleyerek bireysel araştırmaları planlama ve yürütebilme. Araştırma hipotezi ve araştırma sorularını oluşturabilme. Kütüphaneyi ve interneti kullanarak literatür araştırması yapabilme. Veri toplama yöntemlerinin güçlü ve zayıf yönleri hakkında bilgi sahibi olabilme. İstatistiksel yöntemleri uygulayabilme. Araştırma raporlarını ve makaleleri okuyup, yorumlayabilme. Anlaşılır ve etkili bir şekilde araştırma proje önerisi yazabilme. Çeşitli araştırma dizaynlarını bilerek hangisinin uygulanması gerektiğini öğrenebilme.
Dersin İçeriği	verilerin toplanması, verilerin değerlendirilmesi ve raporlama

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Besin, beslenme ve diyetetik ile ilişkili güncel konularda yapılan makale, derleme, tez vb inceleyerek bireysel araştırmaları planlama ve yürütebilme.
Ö2	Anlaşılır ve etkili bir şekilde araştırma proje önerisi yazabilme.
Ö3	Bireysel araştırmaları planlama ve yürütebilme.
Ö4	Araştırma sonuçlarını analiz edebilme
Ö5	Araştırma raporlarını ve makaleleri okuyup, yorumlayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Bilimsel makaleler
Notlar	Sunum
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Verilerin toplanması
2	Verilerin toplanması
3	Verilerin toplanması
4	Verilerin toplanması
5	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama
6	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama
7	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama
8	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama
9	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama
10	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama
11	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama
12	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama
13	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama
14	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama
15	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	% 0
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	1	% 100
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	% 0
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	1	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö2	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö3	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö4	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3

SEMİNER – II Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; besin, beslenme ve diyetetik ile ilintili güncel konularda yapılmış araştırmaların seminer sorumlusu öğretim elemanı ile birlikte seçilen bir konuda literatür taranarak incelenmesi ve sunulmasıdır
Dersin İçeriği	Sunum, bireysel çalışma, tartışma

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Çeşitli dergilerde yayınlanmış olan makaleleri okuyabilme ve yorumlayabilme
Ö2	Beslenme ve diyetetik alanındaki güncel konular araştırabilme ve rapor halinde sunabilme
Ö3	Konuyla ilgili sunum, kaynak ve diğer araçları eleştirebilme
Ö4	Beslenme ve Diyetetik ile ilgili güncel konuları yorumlayabilme
Ö5	Bilimsel bilgiyi anlama ve yorumlayabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Bilimsel makaleler
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Seminer konusunun belirlenmesi
2	Seminer konusunun belirlenmesi
3	Konu ile ilgili makalelerin toplanması
4	Konu ile ilgili makalelerin toplanması
5	Konu ile ilgili makalelerin toplanması
6	Konu ile ilgili makalelerin tartışılması
7	Konu ile ilgili makalelerin tartışılması
8	Ara sınav
9	Ön çalışma
10	Ön sunumlar
11	Ön sunumlar
12	Sunum için tekniklerin belirlenmesi
13	Sunum için tekniklerin belirlenmesi
14	Sunum için gerekli eğitim araçlarının saptanması
15	Sunumun hazırlanması ve takdimi

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 70
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö2	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö3	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö4	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3
Ö5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3

KLİNİKTE ERİŞKİN BESLENME UYGULAMALARI Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Yetişkin hastanelerinde klinik hizmet veren diyetisyenlerle teorik ve pratik olarak öğrenciyi diyetisyenliğe hazırlama.
Dersin İçeriği	staj

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Öğrencileri pratik ve teorik olarak mesleğe hazırlayabilme
Ö2	Klinik diyetisyenin çalışma koşullarını gözlemleyebilme
Ö3	Teorik derslerde kazanılan bilginin yetişkinlere sağlık hizmeti veren hastanelerde pratiğe aktarıma becerisini kazanabilme
Ö4	Yetişkinlerde görülen çeşitli hastalıkları ve bu hastalıklarla ilişkili teorik ve pratik bilgileri öğrenebilme
Ö5	Sözlü iletişim yeteneğini geliştirebilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Bilimsel makaleler
Notlar	uygulama
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Oryantasyon
2	Staj
3	Staj
4	Staj
5	Staj
6	Staj
7	Staj
8	ara sınav
9	Staj
10	Staj
11	Staj
12	Staj
13	Staj
14	Staj
15	Staj

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	% 0
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	1	% 100
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	% 0
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	1	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

DIŞ HASTANE VE KURUM BESLENME UYGULAMALARI Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Zorunlu
Dersin Amacı	Klinik ve toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda teorik ve pratik olarak diyetisyenliğe hazırlanabilme
Dersin İçeriği	staj

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Öğrencileri pratik ve teorik olarak mesleğe hazırlayabilme.
Ö2	Sözlü iletişim yeteneğini geliştirebilme.
Ö3	Klinik ve toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda teorik ve pratik olarak diyetisyenliğe hazırlanabilme
Ö4	Toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda diyetisyenin yönetici rolüyle ilgili bilgi ve becerileri geliştirebilme
Ö5	Hastalıklarla ilişkili teorik ve pratik bilgileri öğrenebilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Bilimsel makaleler
Notlar	Uygulama
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Oryantasyon
2	Staj
3	Staj
4	Staj
5	Staj
6	Staj
7	Staj
8	ara sınav
9	Staj
10	Staj
11	Staj
12	Staj
13	Staj
14	Staj
15	Staj

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	% 0
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	1	% 100
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	% 0
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	1	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

ENTERAL, PARANTERAL BESLENME Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Dersin amacı Enteral-Parenteral Beslenme ilkeleri ile kullanılan ürünler ve beslenme durumunun değerlendirilmesi hakkında bilgiler edinilmesi amaçlanmıştır.
Dersin İçeriği	Enteral - Parenteral Beslenme ilkeleri, hastalıklarda uygulanması, metabolizmadaki değişiklikler, besin öğesi gereksinimi, kullanılan ürünler, bileşimleri ve beslenme durumunun değerlendirilmesi.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Enteral beslenme ilkelerini öğrenebilme
Ö2	Parenteral beslenme ilkelerini öğrenebilme
Ö3	Hastalığa özgü metabolizmadaki değişiklikleri göz önünde bulundurarak besin öğesi gereksinimlerini hesaplayabilme
Ö4	Enteral beslenmede kullanılan ürünleri ve bileşimlerini öğrenebilme
Ö5	Parenteral beslenmede kullanılan ürünleri ve bileşimlerini öğrenebilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Payne, J.J., Grimble, G., Silk, D., (2001). Artificial Nutritional Support in Clinical Practice, MPG BooksBaysal, A., ark., (2003). Diyet El Kitabı. Hatipoğlu Kitapevi, Ankara.
Notlar	Sunum
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Akut/ Kronik Açlık ve Malnütrisyon
2	Klinikte Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi
3	Nütrisyonel Gereksinimler
4	Enteral Beslenmede Temel İlkeler
5	Enteral Beslenme Uygulama Yolları, Kullanılan ürünler ve Özellikleri
6	Erken Enteral Beslenme
7	Enteral Beslenme Pratik Hesaplamaları
8	Ara sınav
9	Parenteral Beslenmede Temel İlkeler
10	Parenteral Beslenme Kullanılan Ürünler ve Özellikleri
11	Parenteral Beslenme Pratik Hesaplamaları
12	Öğrenci sunumları
13	Öğrenci sunumları
14	Öğrenci sunumları
15	Öğrenci sunumları

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 70
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2

BESLENME VE DİYETETİKTE GÜNCEL KONULAR Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin amacı Beslenme ve Diyetetik'te güncel konularla ilgili literatür tarama ve bilgi yorumlama becerilerinin geliştirilmesidir
Dersin İçeriği	Araştırma, Tartışma

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Literatür tarama ve araştırma becerilerini geliştirebilme
Ö2	Bilimsel bilgiyi yorumlayabilme
Ö3	Beslenme ve Diyetetik'te güncel konuları takip edebilme
Ö4	Mesleki bakış açısını geliştirebilme
Ö5	Bilgiyi eleştirme yeteneğini kazanabilme

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Bilimsel makaleler
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma
2	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma
3	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma
4	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma
5	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma
6	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma
7	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma
8	Ara sınav
9	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma
10	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma
11	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma
12	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma
13	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma
14	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma
15	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 20
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	1	% 30
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	3	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	3	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	3	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	3	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

MİKRO BESİN ÖĞELERİ VE HASTALIKLAR Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Mikrobesin öğelerinin metabolizmasını biyokimya, fizyoloji, toksikoloji ve beslenme bilimleri açısından incelenmesi
Dersin İçeriği	Mikrobesin öğelerinin asimilasyonu ve kullanımları vurgulanmakta olup enerji dengesi ve karbonhidrat, protein ve yağ metabolizmaları ve bunların sağlıkla olan etkileşimleri ders, tartışma ve öğrenci seminerleri şeklinde incelenmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	mikro besin öğelerinin hastalıklarla ilişkisi konusunda bilgi sahibi olacaklar
Ö2	Yağda ve suda çözünen vitaminleri açıklayabilmeli
Ö3	Vitamin ve mineral eksikliklerinde görülen semptomları açıklayabilmeli
Ö4	Reaktif oksijen türlerine karşı koruyan major antioksidan enzimleri, vitaminleri ve biyomolekülleri açıklayabilmeli
Ö5	Kalsiyum ve kemik metabolizmasını açıklayabilmeli
Ö6	Reaktif oksijen türlerine karşı koruyan major antioksidan enzimleri, vitaminleri ve biyomolekülleri açıklayabilmeli

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Mahan L.K., Escott-Stump S., Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000.Onat T., Emerk K., Sözmen E.Y., İnsan Biyokimyası, 2. Baskı, Palme Yayıncılık, Ankara, 2002. Baysal A. Beslenme, yenilenmiş 12. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2009.
Notlar	Lippincott’s Illustrated reviews serisinden: Biyokimya. P.C.Champe,R.A. Harvey çev ed:E.Ulukaya.Nobel Tıp kitabevleri 3.Baskı, 2007.
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	A, D, E vitaminlerinin tanımı, yapısı, özellikleri, sindirimi, emilimi, metabolizması ve hastalıklarla ilişkisi
2	Makale tartışması
3	C, B1, B2 vitaminlerinin tanımı, yapısı, özellikleri, sindirimi, emilimi, metabolizması ve hastalıklarla ilişkisi
4	Makale tartışması
5	Niasin, B6, B12, folik asit vitaminlerinin tanımı, yapısı, özellikleri, sindirimi, emilimi, metabolizması ve
6	Makale tartışması
7	Ca, Zn, Se minerallerinin tanımı, yapısı, özellikleri, sindirimi, emilimi, metabolizması ve hastalıklarla ilişkisi
8	Ara sınav
9	Makale tartışması
10	Mg, P, I minerallerinin tanımı, yapısı, özellikleri, sindirimi, emilimi, metabolizması ve hastalıklarla ilişkisi
11	Makale tartışması
12	Na, K, Fe minerallerinin tanımı, yapısı, özellikleri, sindirimi, emilimi, metabolizması ve hastalıklarla ilişkisi
13	Makale tartışması
14	Makale tartışması
15	Makale tartışması

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	% 0
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	1	% 10
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	2	% 20
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 70
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	4	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2

YAŞLILIKTA BESLENME Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Yaşlılıkta ve yaşlılarda görülen hastalıklarda doğru beslenme
Dersin İçeriği	Yaşlılarda beslenme Yaşlılarda Görülen hastalıklarda beslenme

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Yaşlıda sağlıklı beslenmenin önemini öğrenir
Ö2	Yaşlılarda beslenmeye etki edebilecek etmenleri öğrenir
Ö3	Yaşlıya özel besin ve besin ögesi gereksinmelerini bilir
Ö4	Yaşlılarda beslenme yetersizliğine bağlı hastalıkları öğrenir
Ö5	Yaşlılarda beslenme durumunu değerlendirir
Ö6	Yaşlıda sağlığının korunması, iyileştirilmesi, geliştirilmesi konusunda sağlıklı beslenme önerilerini bilir

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	-
Notlar	Slaytlar
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Ders Notları

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Yaşlanma, yaşlanan nüfus ve yaşam süresi
2	Yaşlanma, yaşlanan nüfus ve yaşam süresi
3	Yaşlılıkta oluşan fiziksel ve fizyolojik değişiklikler I
4	Yaşlılıkta oluşan fiziksel ve fizyolojik değişiklikler II
5	Yaşlılarda besin ve besin ögesi gereksinmesi I
6	Yaşlılarda besin ve besin ögesi gereksinmesi II
7	Yaşlılarda menü planlama ilkeleri I
8	Ara sınav
9	Yaşlılarda menü planlama uygulamaları
10	Yaşlılarda beslenme durumunun değerlendirmesi I
11	Yaşlılarda beslenme durumunun değerlendirmesi II
12	Ödevlerin tartışılması
13	Yaşlıda sıklıkla raslanılan beslenme yetersizliği hastalıkları I
14	Yaşlıda sıklıkla raslanılan beslenme yetersizliği hastalıkları II
15	Yaşlıda beslenme eğitimi

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Ö6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

BESLENME DAVRANIŞI BOZUKLUKLARI Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu dersin amacı beslenmenin psikolojiyle olan ilişkisini ve ilgili kavramları öğrenebilmektir
Dersin İçeriği	Sunum, tartışma, soru-yanıt

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Psikoloji ile Beslenme Arasındaki İlişkiyi Kavrayabilme
Ö2	Danışanlarına Psikolojik Durumlarına Göre Yaklaşabilme Yeteneğini Kazanabilme
Ö3	Kişilik Yapısına Uygun Diyet/Beslenme Planı Hazırlayabilme
Ö4	Psikoloji ile ilgili temel kavramları öğrenebilme
Ö5	Psikolojik kökenli beslenme bozukluklarının öğrenilmesi

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Saygılı, S. (2012). Beslenme Psikolojisi, Elit Kültür Yay., Istanbul
Notlar	-
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	Personel Web Sitesi

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Psikolojiye Giriş
2	Psikolojiye Giriş
3	Psikolojiye Giriş
4	Kişilik tipleri
5	Psikolojik Rahatsızlıklar ve Bireyin Beslenme Durumu Üzerine Etkisi
6	Özel Durumlar - Anorexia ve Bulimia
7	Özel Durumlar - Anorexia ve Bulimia
8	Ara sınav
9	Danışanı Destekleyici Psikolojik Yaklaşımlar
10	Danışanı Destekleyici Psikolojik Yaklaşımlar
11	Genel Tartışma
12	Genel Tartışma
13	Vaka Analizleri
14	Vaka Analizleri
15	Vaka Analizleri

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 30
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 70
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	2
Ö2	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	2
Ö3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	2
Ö4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	2
Ö5	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	2

DİYETETİK UYGULAMALARDA İLKE VE SORUNLAR Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Dersin amacı klinik beslenmede karŞılaŞılan sorunlar ile hastalıklar arasındaki iliŞkilerin incelenmesi amaçlanmaktadır
Dersin İçeriği	Hastalığa sahip olgunun yaşına göre ideal ağırlık ve boy ölçülerinin hesaplanması ve standartlarla kıyaslamasının öğretilmesi,olgunun enerji ve besin öğeleri gereksinmesinin hesaplanmasının öğretilmesi, olgunun klinik ve laboratuar bulgularının değerlendirilme yöntemleri

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Beslenme ve diyetetik alanında etik kavramını tüm yönleri ile tanımlayabilmesi
Ö2	Beslenme ve diyetetik alanında belirli durumların etik yönlerini kavrayabilmesi
Ö3	Beslenme ve diyetetik alanındaki mesleki etik kurallarını uygun biçimde uygulayabilmesi
Ö4	Beslenme ve diyetetik alanındaki mesleki etik kurallarını alanlarına göre uygulayabilmesi
Ö5	Beslenme ve diyetetik alanında etik kavramını tüm yönleri ile tanımlayabilmesi
Ö6	Beslenme ve diyetetik alanında belirli durumların etik yönlerini kavrayabilmesi

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Browman, B.A, Rusell, R. M. (eds), (2001). Knowledge in Nutrition, 8 th edition, ILSI Press, Washington DC.* Baysal, A, ve ark., (2002). Diyet El Kitabı, 4.Baskı Hatipoğlu Yayınevi, Ankara.
Notlar	Sunum
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Ders hakkında genel bilgi aktarımı: klinikte vaka takibi ve uygulamaların tartıGılması, literatür taramaları ve sunumların hazırlanması
2	Diyabette tıbbi beslenme tedavisi
3	Diyabette kullanılan oral antidiyabetikler
4	Kardiyovasküler hastalıklarda tıbbi beslenme tedavisi
5	Kardiyovasküler hastalıklarda tıbbi beslenme tedavisi
6	Böbrek hastalıklarında tıbbi beslenme tedavisi
7	Böbrek hastalıklarında tıbbi beslenme tedavisi
8	Ara sınav
9	Makale sunumları
10	Makale sunumları
11	Makale sunumları
12	Makale sunumları
13	Makale sunumları
14	Makale sunumları
15	Makale sunumları

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	% 0
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	1	% 60
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö5	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ö6	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

KRONİK HASTALIKLARIN PATOFİZYOLOJSİ II Ders Genel Bilgileri

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Düzeyi	Lisans
Öğretim Türü	Örgün Öğretim
Açıklama	Seçmeli
Dersin Amacı	Öğrencilerin normal hücre organ ve sitem fonksiyonunu tanımlayabilir, hücre organ ve sistem fonksiyonlarında oluşan fizyopatolojik mekanizmaları açıklayabilir, olgu örneklerinde verilen klinik belirti ve bulguların fizyopatolojik süreçlerini gösterebilir, karşılaştığı klinik durumlarda sorunların fizyopatolojisini analiz edebilir, klinik durumlarda karşılaştığı belirti ve bulgular/tanılama/laboratuvar sonuçları ile ilişkili fizyopatolojik mekanizmaları değerlendirebilir yeterliliğe sahip olmasını sağlamak.
Dersin İçeriği	Beslenmenin Fizyolojik Düzenlenmesi, Diyabetin Patofizyolojisi, Kardiyovasküler Hastalıkların Patofizyolojisi, Hipertansiyonun Patofizyolojisi, Kan Hastalıklarının Patofizyolojisi, Kemik Hastalıklarının Patofizyolojisi, Sinir Sistemi Hastalıklarının Patofizyolojisi, Mide - Bağırsak Hastalıklarının Patofizyolojisi, Kanserlerin Patofizyolojisi, Olgu İnceleme

Dersin Öğrenme Çıktıları: Bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapabileceklerdir:

#	Açıklama
Ö1	Normal hücre organ ve sitem fonksiyonunu tanımlayabilme
Ö2	Hücre organ ve sistem fonksiyonlarında oluşan fizyopatolojik mekanizmaları açıklayabilme.
Ö3	Olgu örneklerinde verilen klinik belirti ve bulguların fizyopatolojik süreçlerini gösterebilme.
Ö4	Karşılaştığı klinik durumlarda sorunların fizyopatolojisini analiz edebilme.
Ö5	Klinik durumlarda karşılaştığı belirti ve bulgular/tanılama/laboratuvar sonuçları ile ilişkili fizyopatolojik mekanizmaları değerlendirebilme.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Renkli Fizyoloji Atlası, Çeviri editörü: Zeynep Solakoğlu, İstanbul Tıp Kitabevi, 2012, ISBN:978-605-4499-12-0.PDQ Fizyoloji, Çeviri Editörü: İnci ALican, İstanbul Medikal Yayıncılık, 2005. Tıbbi Fizyoloji Cep Kitabı, Çeviri : Zeynep Solakoğlu, İstanbul Medikal Yayıncılık, 2005. Hall, J. E. (2016). Guyton and Hall Textbook of medical physiology/John E. Hall, Arthur C. Guyton.
Notlar	Sunum, kitap
Ön Hazırlık ve Dokümanlar	-

Ders Konuları

Hafta	Konu
1	Solunum sistemi hastalıklarının patofizyolojisi
2	Solunum sistemi hastalıklarının patofizyolojisi
3	Gastrointestinal sistem hastalıklarının patofizyolojisi
4	Gastrointestinal sistem hastalıklarının patofizyolojisi
5	Endokrin sistem hastalıklarının patofizyolojisi
6	Endokrin sistem hastalıklarının patofizyolojisi
7	Pankreas hastalıklarının patofizyolojisi
8	Ara Sınav
9	Pankreas hastalıklarının patofizyolojisi
10	Pathophysiology of pancreatic diseases
11	Karaciğer ve safra kesesi hastalıklarının patofizyolojisi
12	Onkolojik hastalıkların patofizyolojisi
13	Onkolojik hastalıkların patofizyolojisi
14	Metabolik stres hastalıklarının patofizyolojisi
15	Genel tekrar

Değerlendirme Ölçütleri

Yarı Yıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Arazi Çalışması	0	% 0
Atölye Çalışması	0	% 0
Laboratuvar	0	% 0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	% 0
Toplam	2	% 100

Dersin Program Çıktılarına Katkısı: Katkı Düzeyi: 0:Yok 1:Çok Düşük 2:Düşük 3:Orta 4:Yüksek 5:Çok Yüksek

#	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Ö1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2
Ö5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2