

MARMARA ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ
LİSANS 2020-MÜFREDATI DERS İÇERİKLERİ

1.YARIYIL

ATA121 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I: 19. yüzyılda Osmanlı Devleti'nin durumu ; Birinci Dünya Savaşı öncesinde Avrupa'nın büyük devletlerinin durumu; Avrupalıların Türklerle ilgili politikaları, Şark Meselesi, Trablusgarp ve Balkan Savaşları; Birinci Dünya Savaşı, Osmanlı Devleti'nin Savaşa Girmesi, Kafkasya ve Kanal Cepheleri ; Irak ve Çanakkale Cepheleri, Çanakkale Savaşları'nın sonuçları, I. Dünya Savaşı'nda Osmanlı Devleti'nin paylaşma planları; Brest-Litovsk Antlaşması, Wilson prensipleri, Bulgaristan, Osmanlı Devleti, Almanya ve Avusturya-Macaristan İmparatorluğu'nun ateşkes imzalaması; Paris Barış Konferansı ve savaşın sona ermesi, savaşın getirdiği ekonomik çöküntü ve işçi hareketleri; Mondros Mütarekesi, Azınlıkların faaliyetleri, Ordunun durumu, Damat Ferit Paşa hükümeti, İzmir'in işgali; İstanbul'dan Samsun'a uzanan yolda Mustafa Kemal, Kongreler, Misak-ı Milli'nin kabulü, Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin açılması Milli Mücadele cepheleri, İstiklal Savaşı'nın mali kaynakları; Saltanatın kaldırılması, Lozan Antlaşması ve önemi, Türkiye İktisat Kongresi, Halk Fırkası'nın kurulması, Cumhuriyet'in ilanı; Laik hukuk sisteminin kurulması, sosyal ve kültürel yaşam, ekonomik gelişmeler, çağdaş eğitim ve bilim Atatürk İlkeleri, tanımı ve doğası.

BDY1001 Beslenme ve Diyetetiğe Giriş: Karbonhidratların, proteinlerin ve lipitlerin sağlıklı beslenmedeki önemi, kimyasal yapısı, özellikleri, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, aşırı alım durumu. Besinlerin enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içeriklerinin öğretilmesi, uygun hazırlama ve pişirme yöntemleri, bazı temel ve geleneksel yemek tarifelerinin beslenme ilkeleri çerçevesinde laboratuvar ortamında uygulanması.

KMY1035 Temel Kimya: 1-Maddenin özellikleri ve ölçümü 2- Atomlar ve atom kuramı 3- Kimyasal bileşikler 4- Kimyasal tepkimeler 5- Sulu çözelti tepkimelerine giriş 6- Gazlar 7- Atomun elektron yapısı 8- Periyodik çizelge ve bazı atom özellikleri 9- Kimyasal bağ I : Temel kavramlar 10- Kimyasal bağ II : Bağ kuramları

SGL1017 Temel Anatomi: Giriş ve Terminoloji (İnsan Vücudunun Anatomik Bölümleri,Bölgeleri, Boşlukları, Vücut Zarları) İskelet Sistemi-I (Kemik Oluşumlarının Adlandırılması, Tipik Bir Kemiğin Anatomik Yapısı) İskelet Sistemi-II (Appendiküler İskelet, Üst ve Alt Taraf Kemikleri) İskelet Sistemi-III (Aksial İskelet, Omurga, Pelvis, Göğüs Kemikleri) İskelet Sistemi-IV (Kafatası Kemikleri) Eklem Sistemi-I (Genel Eklem Bilgisi, Sinoviyal Eklemlerin Çeşitleri) Eklem Sistemi-II (Üst-Alt Taraf Eklemleri, Baş-Boyun,Gövde, Omurga Eklemleri) Kas Sistemi-I (İskelet Kaslarının Sınıflandırılması, Özel Kas Bilgisi, Baş ve Boyun Kasları) Kas Sistemi-II (Gövde Kasları, Üst Taraf Kasları) Kas Sistemi-III (Alt Taraf Kasları, Kasların Fonksiyonel Sınıflaması) Dolaşım Sistemi-I (Kalbin anatomik yapısı, Kalp Boşlukları, Kan Damarları) Dolaşım Sistemi-II (Arteriyel ve Venöz Kanlanma, Lenfatik Sistem) Sindirim Sistemi-I (Sindirim Kanalı Organlarının Anatomik Yapısı) Sindirim Sistemi-II (Sindirim Eklenti Organlarının Anatomik Yapısı, Periton).

SGL1019 Temel Fizyoloji: Hücre ve Genel Fizyoloji-I (İntra/Ekstrasellüler Sıvılar, Homeostaz, Vücudun Kontrol Sistemleri) Hücre ve Genel Fizyoloji-II (Hücre, Hücre Zarından Geçiş ve Taşınma Mekanizmaları) Membran Potansiyelleri ve Aksiyon Potansiyelleri (Nöron, Aksiyon Potansiyeli, Sinaps) Merkezi Sinir Sistemi (Beyin, Beyin Zarları, Beyin Omurilik Sıvısı, Omurilik, Refleks) Periferik Sinir Sistemi (Kranial Sinirler, Spinal Sinirler, Pleksus Kavramı, Dermatome) Otonom Sinir Sistemi (Sempatik ve Parasempatik Sinir Sistemleri) Ağrı Fizyolojisi ve Uyku-I (Ağrı Tipleri ve Ağrı Yolları) Ağrı Fizyolojisi ve Uyku-II (Özel Ağrı Formları, Uyku, EEG, Uyku Bozuklukları) Duyu Fizyolojisi-I (Deri,

Bu belge, güvenli elektronik İmza ile imzalanmıştır.

Doğrulama Kodu :BSU535448S Pin Kodu :42042

Belge Takip Adresi : <https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=5709&eD=BSU535448S&eS=52761>

Adres:Marmara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Başbüyük Mahallesi

Bilgi için: MAHMURE GÜÇLÜ GERÇEK

Maltepe Başbüyük yolu Sokak No:9/1 Maltepe / İSTANBUL

Unvanı: Bölüm Sekreteri

Telefon:0216 777 5700 Faks:0216 777 5701

e-Posta:sbf@marmara.edu.tr Elektronik Ağ:http://sbf.marmara.edu.tr

Telefon: 02167775702

Keşif Adresi:marmarauniversitesi@hs01.kep.tr



Duyu Reseptörleri, Görme, Görme Yolları, Akomodasyon, Pupilla Refleksi) Duyu Fizyolojisi-II (İşitme ve Denge, Corti Organı, Vestibüler Sistem, Koku Duyusu, Tat Duyusu) Kas Fizyolojisi-I (İskelet Kası, Motor Ünite, Nöromusküler İleti, Kas lif Tipleri, Kas Kasılma Çeşitleri) Kas Fizyolojisi-II (Hareketin Sinirsel Kontrolü, Refleks, Düz Kas, Düz Kas Kasılma Mekanizması) Kan Fizyolojisi-I (Kanın Görevleri, Kan Hücreleri, Hemoglobin, Demir Metabolizması) Kan Fizyolojisi-II (Kemotaksi, İnflamasyon, Bağışıklık, Kan Grupları, Hemostaz ve Kan Pıhtılaşması)

SGL1024 Tıbbi Biyoloji ve Genetik: Canlılar sistemi, biyomoleküller, hücre yapı ve fonksiyonları, enerji metabolizması, genetik materyalin niteliği, DNA paketlenmesi ve kromozomun yapısı, RNA yapı, sentez ve fonksiyonu, genetik kod ve protein sentezi, kalıtımın temel prensipleri ve insanda tek gen hastalıklarında Mendel kalıtımı, hücre döngüsü ve hücre bölünmesi, mutasyon, beslenme ile ilgili genler ve biyoteknolojik ürünlerin önemi.

TRD121 Türk Dili I: Dilin tanımı. Dil-düşünce ve duygu bağlantısı. Dil-kültür ilişkisi: Kültür nedir? Kültürü oluşturan unsurlar ve özellikleri. Kültür değişimleri. Dil-toplum ilişkisi. 2 . Yeryüzündeki diller. Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri. Türk dilinin gelişimi ve tarihî devreleri. 3 . Türk lehçe ve ağızları. Konuşma dili-yazı dili. Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları. 4 . Herhangi bir Türk lehçesine ait uygulama metni üzerinde çalışma veya lehçelere ait metinler üzerinde mukayeseli çalışma. 5 . İmla kuralları. 6 . Noktalama işaretleri. 7 . Kelime türetme (yapım ekleri) 8 . Diller arası alışveriş: Türkçenin tarihî ilişkileri, diller arası alışverişin kanalı, alıntı türleri. 9 . Sınav kâğıtları üzerinde görüşme, cevapların değerlendirilmesi. Herhangi bir konu üzerinde tartışma. 10 . Kavram karşılıkları belirlemenin yolları (türetme, birleştirme vd.). 11 . Sözlü ve yazılı anlatım. İyi bir anlatımın nitelikleri. Gözlem yapmak, düşünmek, okumak, anadilini iyi kullanmak. Konuşma yetersizlikleri. Türkçede vurgu: kelime vurgusu, grup vurgusu, cümle vurgusu. Karşılıklı konuşma, topluluk karşısında konuşma, toplantılar. 12 . Yazılı anlatım: cümle, paragraf. Anlatım türleri: hikâye etme, açıklama, tasvir yoluyla anlatım vd. 13 . Anlatım bozuklukları (Türkçe sınav ve kompozisyon kâğıtlarında görülen yanlışlarla televizyon, radyo, gazete vd. iletişim organlarında tespit edilen anlatım bozukluğu örnekleri). 14 . Kalıplaşmış anlatımlar: Atasözleri ve deyimler (Biçim ve kavram özellikleri).

YDZI 121 Yabancı Dil I : Basic English for beginners (Tenses, vocabulary, sentence rules). Verb to be, possessive adjectives, questions and negatives, present simple social expressions informal letter, there is, there are, how many, how much, this, that, directions, prepositions of place, some, any, these, those, linking words , can, can't, could, couldn't, formal letter, past simple regular verbs, irregular verbs, silent letters, special occasions.

2.YARIYIL

ATA122 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II: İnkılapların temel özellikleri ve Türk inkılabı; Türk inkılabını etkileyen akımlar; Türk İnkılabının hedefi: Demokratik Hukuk Devleti Türk ekonomisinin yeniden yapılanması, milli ekonomi ve küreselleşme; Laik Türk hukuk sisteminin kurulması; Türk toplum yaşamına düzen ve canlılık getiren diğer yenilikler; Atatürk ilkelerinin genel niteliği ve Cumhuriyetçilik ilkesi; Milliyetçilik ilkesi; Halkçılık ve devletçilik ilkesi; Laiklik ilkesi; İnkılapçılık ilkesi; Atatürkçülüğe karşı eleştiriler ve yanıtları.

BDY1002 Beslenme İlkeleri: Besinler ve içerdikleri makro ve mikro besin ögeleri, besin hazırlama, pişirme, işleme teknikleri, sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemi; Farklı yaş ve cinsiyete göre günlük vitamin ve mineral gereksinmelerini ve bunları sağlayacak besin çeşit ve miktarları; Günlük tüketilmesi önerilen besin ögeleri miktarlarıyla karşılaştırarak, genel beslenme durumunu ve beslenme alışkanlıklarını değerlendirebilme yöntemleri; Konularla ilgili basit uygulamalar yapılarak deney ve teorinin nasıl bağdaşacağı konusunda bilgi sahibi olabilmesi sağlanır.

Bu belge, güvenli elektronik İmza ile imzalanmıştır.

Doğrulama Kodu :BSU535448S Pin Kodu :42042

Belge Takip Adresi : <https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=5709&eD=BSU535448S&eS=52761>

Adres:Marmara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Başbüyük Mahallesi

Bilgi için: MAHMURE GÜÇLÜ GERÇEK

Maltepe Başbüyük yolu Sokak No:9/1 Maltepe / İSTANBUL

Unvanı: Bölüm Sekreteri

Telefon:0216 777 5700 Faks:0216 777 5701

e-Posta:sbf@marmara.edu.tr Elektronik Ağ:http://sbf.marmara.edu.tr

KeP Adresi:marmarauniversitesi@hs01.kep.tr

Tel No: 02167775702



KMY1034 Organik Kimya: Organik kimyaya giriş, fonksiyonel gruplar ve organik bileşiklerin genel sınıflandırılması, hidrokarbonlar (alkanlar, alkenler, alkinler), halkalı alifatik hidrokarbonlar, aromatik hidrokarbonlar, alkil halojenürler, alkoller ve eterler, aldehit ve ketonlar, karboksilli asitler ve esterler, aminler, amino asitler, proteinler ve lipitler.

SGL1010 Fizyoloji: Tüm sistemlerin birbirleriyle olan ilişkileri; Hücrenin organellerini ve fonksiyonel özelliklerini, hücreler arası iletişimi tanımlayabilme transport olayını ve tiplerini sayabilme; Kan hücrelerinin genel özellikleri ve işlevleri; İmmunitenin tanımını, doğal ve edinsel immunitenin özellikleri; Boşaltım sisteminin yapısını, genel özellikleri ve işlevleri; Kasların yapısı, genel özellikleri ve işlevleri; Homeostaz kavramı; Metabolizma kavramı ve etkileyen sistemler; Solunum sisteminin genel olarak yapısı, özellikleri ve düzenleyici mekanizmalar; Hormonların genel özelliklerini ve etki mekanizmaları; Endokrin bezlerin ve salgılarının eksik ya da aşırı salgılanması durumunda oluşabilecek değişiklikler; Sindirim sisteminin temel çalışma prensiplerini, sindirimin sinirsel ve hormonal yolla kontrolü.

SGL1016 Beslenme ve Sağlık Psikolojisi: Psikolojinin beslenme üzerine etkisi; Psikoloji biliminin doğası; Beslenme alanında psikolojinin önemi; Tat algısı ve besin seçiminin psikolojik temelleri; Yeme tercihleri ve psikoloji arasında ilişki; Diyet psikolojisi; Yeme bozukluklarının temelindeki psikoloji; Hastalıklar ve psikolojik etkileri ile beslenme üzerindeki etkileri.

SGL1018 Anatomi: Sindirim sistemi anatomisi özellikleri ile ilgili temel bilgileri içermektedir. Aynı zamanda fizyolojik ve fonksiyonel altyapılarıyla birlikte oluşturulan bir plan doğrultusunda ders işlenecektir.

TRD122 Türk Dili II: Yazılı ve sözlü anlatım türleri, örnekleri; ilmi araştırma yöntemleri. Konu, amaç, ana düşünce, ilmî dil, plân. Dilekçe yazımı. Tutanak, deneme. Fıkra, makale, tenkit, tanıtma. Mektup, hatırat. Özgeçmiş, biyografi. Seyahatname, sohbet, röportaj, nutuk. Sınav kağıtları üzerinde görüşme, cevapların değerlendirilmesi. Herhangi bir konu üzerinde tartışma. Tiyatro, masal, şiir. Hikâye, roman. Konferans, bildiri, rapor, ilmî araştırma. İlmî araştırma yöntemleri: Kitap, kütüphane ve bilgisayardan faydalanma, okuma, not alma. Bir kitabın şekil bakımından nasıl meydana geldiği:dış ön kapak, ithaf sayfası, iç kapak, kısaltmalar, vd. Bibliyografya çeşitleri ve kuralları. Dipnot kuralları.

YDZI122 Yabancı Dil II: Öğrencilerin başlangıç düzeyde İngilizce dilbilgisi ve kelime bilgisi ile birlikte okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerilerinin öğretimini içerir. Uygun telaffuz kullanma, doğru grammer bütünlüğünü sağlama, düz metin ve karşılıklı konuşma metinlerini yorumlayabilme; Basit konuşmada sıklıkla kullanılan kelimeleri öğretme; Sözlü ve yazılı anlatıda kullanılan temel yapıların şekil, anlam ve işlevlerini kavrama.

3.YARIYIL

BDY2007 Toplum Sağlığı ve Beslenmesi: Halk Sağlığına Giriş Halk Sağlığı Kavramı, Hastalık ve Sağlık Sağlık Düzeyini Belirleyen Ölçütler I Sağlık Düzeyini Belirleyen Ölçütler II Sağlık Düzeyini Belirleyen Ölçütler III Epidemiyolojik Araştırma Yöntemleri Demografi-Nüfus yapısı Ana-çocuk Sağlığı Aile Planlaması Sağlık Eğitimi Bağışıklama Çevre Sağlığı İş Sağlığı Beslenme ve antropometrik göstergeler.

BDY2011 Besin Teknolojisi: Besin teknolojisinin tanımı; Hazır gıda teknolojisinde hammaddeler ve bileşimleri, gıda bozulma etkenleri ve kontrolü, Fiziksel gıda muhafaza yöntemleri (soğutma, dondurma, sterilizasyon, pastörizasyon, radyasyon, gaz basıncı, vakum uygulama, ek

Bu belge, güvenli elektronik İmza ile imzalanmıştır.

Doğrulama Kodu :BSU535448S Pin Kodu :42042

Belge Takip Adresi : <https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=5709&eD=BSU535448S&eS=52761>

Adres:Marmara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Başbüyük Mahallesi
Maltepe Başbüyük yolu Sokak No:9/1 Maltepe / İSTANBUL
Telefon:0216 777 5700 Faks:0216 777 5701
e-Posta:sbf@marmara.edu.tr Elektronik Ağ:http://sbf.marmara.edu.tr
Kep Adresi:marmarauniversitesi@hs01.kep.tr

Bilgi için: MAHMURE GÜÇLÜ GERÇEK
Unvanı: Bölüm Sekreteri



Tel No: 02167775702

filtrasyon, kata ditin yöntemi) kimyasal gıda muhafaza yöntemleri (tuzlama, tütsüleme, şekerle muhafaza, asitle muhafaza, kimyasal koruyucu madde kullanımı) ve biyolojik gıda muhafaza teknikleri, Tahıl, meyve, sebze, et, süt, yağ, şeker, çay işleme teknolojisini ve işlenmiş gıdalarda kalite kontrol ilkeleri.

BDY2013 Mesleki İngilizce: Öğrencilerin akademik ve profesyonel hayatta gereksinim duyacakları İngilizce bilgileri edinme, edinilen bilgileri düzenleme ve uluslararası düzeyde kabul edilen bir biçimde kullanabilme becerilerini geliştirme.

BDY2015 Besin kimyası: Çözeltiler ve kolloid sistemler. 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.

KMY2053 Beslenme Biyokimyasına Giriş: Çözeltiler ve kolloid sistemler. 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.

SGL2003 Genel Mikrobiyoloji: Mikoorganizmalar ve immünolojik özellikleri, konaklar, hipersensibilite, immün yetmezlik, aşular ve serumlar, laboratuvarlar, bakteriler, virüsler, mantar ve parazitler ders içeriğinde yer almaktadır.

YON2003 İşletme Yönetimi: Ekonominin temel kavramları • Temel ekonomik sorunlar • Ekonomik sistemler • Fiyat teorisine giriş • Tüketici dengesi • Firma teorisi • Milli muhasebe kavramları • Makro ekonominin temel kavramları • Temel makro ekonomik sorunlar.

4.YARIYIL

BDY2008 Anne ve Çocuk Beslenmesi: Bu ders kapsamında gebelikte, emzilikte, 0-1 yaş bebeklik ve çocukluk döneminde beslenmenin önemini ve toplumdaki bu risk gruplarında dikkat edilmesi gereken beslenme ilkelerine giriş yapılır. Gebelik ve emzilik fizyolojisi, sorunları, gereksinimi ve beslenmesi, beslenme ve mental gelişim, yeni doğan dönemi özellikleri, gereksinimleri, anne sütünün önemi, prematüre bebek beslenmesi, çocuk mamaları ve özellikleri, okul öncesi ve okul çağı çocuğunun beslenmesi, adolesan çağı beslenmesi ve sorunları anlatılır ve uygulamalı vaka çözümleri ile desteklenir.

BDY2004 Besin Mikrobiyolojisi: Bu ders kapsamında Dünya'da besin üretimi, tüketimi sorunları, besinlerden kaynaklanan sağlık riskleri ve besin mikrobiyolojisinin kapsamı temel kavramlara giriş yapılır. Besin kaynaklı hastalıklar, besinlerde mikrobiyal üremeyi etkileyen etmenler, besinlerde bozulma ve patojen indikatörleri ve besin gruplarına özel mikrobiyolojik bozulmalar işlenerek ilgili uygulamalar ile desteklenir.

BDY2006 Besin Kontrolü ve Mevzuatı: Bu ders kapsamında geçmişten günümüze besin kontrolü ile ilgili yasalar, yönetmelikler, sorumlu kişiler ve kurumlara giriş yapılır. Dünya'da ve Türkiye'de besin kontrolünün önemi, besin etiketleme ve düzenlenmesi, besin güvenliği ve ilgili yasal düzenlemeler, gıda katkı maddelerinin tanımı, amaçları ve kullanım alanları gibi konular işlenir.

BDY2014 Beslenme ve Diyetetik Alanında Etik: Bu ders kapsamında meslek kavramına ve beslenme ve diyetetik meslek kavramına giriş yapılır. Mesleği meslek yapan genel kavramlar, meslek etiği ve ilkeleri ve etik kodlar işlenir.

Bu belge, güvenli elektronik İmza ile imzalanmıştır.

Doğrulama Kodu :BSU535448S Pin Kodu :42042

Belge Takip Adresi : <https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=5709&eD=BSU535448S&eS=52761>

Adres:Marmara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Başbüyük Mahallesi
Maltepe Başbüyük yolu Sokak No:9/1 Maltepe / İSTANBUL
Telefon:0216 777 5700 Faks:0216 777 5701
e-Posta:sbf@marmara.edu.tr Elektronik Ağ:http://sbf.marmara.edu.tr
Kep Adresi:marmarauniversitesi@hs01.kep.tr

Bilgi için: MAHMURE GÜÇLÜ GERÇEK
Unvanı: Bölüm Sekreteri



Tel No: 02167775702

KMY2034 Besin Kimyası ve Analizleri: Bu ders kapsamında besin kalitesinin değerlendirilmesi, süt, et, tavuk, balık, yumurta, tahıl ve tahıl ürünleri, sebze ve meyvelerin genel özellikleri, uygulanan besin işleme yöntemleri işlenir ve ilgili laboratuvar uygulamaları ile desteklenir. Laboratuvar uygulamalarında besin işleme yöntemlerinin, sıklıkla kullanılan tekniklerin ve üretim teknolojilerinin işlenmesi amaçlanır.

KMY2054 Beslenme Biyokimyası: Bu ders kapsamında beslenme biyokimyası, metabolizması ve metabolik kontrolü ayrıntılı incelenir. Vitamin ve mineral metabolizması, vücut sıvıları ve su dengesi, nükleotidler ve nükleik asitler, enzimler, hormonlar, klinik biyokimya ve besin-besin ögesi etkileşimleri anlatılır. Beslenme biyokimyasını beslenme bozuklukları ve hastalıklarla ilişkilendirmek amaçlanır.

SOS2080 Sağlık Antropolojisi ve Sosyolojisi: Bu ders kapsamında sağlık antropolojisinin ve sağlık sosyolojisinin temel kavramlarına giriş yapılır. Sağlık ve demografik özellikler, hasta hastalık kavramları, sağlık-hastalık olgusunu etkileyen toplumsal faktörler, sosyo-kültürel yapı ile sağlık-hastalık ilişkisi, kentleşme, sanayileşme ve çevre sağlığı ve sağlık ilişkisi, karşılaştırmalı sağlık sistemleri, geleneksel tıp, alternatif tıp ve toplum, sağlık personeli- hasta ilişkiler işlenir.

5.YARIYIL

BDY3011 Çocuk Hastalıklarında Beslenme I: Bu ders kapsamında çocuk hastalıkları ve bu hastalıklara özgü tıbbi beslenme tedavileri ele alınır. Malnütrisyon, obezite, diyabet, akut gastroenteritler, malabsorbsiyonlar gibi çeşitli çocuk hastalıklarında diyet tedavisi ilkeleri anlatılır ve uygulamalı vaka çözümleri ile desteklenir.

BDY3013 Toplu Beslenme Sistemleri I: Toplu beslenme ve önemi, TBS sistem tipleri/ yeni üretim sistemleri, yönetim ve organizasyon, mutfak/yemekhane planlama ve kullanılan araç gereçler, menü yönetimi, standart yemek tarifeleri ve denetimi, satın alma ve depolama teknikleri konularını içerir.

BDY3019 Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi: Bu ders kapsamında yetişkin hastalıkları ve bu hastalıklara özgü tıbbi beslenme tedavilerine giriş yapılır. Obezite, yeme bozuklukları, zayıflık, diabetes mellitus, kalp hastalıkları, hipertansiyon, metabolik sendrom ve gastrointestinal sistem hastalıklarının etiyolojisi, klinik belirtileri, komplikasyonları ve hastalığa özgü tıbbi beslenme tedavileri anlatılır ve uygulamalı vaka çözümleri ile desteklenir.

BDY3021 Toplumda Beslenme Durumunun Saptanması: Toplum beslenmesi, beslenme epidemiyolojisi ve beslenme durumunu saptama yöntemleri, beslenme antropometrisi, besin tüketim araştırmaları, beslenme durumunun saptanmasında klinik belirtileri, biyofizik yöntemler, biyokimyasal ve hematolojik yöntemler ile sağlık istatistikleri, yaşa özgü mortalite ve morbidite hızları ve ekolojik etmenler hakkında bilgi verilmesini içerir.

BDY3022 Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı: Bu ders hasta hakları, öykü ve anamnez alma, beslenme durumunun saptanması, vücut kompozisyonu ve diğer testlerin değerlendirilmesi, tedavi ve takip, değerlendirme ve programın yeniden yapılandırılması, danışana yaklaşım, eğitim ilkeleri, yöntemleri, metodu, yetişkinlere danışmanlık, çocuklara danışmanlık, kurumlara danışmanlık, sporculara danışmanlık, topluma danışmanlık konularını kapsar.

SGL3017 Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri: Araştırma yöntemlerine giriş, veri



tanımı, dağılım çeşitleri, verilerin toplanması, analizi, raporlama konularını içerir.

6.YARIYIL

BDY3012 Çocuk Hastalıklarında Beslenme II: Bu ders kapsamında çocuk hastalıkları ve bu hastalıklara özgü tıbbi beslenme tedavileri ele alınır. Çocuk hastalıklarında enteral-parenteral beslenme, kanser, doğuştan metabolizma hastalıkları, karaciğer hastalıkları, böbrek hastalıkları, nörolojik hastalıklar, yoğun bakım, yanık, enfeksiyon, sepsis, gibi çeşitli çocuk hastalıklarında diyet tedavisi ilkeleri anlatılır ve uygulamalı vaka çözümleri ile desteklenir.

BDY3014 Toplu Beslenme Sistemleri II: Toplu beslenme sistemlerinde ticari işletmeler ve bu işletmelerde geniş çapta hazırlama, pişirme ve servis yöntemleri, müşteri memnuniyeti, hijyen / HACCP, maliyet kontrolü, iş güvenliği, iş etüdü verimlilik, atık yönetimi ve sürdürülebilir beslenme, arge-inovasyon konularını içerir.

BDY3016 Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyoloji: Ülkemizde ve Dünya'da görülen beslenme sorunları ve epidemiyolojisi (protein-enerji malnutrisyonu, şişmanlık, diyete bağlı kronik hastalıklar, demir yetersizliği anemisi, iyot yetersizliği hastalıkları, diş çürükleri, çinko yetersizliği, raşitizm, osteomalasi, osteoporoz, vitamin yetersizlikleri, folik asit yetersizliği, risk gruplarında beslenme (işçi, yaşlı beslenmesi vb), afet durumlarında beslenme, müdahale programları, ulusal besin ve beslenme plan ve politikaları konularını içerir.

BDY3020 Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi II: Bu ders kapsamında yetişkin hastalıkları ve bu hastalıklara özgü tıbbi beslenme tedavilerini ele alınır. Karaciğer, safra ve pankreas hastalıklarının, bariyatrik cerrahinin, böbrek hastalıklarının, endokrin hastalıklarının, solunum sistemi hastalıklarının, enfeksiyon ve yanık durumlarının, nörolojik ve psikiyatrik hastalıklarının, kanser hastalarının, alerji ve intolerans durumlarının etiyojisi, klinik belirtileri, komplikasyonları ve hastalığa özgü tıbbi beslenme tedavileri anlatılır ve uygulamalı vaka çözümleri ile desteklenir. Ayrıca bu dönemde enteral ve parenteral beslenme yolları ve diyet hesaplamaları işlenir.

IST3016 Biyoistatistik: Biyoistatistiğin tanımı, yöntemleri, araştırma sürecinde kullanımı konularını içerir.

7.YARIYIL

BDY4007 Klinik Beslenme Erişkin Uygulamaları: Kurum ve hastane diyetisyenleri ile akademik personel danışmanlığında, öğrencilerin erişkinlerde beslenme tedavisi alanında kurum ve hastane diyetisyenliğine pratik olarak hazırlanması.

BDY4011 Bitirme Projesi-1: Besin, beslenme ve diyetetik ile ilgili güncel konularda bireysel araştırmaların planlanması ve yürütülmesi. Öğrencinin danışmanının denetiminde seçtiği konuda, tez çalışmasının planlanması, literatür araştırması, sonuçlar, tartışma, özet ve referansların belirtilmesi ile rapor halinde sunulması süreçlerini içerir.

BDY4013 Toplum Beslenmesi Yaz Stajı: Bu staj kapsamında kurum ve hastane diyetisyenleri ile akademik personel danışmanlığında, öğrencilerin toplum beslenmesi, beslenme epidemiyolojisi ve beslenme durumunu saptama yöntemleri, beslenme antropometrisi, besin tüketim araştırmaları, beslenme durumunun saptanmasında klinik belirtileri, biyofizik yöntemler, biyokimyasal ve hematolojik yöntemler ile sağlık istatistikleri, yaşa özgü mortalite ve morbidite hızları ve ekolojik etmenler hakkında saha stajı imkanı ve bu alandaki diyetisyenliğine pratik olarak hazırlanması desteklenir.



BDY4029 Toplu Beslenme Sistemleri Uygulamaları: Toplu beslenme sistemlerinde ticari işletmeler ve bu işletmelerde organizasyon/ mutfak personel, ticari işletmelerde mutfak/restoran planı, geniş çapta hazırlama, pişirme ve servis yöntemleri, hijyen / HACCP, maliyet kontrolü, TBS sistem tipleri/ yeni üretim sistemleri, yönetim ve organizasyon, mutfak/yemekhane planlama ve kullanılan araç gereçler, menü yönetimi, standart yemek tarifeleri ve denetimi, satın alma ve depolama teknikleri ve iş güvenliği konularında uygulamalar ve pratik olarak hazırlanması.

8.YARIYIL

BDY4012 Bitirme Projesi II: Besin, beslenme ve diyetetik ile ilgili güncel konularda bireysel araştırmaların planlanması ve yürütülmesi. Öğrencinin danışmanının denetiminde seçtiği konuda, tez çalışmasının planlanması, literatür araştırması, sonuçlar, tartışma, özet ve referansların belirtilmesi ile rapor halinde sunulması süreçlerini içerir.

BDY4028 Klinik Beslenme Çocuk Uygulamaları: Hastanede çocuk hastalıkları diyetisyenleri ile akademik personel danışmanlığında, öğrencilerin çocuk hastalıkları diyetisyenliğine pratik olarak hazırlanması süreçlerini içerir.

BDY4030 Dış Kurum Uygulamaları: Toplu beslenme hizmeti veren kurum diyetisyenleri ile akademik personel danışmanlığında, öğrencilerin kurum diyetisyenliğine pratik olarak hazırlanması süreçlerini içerir.

SEÇİMLİK DERSLER (BDY-SH1/ BDY-SH2)

BDY2068 Türk Mutfak Kültürü: Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi, Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü, Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü, Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü, Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü, Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfaklarla Etkileşimi, Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekanlar, Yiyecek ve İçecekler.

BDY2070 Sağlık Terminolojisi: Sağlık terminolojisine giriş, Sağlık terminolojisinde kısaltmalar ve okunuşlar, Kardiyovasküler ve Endokrin Sisteme ilişkin terminoloji (anatomi, fizyoloji, hastalıklar, tanısal işlemler), Santral ve Periferik Sinir Sistemine ilişkin terminoloji (anatomi, fizyoloji, hastalıklar, tanısal işlemler), Solunum sistemi ve Göz-Kulak Burun Boğaz Terminolojisi, Kas-İskelet Sistemi ve Ürogenital Sistem Terminolojisi (anatomi, fizyoloji, hastalıklar, tanısal işlemler), İlaç bilimi terminolojisi, Radyoloji ve Nükleer tıp terimleri, Halk sağlığı ve hastalık sınıflaması terminolojisi, Beslenme terminolojisi, Terminolojik açıdan makale ve kılavuz değerlendirme.

SEÇİMLİK DERSLER (BDY-SH3,4)

BDY2051 Beslenme Antropometrisi: Antropometrinin tanımı ve içeriği, Vücut ağırlığı ve boy uzunluğunun saptanması, Referans değerler/Standartlar, İndeksler, Beslenme durumunun saptanmasında kullanılan antropometrik yöntemler, Beslenme ve fiziksel büyüme, Uzunluk ölçümleri ve ölçüm yöntemleri, Çap ve genişlik ölçümleri ve ölçüm yöntemleri, Deri kıvrım kalınlığı ölçümleri ve ölçüm yöntemleri, Vücut yağı ve yağsız doku miktarının saptanma yöntemleri, Biyoelektrik impedans analizi, Farklı yaş gruplarında antropometrik ölçümlerin değerlendirilmesi, Özel durumlarda kullanılan antropometrik yöntemler, Farklı yaş gruplarında antropometrik ölçümler ile ilgili uygulama çalışmalarının poster sunumları.



BDY2054 Beslenme Ekolojisi: Beslenme ve çevre etkileşimi -Tarihsel süreçte beslenme alışkanlıklarında oluşan değişiklikler -Ülkelerin beslenme alışkanlıkları arasındaki farklılıkları -Tarih öncesi ve sonrası dönemlerde -Dinler ve beslenme -Beslenmeyi etkileyen ekonomik, politik, sosyal, coğrafi nedenler.

BDY2060 Gıda Katkı Maddeleri ve Besin Toksikitesi: Gıda katkı maddelerinin genel özellikleri, sınıfları ve toksikolojik değerlendirmeleri, değişik gıdalardaki kullanım alanları ve yasal düzenlemeleri konusunda ayrıntılı bilgi verir.

BDY2064 Sporcu Beslenmesi: Beslenme ilkeleri, karbonhidratlar, yağlar, proteinler, mineraller, vitaminler ve suyun organizmadaki görevleri, fiziksel performansa etkileri, yarış öncesi, arası ve sonrası beslenme ilkeleri, yaş, cinsiyet ve hastalık durumlarına göre beslenme, sporda ağırlık kontrolü.

BDY2065 Standart Tarife ve Ürün Geliştirme: Standart yemek tarifeleri ve önemi, Standart yemek tarife geliştirme aşamaları, standart gramajlar, duyuusal değerlendirme.

SGL2058 Mesleki Alanda Akademik Yazma Becerileri: Öğrencilerin akademik ve profesyonel hayatta gereksinim duyulan bilgileri edinme, edinilen bilgileri düzenleme ve uluslararası düzeyde kabul edilen bir biçimde yazma becerilerini geliştirme.

SGL2059 Mesleki Alanda İletişim Becerileri: İletişimi kavram olarak tanımlamak, iletişimi etkileyen faktörler ve etkili iletişim kurma temel teknikleri, iletişimi etkileyen kendini tanıma, bilişsel şema ve çarpıtmalar, atılgan davranış özellikleri, empati kavramı, görüşme yapma ilkeleri ve grup çalışması ilke ve dinamikleri.

SEÇİMLİK DERSLER (BDY-SH5,6/ BDY-SH7,8/ BDY-SH9,10/ BDY-SH11)

BDY2050 Besin-İlaç Etkileşimi: İlacın tanımı, formları, farmakokinetik, farmakodinamik, ilaçların besinlerle etkileşim mekanizmaları, besinlerin içerisinde bulunan biyoaktif bileşenler, ilacın aktivitesini hızlandıran ya da yavaşlatan besinler ve ters etkileri konularında bilgi edinilmesi.

BDY2053 Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı: Hasta hakları, öykü ve anamnez alma, beslenme durumunun saptanması, vücut kompozisyonu ve diğer testlerin değerlendirilmesi, tedavi ve takip, değerlendirme ve programın yeniden yapılandırılması, danışana yaklaşım, eğitim ilkeleri, yöntemleri, metodu, yetişkinlere danışmanlık, çocuklara danışmanlık, kurumlara danışmanlık, sporculara danışmanlık, topluma danışmanlık.

BDY2057 Fitoterapi ve Fonksiyonel Besinler: Fitoterapinin tarihçesi, bilimsel dayanağı, temel kavramları, Avrupa'daki ve Türkiye'deki durumu, Fitoterapide kullanılan ilaçların sınıflandırılması, ESCOP monografileri, fitoterapi konusunda diyetisyenlere düşen görevler, yararları ve dezavantajları.

BDY2061 Nutrigenetik ve Epigenetik: Genetik varyasyon, gen, beslenme ve gen ekspresyonu, nutrigenomik etkinliği ve besin öğelerinin güvenilirlik değerlendirmesi, gen ve çevre , Tip 1 DM gen ve besin etkileşimi, kanser nutrigenomik, genetik varyasyon ve fiziksel performans.

BDY2074 Enteral ve Parenteral Beslenme: Enteral ve parenteral beslenme endikasyonlarının belirlenmesi, Enteral ve parenteral beslenme yolları tanımlanması, Enteral ve parenteral beslenme kontra endikasyonlarının değerlendirilmesi, Enteral ve parenteral beslenme ürünleri ve özelliklerinin ayırt edilmesi, Enteral ve parenteral beslenmede ürün seçimi ve ürünlerin sınıflandırılması.

ÜNİVERSİTE SEÇİMLİK DERSLER (BDY-SU1/ BDY-SU2)



HUK2083 Sağlık Hukuku: Sağlık hukukunun amacı, Sağlık hizmetlerinde medeni hukuk sorumluluğu, Sözleşme sorumluluğu, Sağlık hizmetlerinde ceza hukuku sorumluluğu, Devletin sağlık hizmetlerinden sorumluluğu, Hasta hakları, Sağlık mevzuatı.

KSS2052 Fotoğrafçılık: Fotoğraf makineleri ve türleri, Fotoğraf makinelerinin öğeleri, Objektifler, Yardımcı malzemeler, Işık bilgisi ve ışık türleri, Pozlandırma, eşdeğerlilik yasası, Net alan derinliğinin kontrolü, Diyafram, Enstantane, Iso Speed, Çekim teknikleri.

SGL2055 İlk Yardım: Hayati Tehlike Arz Eden Bir Acil Durum Nasıl Saptanır / Nasıl ve Ne Zaman Uygun Bir Şekilde Acil Tıbbi Sistemi Harekete Geçirmeliyiz / Acil Durum Neticesinde Nasıl Fark Yaratılır / Temel Hayat Desteği Nasıl Sağlanır / Acil Müdahale / Hayatta Kalma Zinciri / Tıbbi Acil Durum / Ani Hastalık İşaret ve Belirtileri / Acil İlk Yardım Teknikleri / Anatomi / Fizyoloji / Normal Vücut Fonksiyonları Nelerdir / Normal Kalp ve Akciğer Fonksiyonları Nelerdir / Kalp Krizi ve/veya Felç Durumu İçin Risk Faktörleri Nelerdir / Kalp Krizi ve Felç Durumunda İlk Yardım / Boğulma Durumunda İlk Yardım / Genel Triage Prensipleri/ Kanama İle İlgili Acil Durumlar / Kanama Kontrol Sırası / Şok / Şok İşaretleri ve Genel Bilgiler / Şok Durumunda Yardım / Yanık Yardımı / Genel Bilgi / Elektrik Yanığı Yardımı / Kimyasal Madde Yanığı / Duman Yutulması / Yanık Tedavisi / Isı Yanıklarında İlk Yardım / Zorlanma ve Burkulmalar İçin İlk Yardım / Çıkık ve Kırıklar / İşaret ve Belirtiler, İlk Yardım / Kırık İçin Destek Kullanma / Kafa, Boyun ve Bel Kemiği Yaralanmaları / Genel Yardım / Astım / Diabetik Acil Durum / Nöbet / Şiddetli Alerjik Reaksiyon / Darbe / Zehirlenme / Zehirli Bitkiler / Isırma Ve Böcek Sokmaları / Isı veya Soğuk ile İlgili Acil Durumlar / Bazı Vücut Yaralanmaları ve Bakımı / Masaj / Karşılaşılabilecek Tehlikeler / Vuruşun Kişide Yapacağı Zararlı Etkiler / Aşırı Kullanım Yaralanmaları

ÜNİVERSİTE SEÇİMLİK DERSLER (BDY-SU3/ BDY-SU4)

KSS2057 Psikodrama: Psikodrama teknikleri kullanılarak öğrencilerin iletişim, kendini ifade etme, kendini fark etme ve empati becerilerini geliştirmeye ilişkin; anlatım, grup tartışması, etkileşim, gözlem, rol oynamadan oluşan psikodrama grup çalışmaları.

THU2058 Topluma Hizmet Uygulamaları: Toplumsal farkındalık projeleri oluşturma, sivil toplum örgütlerini tanıma ve birlikte çalışma, etkinlikler geliştirme, çözüme yönelik hızlı karar alma, inisiyatif kullanma, empati yapma.

Doç. Dr. Fatma Esra GÜNEŞ
Bölüm Başkanı

