

AİÇÜ SABF BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ DERS LİSTESİ VE İÇERİKLERİ

I. YARIYIL					
Dersin kodu	Dersin adı	Dersin Tipi	T+U	Yerel	AKTS
BSL101	Mesleki Oryantasyon	Z	1+0	1	2
BSL103	Beslenme İlkeleri ve Uygulamaları I	Z	3+3	5	6
BSL105	Temel Kimya I	Z	3+2	4	5
BSL107	Genel İktisat	Z	2+0	2	4
BSL109	Temel Matematik	Z	3+0	3	3
UZTDE101	Türk Dili I	Z	2+0	2	2
UZATA101	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi I	Z	2+0	2	2
			16+5	19	24
SEÇ111-a	Besin İşleme Yöntemleri	S	2+0	2	3
SEÇ111-b	Beslenme Antropolojisi	S	2+0	2	3
			20+5	23	30
Öğrenciler, zorunlu dersleri öncelikli almak üzere her yarıyıl alacağı dersleri 30 AKTS'ye tamamlar.					
II. YARIYIL					
BSL102	Beslenme İlkeleri ve Uygulamaları II	Z	3+3	5	6
BSL104	Temel Kimya II	Z	3+2	4	4
BSL106	Tıbbi Biyoloji ve Genetik	Z	3+0	3	3
BSL108	Demografik Yapı ve Sağlık	Z	2+0	2	2
UZTDE102	Türk Dili II	Z	2+0	2	2
UZATA102	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi II	Z	2+0	2	2
BSL110	Temel Psikoloji	Z	2+0	2	2
DOY102	Dijital Okuryazarlık	Z	0+0	0	3
KPD102	Kariyer Planlama	Z	1+0	1	2
			18+5	21	26
SEÇ112-b	Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon	S	2+0	2	2
SEÇ112-c	İş Sağlığı ve Güvenliği	S	2+0	2	2
			22+5	25	30
Öğrenciler, zorunlu dersleri öncelikli almak üzere her yarıyıl alacağı dersleri 30 AKTS'ye tamamlar.					
III. YARIYIL					
BSL201	Genel Mikrobiyoloji	Z	2+2	3	4
BSL203	Beslenme Biyokimyası I	Z	3+0	3	4
BSL205	Besin Kimyası ve Uygulamaları I	Z	3+2	4	4
BSL207	Anatomi I	Z	2+0	2	2
BSL209	Fizyoloji I	Z	2+0	2	2
BSL211	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı	Z	2+0	2	3
UZING101	Yabancı Dil (İngilizce) I	Z	2+0	2	3
BSL213	Bilgi ve İletişim Teknolojileri I	Z	2+0	2	2
			18+4	20	24
SEÇ213-a	İlk yardım	S	2+0	2	3
SEÇ213-b	Beslenmede Fitokimyasallar ve Antioksidanlar	S	2+0	2	3
			22+4	24	30
Öğrenciler, zorunlu dersleri öncelikli almak üzere her yarıyıl alacağı dersleri 30 AKTS'ye tamamlar.					
IV. YARIYIL					
BSL202	Beslenme Biyokimyası II	Z	3+0	3	4
BSL204	Besin Kimyası ve Uygulamaları II	Z	3+2	4	4
BSL206	Besin Mikrobiyoloji	Z	2+2	3	4
BSL208	Anatomi II	Z	2+0	2	2
BSL210	Fizyoloji II	Z	2+0	2	2
BSL212	Anne ve Çocuk Beslenmesi	Z	3+0	3	3
UZING102	Yabancı Dil (İngilizce) II	Z	2+0	2	3
BSL214	Bilgi ve İletişim Teknolojileri II	Z	2+0	2	2
			19+4	21	24
SEÇ214-b	Gıda Katkı Maddeleri	S	2+0	2	3
SEÇ214-c	Araştırma Yöntemleri	S	2+0	2	3
			23+4	25	30
Öğrenciler, zorunlu dersleri öncelikli almak üzere her yarıyıl alacağı dersleri 30 AKTS'ye tamamlar.					

V. YARIYIL					
BSL301	Toplumda Beslenme Durumunun Saptanması	Z	3+0	3	4
BSL303	Toplu Beslenme Sistemleri I	Z	3+0	3	4
BSL305	Çocuk Hastalıklarında Beslenme Ve Diyetetik Uygulamaları I	Z	3+2	4	5
BSL307	Yetişkin Hastalıklarda Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları I	Z	3+2	4	5
BSL309	Biyostatistik	Z	3+0	3	4
BSL311	Besin Kontrolü ve Mevzuatı	Z	2+0	2	2
			17+4	19	24
SEÇ313-c	İletişim Becerileri	S	2+0	2	3
SEÇ313-d	Mesleki İngilizce I	S	2+0	2	3
			21+4	23	30
Öğrenciler, zorunlu dersleri öncelikli almak üzere her yarıyıl alacağı dersleri 30 AKTS'ye tamamlar.					
VI. YARIYIL					
BSL302	Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisi	Z	3+0	3	4
BSL304	Toplu Beslenme Sistemleri II	Z	3+0	3	5
BSL306	Çocuk Hastalıklarında Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları II	Z	3+2	4	6
BSL308	Yetişkin Hastalıklarında Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları II	Z	3+2	4	6
BSL310	Staj	Z	0+2	0	5
			12+6	14	26
SEÇ312-b	Besin-İlaç Etkileşimi	S	2+0	2	2
SEÇ312-c	Mesleki İngilizce II	S	2+0	2	2
			16+6	18	30
Öğrenciler, zorunlu dersleri öncelikli almak üzere her yarıyıl alacağı dersleri 30 AKTS'ye tamamlar.					
VII. YARIYIL					
BSL401	Mezuniyet projesi I	Z	0+2	1	2
BSL403	Seminer I	Z	0+2	1	2
BSL405	Klinik Beslenme Çocuk Uygulamaları I	Z	1+5	4	7
BSL407	Klinik Beslenme Erişkin Uygulamaları I	Z	1+5	4	7
BSL409	Toplu Beslenme Sistemleri Uygulamaları I	Z	1+5	4	6
			3+19	14	24
SEÇ411-b	Sporcu Beslenmesi	S	2+0	2	3
SEÇ411-c	Gıda Ambalajlama ve Besin Etkileşimi	S	2+0	2	3
			7+19	18	30
Öğrenciler, zorunlu dersleri öncelikli almak üzere her yarıyıl alacağı dersleri 30 AKTS'ye tamamlar.					
VIII. YARIYIL					
BSL402	Mezuniyet projesi II	Z	0+2	1	2
BSL404	Seminer II	Z	0+2	1	2
BSL406	Toplu Beslenme Sistemleri Uygulamaları II	Z	1+5	4	6
BSL408	Klinik Beslenme Çocuk Uygulamaları II	Z	1+5	4	6
BSL410	Klinik Beslenme Erişkin Uygulamaları II	Z	1+5	4	6
BSL412	Toplum Sağlığında Beslenme Uygulamaları	Z	1+5	4	6
			4+24	18	28
SEÇ414-a	Beslenme ile İlişkili Hastalıkların Biyokimyası	S	2+0	2	2
			6+24	20	30
Öğrenciler, zorunlu dersleri öncelikli almak üzere her yarıyıl alacağı dersleri 30 AKTS'ye tamamlar.					

- * Zorunlu derslerden alınması gereken toplam AKTS: 200
- * Seçmeli derslerden alınması gereken toplam AKTS: 40
- * Programdan mezuniyet için gerekli AKTS: 240
- * Toplam KREDİ:176

1. YARIYIL

BSL101 Mesleki Orvantasyon (1.0.1) AKTS 2

- Yönetmeliklerin ve öğrenci sorumluluklarının öğretilmesi
- Beslenme ve diyetetik bölümünün tanıtımı
- Ders programı tanıtımı
- Diyetisyenlik mesleği ile ilgili uygulamalar
- Mesleki standartlar ve meslek örgütünün tanıtılması
- Ulusal ve uluslararası meslek örgütlerinin tanıtımı
- Meslek ile ilgili temel bilgi kaynakları ve ulaşım yollarının tanıtımı
- Beslenme, besin ve besin öğeleri kavramları
- Mesleki deneyimlerin paylaşımı
- Mesleki etik ve deontoloji

BSL103 Beslenme İlkeleri ve Uygulamaları I (3.3.5) AKTS 6

- Beslenmenin önemi ve beslenmeye genel bakış
- Laboratuvarında genel çalışma ilkeleri
- Besinlerin ölçü ve miktarlarının saptanması
- Enerji metabolizması
- Bireyin enerji harcamasına ilişkin uygulamalar-Farklı hesaplama yöntemlerinin değerlendirilmesi
- Bireysel besin tüketim durumunun saptanması uygulamaları
- Bireysel fiziksel aktivite düzeyinin değerlendirilmesine yönelik uygulamalar
- Su ve elektrolitler
- Karbonhidratlar
- Proteinler

- Yağlar
- Besinlerin enerji ve makro besin ögesi içerikleri ve içeriklerin karşılaştırmalı değerlendirilmesi

BSL105 Temel Kimya I (3.2.4) AKTS 5

- Maddenin özellikleri ve ölçümü
- Atomlar ve atom kuramı
- Kimyasal bileşikler
- Kimyasal tepkimeler
- Sulu çözelti tepkimelerine giriş
- Sulu çözelti tepkimeleri
- Gazlar ve basit gaz kanunları
- Termokimya
- Atomun elektron yapısı
- Periyodik çizelge ve bazı atom özellikleri
- Kimyasal bağ ve bağ teorileri
- Sıvılar, katılar ve moleküller arası kuvvetler
- Laboratuvar tanıtımı ve deneysel çalışmalar hakkında ön bilgi
- Deneysel çalışmalar (çözelti hazırlanması, pH saptama, kuvvetli asit kuvvetli baz titrasyonu, bir metalin özgül ısısının saptanması, uçucu bir sıvının molekül ağırlığının saptanması, peynirde tuz tayini, meyve suyunda C vitamini tayini, sütte laktik asit tayini, sabun yapımı)

BSL107 Genel İktisat (2.0.2) AKTS 4

- İktisadın tanımı, iktisadi kavramların tanıtılması
- Arz ve Talep
- Esneklikler
- Bireysel davranışların belirlenmesi, fayda maksimizasyonu
- Firma davranışının belirlenmesi, kâr maksimizasyonu
- Piyasa aksaklıkları: kamusal mallar, dışsallıklar, asimetric bilgi
- Piyasalar: tam rekabet piyasası,
- Piyasalar: Monopol piyasa ve aksak rekabet piyasası

- Mikro temelli konulardan yararlanarak sağlık hizmetleri piyasasını analiz etmek
- Makro iktisat bağlamında sağlık hizmetleri piyasası
- Sağlık yönetimi
- İnsan kaynakları yönetimi
- Pazarlama yönetimi
- Muhasebe ve finans yönetimi
- İktisadın sağlıktaki yeri
- İktisadın mesleki yaşamlarındaki yeri

BSL109 Temel Matematik (3.0.3) AKTS 3

- Önermeler
- Kümeler
- Bağıntılar
- Fonksiyonlar
- Permütasyon
- Kombinasyon
- Binom açılımları
- Matrisler
- Determinantlar
- Doğrusal Denklem sistemleri

UZTDE101 Türk Dili I (2.0.2) AKTS 2

- Dil nedir
- Dil ve kültür
- Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri
- Türkçenin tarihsel gelişimi
- İmla kuralları
- Ses bilgisi

- Biçim bilgisi
- Söz dizimi

UZATA101 Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi I (2.0.2) AKTS 2

- İnkılabın tanımı ve Türk inkılabı
- Osmanlı Devletinin yıkılışı
- Milli Mücadele Dönemi
- Milli Mücadele Döneminde yapılan savaşlar, kongreler diğer devletlerle olan ilişkiler ve yapılan anlaşmaların Türk toplumsal ve siyasî değişiminin tarihsel dinamizmi üzerine önemini

SEC111-a Besin İşleme Yöntemleri (2.0.2) AKTS 3 (Secmeli)

- Besin işleme yöntemlerinin genel ilkeleri ile yeni ve sıklıkla kullanılan teknikler
 - Pastörizasyon
 - Sterilizasyon
 - Kurutma
 - Dondurma
 - Soğutma
 - Fermantasyon
- Farklı besin gruplarına uygulanan üretim teknolojileri
- Uygulanan teknolojinin besinin yapısında oluşturduğu değişiklikler ve bu değişikliklerin sağlık üzerine etkilerinin değerlendirilmesi

SEC111-b Beslenme Antropolojisi (2.0.2) AKTS 3 (Secmeli)

- Beslenmeyi etkileyen antropolojik etmenler
- İnsan diyetinin orijini ve temel özellikleri
- Tarihsel süreçte beslenme alışkanlıklarında oluşan değişiklikler

2. YARIYIL

BSL102 Beslenme İlkeleri ve Uygulamaları II (3.3.5) AKTS 6

- Sodyum, Potasyum, Klor, Kalsiyum, Magnezyum, Fosfor, Kükürt, Demir, Bakır, İyot, Flor, Çinko, Mangan, Krom ve diğerleri

- A, D, E, K vitaminleri, Tiamin, Riboflavin, Niasin, B6 vitamini, B12 vitamini, Folik asit, C vitamini ve diğerk vitaminler
- Besinlerin mineral ve vitamin içerikleri ve içeriklerin karşılaştırmalı değerlendirilmesi
- Besin ve besin grupları; süt ve süt ürünleri, et, tavuk ve balık, kuru baklagiller, yağlı tohumlar, sebze ve meyveler
- Süt ve süt ürünleri, et, tavuk ve balık, kuru baklagiller, yağlı tohumlar ve sebze ve meyveler ile ilgili laboratuvar uygulamaları-Uygulamaların enerji ve besin ögesi içeriklerinin hesaplanması
- Besin ve besin grupları; yumurta, tahıllar, yağlar ve şekerler
- Yumurta, tahıllar, şeker ve farklı yağ türleri ile ilgili laboratuvar uygulamaları-Uygulamaların enerji ve besin ögesi içeriklerinin hesaplanması
- Menü planlama ilke ve uygulamaları
- Tarifelerin enerji ve besin ögesi içeriklerinin hesaplanması
- Besin muhafaza-işleme yöntemlerine ilişkin laboratuvar uygulamaları
- Özel grupların beslenmesi -Gebe-Emziren Kadın Beslenmesi - İşçi Beslenmesi

BSL104 Temel Kimya II (3.2.4) AKTS 5

- Kimyasal kinetik
- Kimyasal dengenin ilkeleri
- Asitler ve bazlar
- Asit-baz ve znrlk dengeleri
- Organik kimyaya giriş: Doymuş hidrokarbonlar
- Organik reaksiyonlar ve fonksiyonel gruplar
- Alkoller, terler
- Aldehit ve ketonlar
- Karboksilik asitler, esterler
- Aminler ve amidler
- Laboratuvar tanıtımı ve deneysel çalışmalar hakkında ön bilgi

- Deneysel alışmalar (derişimin ve sıcaklığın tepkime hızına etkisi, kimyasal denge, tampon çözeltilerin hazırlanması, sabun yapımı, organik fonksiyonel grup analizi, alkollerin yükseltgenmesi)

BSL106 Tıbbi Biyoloji ve Genetik (3.0.3) AKTS 4

- Giriş: Biyoloji bilimi, moleküler biyolojinin doğuğu
- Küçük moleküller
- Makro moleküller
- Hücre kavramı ve hücrenin bileşenleri
- Hücre yapı ve fonksiyonları
- Hücresel zarlar
- Enerji-enzim ve metabolizma
- Kimyasal enerji eldesi ve metabolik yollar
- Mendel genetiği
- Genetik bilgi: DNA yapısı, fonksiyonu ve replikasyonu
- Genom organizasyonu: kromozom ve kromatin yapısı
- RNA'nın yapı ve fonksiyonu, RNA tipleri
- Genetik bilgi akışı: transkripsiyon
- Genetik bilgi akışı: protein sentezi
- Genotip - fenotip ilişkileri
- Virüs ve bakteri genetiği

BSL108 Demografik Yapı ve Sağlık (2.0.2) AKTS 2

- Demografinin tanımı ve veri kaynakları
- Demografik ölçütler ve kavramlar
- Nüfus büyüklüğü, yoğunluğu ve dağılımı
- Nüfus yapısı ve artışı
- Nüfus teorileri

- Türkiye'nin nüfus yapısı ve politikaları
- Doğurganlık ve etkileyen faktörler
- Riskli gebelikler
- Aile planlaması ve gebeliği önleyici yöntemler
- Ölümlülük
- Göç, şehirleşme ve sağlık
- Ana-çocuk sağlığı
- Beslenme ve antropometrik göstergeler
- Bulaşıcı olmayan hastalıklar
- AIDS ve cinsel yolla bulaşan hastalıklar

UZTDE102 Türk Dili II (2.0.2) AKTS 2

- Anlam bilgisi
- Anlam bilgisi uygulamaları
- Bilimsel yazıların hazırlanmasında uyulacak kurallar ve uygulamalar
- Olay yazıları, düşünce yazıları ve uygulamaları
- Sözlü kompozisyon türleri,
- Hazırlıklı ve hazırlıksız konuşma türleri ve uygulamaları
- Edebiyat bilimi ve edebiyat sosyolojisi uygulamaları
- Edebiyat tarihi incelemeleri
- Güzel konuşma ve yazma kuralları
- Edebî tür bilgisi
- Edebî eserlerle ilgili retorik uygulaması

UZATA102 Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi II (2.0.2) AKTS 2

- Siyasi, hukuk, eğitim ve kültür alanında inkılap hareketleri, toplumsal yaşayışın düzenlenmesi, ekonomik alanda gelişmeler, sağlık hizmetleri
- Atatürk dönemi Türk dış politikası, cumhuriyetçilik, milliyetçilik ve halkçılık, laiklik, devletçilik ve inkılapçılık, milli egemenlik, milli bağımsızlık, milli birlik ve beraberlik, ülke bütünlüğü, barışçılık, bilimsellik, akılcılık, çağdaşlık ve batılılaşma, insan ve insan sevgisi,

- Türk inkılabının nitelikleri
- Atatürk'ün ölümü, yurt içindeki ve yurt dışındaki yankıları

BSL110 Temel Psikoloji (2.0.2) AKTS 2

- Psikoloji biliminin doğası, davranışın biyolojik, psikolojik yönleri,
- Psikolojide yaklaşımlar ve araştırma yöntemleri, bilimlerle ilişkisi,
- Psikolojinin alt dalları ve diğer bilimlerle ilişkisi
- Duyum ve algılama, öğrenme, bellek
- Güdülenme, heyecan
- Yaşam boyu gelişim
- Savunma mekanizmaları, davranış problemleri, normal dışı davranışlar
- Kişilik ve kişilik kuramları, kişilik mizaç ilişkisi
- Sosyal Psikoloji, toplumun bireye etkileri
- Pozitif psikoloji
- Kişisel gelişimin faydaları ve zararları
- Sağlık psikolojisi
- Kaygı, stres, öfke ve bunlara bağlı meydana gelen sağlık problemleri

DOY102 Dijital Okuryazarlık (0.0.0) AKTS 3

- İnternet Teknolojileri
 - İnternet'in temel kavramlarını tanımlayabilmek
 - İnternet'in gelişim sürecini açıklayabilmek
 - Web tarayıcılarını karşılaştırabilmek
 - Arama motorlarının işlevlerini açıklayabilmek
 - E-Devlet hizmetlerini sıralayabilmek
- Taşınabilir Teknolojiler
 - Taşınabilir teknoloji türlerini sıralayabilmek
 - Taşınabilir teknolojileri ve taşınabilir teknolojilerin özelliklerini açıklayabilmek
 - Taşınabilir teknolojilerle ilgili hizmet ve protokolleri tanımlayabilmek

• Sosyal Ağlar

- Web 2.0 ve sosyal ağların genel özelliklerini açıklayabilmek
- Sosyal ağların farklı amaçlar için kullanımını açıklayabilmek
- En çok kullanılan sosyal ağ sitelerini sıralayabilmek
- Medya okur-yazarlığı ve medya akıcılığı kavramlarını ayırt edebilmek

• Teknoloji, Toplum ve İnsan

- Avcı-toplayıcı, tarım, sanayi ve bilgi toplumlarında teknoloji kullanımını ve insanların yaşam biçimlerini özetleyebilmek
- Teknoloji felsefelerini tanımlayabilmek
- Sosyal paylaşım ağlarında sosyalleşmeyi ve insanların kendilerini sunum davranışlarını açıklayabilmek
- İnsan bilgisayar etkileşimini açıklayabilmek

• Bilişim Etiği

- Bilişim etiği kavramını ve önemini açıklayabilmek
- Bilişim ve İnternet hukukunu tanımlayabilmek
- Etik ile ilgili yaklaşımları ve kuramları açıklayabilmek
- İnternette ve sosyal ağlarda uyulması gereken etik kuralları açıklayabilmek
- Açık Eğitsel Kaynakları tanımlayabilmek
- Creative Commons (CC) lisans türlerini açıklayabilmek

• Teknoloji ve Yaşam boyu Öğrenme

- Yaşam boyu öğrenmeyi ve geleneksel öğrenme ile farklılıklarını ayırt edebilmek
- Yaşam boyu öğrenmenin ilişkili olduğu kavramları açıklayabilmek
- Yaşam boyu öğrenmenin temel ilke ve stratejilerini açıklayabilmek
- Yaşam boyu öğrenmede kullanılan Kitlelesel Açık Çevrimiçi Derslerin temel özelliklerini ve geleneksel öğrenme ile farklılıklarını saptayabilmek

• Bulut Bilişim

- Bulut bilişim ve özelliklerini açıklayabilmek
- Bulut bilişim bileşenleri ve altyapısını tanımlayabilmek, o Bulut bilişim hizmet sunum modellerini sıralayabilmek

- Bulut bilişim hizmetlerinin üstünlük ve sınırlılıklarını listeleyebilmek
- Son kullanıcıların faydalanabileceği uygulamaları sıralayabilmek
- Geleceğin Teknolojileri
- Teknolojik gelişmeyi açıklayabilmek
- Günümüzü biçimlendiren enformasyon ve iletişim teknolojilerini listeleyebilmek
- Sınırdaki teknolojilere örnek verebilmek
- Yakın gelecekteki teknolojik gelişmeleri açıklayabilmek
- Düşünce aşamasındaki teknolojik gelişmeleri tartışabilmek
- Teknolojik gelişmenin varacağı noktaya ait düşünceleri karşılaştırabilmek

KPD102 Kariyer Planlama (1.0.1) AKTS 2

- Kariyer merkezi faaliyetlerinin tanınması
- Öz farkındalığın artırılması
- Kariyer seçeneklerinin keşfedilmesi
- Kendini ifade etme ve etkili iletişim becerilerinin geliştirilmesi
- Profesyonel ilişki ağlarının öneminin kavranması
- Destek birimlerinin tanınması
- Etkin kaynak kullanımının öğrenilmesi

SEC112-b Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon (2.0.2) AKTS 2 (Secmeli)

- Personel hijyeni
- Mutfak hijyeni
- Gıda hijyeni
- Mikroorganizma bulaşma kaynakları
- Mikroorganizma gelişimini etkileyen faktörler
- Besin zehirlenmeleri ve etkin mikroorganizmalar
- Yaygın olarak kullanılan temizlik maddeleri ve dezenfektanlar
- Sanitasyon ilkeleri ve kullanılan otomasyon cihazlar
- HACCP ve uygulanması

- Toplu Beslenme Sistemlerinde hijyen ve sanitasyon

SEC112-c İş Sağlığı ve Güvenliği (2.0.2) AKTS 2 (Seçmeli)

- İş sağlığı ve güvenliğinin tarihi gelişimi
- Genel bilgiler
- İş güvenliği kavramı
- İş kazalarının tanımı, nedenleri ve önleme yöntemleri
- İş güvenliği çalışmalarının iş gücü verimliliği açısından önemi
- İş güvenliği çalışmalarının ekonomik açıdan önemi

- İş kazalarının oluşumu ve sınıflandırılması
- Tehlikeler ve tehlike çeşitleri
- Kaza araştırmalarında yöntem ve çözümler

3. YARIYIL

BSL201 Genel Mikrobiyoloji (2.2.3) AKTS 4

- Bakterilerin yapısı
- Konak parazit ilişkisi
- Sterilizasyon ve dezenfeksiyon yöntemleri
- Antibiyotik etki ve direnç mekanizmaları
- Antijen, antikor yapısı, immün yanıt oluşma mekanizmaları
- Mikrobiyolojide önemli virüs, mantar ve parazitler
- Mikrobiyoloji ve immünolojinin temel konuları

BSL203 Beslenme Biyokimyası I (3.0.3) AKTS 4

- Beslenme biyokimyası, metabolik kontrol ve metabolizmaya giriş
- Besin alımı ve enerji metabolizmasının regülasyonu
- Metabolik Entegrasyon
- Karbonhidrat metabolizması
- Lipit metabolizması
- Protein metabolizması
- Tokluk ve açlık metabolizmasında besin öğeleri

BSL205 Besin Kimyası ve Uygulamaları I (3.2.4) AKTS 4

- Kolloid sistemler/Çözeltiler ve laboratuvar uygulamaları
- Besinlerin yapılarındaki suyun kimyasal ve fonksiyonel özellikleri ve ilgili laboratuvar uygulamaları
- Besinlerin yapılarındaki karbonhidratların kimyasal ve fonksiyonel özellikleri ve ilgili laboratuvar uygulamaları
- Besinlerin yapılarındaki yağların kimyasal ve fonksiyonel özellikleri ve ilgili laboratuvar uygulamaları

- Besinlerin yapılarındaki proteinlerin kimyasal ve fonksiyonel özellikleri ve ilgili laboratuvar uygulamaları
- Besinlerin yapılarındaki enzimlerin özellikleri, fonksiyonları ve ilgili laboratuvar uygulamaları
- Besinlerin yapılarındaki pigmentlerin kimyasal ve fonksiyonel özellikleri ve ilgili laboratuvar uygulamaları
- Besinlerin yapılarındaki tat ve koku bileşenlerinin kimyasal ve fonksiyonel özellikleri ve ilgili laboratuvar uygulamaları

BSL207 Anatomi I (2.0.2) AKTS 2

- Anatomiye giriş
- Hareket sistemine giriş
- Kemikler
- Eklemler
- Kaslar
- Dolaşım sistemi
- Lenf dolaşımı
- Solunum sistemi
- Sindirim sistemi

BSL209 Fizyoloji I (2.0.2) AKTS 2

- Hücre ve genel fizyoloji
- Periferik sinir sistemi fizyolojisi
- Kas sistemi fizyolojisi
- Kan sistemi fizyolojisi
- Dolaşım sistemi fizyolojisi
- Solunum sistemi fizyolojisi

BSL211 Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı (2.0.2) AKTS 3

- Eğitimle ilgili temel kavramlar
- Eğitimde hedef ve davranış belirleme
- Eğitim yöntemleri ve araçları

- Sunum tekniği
- Eğitim araçları hazırlama ve kullanma
- Motivasyon
- İletişim teknikleri, yetişkin ve çocuk eğitiminin temel özellikleri
- Eğitim planlama ve değerlendirme
- Olumlu eğitim ortamı oluşturma
- Yetişkin eğitimi, iyi bir dinleyici olmanın koşulları
- Birey eğitimi
- Grup eğitimi
- Toplum eğitimi
- Farklı eğitim programları planlama, hazırlama ve uygulama
- Hizmet içi eğitim, eğitim program ve modülleri tanıtımı

UZİNG101 Yabancı Dil (İngilizce) I (2.0.2) AKTS 3

- How many brothers have you got? (Havegot/Has got)
- Would you like a single or return ticket? (Sayılabilen ve sayılamayan isimler)
- What year are you in? (Şimdiki Zaman)
- Who did you go with? (Gemiş Zaman)
- What were you doing? (Şimdiki Zamanın Hikâyesi)
- Where's he gone? (Present Perfect Tense)
- How long have you been living in Erzurum? (Present Perfect Continuous)
- They had left before I woke up (Past Perfect Tense)
- I'll have a doner (Gelecek Zaman)
- It's on the left (Yer Edatları)
- The bus left on time (Zaman Edatları)
- The Kızılırmak is the longest (Sıfatlar)

BSL213 Bilgi ve İletişim Teknolojileri I (2.0.2) AKTS 2

- Bilgisayara giriş

- Bilgisayar sisteminin yapısı ve genel özellikleri
- Klavye, cpu, bellek, yazıcılar, disk ve disket özellikleri
- Ekran, terminal, modem teknik özellikleri
- Bilgisayar kullanım kuralları

SEC213-a İlk Yardım (2.0.2) AKTS 3 (Secmeli)

- Kalp krizindeki ilk yardım müdahaleleri
- Astım krizleri, epilepsi nöbetleri, şeker hastalarında acil durum vakaları, alerjik reaksiyonlar, şok, kardiyo pulmoner resusitasyon (CPR), kanamalar, yabancı cisim ile boğulmalar, zehirlenmeler, yanıklar, sıcak-soğuk çarpmaları, ısırıklar ve sokmalar, kesikler, kemik ve eklem yaralanmaları, omurilik yaralanmaları, baş yaralanmaları ve kırıklarda ilk yardım

SEC213-b Beslenmede Fitokimyasallar ve Antioksidanlar (2.0.2) AKTS 3 (Secmeli)

- Fitokimyasallara giriş, tanım
- Sekonder metabolitlerin sınıflandırılması
- Antioksidanlar, serbest radikaller, oksidatif stres, fitokimyasalların ve antioksidanların potansiyel terapötik etkileri
- Fitokimyasallar ve antioksidanların sağlıklı yaşamdaki önemi

4. YARIYIL

BSL202 Beslenme Biyokimyası II (3.0.3) AKTS 4

- Vitamin metabolizmasına genel bakış (niasin, riboflavin, tiamin, folat, kolin, B12 vitamini, B6 vitamini, biotin, pantotenik asit, C vitamini, K vitamini, E vitamini, A vitamini, D vitamini vd.)
- Mineral metabolizmasına genel bakış (kalsiyum, fosfor, magnezyum, sodyum, klorid ve potasyum, demir, çinko, bakır ve manganez, iyot, selenyum, florür, kükürt, kobalt, molibden ve biyoaktif iz elementler vd.)
- Vücut sıvıları ve su dengesi
- Nükleotidler ve nükleik asitler
- Enzimler
- Hormonlar
- Klinik biyokimya
- Besin-besin ögesi etkileşimleri

BSL204 Besin Kimyası ve Uygulamaları II (3.2.4) AKTS 4

- Besin kalitesinin değerlendirilmesi
- Süt ve süt ürünlerinin genel özellikleri, uygulanan besin işleme yöntemleri ve ilgili laboratuvar uygulamaları
- Et, tavuk, balık ve ürünlerinin genel özellikleri, uygulanan besin işleme yöntemleri ve ilgili laboratuvar uygulamaları
- Yumurtanın genel özellikleri, uygulanan besin işleme yöntemleri ve ilgili laboratuvar uygulamaları
- Tahıl ve tahıl ürünlerinin genel özellikleri, uygulanan besin işleme yöntemleri ve ilgili laboratuvar uygulamaları
- Sebze ve meyvelerin genel özellikleri, uygulanan besin işleme yöntemleri
- İçeceklerin (çay, kahve, kakao vb.) genel özellikleri, uygulanan besin işleme yöntemleri
- Yağların genel özellikleri, uygulanan besin işleme yöntemleri ve ilgili laboratuvar uygulamaları
- Şeker ve ürünlerinin genel özellikleri, uygulanan besin işleme yöntemleri
- Temel besin işleme ve saklama yöntemleri (ısıl işlemler, dondurma, radyasyon, biyoteknoloji, evaporasyon, dehidrasyon yüksek basınç işlemi, konserve vd.)
- Besin endüstrisinde kullanılan ambalajlama, paketleme yöntemleri
- Fonksiyonel besinler (tanımı, fonksiyonel besinlerin gelişim süreci, biyoaktif bileşenlerine göre fonksiyonel besinlerin sınıflandırılması - probiyotikler, prebiyotikler, fitokimyasallar, yağ asitleri vd.)

BSL206 Besin Mikrobiyoloji (2.2.3) AKTS 4

- Dünyada besin üretimi, tüketimi sorunları, besinlerden kaynaklanan sağlık riskleri
- Besin mikrobiyolojisinin kapsamı temel kavramlar
- Besin kaynaklı hastalıkların epidemiyolojisi
- Besinlerde mikrobiyal üremeyi etkileyen etmenler
- Besinlerde bozulma indikatörleri
- Besinlerdeki patojen indikatörler
- Et ve et ürünlerinde mikrobiyal bozulma
- Süt ve süt ürünlerinde mikrobiyal bozulma

- Kurubaklagil ve tahıllarda mikrobiyalbozulma
- Sebze ve meyvelerde mikrobiyal bozulma
- Besin kaynaklı mikrobiyal hastalıkların tanımı, patogenezi, kaynakları ve önleme yolları (infeksiyon,intoksikasyon ve toksienfeksiyonlar)
- Besin kaynaklı bakteriyel hastalık etkenleri
- Besin kaynaklı virüsler
- Besin ve su kaynaklı parazitler
- Küfler ve mantarlar
- Doğal besin toksinleri
- Besin saklamada genel ilkeler koruyucular ve koruma yöntemleri, fermentasyon
- Gıda kalıntı ve kontaminantları

BSL208 Anatomi II (2.0.2) AKTS 2

- Üriner sistem
- Erkek genital sistem
- Dişi genital sistem
- Endokrin sistem
- Sinir sistemi
- Duyu organları

BSL210 Fizyoloji II (2.0.2) AKTS 2

- Boşaltım sistemi fizyolojisi
- Sindirim sistemi fizyolojisi
- Endokrin sistem fizyolojisi
- Metabolizma fizyolojisi
- Merkezi sinir sistemi fizyolojisi
- Duyu fizyolojisi

BSL212 Anne ve Çocuk Beslenmesi (3.0.3) AKTS 3

- Dünya'da ve Türkiye'de anne ve çocuk beslenmesinin önemi

- Gebelik öncesi dönemde beslenme; beslenme ve fertilitte, gebeliğe hazırlık
- Gebelik ve laktasyonda oluşan fizyolojik değişiklikler ve beslenme gereksinimleri
- Gebelikte oluşan sorunlar (gestasyonel diyabet, preeklampsi, eklampsi, vd)
- Gebelikte ve emzicilikte enerji ve besin ögesi gereksinimleri
- Fetal beslenme ve yetişkin kronik hastalıkları
- 0-1 yaş bebek beslenmesi,
- Anne sütü, tamamlayıcı beslenme ve bebek formülaları
- 1-3 yaş grubu çocukların (oyun çocuğu) ve 3-5 yaş grubu çocukların (okul öncesi/kreş) özellikleri, enerji ve besin ögesi gereksinimleri
- 6-12 yaş grubu çocukların (okul çağı) özellikleri, enerji ve besin ögesi gereksinimleri
- Adölesan dönemi özellikleri, enerji ve besin ögesi gereksinimleri
- Çocuk ve adölesanların beslenme ile ilgili sorunları, çözüm önerileri ve diyet tedavisi

UZİNG102 Yabancı Dil (İngilizce) II (2.0.2) AKTS 3

- Can I send a letter? (can/could, may/might, must, have/has to)
- I had better try it on (must/mustn't)
- They are made in Turkey (Edilgen Yapı)
- They will be shortened (Edilgen Yapı)
- If I were you I would take that one (Koşul Cümlecikleri)
- I wish he would return very soon (İstek Cümlecikleri)
- I need a car which is strong (Sıfat Cümlecikleri)
- We have a flat in which there are three bedrooms (Sıfat Cümlecikleri)
- Do you know where she is (İsim Cümlecikleri)
- The doctor said I should rest (Dolaylı Anlatım)
- I would like to invite you (İsim Fiiller-Mastarlar)
- I will call you only if there is a cancellation (Bağlaçlar)
- I will finish my homework as early as I can (Bağlaçlar)
- Somebody tried to break into our house (Deyimsel Fiiller ve Edat Alan Fiiller)

BSL214 Bilgi ve İletişim Teknolojileri II (2.0.2) AKTS 2

- Windows'un temel kavramları, Word, doküman açma, kaydetme, boyama, adres, mektup birleştirme
- Excel'in genel tanımı bir veri tabanı oluşturmak, özet tablo yaratmak, grafik yapmak ve biçimlendirmek, senaryo yaratmak ve düzenleme
- Power Point

SEC214-b Gıda Katkı Maddeleri (2.0.2) AKTS 3 (Secmeli)

- Gıda katkı maddelerinin genel özellikleri ve sınıflandırılması
- Kullanım alanları ve gıda endüstrisinde kullanım amaçları ve yöntemleri
- Gıda katkı maddeleri ile ilgili toksikolojik değerlendirmeler ve sağlık üzerine etkileri
- Türkiye ve dünyada gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler

SEC214-c Araştırma Yöntemleri (2.0.2) AKTS 3 (Secmeli)

- Bilimsel araştırma, araştırmalarda etik, araştırma süreci
- Veri toplama yöntem teknik ve araçları
- Araştırmada örnekleme
- Nicel araştırma yöntemi, nicel araştırma türleri
- Niteliksel araştırma yöntemi, niteliksel araştırma türleri
- Veri çözümlemesinde istatistiksel yöntemler
- Araştırma raporu hazırlama, araştırmaların değerlendirilmesi ve kullanımı, araştırmalarda hata
- Araştırma örnekleri

5. YARIYIL

BSL301 Toplumda Beslenme Durumunun Saptanması (3.0.3) AKTS 4

- Toplum beslenmesi ve toplumda beslenme durumunu saptama yöntemleri
- Yetişkin, yaşlı ve çocuklarda antropometrik ölçümlerin alınması ve değerlendirilmesi, vücut bileşiminin laboratuvar yöntemleri ile saptanması ve uygulamaları
- Klinik bulgular, biyofizik ve biyokimyasal testler
- Besin tüketim araştırmaları
- Besin tüketim araştırmaları değerlendirme yöntemleri ve uygulamaları

- Diyet kalite indeksleri
- Beslenme durumunu tarama testleri
- Beslenme durumunun saptamasında kullanılan ve tarama testlerinin değerlendirilmesi
- Sağlıklı besin seçimi kriterleri
- Beslenme araştırması planlama, anket hazırlama, uygulama, değerlendirme ve rapor yazma
- Ekolojik faktörler
- Sağlık istatistikleri

BSL303 Toplu Beslenme Sistemleri I (3.0.3) AKTS 4

- Toplu beslenmenin önemi ve sınıflandırılması
- Toplu beslenmede sistem yaklaşımı ve diyetisyenin görev ve sorumlukları
- Temel üretim teknikleri ve yeni üretim sistemleri yönetim ve organizasyon temel ilkeleri
- İnsan kaynakları yönetimi
- Toplam kalite yönetimi
- Yataklı tedavi kurumları ile konaklama işletmelerinde üretim ve servis alanlarında hijyenik ve ergonomik tasarım ilkeleri
- Mutfak ve yemekhanede kullanılan araç-gereçler, yapım malzemeleri ve sağlık etkileşimi
- Temel menü planlama ilkeleri
- Kreş ve okullarda yemek hizmetleri standartları
- Hastanelerde yemek hizmetleri standartları
- Huzurevi ve yaşlı bakım evlerinde yemek hizmetleri standartları
- Özel organizasyon (ziyafet, kokteyl, banket vb.) menüleri
- Toplu beslenme yapılan kurumlar için standart yemek tarifeleri
- Hastanelerde diyet mutfağı uygulamaları
- Hammadde ve son ürün tanımları
- Tedarikçi/Yüklenici seçimi, değerlendirilmesi ve yönetiminde diyetisyenin rolü
- Hizmet teknik şartnamelerinin hazırlanması
- Stok kontrolü ve temel depolama ilkeleri

BSL305 Çocuk Hastalıklarında Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları I (3.2.4) AKTS 5

- Tıbbi terminoloji, hastalıkların fizyopatolojisi, tanı yöntemleri, genel tedavi uygulamalarına yönelik terminoloji
- Klinikte vaka izlemi ve klinik beslenme uygulamaları
- Prematüre bebeklerde beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Akut gastroenteritler, beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Malnutrisyon, beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Karbonhidrat malabsorbsiyonları, beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Protein malabsorbsiyonları, beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Yağ malabsorbsiyonları, beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Besin alerjileri, beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Çocukluk çağı obezitesi, beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Çocukluk çağında metabolik sendrom, beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Zayıflık, yeme davranışı bozuklukları, beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Diyabet (Tip 1, Tip 2, monojenik diyabet) beslenme tedavisi ve uygulamaları
- Böbrek hastalıkları, beslenme ve diyetetik uygulamaları

BSL307 Yetişkin Hastalıklarda Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları I (3.2.4) AKTS 5

- Tıbbi terminoloji, hastalıkların fizyopatolojisi, tanı yöntemleri, genel tedavi uygulamalarına yönelik terminoloji
- Öğün planlama yöntemlerine genel bakış
- Obezite ve obezitede beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Zayıflık ve yeme davranışı bozukluklarında beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Diabetes Mellitus-Fonksiyonel Reaktif Hipoglisemi'de beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Kalp-Damar hastalıklarında beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Hipertansiyonda beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Metabolik Sendromda beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Gastrointestinal sistem hastalıklarında ve beslenme ve diyetetik uygulamaları

BSL309 Biyoistatistik (3.0.3) AKTS 4

- Biyoistatistik bilimine giriş
- Tıp bilimlerinde bilimsel araştırma ve planlama
- Tanımlayıcı istatistikler
- Çalışma düzenleri
- Örneklem yöntemleri,
- Olasılık ve olasılık dağılımları
- Parametre tahminleri
- Hipotez testlerine giriş, parametrik testler, Parametrik olmayan testler
- Kategorik veri analizi, korelasyon analizi
- Doğrusal regresyon analizi
- Tanı testlerinin değerlendirilmesi
- Verilerin tablo ve grafiklerle gösterimi
- Araştırmaların rapor haline getirilmesi
- Sağlık alanına özel istatistiksel yöntemler

BSL311 Besin Kontrolü ve Mevzuatı (2.0.2) AKTS 2

- Dünyada ve Türkiye'de besin kontrolü önemi, sorumlu kuruluşlar ve uygulamalar
- Geçmişten günümüze besin kontrolü ile ilgili yasalar
- Besin kontrolü ile ilgili yönetmelikler
- Besin Tebliğleri
- Besin etiketleme ve ilgili yasal düzenlemeler
- Türkiye'de ve dünyada besin güvenliği ile ilgili yasal düzenlemeler ve sertifikasyonlar
- Gıda katkı maddelerinin tanımı, kullanım amaçları, besinlerde kullanım alanları ve fonksiyonları
- Gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler ve toksikolojik değerlendirmeler
- Gıda katkı maddelerinin sınıflandırılmaları (antioksidanlar, asitliği düzenleyiciler, emülgatörler, renklendiriciler, koruyucular, tatlandırıcılar, tat/koku maddeleri, stabilizatörler, kıvam arttırıcılar, jelleştiriciler, starter kültürler, şelat ajanları, topaklanma önleyiciler, kabartıcılar vd.)

- Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerine etkileri
- Çeşitli kirleticilerin besinlere bulaşma yolları (fiziksel, kimyasal ve biyolojik) ve önlenmesine yönelik yasal düzenlemeler
- Besin işleminde risk analizleri ve ilgili yasal düzenlemeler
- Besinlerdeki toksik bileşiklerin sağlık üzerine etkileri
- Mevzuatta hijyen ve sanitasyon tanımı, personel hijyeni ve sanitasyon
- Besin kirliliği ve ilgili yasal düzenlemeler (Pestisitler, bitki gelişimini düzenleyiciler, anabolizanlar, metalik bulaşmalar, radyonüklidler, plastik monomerleri, deterjanlar)
- Organik besinler, genetiği değiştirilmiş organizmalar ve ilgili yasal düzenlemeler

SEC313-c İletişim Becerileri (2.0.2) AKTS 3 (Secmeli)

- İletişimde duygular,
- İletişim türleri,
- Empatik iletişim ve pro-sosyal davranışlar,
- Grup iletişimi,
- İkna kuramları ve stratejileri,
- Ailede iletişim,
- Kurumsal iletişim,
- Kişiler arası iletişim çatışmaları,
- Çatışma yönetimi,
- Girişkenlik davranışları,
- Etkili dinleme

SEC313-d Mesleki İngilizce I (2.0.2) AKTS 3 (Secmeli)

- Beslenme ile ilgili İngilizce makalelerin okunması ve tercümelerinin yapılması.

6. YARIYIL

BSL302 Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisi (3.0.3) AKTS 4

- Beslenme sorunları, sorunlara çözüm önerileri, risk grupları besin ve beslenme politikaları ve önemi
- Tanımlayıcı ve analitik epidemiyolojik çalışmalar ve çalışma planlama
- Halk sağlığı politikası geliştirebilme
- PEM ve epidemiyolojisi,

- Emzirmenin sürdürülmesi, geliştirilmesi ve desteklenmesi, büyümenin izlenmesi
- Şişmanlık ve epidemiyolojisi,
- Beslenmeye bağlı kronik hastalıklar ve epidemiyolojisi
- İyot yetersizliği hastalıkları ve epidemiyolojisi
- Demir yetersizliği anemisi ve epidemiyolojisi
- Çinko yetersizliği ve epidemiyolojisi
- D vitamini yetersizlikleri: Rikets, osteomalasi, osteoporoz ve epidemiyolojisi
- Folat yetersizliği ve epidemiyolojisi
- Diğer vitamin yetersizlikleri ve epidemiyolojisi
- Diş sağlığı ve epidemiyolojisi
- Besin zenginleştirme ve besin destekleri

BSL304 Toplu Beslenme Sistemleri II (3.0.3) AKTS 5

- Ön hazırlık işlemlerinin besin ve sağlık üzerine etkileri
- Temel pişirme teknikleri, pişirme ile meydana gelen değişiklikler ve kirleticiler
- Temel servis teknikleri ile özel gruplarda servis (hastaneler, okullar, huzurevleri vb.) yönetim ve denetimi
- Hijyen ve sanitasyonda temel kavramlar, DAS uygulamaları
- Besin güvenliği temel ilkeleri
- Kişisel hijyen
- Fiziksel alanlar ve araç-gereç hijyeni
- Toplu beslenme sistemlerinde gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik uygulamalar
- HACCP uygulaması temel ilkeleri
- Toplu beslenme sistemlerinde HACCP uygulama örnekleri ISO 22000:2005 temel ilkeleri ve HACCP ile karşılaştırılması
- Toplu beslenme sistemlerinde iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları
- Maliyet kontrolü
- Atık ve artık yönetimi

BSL306 Çocuk Hastalıklarında Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları II (3.2.4) AKTS 6

- Çocuklarda enteral ve parenteral beslenme ve uygulamaları
- Onkolojik hastalıklarda, kemik iliği transplantasyonunda beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Enfeksiyon hastalıkları, beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Nörolojik hastalıklar, beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Doğuştan gelen protein metabolizması bozuklukları, beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Doğuştan gelen karbonhidrat metabolizması bozuklukları, beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Doğuştan gelen yağ metabolizması bozuklukları, beslenme ve diyetetik uygulamaları
- İlaç-besin etkileşimi
- Hastalıklara özgü kullanılacak formülalar

BSL308 Yetişkin Hastalıklarında Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları II (3.2.4) AKTS 6

- Karaciğer hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Safra ve pankreas hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Böbrek hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Kanser ve beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Kemik iliği transplantasyonunda beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Kas- iskelet sistemi hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Yanık, pre-postop dönemi, metabolik stres ve beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Enfeksiyon hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Nörolojik, psikiyatrik hastalıklar ve beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Solunum sistemi hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Besin allerjileri, duyarlılıkları beslenme ve diyetetik uygulamaları
- Enteral-parenteral beslenme ve uygulamaları (beslenme yöntemleri, gereksinmelerin belirlenmesi, ürünler, izlem, oral beslenmeye geçiş süreci, ekip çalışmasının ilkeleri)
- İlaç-besin etkileşimi
- Test diyetleri

BSL310 Staj (0.2.0) AKTS 5

- Bağlı olduğu üniversite dışı özel veya kamu kurumlarında staj
- Staj yapılan kuruma yönelik eğitim, vaka ve seminer sunumları

SEC312-b Besin-İlaç Etkilesimi (2.0.2) AKTS 2 (Secmeli)

- Çeşitli ilaç ve ilaç grupları ile besin ve besin ögeleri arasındaki etkileşimler
- İlaç tedavisinin beslenme durumuna etkisi
- İlaçlar ile karbonhidrat, protein, lipit, vitamin ve mineraller arasındaki etkileşimler

SEC312-c Mesleki İngilizce II (2.0.2) AKTS 2 (Secmeli)

- Beslenme ile ilgili İngilizce makalelerin okunması ve tercümelerinin yapılması

7.YARIYIL

BSL401 Mezuniyet Projesi I (0.2.1) AKTS 2

- Proje hazırlama ilkeleri
- Araştırma planlama aşamaları
- Literatür tarama ve araştırma konusunun belirlenmesi
- Hipotezlerin oluşturulması
- Veri toplama ve analiz yöntemlerinin belirlenmesi

BSL403 Seminer I (0.2.1) AKTS 2

- Seminer hazırlama, kaynak tarama ve sunum teknikleri hakkında genel bilgi
- Seminer konusunun belirlenmesi
- Konu ile ilgili bilimsel kaynak taranması
- Konu ile ilgili bulunan materyallerin incelenmesi ve tartışılması

BSL405 Klinik Beslenme Çocuk Uygulamaları I (1.5.4) AKTS 7

- Oryantasyon haftası
- Staj uygulamasına ilaveten;
 - Prematüre bebek vaka sunumları
 - Malabsorpsiyonlar vaka sunumları
 - Malnütrisyon vaka sunumları

- Kalıtsal metabolizma hastalıkları vaka sunumları
- Diabetes mellitus vaka sunumları
- Enteral ve parenteral vaka sunumları
- Yeme davranış bozuklukları, çocukluk çağı şişmanlığı, metabolik sendrom vaka sunumları
- Enfeksiyon hastalıkları, onkolojik hastalıklar vaka sunumları
- Nörolojik hastalıklar vaka sunumları

• Nadir görülen çocuk hastalıkları olgu sunumları, hasta dosyası inceleme, beslenme eğitimi verme becerisi, seminer hazırlama, diyet planlama

BSL407 Klinik Beslenme Eriskin Uygulamaları I (1.5.4) AKTS 7

• Oryantasyon haftası

• Staj uygulamasına ilaveten;

- Enteral/parenteral beslenme vaka çalışması
- Böbrek hastalıkları vaka çalışması
- Karaciğer hastalıkları vaka çalışması
- Gastrointestinal sistem hastalıkları vaka çalışması
- Kanser vaka çalışması
- Enfeksiyon hastalıkları vaka çalışması
- Diyabet vaka çalışması
- Nörolojik- psikiyatrik hastalıklar vaka çalışması
- Kalp damar hastalıkları vaka çalışması
- Hipertansiyon vaka çalışması
- Kas-iskelet sistemi hastalıkları vaka çalışması
- Obezite vaka çalışması

• Nadir görülen yetişkin hastalıkları olgu sunumları, hasta dosyası inceleme, beslenme eğitimi verme becerisi, seminer hazırlama, diyet planlama

BSL409 Toplu Beslenme Sistemleri Uygulamaları I (1.5.4) AKTS 6

• Oryantasyon haftası

- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Toplu beslenme sistemlerinin özellikleri ve yeni üretim sistemleri
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Staj yapılan kurum hakkında genel bilgi, mutfak ve yemekhane fiziki koşulları
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Staj yapılan kurumun mutfak ve yemekhane planlarının incelenmesi, depo koşulları, mevcut araç-gereçler (kapasiteleri, nitelikleri, markaları vb.)
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Kurumun satın alma bilgileri, ihale yöntemi, ihaleye hazırlık aşamaları, idari şartname örnekleri, teknik şartname örnekleri, sipariş için kullanılan form örnekleri, sipariş için kullanılan gramajlar
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Her bir yemek grubuna ait geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, standart yemek tarifeleri örnekleri.
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Hazırlama ve pişirmede oluşan besin kayıplarının değerlendirilmesi
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Staj yapılan kurumda uygulanan menülerin incelenmesi
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Staj yapılan kurumdaki hedef kitleye yönelik menü planlaması uygulamaları
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Risk gruplarına yönelik menü standartların incelenmesi ve değerlendirilmesi
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj-Ticari nitelikli işletmelere yönelik menü planlama uygulamaları
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Toplu beslenme sistemlerinde besin hijyeni, personel hijyeni, araç- gereç ve fiziki koşulların hijyeni
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Toplu beslenme sistemlerinde HACCP- ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi uygulamaları

SEC411-b Sporcu Beslenmesi (2.0.2) AKTS 3 (Secmeli)

- Egzersiz, beslenme ve sağlık etkileşimi
- Sporcuların enerji, makro besin öğeleri, mikro besin öğeleri
- Antrenman / müsabaka öncesi, sırası ve sonrası beslenme özellikleri
- Sıvı tüketiminin önemi
- Ergojenik yardım

- Vücut kompozisyonu ve ağırlık kontrolü
- Farklı koşullarda egzersizde beslenme özellikleri

SEC411-c Gıda Ambalajlama ve Besin Etkilesimi (2.0.2) AKTS 3 (Secmeli)

- Ambalajın önemi, işlevleri, çevreye etkisi ve gıda ambalaj etkileşimi,
- Cam ambalajın üstünlükleri ve noksanlıkları,
- Teneke, alüminyum ve kalaysız çelik ambalaj malzemelerinin sağlığa etkisi,
- Metal kutuların sağlığa etkisi,
- Plastik ambalaj malzemeleri,
- Plastiklerin sağlığa ve çevreye etkileri,
- Kâğıt ambalaj malzemeleri,
- Modifiye atmosfer ve vakum ambalajlama,
- Özel gıdaların ambalajlanmaları

8. YARIYIL

BSL402 Mezuniyet Projesi II (0.2.1) AKTS 2

- Verilerin toplanması
- Verilerin analizi
- Sonuçların tartışması ve yorumlanması
- Rapor yazımı
- Rapor teslimi

BSL404 Seminer II (0.2.1) AKTS 2

- İncelenen materyaller ışığında seminerlerin ana başlıklarının belirlenmesi
- Rapor ve sunumun hazırlanması
- Sunumun yapılması
- Genel tartışma ve değerlendirme

BSL406 Toplu Beslenme Sistemleri Uygulamaları II (1.5.4) AKTS 6

- Oryantasyon haftası
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Toplu beslenme sistemlerinin özellikleri ve yeni üretim sistemleri

- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Staj yapılan kurum hakkında genel bilgi, mutfak ve yemekhane fiziki koşulları
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Staj yapılan kurumun mutfak ve yemekhane planlarının incelenmesi, depo koşulları, mevcut araç-gereçler (kapasiteleri, nitelikleri, markaları vb.)
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Kurumun satın alma bilgileri, ihale yöntemi, ihaleye hazırlık aşamaları, idari şartname örnekleri, teknik şartname örnekleri, sipariş için kullanılan form örnekleri, sipariş için kullanılan gramajlar
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Her bir yemek grubuna ait geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, standart yemek tarifeleri örnekleri.
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Hazırlama ve pişirmede oluşan besin kayıplarının değerlendirilmesi
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Staj yapılan kurumda uygulanan menülerin incelenmesi
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Staj yapılan kurumdaki hedef kitleye yönelik menü planlaması uygulamaları
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Risk gruplarına yönelik menü standartların incelenmesi ve değerlendirilmesi
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj-Ticari nitelikli işletmelere yönelik menü planlama uygulamaları
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Toplu beslenme sistemlerinde besin hijyeni, personel hijyeni, araç- gereç ve fiziki koşulların hijyeni
- Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Toplu beslenme sistemlerinde HACCP- ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi uygulamaları

BSL408 Klinik Beslenme Çocuk Uygulamaları II (1.5.4) AKTS 6

- Oryantasyon haftası
- Staj uygulamasına ilaveten;
 - Prematüre bebek vaka sunumları
 - Malabsorpsiyonlar vaka sunumları
 - Malnütrisyon vaka sunumları
 - Kalıtsal metabolizma hastalıkları vaka sunumları
 - Diabetes mellitus vaka sunumları

- Enteral ve parenteral vaka sunumları
- Yeme davranış bozuklukları, çocukluk çağı şişmanlığı, metabolik sendrom vaka sunumları
- Enfeksiyon hastalıkları, onkolojik hastalıklar vaka sunumları
- Nörolojik hastalıklar vaka sunumları
- Nadir görülen çocuk hastalıkları olgu sunumları, hasta dosyası inceleme, beslenme eğitimi verme becerisi, seminer hazırlama, diyet planlama

BSL410 Klinik Beslenme Eriskin Uygulamaları II (1.5.4) AKTS 6

- Oryantasyon haftası
- Staj uygulamasına ilaveten;
 - Enteral/parenteral beslenme vaka çalışması
 - Böbrek hastalıkları vaka çalışması
 - Karaciğer hastalıkları vaka çalışması
 - Gastrointestinal sistem hastalıkları vaka çalışması
 - Kanser vaka çalışması
 - Enfeksiyon hastalıkları vaka çalışması
 - Diyabet vaka çalışması
 - Nörolojik- psikiyatrik hastalıklar vaka çalışması
 - Kalp damar hastalıkları vaka çalışması
 - Hipertansiyon vaka çalışması
 - Kas-iskelet sistemi hastalıkları vaka çalışması
 - Obezite vaka çalışması
- Nadir görülen yetişkin hastalıkları olgu sunumları, hasta dosyası inceleme, beslenme eğitimi verme becerisi, seminer hazırlama, diyet planlama

BSL412 Toplum Sağlığında Beslenme Uygulamaları (1.5.4) AKTS 6

- Oryantasyon haftası
- Birinci basamak sağlık ve sosyal hizmetler kuruluşlarında staj uygulaması
- Toplumun beslenme durumunun ve beslenme alışkanlıklarınının saptanması
- Farklı gruplar için beslenme eğitim materyali ve programlarının geliştirilmesi

- Eğitim ve veri toplama
- Değerlendirme
- Rapor hazırlama

SEC414-a Beslenme ile İlişkili Hastalıkların Biyokimyası (2.0.2) AKTS 2 (Seçmeli)

- Diyabet, malnütrisyon, obezite, kardiyovasküler hastalıklar, kanser gibi beslenme ile ilişkili hastalıklarda normal sağlıklı bireylere göre oluşan biyokimyasal ve metabolik değişiklikler