

T.C.

ÜSKÜDAR ÜNİVERSİTESİ

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İÇERİKLERİ

*1. YIL (GÜZ)*

**BES101 – Beslenme İlkeleri I**

**(2+2) 3 AKTS: 6**

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

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

**BES107 – Temel Kimya**

**(2+2) 3 AKTS: 4**

Maddenin özellikleri ve ölçümü, atomlar ve atom kuramı, kimyasal tepkimelere giriş ve tepkimeler, Atomun yapısı, periyodik çizelge ve atom özellikleri, Yoğunluk, özgül ağırlık, sıcaklık ilişkileri, atomun yapısı, izotoplar, elektron dizilişleri, orbitaller, periyodik tablo özellikleri, bileşikler, bağlar, mol kavramı, radyoaktivite, maddenin fiziksel halleri, inorganik kimyanın genel prensipleri, maddenin fiziksel halleri ve enerji, gazlar, çözeltiler, çözünürlük, elektrolitler, atomdan moleküle geçiş ve moleküller arası kuvvetler: sıvılar, katılar, gazlar, çözeltiler ve fiziksel özellikleri. Kimyasal kinetik, kimyasal dengenin ilkeleri, asitler ve bazlar, asit-baz dengeleri, organik kimyaya giriş, doymuş hidrokarbonlar (alkanlar), doymamış hidrokarbonlar(alkenler ve alkinler), organik reaksiyonlar ve fonksiyonel gruplar, canlılar kimyası.

**BES103 – Türk ve Dünya Mutfak Kültürü**

**(2+0) 2 AKTS: 4**

Mutfağın tanımı, yeme ve içmenin kültürel boyutu ve Türk ve dünya mutfaklarının özelliklerini, yöresel yemekleri ve sağlıkla ilişkisinin değerlendirilmesi ders kapsamındadır.

**BES105 – Beslenme Ekolojisi**

**(2+0) 2 AKTS: 3**

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

**MAT118 – Matematik****(2+0) 2 AKTS: 2**

Kümeler, kümeler üzerinde bağlantılar, fonksiyonlar, üslü, köklü çokluklar, ikinci derece denklemlerde kök katsayı bağıntıları ve eşitsizliklerin çözümü, logaritma, permütasyon, kombinasyon ve Binom Teoremi, matrisler, determinantlar ve doğrusal denklem sistemleri.

**ING101 – İngilizce-I****(3+2) 3 AKTS: 3**

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

**TURK101 – Türk Dili I****(2+0) 2 AKTS: 2**

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

**ATA101 – Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I****(2+0) 2 AKTS: 2**

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

**BES109 – Temel Psikoloji****(2+0) 2 AKTS: 3**

Bu ders, öğrencilere psikoloji bilimini genel olarak tanıtmak ve psikolojideki yaklaşımlar, genel kuramlar, ve uygulamalar hakkında bilgi sağlamaktır. Psikolojinin bilimsel temelleri, psikolojide temel kavramlar ve bilimsel metod. Psikolojide temel süreçler ve uygulama alanları. Kişilerarası ilişkiler ve iletişim.

**RKUL101 – Üniversite Kültürü-I****(0+2) 1 AKTS: 1**

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

## **I. YIL (BAHAR)**

### **BES102 – Beslenme İlkeleri II**

**(2+2) 3 AKTS: 6**

Bireyin ve toplumun beslenme durumunu saptama yöntemleri ve bu yöntemlerin uygulanması. Beslenme antropometrisi, klinik belirtiler, biyomarkerlar (biyolojik işaretleyiciler): Biyokimyasal ve hematolojik yöntemler. Sağlık istatistikleri, yaşa özgü mortalite ve morbidite hızları. Farklı metabolik koşullarda (açlık, tokluk, obesite, hastalık, değişik yaş dönemleri, egzersiz vb.) gelişen kimyasal süreçlerin incelenmesi; makrobesin öğelerinin, vitamin ve minerallerin sindirimi, emilimi, alınması önerilen günlük miktarları, yetersiz veya aşırı alınması durumları.

### **BES106 – Beslenme Biyokimyası**

**(2+2) 3 AKTS: 4**

Yaşamdaki çeşitli moleküllerin yapıları, bu moleküllerin hücre ve organizmadaki kimyasal reaksiyonları ve bunların sağlıklı ve hastalıklarla ilişkilerinin açıklanması; karbonhidratlar, yağlar, proteinlerin ve aminoasitlerin tanımları, metabolizmaları, bu metabolik süreçlerde yer alan enzimlerin ve hormonların işlevleri, gıda bileşenlerindeki sorunların beslenme bozukluklarına yansımaları.

### **BES104 – Tıbbi Biyoloji ve Genetik**

**(2+0) 2 AKTS: 3**

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

### **ING102 – İngilizce-II**

**(3+0) 3 AKTS: 3**

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

### **TURK102 – Türk Dili II**

**(2+0) 2 AKTS: 2**

Bu ders, bir genelgenin, bir resmi yazının, düşünce yazısının hazırlanması, böyle yazıların özetlenmesi ve kaleme alınması, bir iş yerinin tanıtılması, bir düşünce veya görüşü ileri sürmek, bir yazının temasının anlatımı ve eleştirilmesi., bilgi derlemek , sözlü ve yazılı anlatım türleri (açık oturum, tartışma, panel, sempozyum, forum), özellikleri ve hazırlanışı, imla, noktalama, yazım kuralları ve bunların resmi yazılardaki özellikleri, cümle ve cümle çeşitleri, yapı, anlam, yüklemine göre öğelerin dizilişi, cümle çeşitleri konularını içermektedir.

### **ATA102 – Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II**

**(2+0) 2 AKTS: 2**

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

**RPSI209 Pozitif Psikoloji ve İletişim Becerileri**

**(3+0) 3 AKTS: 5**

**RKUL102 – Üniversite Kültürü-II**

**(0+2) 1 AKTS: 1**

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

**SAY202 – Çevre Sağlığı**

**(2+0) 2 AKTS: 2**

Sağlık ve çevre ilişkisini kavramak, bireysel ve toplumsal sağlığın önemini kavramak, sağlık problemleri hakkında bilgi sahibi olmak

## ***II. YIL (GÜZ)***

**BES201 – Besin Kimyası ve Analizleri**

**(2+2) 3 AKTS: 4**

Karbonhidrat, protein ve yağların yapısı, sınıflandırılması, özellikleri, kalitatif ve kantitatif testler. Enzimlerin yapısı, sınıflandırılması, enzim aktivitesini etkileyen etmenler, besinlerde bulunuşları ve besin sanayiinde kullanım alanları. Besinlerde bulunan pigmentler, tat ve koku öğeleri, özellikleri ve işlevleri.

**BES203 – Tıbbi Terminoloji**

**(2+0) 2 AKTS: 3**

Sağlık bilimlerinde kullanılan terimlerin kökleri, kullanımı, tanıtımı ve Türkçe karşılıkları, insan anatomisi ve fizyolojisi, mikrobiyoloji, hastane enfeksiyonları, ilaç bilimi, hastalıklar ile ilgili terminoloji.

**BES205 – Anatomi**

**(3+2) 4 AKTS:5**

İnsan vücudunun anatomisine giriş ve hücre, doku ve organların anatomisi gibi temel kavramlar işlenmektedir. Sinir sistemi, kas-iskelet sistemi, kardiyovasküler sistem, endokrin sistem, solunum, sindirim ve boşaltım anatomisi ve fonksiyonları.

**BES207 – Fizyoloji**

**(3+2) 4 AKTS:5**

İnsan vücudunun fizyolojisine giriş, fizyoloji ve vücut kimyası, hücre, doku ve organların fizyolojisi, sinir sisteminin fizyolojisi, kas-iskelet sisteminin fizyolojisi ile solunum, sindirim ve boşaltım sisteminin fizyolojisi.

**BES209 – Genel Mikrobiyoloji****(2+2) 3 AKTS: 4**

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

**BES211 – Beslenme Hizmetlerinde Danışmanlık****(2+0) 2 AKTS: 2**

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

**SAY201 – Sağlık Hizmetleri Yönetimi****(3+0) 3 AKTS: 3**

Hizmet kavramı, çağdaş sağlık hizmetinin özellikleri, sağlık hizmetleri kurumları ve sağlık sektörü, hasta bakım süreçleri, klinik iş akışları, sağlık hizmetlerinde hata kavramı, sağlık hizmetlerinde güvenlik, sağlık hizmetlerinde verimlilik, sağlık hizmetlerinde kalite, servqual, sağlık hizmetlerinde bilişim teknolojilerinin yeri, akreditasyon, klinik kılavuzlar, acil sağlık hizmetleri, evde bakım hizmetleri, terminal dönem bakım hizmetleri, yaşlı bakım hizmetleri, işçi sağlığı hizmetleri.

**SAY321 – Hasta İlişkileri Yönetimi****(3+0) 3 AKTS: 4**

Hasta ilişkileri kavramı ve özellikleri, hasta tatmini ve hasta sadakati yaratma, hasta için değer yaratma, yaşam boyu değeri, hasta hizmet kalitesi-hasta hizmet sistemi, hasta ilişkilerinin ölçülmesi, hasta odaklı kültürün yayılması, hasta odaklı değişim yönetimi

**II. YIL (BAHAR)****BES202 – Besin Mikrobiyolojisi****(2+2) 3 AKTS: 4**

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

**BES204 – Gebelik ve Lohusalıkta Beslenme****(2+0) 2 AKTS: 4**

Gebelik ve emzicilik fizyolojisi, sorunları, gestasyonel diyabet, diyet tedavisi ve fetal gelişim, beslenme özellikleri, besin öğeleri gereksinimleri; yeni doğanın beslenmesi, beslenme ve mental gelişim, anne sütü, okul öncesi, okul çağı dönem özellikleri ve beslenme.

**BES206 – Çocuk ve Adolesan Beslenmesi****(2+0) 2 AKTS: 4**

Akut ve kronik ishaller, enfeksiyon hastalıkları, malnutrisyon, malabsorpsiyon sendromları, metabolizma hastalıkları ve diyet tedavileri, çocuklarda enteral ve parenteral beslenme, gestasyonel diyabet tedavisi ve fetal büyüme, çocukluk çağı obezitesi ve tedavisi, adolesan beslenmesi.

**BES208 – Besin-Besin Öğesi Etkileşimi****(2+0) 2 AKTS: 4**

Makrobesin ve mikrobesin öğelerinin sindirimi, emilimi, alınması önerilen günlük miktarları, yetersiz veya aşırı alınması durumları ve birbirleri ile etkileşimleri.

**BES210 – Engelli Bireylerde Beslenme****(2+0) 2 AKTS: 3**

Engellilik kavramı ve engellilerin toplumdaki yeri, engelli bireylerin yaşadığı sorunlar ve imkansızlıklar, bedensel ve zihinsel engelli birey sağlığı, bedensel ve zihinsel engelli bireylerde gözlenen beslenme bozuklukları, bedensel ve zihinsel engelli bireylerin beslenme durumunun saptanması, bedensel ve zihinsel engelli bireylerde enerji ve besin öğesi gereksinimleri, bireye özgü uygun beslenme programlarının geliştirilmesi.

**BES212 – Sağlık Hukuku ve Etik****(2+0) 2 AKTS: 3**

Sağlık Hukuku dersinde teşhis ve tedavi sözleşmesinin unsurları, hukuki niteliği, tarafların yükümlülükleri, sorumsuzluk sözleşmesi, hukuki sorumluluk ve sözleşmenin sona ermesi incelenmektedir. Sağlık ve hukuk kavramları, birbirlerine etkileri ve ilişkileri, sağlık hukuku kavramı, sağlık hukukunun kamu hukuku ve özel hukuk içerisindeki yeri ve önemi, özel yasalarla düzenlenmiş sağlık konularının tahlil ve hukuki nitelikleri, sağlık kurum ve kuruluşlarının sorumlulukları, sağlık personelinin hukuki ve cezai sorumlulukları hakları ve ödevleri, özel yasalarımızla düzenlenen hukuki ve cezai sorumluluklar, yetki ve sorumluluklar, hukuki nitelikleri, aile planlaması, kan nakli, organ nakli, tıbbi tahliye gibi konuların hukuksal tahlilleri, ötenazi, ötanazi kavramlarının hukuksal vasıfları.

**RPRG104 – Girişimcilik ve Proje Kültürü****(2+0) 2 AKTS: 3****SAY416 – Sağlık Turizmi****(2+0) 2 AKTS: 3**

Bu ders, sağlık turizmi kavramı, özellikleri, gelişimi, sağlık turizmi sektörü, sektör düzenlemeleri ve sağlık turizmi türleri konularını içermektedir.

**SAY409 – Sağlık Antropolojisi ve Sosyolojisi****(3+0) 3 AKTS: 3**

Kültür kavramı ve gelişimi. Kültür teorisi, kültürel kurumlar ve değişkenler. Diffüzyon, sosyalizasyon, akültürasyon ve kültürasyon prosesi ve örnekleri. Yerleşim örnekleri ve kültür.

Tarihsel, ampirik ve analitik yaklaşımlarla sosyolojinin tanımı ve konusunun belirlenmesi. Sosyolojinin sosyal bilimler içindeki yeri, sosyolojide metodoloji hakkında genel ve özlü bilgi.

### **III. YIL (GÜZ)**

#### **BES301 – Klinik Beslenme I**

**(3+0) 3 AKTS: 5**

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

#### **BES303 – Epidemiyoloji**

**(3+0) 3 AKTS: 4**

Toplumda görülen beslenme sorunlarının tanımlanması, hastalıkların önlenmesinde ve etiyolojisinde beslenme ve diyet ilişkisinin irdelenmesi, özel toplum gruplarında sağlığın korunması ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulması. (Örn. Okul çocukları, yetişkinler için beslenme rehberinin hazırlanması.)

#### **BES305 – Yeme Bozukluklarında Diyet Tedavisi**

**(2+0) 2 AKTS: 5**

Yeme bozuklukları tanımı, anorexia nervosa, bulimia nervosa, tıkanırçasına yeme, gece yeme sendromu, vs., beslenme ve yeme davranış bozukluğu hastalıklarını saptama yöntemleri, beslenme davranış bozukluğu olan bireylerin beslenme durumu, tıbbi beslenme tedavisi, tedavide ekip yaklaşımı.

#### **BES307 – Besin Kontrolü ve Mevzuatı**

**(2+0) 2 AKTS: 2**

Besinlerde kalite kontrolü ve mevzuatı ile ilgili temel kavramlar, Türkiye’de ve Dünya’da besinlerle ilgili yasal düzenlemeler, besin güvenliğini bozan etmenler; sağlık üzerine etkileri ve ilgili yasal düzenlemeler.

#### **SAY401 – Sağlık Ekonomisi**

**(3+0) 3 AKTS: 3**

Sağlık ekonomisinin tanımı ve gelişimi ve sağlık sektörünün ekonomideki yeri sağlık ekonomi sistemi ve sağlık arz ve talebinin analizi sağlık sektörünün ekonomik büyüme ve kalkınma ile ilgisi ekonomik planlama ve sağlık sektörünün planlanması sağlık sektöründe proje değerlendirme sağlık hizmetleri üretimi ve finansmanı, ilaç endüstrisi ve ekonomisi, sağlık politikalarında ekonomik rasyonalite.

#### **BES309 – Sporcu Sağlığı ve Beslenmesi**

**(2+0) 2 AKTS: 4**

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

**SAY314 – Sağlıkta Tüketici Davranışları****(2+0) 2 AKTS: 4**

Pazar ve tüketici kavramları , tüketici tipleri , tüketici pazarlarının demografik ve ekonomik niteliklerine , geliştirilmesi , tüketici davranışlarını etkileyen faktörler ( ekonomik, sosyal , psikolojik ve kişisel ) . Bir aile birliğinin satın alma miktarı , kültürü gibi tüketici satın alma kararını etkileyen faktörler.

**BES311 – Uygarlık Tarihi****(2+0) 2 AKTS: 4**

İnsanların bir nesilden diğerine aktardığı başlangıçtan bugüne uygarlık sürecini oluşturan temel olay ve olgular. Eski Ön Asya ve Mısır uygarlıkları, Eski Yunan ve Helen uygarlıkları ve kültürü, Roma uygarlığı, Ortaçağ, Rönesans ve reformlar, Aydınlanma çağı, Amerikan ve Fransız devrimleri, Sanayi devrimi, XIX. yüzyılda ortaya çıkan akımlar ve XX. yüzyılın en önemli olayları. I. ve II. Dünya Savaşları ve sonrası gelişmeler ve sağlık ile beslenme durumuna etkileri.

**III. YIL (BAHAR)****BES302 – Klinik Beslenme II****(3+0) 3 AKTS: 5**

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

**BES304 – Beslenme Hizmetlerinde Sanitasyon****(2+0) 2 AKTS: 2**

Hijyen-sanitasyon ile gıda güvenliği etkileşimi ve bu alandaki evrensel ve ulusal gelişmeler. Evrensel ve endüstriyel hijyen uygulamalarının örneklendirilmesi ve beslenme/sağlık ilişkisindeki etkileşimleri.

**BES306 – Beslenme Antropolojisi****(2+0) 2 AKTS: 2**

Tarihsel süreçte beslenme alışkanlıklarının değişimi-gelişimi, farklı din ve kültürlerde beslenme alışkanlıkları, beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler/faktörler, ülkemiz ve ülkeler arası beslenme alışkanlıklarındaki farklılıklar.

**BES308 – Besin-Besin Ögesi ile İlaç Etkileşimi****(2+0) 2 AKTS: 2**

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

**BES310 – Beslenme ve Diyetetikte Güncel Yaklaşımlar****(3+0) 3 AKTS: 4**

Beslenme ve diyetetik alanındaki seçilen İngilizce yayınların okunması ve terminolojinin gözden geçirilmesi, diyetetik alanında seçilen farklı konular ile ilgili gelişmeleri takip ederek bireysel çalışma yapma yöntemlerini ve bu çalışmalarını sunma tekniklerini geliştirme ve akademik beceriye geçişe hazırlama.



**SAY203 – Biyoistatistik****(3+0) 3 AKTS: 4**

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

**BES312 – Gıda Hijyeni ve Besin Toksikolojisi****(2+0) 2 AKTS: 4**

Besinlerdeki toksik ve doğal bileşenler ve etkileri, zehirli bileşiklerin besinlere bulaşmaları, besinlerle zehirli bileşiklerin etkileşmesi, vücutta zehirli bileşiklerin etkileri, besin katkı maddeleri ve besinle ilgili yasal düzenlemeleri içerir.

**BES314 – Gıda Sağlığı ve Mevzuatı****(2+0) 2 AKTS: 3**

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

**SAY308 – Sağlık Hizmetlerinde Kalite Yönetimi****(2+0) 3 AKTS: 4**

Sağlık hizmetlerinde kalite kavramı, sağlık hizmetlerinde sürekli kalite iyileştirme, müşteri algıları yapı, süreç ve sonuç ölçüleri temel kalite iyileştirme araçları kalite iyileştirme ekipleri temel kalite iyileştirme modelleri stratejik kalite yönetimi dışsal kalite iyileştirme yöntemleri.

***IV. YIL (GÜZ)*****BES401 – Çocuklarda Klinik Beslenme****(3+0) 3 AKTS: 5**

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

**BES403 – Erişkinlerde Klinik Beslenme****(3+0) 3 AKTS: 5**

Klinikte vaka izlemi, klinik beslenme ihtiyacı doğan durumlarında uygulanan diyet tedavileri ve uygulamaları.

**BES405 – Toplu Beslenme Sistemleri****(3+0) 3 AKTS: 5**

Toplu beslenme ve önemi, toplu beslenme yapılan kurumlardaki sistemler, toplu beslenme ilkeleri, mutfak yönetimi ve organizasyonu, mutfak/yemekhane planlama ve kullanılan araç gereçler, yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerin sınıflandırılması, yiyecek-içecek bölümünün organizasyonu, menü planlama ilkeleri, besinlerin üretimi ve servis yöntemleri, yeni üretim sistemleri, toplu beslenme sistemlerinde oluşan artıklar ve önleme yolları, satın alma ve depolama teknikleri.

**SBF111 – Halk Sağlığı****(2+0) 2 AKTS: 3**

Halk sağlığı ile ilgili kavramlar, Sağlığı koruma ve geliştirme aşamaları, .Bireylere, ailelere ve topluma sağlığı geliştirici, koruyucu, iyileştirici ve rehabilite edici bakımın sağlanması, Sistematik bir yaklaşım ile toplumun sağlık sorunlarını tanımlama ve çözüm üretme.

**BES407 – Toplum Sağlığında Beslenme İlkeleri****(2+0) 2 AKTS: 4**

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

**BES409 – Acil ve Afet Hallerinde Beslenme Yönetimi****(2+0) 2 AKTS: 4**

Afet nedir, afet öncesi, afet durumunda ve afet sonrası beslenme durumunun yönetiminde besin güvencesi ve güvenliğinin sağlanması, Beslenme durumunun ve sorunların tanımlanması, Yaş, cinsiyet ve fizyolojik durum özelliklerine göre beslenme programları (emzirme, tamamlayıcı besinlerle beslenme, gebelikte beslenme), Toplu beslenme sistemlerinin oluşturulması, uygulanması, izlenmesi, değerlendirilmesi, Uygun eğitim programlarının geliştirilmesinde ve uygulanmasındaki temel ilkeler.

**BES411 – Beslenme Ekolojisi****(2+0) 2 AKTS: 4**

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

**IV. YIL (BAHAR)****BES402 – Klinik Beslenme Çocuk Stajı****(0+6) 3 AKTS: 8**

Öğrencilerin çocuk hastalıkları diyetisyenliğine pratik olarak hazırlanması. (Staj, kurum ve hastane diyetisyenleri ile akademik personel danışmanlığında yürütülür.) Çocuk mamaları ve kullanım alanları, prematüre bebek beslenmesi, malabsorpsiyonlar ve beslenme tedavisi, Malnütrisyon ve beslenme tedavisi, Çocukluk çağı şişmanlığı ve diğer kalıtsal ya da metabolik hastalıkların beslenme tedavisini içerir. Öğrenciler tarafından her kliniğe özel vaka sunumu yapılır.

**BES404 – Klinik Beslenme Erişkin Stajı****(0+6) 3 AKTS: 8**

Öğrencilerin hastane diyetisyenliğine pratik olarak hazırlanması. (Staj, hastane diyetisyenleri ile akademik personel danışmanlığında yürütülür.) Öğrenciler tarafından her kliniğe özel vaka sunumu yapılır.

**BES406 – Toplu Beslenme Sistemleri Stajı****(0+6) 3 AKTS: 6**

Öğrencilerin kurum diyetisyenliğine pratik olarak hazırlanması. (Staj, kurum diyetisyenleri ile akademik personel danışmanlığında yürütülür.) Toplu beslenme sistemlerinde yönetici diyetisyenin rolü ve görevleri, Toplu beslenme sistemleri aşamaları, karşılaşılan sorunlar ve çözüm önerileri, toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliğini içerir. Öğrenciler tarafından her kliniğe özel vaka sunumu yapılır.

**BES408 – Beslenme Bilişim Sistemleri****(3+0) 3 AKTS: 4**

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

**BES410 – Sağlık Kurumlarında Beslenme Hizmetleri****(3+0) 3 AKTS: 4**

Toplumda beslenme durumunun saptanmasına özgü yöntemlerin hasta ve sağlıklı bireylerin beslenme durumunun saptanmasında kullanılması, çevresel faktörlerin (ekonomik, politik, sosyal, coğrafik vb) beslenme üzerindeki etkilerinin değerlendirilmesi, sosyo-ekonomik faktörlerin etkisi ile beslenme alışkanlıklarında oluşan değişimler, sağlık kurumlarında diyetisyenin görevleri ve sorumlulukları.