



LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Misyon-Vizyon

Misyonumuz;

Yeterli ve dengeli beslenme ile yaşam boyu bireyin ve toplumun sağlığının korunması, iyileştirilmesi ve yaşam kalitesinin artırılmasını hedefleyen, uluslararası standartlar çerçevesinde eğitim ölçütlerine uygun, evrensel düşünce ve değerlere sahip, evrensel hukuk ve etik değerlere bağlı, bilim ve teknolojiyi takip eden, yaratıcı, yenilikçi diyetisyenler yetiştirmek

Vizyonumuz;

Beslenme ve diyetetik alanında yetiştirdiği nitelikli mezunların yaptığı bilimsel çalışmalar ile ulusal ve uluslararası alanda tanınan, toplumun sağlıklı gelişimine katkı veren, araştırma ve yayın yapan, ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan, tercih edilen örnek ve lider bir bölüm olmaktır.



LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Eğitim Amaçları ve Program Çıktıları

Eğitim amaçları

1. Evrensel hukuka ve etik değerlere, kanıta dayalı bilime bağlı kalarak, sağlıklı birey, hasta birey, aile ve toplum için ayırım yapmaksızın beslenme alışkanlıkları ve risk durumlarına uygun beslenme planını oluştururlar.
2. Toplumdaki beslenme sorunlarını saptayarak, beslenme ve diyetetik bilimindeki gelişmeler doğrultusunda sorunları analiz ederek çözüm yolları üretip, plan ve politikaların geliştirilmesine destek olarak, toplum sağlığının korunmasına katkı sağlarlar.
3. Ulusal ve uluslararası mesleki standartlar çerçevesinde belirlenen niteliklere sahip, interdisipliner ve multidisipliner çalışmaya uyumlu birer sağlık çalışanı olarak görev alırlar.
4. Yaşam boyu bireyin ve toplumun sağlığının korunması, iyileştirilmesi ve yaşam kalitesinin artırılmasına yönelik hareket ederek, koruyucu ve tedavi edici eğitim ve uygulamalarda rol alırlar.

Program Çıktıları

PÇ1-Beslenme ve Diyetetik Bölümünün kapsadığı teorik ve pratik bilgilere sahip olma.

PÇ2-Beslenme biliminin uygulamalarını kullanarak bireysel ve toplum düzeyinde hastalıkların önlenmesi, tedavisi ve sağlığın geliştirilmesine katkı sağlama.

PÇ3-Beslenme ve Diyetetik alanında eleştirel düşünme, karar verme ve sorun çözme becerilerini geliştirme.

PÇ4-Klinik alanda beslenme desteği sağlamadaki sorunları tanımlama ve sorunların çözümüne yönelik uygun bilimsel yöntemler geliştirme.

PÇ5-Toplum düzeyinde sağlığı geliştirme amacıyla bilimsel kanıtları kullanarak ve eğitim vererek toplumun bilgi düzeyini artırma.

PÇ6-Daha sağlıklı diyetlerin geliştirilmesi ve sürdürülmesini desteklemek amacıyla gıda endüstrisi için stratejiler önerme.

PÇ7-Etik değerler çerçevesinde hareket etme, mesleğini uygulama ve başkalarının haklarına saygı gösterme.

PÇ8-Sözlü ve yazılı iletişim becerilerini etkin bir şekilde kullanma.

PÇ9-Multidisipliner bir şekilde çalışma, araştırma, proje ve etkinliklerde rol alma.

PÇ10-Beslenme ve Diyetetik alanındaki ulusal ve küresel sorunları takip etme ve mesleki becerilerini kullanarak, bu sorunları toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak çözümlenme.

PÇ11-Yabancı dili kullanarak, beslenme ve diyetetik alanında güncel kanıta dayalı bilgiler edinme.

PÇ12-Beslenme ve Diyetetik alanına özgü teknolojik ekipmanları kullanabilme becerisine sahip olma.

PÇ13-Mesleki gelişimini ömür boyu sürdürme farkındalığı kazanma.



LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Lisans Müfredatı

1.Dönem				2.Dönem			
KOD	DERS ADI	KREDİ	AKTS	KOD	DERS ADI	KREDİ	AKTS
SHY101	Beslenme İlkeleri	(3-0) 3	5	BES 120	Besin Hazırlama ve Pişirme Teknikleri	(2-2) 3	6
ORT109	Matematik	(3-0) 3	5	SHY108	Organik Kimya	(3-0) 3	5
SHY103	Mikrobiyoloji	(3-0) 3	5	BES 130	Demografik Yapı ve Beslenme	(2-0) 2	4
ORT111	Kimya	(3-0) 3	4	ORT104	Psikoloji	(3-0) 3	4
ORT201	Halk Sağlığı	(2-0) 2	4	ORT100	Bilgisayar	(3-0) 3	5
ORT101	İngilizce I	(3-0) 3	3	ORT106	Türkçe	(2-0) 2	2
ORT115	Sosyoloji	(3-0) 3	5	ORT110	İngilizce II	(3-0) 3	3
TOPLAM		20	31	TOPLAM		19	29
3.Dönem				4.Dönem			
KOD	DERS ADI	KREDİ	AKTS	KOD	DERS ADI	KREDİ	AKTS
BES 211	Besin Kimyası ve Analizleri I	(2-2) 3	6	BES 204	Beslenme Biyokimyası II	(3-0) 3	5
ORT105	Anatomi	(3-0) 3	4	ORT202	Sağlık Hizmetlerinde İletişim	(2-0) 2	3
BES 217	Beslenme Biyokimyası I	(3-0) 3	5	BES 222	Besin Kimyası ve Analizleri II	(2-2) 3	5
ORT103	Fizyoloji	(3-0) 3	4	BES 224	Besin Mikrobiyolojisi	(3-0) 3	5
	Seçmeli I	(3-0) 3	5	BES 226	Egzersiz ve Beslenme	(2-0) 2	3
	Serbest Seçmeli I	(3-0) 3	5	BES 228	Toplumda Beslenme Sorunları. Ve Epidemiyoloji	(1-2) 2	4
					Seçmeli II	(3-0) 3	5
TOPLAM		18	29	TOPLAM		18	30
5.Dönem				6.Dönem			
KOD	DERS ADI	KREDİ	AKTS	KOD	DERS ADI	KREDİ	AKTS
BES 311	Anne ve Çocuk Beslenmesi	(2-2) 3	6	BES 324	Toplu Bes. Yap. Kurum. Bes II	(3-0) 3	4
BES 313	Toplu Bes. Yap. Kurum. Bes I	(3-0) 3	4	BES 326	Bes. İle İlişkili Has. Biyokimyası	(2-0) 2	4
SHY313	Biyostatistik	(3-0) 3	5	BES 328	Çocuk Hastalıklarında Beslenme	(2-2) 3	5
BES 319	Toplumda Beslenme Dur. Sap.	(1-2) 2	3	BES 330	Besin Kontrolü ve Mevzuatı	(2-2) 3	5
BES 321	Hastalıklarda Diyet Tedavisi I	(2-2) 3	4	BES 332	Hastalıklarda Diyet Tedavisi II	(2-2) 3	4
BES 323	Diyetetik Uyg. İlke ve Sorunlar	(2-0) 2	3	ORT108	Tarih	(2-0) 2	2
	Seçmeli III	(3-0) 3	5	ORT351	Araştırma Yöntemleri	(3-0) 3	6
TOPLAM		19	30	TOPLAM		19	30
7.Dönem				8.Dönem			
KOD	DERS ADI	KREDİ	AKTS	KOD	DERS ADI	KREDİ	AKTS
BES 411	Mezuniyet Çalışması I	(2-1) 2	4	BES 412	Mezuniyet Çalışması II	(2-1) 2	6
BES 413	Seminer I	(2-0) 2	3	BES 414	Seminer II	(2-0) 0	3
BES 415	Toplu Beslenme Sistemleri Uygulaması I	(0-8) 4	8	BES 416	Toplu Beslenme Sistemleri Uygulaması II	(0-8) 4	8
BES 417	Klinik Beslenme Uygulaması I	(0-8) 4	8	BES 418	Klinik Beslenme Uygulaması II	(0-8) 4	8
	Serbest Seçmeli II	(3-0) 3	5		Seçmeli IV	(3-0) 3	5
BES 400	Yaz Stajı	(0-0) 0	3				
TOPLAM		15	31	TOPLAM		15	30

Toplam Kredi: 144- Toplam AKTS: 240

FAKÜLTE ALAN SEÇMELİ DERSLERİ

KOD	DERS ADI	KREDİ	AKTS	KOD	DERS ADI	KREDİ	AKTS
BES 221	Örgütlerde Davranış	(3-0) 3	5	BES 329	Epidemiyoloji	(3-0) 3	5
BES 223	İnsan Kaynakları Yönetimi	(3-0) 3	5	BES 334	Besin Teknolojisi ve Güvenliği	(3-0) 3	5
BES 225	Sağlık Psikolojisi	(3-0) 3	5	BES 336	Enteral-Parenteral Beslenme	(3-0) 3	5
BES 230	Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yöntemi	(3-0) 3	5	BES 338	Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri	(3-0) 3	5
BES 232	Sporcu Beslenmesi	(3-0) 3	5	BES 340	Klinik Beslenmede Sorunlar	(3-0) 3	5
BES 234	Biyostatistik	(3-0) 3	5	FTR412	Akılcı İlaç Kullanımı	(3-0) 3	5
BES 325	Yaşlılıkta Beslenme	(3-0) 3	5	FTR413	İlk Yardım	(3-0) 3	5
BES327	Obezite	(3-0) 3	5				

BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

SHY101 Beslenme İlkeleri	ORT111 Kimya	ORT109 Matematik	SHY103 Mikrobiyoloji	ORT115 Sosyoloji	ORT201 Halk Sağlığı	ORT101 İngilizce I	1. Dönem
BES 120 Besin Hazırlama ve Pişirme Tekn.	SHY108 Organik Kimya	ORT100 Bilgisayar	ORT104 Psikoloji	BES 130 Demografik Yapı ve Beslenme	ORT106 Türkçe	ORT110 İngilizce II	2. Dönem
BES 217 Beslenme Biyokimyası I	BES 211 Besin Kimyası ve Analizleri I	ORT105 Anatomi	ORT103 Fizyoloji	Seçmeli I	Serbest Seçmeli I		3. Dönem
BES 204 Beslenme Biyokimyası II	BES 222 Besin Kimyası ve Analizleri II	ORT202 Sağlık Hizmetlerinde	BES 224 Besin Mikrobiyolojisi	BES 226 Egzersiz ve Beslenme	BES 228 Toplumda Bes. Sor. ve Epid.	Seçmeli II	4. Dönem
BES 311 Anne ve Çocuk Beslenmesi	BES 319 Toplumda	BES 313 Toplu Bes. Yap. Kurum	BES 321 Hastalıklarda Diyet Ted. I	BES 323 Diyetetik Uyg.. İlk eve Sorunlar	SHY313 Biyostatistik	Seçmeli III	5. Dönem
BES 328 Çocuk Hastalıklarında Besle	BES 330 Besin Kontrolü Mevzuatı	BES 324 Toplu Bes. Yap. Kurum	BES 332 Hastalıklarda Diyet Ted. II	BES 326 Bes.ile ilintili Has.Biyokimya	ORT108 Tarih	ORT351 Araştırma Yöntemleri	6. Dönem
BES 411 Mezuniyet Çalışması	BES 413 Seminer I	BES 417 Klini Bes. Uyg. I	BES 415 Toplu Bes Sis. Uyg. I.	Serbest Seçmeli II	BES 400 Yaz Stajı		7. Dönem
BES 412 Mezuniyet Çalışması II	BES 414 Seminer II	BES 418 Klini Bes. Uyg. II	BES 416 Toplu Bes Sis. Uyg. II	Seçmeli IV			8. Dönem

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ
Lisans Ders İçerikleri

1. Dönem

ORT101 İngilizce I

Öğrencilerin İngilizce dinleme, konuşma ve akademik amaçlı not alma becerilerinin geliştirilmesi, anlatım, sınıf ve grup çalışması, resmi tartışmalar, inter-aktif dinleme, akademik söyleme, bilgi ya da fikir verici olarak katılım, sunumlar hazırlama ve belli başlıklar üzerinde konuşma, yazılı ya da sözlü kaynaklardan notlar tutabilme becerilerinin geliştirilmesi hedeflenmektedir.

ORT109 Matematik

Bu ders kapsamında farklı bölümlerdeki öğrencilere temel matematik konuları olan, Sayılar, Üslü ifadeler, Köklü ifadeler, Cebirsel ifadeler, Kümeler ve aralıklar, I. dereceden denklemler, İkinci dereceden denklemler, Denklemlerle Modelleme, Eşitsizlikler, Fonksiyonlar, Logaritma, Toplam/Çarpım Sembolleri, Trigonometri öğretilmektedir.

ORT111 Kimya

Bu dersin amacı öğrencilerin madde ve kimya ilişkisini kavrayarak, kimyasal yasaları ve bazı önemli kimya kavramlarını öğrenmelerini sağlamaktır. Bu ders kapsamında öğrenciler, maddenin özellikleri ve ölçme, kimyanın temel yasaları, atomun yapısı, periyodik tablo, kimyasal bağlar, kimyasal bileşikler, kimyasal tepkimeler, kimyasal termodinamik, moleküller arası kuvvetler, katılar, sıvılar, gazlar, çözeltiler, asitler ve bazlar gibi genel kimya konularında bilgilendirilmektedirler. Aynı zamanda ders kapsamında öğrencilerin, ileriki uygulamalarda kullanabilmeleri için genel kimya bilgisini kazanmaları hedeflenmektedir.

ORT115 Sosyoloji

Sosyoloji biliminin temel kavram, yöntem ve uygulamalarının sistematik bir biçimde ele alındığı ders, insanın toplumsal davranışına yönelik kuramları ve konu ile ilgili araştırmaları incelemeyi amaçlamaktadır. Bu kapsamda sosyolojik kuramların temelleri ve gelişimi ile ilgili argümanlara ve tartışmalara (yapı ve eyleycilik, düzen ve değişim, toplum ve birey, kültür ve ideoloji kavramları başta olmak üzere) ağırlık verilmekte; farklı sosyoloji alanları (iş ve çalışma sosyolojisi, toplumsal katmanlaşma gibi) tanıtılmaktadır.

ORT201 Halk Sağlığı

Bu dersin temel amacı öğrencilere sağlık profesyoneli olma içgörüsünü ve sağlık sorunlarını çözebilme becerisini kazandırmaktır. Derste Sağlık ve Halk Sağlığına ilişkin temel kavramları, sağlığı etkileyen risk faktörleri, temel sağlık hizmetleri kavramı, sağlık hizmetlerinin örgütlenmesi, sağlığı geliştirme kavramı, sağlık düzeyi ölçütleri, hastalıkların toplumlarda yaygınlığının, hastalıkların nedenlerinin ve tedavi yöntemlerinin etkinliğinin çalışıldığı epidemiyoloji bilimsel, kronik ve enfeksiyon hastalıkları epidemiyolojisi, ve aile sağlığı ve aile planlaması, işçi sağlığı ve çevre sağlığı gibi konulara yer verilmektedir.

SHY101 Beslenme İlkeleri

Bu ders öğrencilere beslenmenin temel prensiplerini öğretmeyi, beslenme bilimini, besin gruplarını ve besin piramidini öğretmeyi amaçlar. Makro besin öğelerini (karbonhidrat, protein ve yağlar) ve mikro besin öğelerini (vitamin, mineraller ve su), kimyasal yapıları ve vücuttaki kullanımlarıyla, sınıflandırmalarıyla birlikte öğretmeyi amaçlar. Ayrıca besin güvenliği prensipleri, gıda etiketleri ve gıda güvenilirliği yasaları hakkında bilgi vermeyi amaçlar.

SHY103 Mikrobiyoloji

Bu ders, Mikrobiyolojinin genel kavramlarının ve mikroorganizmaların genel özelliklerinin öğrenilmesini amaçlar. İnsan sağlığıyla ilişkili en sık gözlenen mikroorganizmaları ve etken oldukları hastalıkların öğretilmesini hedefler. Konular; Mikrobiyolojiye giriş, Mikroorganizmalar, Mikroorganizmalarda beslenme ve gelişme, Mikroorganizmalarda çoğalma ve gelişme, Mikroorganizmaların genel özellikleri, Bakteri genetiği, Ökaryotik hücre, Mantarlar, protozoalar, Viruslar, Klinik Mikrobiyoloji, Klinik önemi olan bakteriler, Klinik önemi olan virüsler, Parazitoloji antibiyotikler ve etki mekanizmaları.

2.Dönem

BES120 Besin Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri

Bu ders öğrenciye beslenmenin temel ilkelerini öğretmeyi ve beslenme bilimine mutfak ortamında girişi amaçlar. Makro ve mikro besin öğelerinin kapsamlı olarak öğrenilmesini (kimyasal yapıları, vücuttaki kullanımı, sindirimi ve emilimi vs.) amaçlar. Her besin öğesinin pişirme tekniklerini mutfakta uygulamalı olarak göstermeyi amaçlamaktadır.

BES130 Demografik Yapı ve Beslenme

Dersin amacı öğrenciye Genel demografik kavramların, bileşenlerin ve göstergelerin, anne çocuk sağlığı ve beslenmesi üzerine güncel demografik bilgilerin öğretilmesidir.

Dersin içeriği demografiye giriş, veri kaynakları, Yöntemler, nüfus büyüklüğü, yapısı ve kompozisyonu, beslenme ve antropometrik göstergeler. Nüfus, beslenme ve sağlık arasındaki ilişki şeklindedir.

ORT100 Bilgisayar

Bu ders öğrencilere günlük yaşamlarında ve mesleki kariyerlerinde yardımcı olacak temel bilgisayar kullanımını ve bilgisini kazandırmayı amaçlamaktadır. Bu kapsamda bilgisayar donanımları ve yazılımları ile ofis programları incelenmektedir. Bu ders sonunda öğrencilerin bilgi teknolojisi ortamında çalışabilecek yeterli bilgiyi almış olmaları hedeflenmektedir.

ORT104 Psikoloji

Bu ders farklı bölüm öğrencileri için düzenlenmiştir. Bu derste öğrencilerin psikoloji bilimi ile ilgili temel düzeyde bilgiye sahip olması amaçlanmıştır. Ders içeriğinde psikolojinin ve alt alanlarının tanımları yapılmıştır. Bununla birlikte psikolojinin temel alanlarına dair özel konular da öğrencilere aktarılmıştır. Bunların arasında psikoloji biliminin biyolojik kökenleri yer almıştır. İnsanın biyolojik yapısının psikoloji açısından önemi irdelenmiştir. İnsanın doğulmadan ölümüne kadar olan gelişim süreci, bilişsel, ahlak, kişilik gibi gelişimin farklı alanları farklı kuramcıların bakış açıları ile öğrencilere aktarılmıştır. İnsan davranışlarının doğası da ders kapsamında yer almıştır. Bu doğrultuda öne çıkan öğrenme kuramları, ders içeriğinde yer almıştır. Psikolojinin en fazla bilinen alanlarından klinik psikolojinin konularından olan hastalıklar ve tedavilerine ilişkin özel başlıklar seçilmiştir. Bunun yanında bir başka alt alan olan sosyal psikolojinin de özel konularından olan sevgi, aidiyet ve kimlik kavramları da ders içeriğinde yer almıştır.

ORT106 Türkçe

Bu derste, yazı dilinin ve yazılı iletişimin temel özellikleri, yazı dili ile sözlü dilin arasındaki farklar, Yazılı ve sözlü anlatım; özne anlatım, nesnel anlatım, paragraf türleri, metnin tanımı ve metin türleri, yazılı anlatım, yazılı anlatım, planlı yazma aşamaları (konu, konunun sınırlandırılması, amaç, bakış açısı, ana ve yan düşüncelerin belirlenmesi, yazma planı hazırlama, kağıt düzeni) bilgilendirici metinler üzerinde kuramsal bilgiler: örnekler üzerinde çalışmalar ve yazma uygulamaları, bir metnin özetini ve planını çıkarma, yazılı uygulamalardaki dil ve anlatım yanlışlarını düzeltme.ve sözlü anlatım uygulamaları işlenmektedir.

ORT110 İngilizce II

Bu derste; İngilizcenin temel dil bilgisi verildikten sonra bu bilgiler ışığında speaking (konuşma), writing (yazma), reading (okuma) ve listening (dinleme) becerilerinin geliştirilmesine çalışılacaktır. Ayrıca öğrencilerin ileriki akademik yaşamlarında karşılaşacakları kitap ve makale türünden eserleri okuyup anlayabilmeleri amacıyla translation (çeviri) teknikleri üzerinde de durulacaktır.

SHY108 Organik Kimya

Bu ders kapsamında organik kimyaya giriş, atomlar ve moleküller, kimyasal bağlar, asitlik ve bazlık, Alkanların ve sikloalkanların ve alkil halojenürlerin isimlendirilmesi, fiziksel ve kimyasal özellikleri, sağlık ve tıpta kullanımları, Alkenlerin yapısı, isimlendirilmesi, fiziksel ve kimyasal özellikleri, polimerler ve alken ve polimer yapısındaki bileşiklerin sağlık ve tıpta kullanımları, Benzen ve diğer aromatikler: Yapıları ve isimlendirilmeleri, benzen ve türevlerinin kimyasal özellikleri, fenoller ve aromatik bileşiklerin sağlık ve tıpta kullanımları, Alkoller, yapıları ve isimlendirilmeleri, fiziksel ve kimyasal özellikleri, alkol ve analoglarının sağlık ve tıpta kullanımları, Eterler, yapıları ve isimlendirilmeleri, fiziksel ve kimyasal özellikleri, eter ve analoglarının sağlık ve tıpta kullanımları, Optik izomeri I, giriş, tanımı R,S isimlendirme sistemi, Optik izomeri II, enansiyomerler, diastereomerler, optik izomerlerin tespiti, sağlık ve tıpta optikçe aktif bileşikler, Aldehit ve ketonlar, yapıları ve isimlendirilmeleri, fiziksel ve kimyasal

özellikleri, keto-enol tautomerizmi, aldehit ve ketonların sağlık ve tıpta kullanımları, Karboksilli asitler ve türevlerinin (asit anhidritler, esterler ve amidler) yapıları ve isimlendirilmeleri, fiziksel ve kimyasal özellikleri, karboksilli asit ve analoglarının sağlık ve tıpta kullanımları, Aminler, yapıları ve isimlendirilmeleri, fiziksel ve kimyasal özellikleri, baziklik, aminlerin sağlık ve tıpta kullanımları konuları işlenmektedir.

3. Dönem

BES211 Besin Kimyası ve Analizleri I

Ders Besinlerin karbonhidrat, protein ve yağ gibi makro besin ögeleri ile enzimler, pigmentler ve lezzet veren bileşikler gibi bileşenlerinin kimyasal özelliklerinin ve üretim tüketim sürecinde bu özelliklerde gerçekleşen değişiklikleri öğretmeyi amaçlamaktadır. Bunun yanında Besinlerin bileşimi ve özellikleri ile üretim tüketim arasında geçen süreçte (üretim, hazırlama, depolama) gerçekleşen kimyasal değişikliklerin öğretilmesi. Besin kalitesini etkileyen kimyasal ve fiziksel reaksiyonların irdelenmektedir.

BES217 Beslenme Biyokimyası I

Bu dersin amacı gıda olarak alınan makro ve mikro moleküllerin vücuttaki değişimlerini, karbonhidratların, proteinlerin yağların, vitaminlerin ve minerallerin vücuttaki fonksiyonları, metabolizmaları ve besin öğelerinin metabolize edilirken girdiği ana metabolik yollar ile bunların birbiri ile olan ilişkilerinin incelenmesidir.

ORT103 Fizyoloji

Bu derste insan fizyolojisinin temel kavramları anlatılmakta olup, öğrencilerin; organizmanın işleyişi, hücreler, dokular, organlar, sistemler, kas iskelet sistemi fizyolojisi, bağışıklık sistemi, sinir sistemi fizyolojisi, endokrin sistem fizyolojisi, kalp damar sistemi fizyolojisi, solunum sistemi fizyolojisi, sindirim sistemi fizyolojisi, üriner sistem fizyolojisi, kan fizyolojisi, ağrı fizyolojisi ve duyunların fizyolojisini öğrenmesi amaçlanmaktadır.

ORT105 Anatomi

Bu derste, anatomi kavramı tanımlandıktan ve terminolojiye ilişkin genel bilgiler verildikten sonra, hareketler eksen ve düzlemler temel alınarak tanımlanmaktadır. Daha sonra kemik ve kas dokularının temel özellikleri, eklemler ve ligamentler hakkında genel bilgiler verilmektedir. Appendiküler ve aksial iskelette bulunan kasların origo, insertio, fonksiyonları, ve inervasyonları değerlendirilmektedir. Ayrıca sinir sistemi (merkezi ve periferik sinir sistemi), dolaşım sistemi (kardiyovaskular ve lenf sistemi), solunum sistemi, sindirim sistemi, üreme sistemi, üriner sistem, endokrin sistem ve duyu organlarında yer alan yapıların anatomik özellikleri, fonksiyonları ve konumları işlenmektedir.

4. Dönem

BES204 Beslenme Biyokimyası II

Bu dersin amacı öğrencilere Su ve elektrolit dengesi, hormonlar, açlık ve tokluktaki metabolik değişimler ile mikrobesein öğelerinin temel teorik bilgilerini öğretmektir. Metabolizmaların tek tek ve birbirleri ile ilişkileri değerlendirilmektedir.

BES222 Besin Kimyası ve Analizleri II

Nu dersin amacı Besin kalitesi ve etkileyen etmenler. Besin kalitesinin subjektif olarak değerlendirilmesinde kullanılan yöntemler, fonksiyonel besinler; pre ve probiyotikler, genetik modifiye besinler. Sebze ve meyveler, yumurta, süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, tahıllar, çay, kahve, kakao ve çikolatada bulunan besin öğeleri, özellikleri ve işlevlerini irdelemektir.

BES224 Besin Mikrobiyolojisi

Bu ders mikrobiyolojiye giriş, bakterilerin yapısı, fizyolojisi, ile üremesi, bakteriyel genetik, antibiyotikler ve direnç mekanizmaları, İmmunolojiye giriş, temel immün cevap mekanizmaları, serolojik testler, mantar, protozoa, helmint ve virüslerin analiz test konularını kapsamaktadır.

BES226 Egzersiz ve Beslenme

Bu ders egzersiz, beslenme ve sağlık etkileşimi, 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, farklı koşullarda egzersizde beslenme özelliklerini kapsamaktadır.

BES228 Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyoloji

Bu dersin amacı toplumda görülen beslenme sorunlarını tanımlamak, hastalıkların önlenmesinde ve etiyojisinde beslenme ve diyet ilişkisinin irdelenmesi ile mesleğini geliştirmeyi,özel toplum gruplarında sağlığın korunması ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulması için öğrendiklerini uygulayabilmeyi amaçlamaktadır.

ORT202 Sağlık Hizmetlerinde İletişim

Bu derste sağlık hizmetlerinde iletişim, sağlık iletişimi perspektifinden geniş bir çerçevede ele almaktadır. Bu kapsamda derste, İletişim kavramı, iletişimin türleri, sağlık iletişimini oluşturan kavramsal temeller: sağlık/hastalık kavramları, sağlık iletişimi kavramı ile sağlık iletişimi modelleri, sağlık alanında davranış değişikliği oluşturmak, sağlık hizmetlerinde sağlık iletişiminin geliştiiği düzeyler ve sağlık kampanyaları konuları ele alınmaktadır.

5. Dönem

BES311 Anne ve Çocuk Beslenmesi

Bu dersin içeriği Gebe ve emzikli beslenmesi, gebelikte beslenmenin anne ve çocuk sağlığı yönünden önemi, gebeliğin gerektirdiği enerji ve besin öğeleri gereksinimleri, yenidoğan beslenmesi süt salgılanmasının fizyolojisi ve etkileyen faktörler, emziklinin beslenmesi, anne sütünün yeterliliği, emzirmeyi engelleyen faktörler, çocuk beslenmesi, büyüme ve gelişme, büyümenin izlenmesi, çocuk besinleri, anne sütünün özellikleri, okul öncesi, okul çağı ve adölesan yaş grubundaki çocukların beslenmesinin temel ilkeleri üzerine oturmaktadır.

BES313 Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Beslenme I

Bu dersin amacı öğrencilerin sağlıklı, hijyenik, güvenli ve ekonomik menü planlamayı iç ve dış müşterilerin çevreleri, yaşları, cinsiyetleri, sosyal ve mental durumlarını da değerlendirerek yapabilmelerini sağlamaktır; toplu beslenme sistemlerinde (TBS) yönetim ve organizasyon, mutfak ve yemekhane planlama, menü planlama, satın alma ve depolama gibi toplu beslenme sistemleri süreçleri konularında bilgi verilmesidir.

BES 319 Toplumda Beslenme Durumlarının Saptanması

Bu dersin amacı bireyin ve toplumun, beslenme durumunun saptanmasında kullanılan teknikleri öğrenmesi, kKlinik, antropometrik, biyokimyasal, biyofizik, besin tüketim araştırmaları, ekolojik etmenler, mortalite ve morbidite istatistikleri gibi yöntemlerle çalışmalar yapmak için yeterli bilgiye sahip olmasıdır.

BES321 Hastalıklarda Diyet Tedavisi I

Bu ders öğrencilerin yetişkin bireylerde karşılaşılabilecek hastalıklar hakkında bilgi sahibi olmasını ve bu hastalıklara ve bireylere özđü beslenme tedavisini, diyet planlama ilkelerini öğrenmesini amaçlamaktadır. Dersin içeriği Şişmanlık, Zayıflık, A.Nervoza,B. Nervoza, Diabetes Mellitus Fonk. Reak.Hipoglisemi, Metabolik Sendrom, Kalp Damar Hastalıkları, Hipertansiyon, Gastrointestinal Sistem Hastalıkları, Enteral parenteral Beslenme, Posa ve sağlıkla etkileşimi konularından oluşmaktadır.Teorik ve pratik anlamda tüm hastalıkların beslenme tedavilerine değinilmektedir.

BES323 Diyetetik Uygulama, İlke ve Sorunlar

Bu dersin amacı klinikte hasta izleminde uygulanacak yöntemleri öğrenmek, hasta dosyası okuma, dosyadaki bilgileri analiz etme ve hastanın klinik ve laboratuvar bulgularına göre beslenme tedavisi planlamayı öğrenmektir.

SHY313 Biyoistatistik

Öğrencilerin istatistik ile ilgili temel kavramlar ve sağlık alanında istatistiğin nasıl kullanıldığını anlamaları, istatistiksel analiz yöntemlerine hakim olarak araştırma tasarımı, veri toplama ve bulguları değerlendirmede kullanabilmeleri hedeflenmektedir.

6. Dönem

BES324 Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Beslenme II

Bu dersin amacı öğrencilerin sağlıklı, hijyenik, güvenli ve ekonomik menü planlamayı iç ve dış müşterilerin çevreleri, yaşları, cinsiyetleri, sosyal ve mental durumlarını da değerlendirerek yapabilmelerini sağlamaktır.

BES326 Beslenme ile İlişkili Hastalıkların Biyokimyası

Bu ders beslenme ile ilişkili hastalıklarda biyokimyasal ve metabolik değişikliklerin, besin ve besin öğeleri ile ilişkisinin öğretilmesi amaçlanmaktadır

BES328 Çocuk Hastalıklarında Beslenme

Bu ders öğrencilerin çocukluk çağı hastalıkları hakkında bilgi sahibi olmasını ve bu hastalıklara özgü gereksinimleri, hastalığa özgü beslenme tedavisini öğrenmesini amaçlar. Dersin içeriği prematüre çocuğun beslenmesi, gastroenterit ve enfeksiyon hastalıklarında beslenme, Malnütrisyon ve emilim bozukluklarında beslenme, çocuk hastalıklarında enteral parenteral beslenme, diyabet, doğuştan metabolizma hastalıkları, böbrek hastalıkları gibi çeşitli çocuk hastalıklarında temel beslenme ilkeleri ve beslenme tedavisi konularından oluşmaktadır.

BES330 Besin Kontrolü ve Mevzuatı

Bu dersin amacı Türkiye’de ve Dünyada Besin kontrolünün amacını, gıda mevzuatında yer alan temel kavramları, Türkiye’de ve Avrupa’da besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri, besin kirliliğine neden olan etmenleri ve yasal düzenlemeleri, açıklamak ve değerlendirmektir. Dersin içeriği Besinlerde kalite kontrolü ve mevzuatı ile ilgili temel kavramlar, Türkiye’de ve Dünyada besinlerle ilgili yasal düzenlemeler, besin güvenliğini bozan etmenler; sağlık üzerine etkileri ve ilgili yasal düzenlemeleri konularını içermektedir.

BES332 Hastalıklarda Diyet Tedavisi II

Bu ders öğrencilerin yetişkin bireylerde karşılaşılabilecek hastalıklar hakkında bilgi sahibi olmasını ve bu hastalıklara ve bireylere özgü beslenme tedavisini, diyet planlama ilkelerini öğrenmesini amaçlar. Enteral ve parenteral beslenme ve medical obezite tedavisi çözümlenmektedir.

ORT108 Tarih

Bu derste, Türk Ulusu’nun kurtarıcısı, Cumhuriyetin kurucusu, dünyanın ender yetiştirdiği asker ve devlet adamı, devrimci ve düşünür Atatürk’ün hayat hikayesinin yanı sıra, bir imparatorluğun çöküşü, Türk Ulusu’nun Atatürk’ün önderliğinde kahramanlık destanları yaratarak bağımsızlığını savunuşu, genç ve dinamik Türkiye Cumhuriyeti’nin kuruluşu ve bu Cumhuriyetin hızla yükselişi “Türk İnkılabı” adı verilen büyük atılım ve değişikliklerin ne kadar zamana sığdırıldığı ve bu inkılapların önemi vurgulanmakta ve Atatürk İlkeleri anlatılmaktadır.

ORT351 Araştırma Yöntemleri

Ders, araştırma sorusunu ifade etmek; araştırma konusunun nesnelleştirilmesi; karşılaştırma metotları, değişkenleri ve önemlerini belirlemek; hipotez üretmek ve aralarında hiyerarşi kurmak; çıkarımda bulunmanın metodolojik sorunları; araştırma yazmanın metodolojik sorunları, niceliksel analiz metotları (bağıntı oranları, ağ belirleme, kamu politikaları niceliksel analiz teorileri) kullanımı; mülakat metotları ve teknikleri; uygulamalı çalışma konularını içermektedir.

7. Dönem

BES400 Yaz Stajı

Bu staj Toplum Sağlığı ve Beslenmesi alanında öğrencilerin edindiği bilgileri Toplum Sağlığı/ Halk Sağlığı Diyetisyenin çalışma alanlarına uygulayarak, sahada gözlem yaparak, yaşayarak, beslenme görerek besin durumunun iyileştirilmesi ve geliştirilmesi ile sağlığın korunması için beslenme eğitimi vererek öğrenmesini ve beceri kazanmasını amaçlar.

BES411 Mezuniyet Çalışması I

Bu ders öğrencilerin değişik yerlerde bireysel araştırma yapmasını ve araştırmaya ilişkin tez hazırlamasını amaçlar. Beslenme ve diyetetik kapsamında güncel konularla ilgili bireysel araştırmaların planlanması ve yürütülmesi.

Öğrencinin, seçtiği konuda danışmanın denetiminde tez çalışmasının planlanması, literatür araştırması, sonuçlar, tartışma, özet ve referansların belirtilmesi ile rapor halinde sunulması süreçlerini içerir.

BES413 Seminer I

Bu dersin amacı besin, beslenme ve diyetetik ile ilgili güncel konularda yapılmış araştırmaların seminer sorumlusu öğretim elemanı ile birlikte seçilen bir konuda literatür taranarak incelenmesi ve çalışmanın sunulmasıdır.

BES415 Toplu Beslenme Sistemleri Uygulaması I

Toplu beslenme sistemlerinde geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, besin güvenliğini sağlama yolları, HACCP ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi ve toplu beslenme yönünden ticari işletmeler ile ticari olmayan işletmeler arasındaki farklılıkların gözlem yapılarak öğretilmesini amaçlamaktadır.

BES417 Klinik Beslenme Uygulaması I

Akademisyenlerin danışmanlığında, öğrencilerin yetişkin klinik ve polikliniğinde çalışan diyetisyenler ile klinik diyetisyenliğe pratik olarak hazırlanması

8. Dönem

BES412 Mezuniyet Çalışması II

BES 411 dersi kapsamında başlayan bireysel çalışmaların takip edilmesini amaçlar.

BES414 Seminer II

Bu ders besin, beslenme ve diyetetik alanlarında seminer hazırlama ve sunmayı öğretmeyi amaçlar.

BES416 Toplu Beslenme Sistemleri Uygulaması II

Toplu beslenme sistemlerinde geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, besin güvenliğini sağlama yolları, HACCP ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi ve toplu beslenme yönünden ticari işletmeler ile ticari olmayan işletmeler arasındaki farklılıkların gözlem yapılarak öğretilmesini amaçlamaktadır.

BES418 Klinik Beslenme Uygulaması II

Akademisyenlerin danışmanlığında, öğrencilerin yetişkin klinik ve polikliniğinde çalışan diyetisyenler ile klinik diyetisyenliğe pratik olarak hazırlanmasını amaçlamaktadır.

SERBEST SEÇMELİ DERSLER

OSS201 Liderlik ve Yönetim

Bu derste liderlik ve yönetim kavramları ile ilgili temel kuramsal bilgiler yanında pratiğe yönelik bilgiler değerlendirilmektedir. Bu kapsamda, liderlik kavramı ile ilişkilendirilen temel sosyal ve psikolojik unsurlar ile güncel teoriler açıklanacak ve teorik bilginin örgütlerde liderlik ve yönetim işlevleri açısından nasıl uygulanabileceği üzerinde durulacaktır. Derste öğrencilerin liderlik ve yönetim ile ilgili kavramları derinlemesine anlamaları ve kendi liderlik becerilerini geliştirmeleri amaçlanmaktadır.

OSS202 Çevre ve Sürdürülebilirlik

Bu dersin amacı öğrencilere çevre ve çevre sorunları hakkında bilgi vermek, çevre sorunlarının nedenlerini ve çözüm yöntemlerini irdelemek aynı zamanda çevrenin korunması ile ilgili farkındalık kazandırmak ve sürdürülebilirlik kavramı ile ilgili bilgi vermektir. Dünyanın doğal kaynaklarının ne olduğundan ve onların sürdürülebilirliği hakkında fikir sahibi olmalarını sağlayıp alternatif/ sürdürülebilir kaynaklar hakkında bilgi vermektir.

OTS202 İş Sağlığı ve Güvenliği

Bu ders kapsamında farklı disiplinlerdeki öğrencilere, sağlıklı ve güvenli çalışma ortamı için alınması gereken tedbirlerin, çalışanların bedensel, ruhsal ve sosyal yönden iyilik hallerinin en üstün düzeyde tutulması, sürdürülmesi ve geliştirilmesi için yapılması gereken düzenlemeler ile, çalışanların işte karşılaştıkları tehlikelerin azaltılması için getirilmiş yükümlülükler ait teknik kuralların öğretilmesi hedeflenmektedir. Bu dersin amacı geleceğin yönetici ve

çalışanlarına iş yerlerinin çalışanların sağlığı ve yaşam güvenliği yanında, iş yerlerinin mal ve teçhizat güvenliğini de korumayı öğretmeyi amaçlamaktadır.

SPY212 Hentbol

Hentbolun tanımı, tarihçesi, temel duruşları, temel hareketleri, stratejileri ve taktikleri, bireysel ve takım savunması, takım hücumu, oyun sistemleri, kural, bilgi, uygulama, gözlem yapma, hata tespiti ve öğretim bilgisi/becerileri öğretimi.

AEBE330 Serbest Zaman Eğitimi

Beden eğitimi öğretmen adaylarının serbest zaman değerlendirmeye yönelik bilgi, beceri, değer ve tutum geliştirebilmesi, serbest zaman eğitiminin amacını ve okullardaki önemi; Beden Eğitimi ve Spor dersi öğretim programı kapsamında serbest zaman eğitiminin yer ve serbest zaman eğitimi uygulama alanları.

BESE306 Doğa Sporları

Doğa sporlarına giriş ve tanımlar, doğal yaşam kavramı ve özellikleri, doğa yürüyüşü, doğada yer ve yön belirleme, etkinlik planlama ve organizasyon bilgisi, doğa ortamında yaşama uyum sağlama, güvenli hareket bilgi ve becerisi. Bu bilgi ve becerilerin seçilecek bir doğa sporunda uygulanması (trekking, oryantiring, dağcılık, mağaracılık, kano, rafting, izcilik, yelken, vb.)

BESE205 Voleybol

Voleybolun tanımı, tarihçesi, temel duruşları, temel hareketleri, stratejileri ve taktikleri, bireysel ve takım savunması, takım hücumu, oyun sistemleri, kural, bilgi, uygulama, gözlem yapma, hata tespiti ve öğretim bilgisi/becerileri öğretimi.

BESE307 Yüzme

Yüzmenin tanımı, tarihçesi, güvenlik kuralları ile su içinde temel hazırlık çalışmaları (su üstünde durabilme ve ilerleme), serbest, sırt üstü ve kurbağalama tekniklerinde ayak vuruşu, kol çekişi, nefes alma, koordinasyon sağlama, dönüş ve dalışlar, gözlem yapma, hata tespiti ve öğretim bilgisi.

BESE308 Raket Sportu

Seçili raket sportunun tanımı, tarihçesi ve faydaları, farklı oyun seviyeleri ve bunlara yönelik öğretim basamakları, malzemeler ve tesis, yeni başlayanlara yönelik oyun durumları, taktikler ve vuruş tekniklerinin öğrenilmesi ve bunların öğretilmesi, yarışmaların organizasyonu ve eğitim programları geliştirme.

SPYO212 Yaşlılarda Spor

Kadın ve erkek yaşlıların fiziksel ve fizyolojik özellikleri ve egzersize yanıtları, antropoz ve menapoz dönemlerinde egzersizin önemi, yaşlı popülasyona özgü bireysel egzersiz programları hazırlanması.

GKEG330 Bağımlılık ve Bağımlılıkla Mücadele

Temel kavramlar ve tanımlar; bağımlılık türleri (madde bağımlılığı, teknoloji bağımlılığı vb.); bağımlılığın nedenleri; kişiyi madde bağımlılığı sürecine hazırlayan aile, akran grubu ve toplumsal bağlamda risk etmenleri; bağımlı çocuk, ergen ve yetişkinlerde iletişim becerileri; bağımlılıkta sosyal hizmetin rolü; bağımlılık ile ilgili modeller; bağımlılığı önleme çabası; bağımlılığın sonuçları; bağımlılık ile mücadelede ulusal politika ve strateji yöntemleri; yeniden uyum süreci.

GKEG340 Bilim Tarihi ve Felsefesi

Bilim, felsefe, bilimsel yöntem; Antik Yunan, Ortaçağ Avrupası, Skolastik felsefe ve bilim; İslam kültür coğrafyasında bilim ve felsefe; Mezopotamya'da bilim; Rönesans Avrupası'nda bilim ve felsefe; aydınlanma çağında bilim ve felsefe; bilimlerin sınıflandırılması; bilim, bilimcilik (bilimizm), ideoloji, etik ve din ilişkileri; bilim ve paradigmalar; Viyana ve Frankfurt düşünce okulları; yirminci ve yirmi birinci yüzyıllarda bilim eleştirileri.

GKEG201 Kariyer Planlama ve Geliştirme

Kariyer kavramı, kariyer planlama ve aşamaları; bireysel kariyer gelişimi, kariyer stratejisinin oluşturulması; kariyer planlama modeli, ilgili öğretmenlik alanlarında kariyer seçenekleri; özgeçmiş hazırlama ve özgeçmiş çeşitleri, CV

formatı ve örnekleri, CV hazırlamada dikkat edilecek noktalar; kapak yazıları, tanıtım mektupları, iş görüşmesi, amaçları, yöntem ve türleri, görüşmeye hazırlık ve görüşme aşamaları; görüşmelerde karşılaşılabilecek durumlar; soru tipleri, vücut dili-bedensel işaretler.

GKEG102 Kültür ve Dil

Dil ve kültürle ilgili temel kavramlar; kültürün kaynakları ve öğeleri; sözlü ve yazılı kültür; maddi ve manevi kültür; bireysel ve toplumsal açılardan kültür; birleştirici ve ayırıştırıcı olarak kültür; kültürlenme, kültürleşme, kültürel yayılma ve uyum; bilişsel, sembolik, yapısal-işlevsel yaklaşımlar açısından kültür; semboller sistemi olarak dil; bireysel açıdan dil ve dil edinimi; dilin insan bilincine etkisi; kültür, dil, biliş ve realite arasındaki ilişki; dilin bilgiyi ve kültürü taşıma, toplumsal ilişki ve iletişim kurma işlevi; dil ve kültürün gelişimi ve aktarımı; ulusal kimlik ve dil; kültür ve dildeki değiş melerin dinamikleri; kültür ve dildeki değişmelerin karşılıklı etkileşimi tartışmaları; milli kültürler; küreselleşme, çok dillilik ve çok kültürlülük.

ILET304 Medya Okuryazarlığı

Bu ders, öğrencilere günümüzde önemi giderek artmakta olan bir tartışma konusu durumundaki medya okur-yazarlığını tanıtmak üzere tasarlanmıştır. Bu bakımdan, öğrencilerin belirli medya kurumları ve ürünleri ile ilişkilerini geliştirmeleri de özellikle hedeflenmektedir. Ders, öğrencilere iletişim biliminin giderek ilk ve orta öğretim kurumlarında kendi başına bir ders olmaya başlayan 'medya okur-yazarlığı'nı öğretebilmek açısından taşıdığı nitelikleri vurgular. Medya okuryazarlığı konusunda uluslar-arası düzeyde ortaya çıkan tartışmalar dersin temel bileşenlerinden biridir.

ILET309 Beden Dili

Derste, sözel olmayan iletişim öğeleri üzerinde durularak bu öğelerle nasıl iletişim kurulacağı anlatılacaktır. Vücut/beden hareketleri, konum ve duruşların, sessizliğin kullanımının sözel olmayan iletişimdeki önemi konu edilmektedir. Dersin diğer bir odak noktası ise, beden dilinin bileşenlerini anlamak kadar bu bileşenlerin iletişimde karşımızdakileri etkilemede nasıl bir araç olarak kullanılacağıdır.

ILET408 Sanat ve Toplum

Ders, sanat hareketlerinin doğasını ve sosyal hareketlerle bağlantısını, iletişim uygulamalarını, izleyicileri, galerileri, müzeleri ve yayıncıları, stil ve beğenin değişen standartlarını, kamu sanatı ve kuramsal yaklaşımların sanat ve toplumun kendisiyle arasındaki bağlantıyı ele almaktadır.

ILET412 Film ve Edebiyat

Ders, edebi ve sinematik biçimler arasındaki biçimsel, tematik ve tarihsel bağları incelemektedir. Edebiyat uyarlamasının mantığının kavranması ve bu bakımdan örneklerin incelenmesi amaçlanmaktadır.

PSK108 Akademik Yazma Becerisi

Öğrencilerin akademik ve profesyonel hayatta gereksinim duyacakları bilgileri edinme, edinilen bilgileri düzenleme ve uluslararası düzeyde kabul edilen bir biçimde yazma becerilerini geliştirmek ve bilimselliği, ezberlenmiş bir slogan olmaktan kurtarıp öğrenilecek bir kurallar demeti halinde bunu öğrencilere kazandırmaktır.

SHB109 Felsefeye Giriş

Felsefe, filozof, felsefe problemleri, varlık kavramı, insan ve insan özellikleri, bilgi problemi, tarih problemi, sanat problemi, hukuk ve siyaset problemi gibi konuları içermektedir.

GERM101 Almanca I

Bu ders, öğrencileri iletişimsel bir yaklaşımla konuşma, dinleme, yazma ve okuma konularında Almanca dilinin temelleri ile tanıştıtır. Ayrıca basit bir şekilde iletişim kurabilir, yavaş ve net konuşabilir ve rakamları, miktarları, süreleri ve fiyatları gösterebilir ve anlayabilir, kişisel bilgileri ve formlardaki temel bilgileri doldurabilir.

FREN151 Fransızca

Öğrenciler temel konuşma, dinleme, okuma ve yazma becerilerinin yanı sıra dilin yapısını sağlam bir şekilde anlayacaklardır.

RUS152 Rusça

Bu dersin amacı, öğrencilere Rus alfabesini, günlük kalıpları tanıtmak ve Rusça dilbilgisi hakkında genel bilgi vermektir.

ALAN SEÇMELİ DERSLER

BES221 Örgütlerde Davranış

Bu dersin amacı örgütsel davranışı tanımlamak, örgütsel davranış ve örgütler arasındaki ilişkiyi kavramak, örgütsel davranışla ilgili disiplinleri tanımlayarak yönetici ve yöneticilerin fonksiyonlarını açıklayabilmektir.

BES223 İnsan Kaynakları Yönetimi

Dersin amacı, örgütteki iş ortamı içerisinde insan kaynaklarının etkin yönetim tekniklerinin anlaşılmasıdır. Bu çerçevede, örgütlerde insan fonksiyonu ve insan kaynakları yönetiminin sistemler, prosedürler ve faaliyetler kapsamında değerlendirilmesi, çalışanların yönetimi sırasında etik uygulamalar gibi alanlar çerçevesinde işlevini daha iyi anlayacaklardır.

BES225 Sağlık Psikolojisi

Bu dersin amacı sağlık psikolojisinin temel kavram ve kuramları hakkında bilgi sahibi olması, zihin beden etkileşiminin sağlık ve hastalık üzerindeki etkilerini öğrenmesi, düşünme süreçlerinin sağlığı ve hastalığı nasıl etkilediğini öğrenir,sağlık psikolojisinin araştırma ve uygulama alanları hakkında bilgi sahibi olmasını sağlamaktır.

BES 230 Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi

Dışarıda yemek yeme olgusu, yiyecek içecek işletmeleri ve özellikleri, yiyecek içecek servisinin organizasyonu, yiyecek içecek servisinin ilkeleri, yiyecek içecek servisinde kullanılan araçlar, yiyecek içecek servisinde hazırlık çalışmaları, yiyecek içecek servis yöntemleri.

BES232 Sporcu Beslenmesi

Bu ders, besin öğeleri ve performans üzerine etkileri, egzersiz için gerekli olan enerjimsistemleri, sıvı alımı, vücut kompozisyonu, enerji dengesi ve vücut ağırlığının kontrolü, egzersizin sağlıkla ilişkisi, yetersiz ve dengesiz beslenmeye bağlı sorunlar ile besin destekleri, yarış öncesi, sırası ve sonrası sporcu diyetlerini inceler.

BES234 Biyoistatistik

Bu dersin amacı temel istatistik bilgisini ve bazı istatistik analiz yöntemlerini kavramasını sağlamaktır.

BES325 Yaşlılıkta Beslenme

Bu dersin amacı: Yaşlılığın tanımı ve yaşlılık biliminin tarihçesini,yaşlılıkla birlikte ortaya çıkan fizyolojik ve psiko sosyal değişiklikleri tanımlamak, yaşlanma teorilerini, Türkiye'de ve dünyada yaşlılığın demografik durumu ve epidemiyolojisini tanımlamaktır.

BES327 Obezite

Bu dersin amacı güncel kullanılan diyetlerin eksi ve artı yönlerinin atılması ve sağlıklı beslenme ile kıyaslanmasıdır. Obezitenin kronik hastalıklarla ilişkisi, etiyojisi ve tedavi yöntemlerinin tartışılması kapsamaktadır. Yararlanılacak kaynaklar güncel yayınlar ve makalelerden oluşmaktadır.

BES329 Epidemiyoloji

Bu dersin amacı epidemiyoloji temel kavramını öğrenmek ve bu çerçevede veri toplama usullerini öğrenerek Sağlık Alanında ihtiyaçların belirlenmesi, planlama yapabilme yeteneğini oluşturarak, iyi bir yönetim performansı sergilenmesinin sağlanmasıdır.

BES334 Besin Teknolojisi ve Güvenliği

Bu dersin amacı besin riskleri olan Mikrobiyal kontaminasyon,doğal olarak oluşan toksik bileşikler, çevresel kontaminantlar (metaller),besinsel problemler (kötü beslenme, yetersiz beslenme),pestisit kalıntıları ve gıda katkılarının etkisini değerlendirmektir.

BES336 Enteral Parenteral Beslenme

Bu dersin amacı öğrencilerin beslenme destek sistemlerinde teorik ve pratik uygulamaları görüp tanımları ve bu konuda bilgi ve beceri düzeylerini, analiz yeteneklerini geliştirilmeleri hedeflenmektedir. Ayrıca klinikte beslenme desteği uygulamalarında ekip çalışmasının önemi ve diyetisyenin ekip içindeki rolünü vurgulamaktır.

BES338 Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri

Bu dersin amacı sağlık bilimleri alanında yapılacak bilimsel bir araştırma sürecine ilişkin evreleri vermek ve araştırma bulgularının raporlaştırılmasıyla ilgili biçim ve içerik esaslarını öğretmektir

BES340 Klinik Beslenmede Sorunlar

Bu dersin amacı pratikte karşılaşılan sorunları ve yanışları tartışmaktır.Örnek vakalar üzerinde pratik yöntemlere dayalı ders çözümlenecektir.

FTR412 Akılcı İlaç Kullanımı

Farmakolojik etki, etkileşim ve yan etki ile ilgili bilgi ve uygulamaları kapsar.

FTR413 İlk yardım

İlk yardım dış ve iç kanamalar, yara ve yara çeşitleri, bölgesel yaralanmalar, baş ve omurga kırıklarında ilk yardım, üst eksteremite kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım, kalça ve alt ekstremitte kırık, çıkık ve burkulmalarında ilk yardım, acil bakım gerektiren hastalarda ilk yardım, zehirlenmeler, sıcak çarpması, yanık ve donmalar, yabancı cisim kaçmalarında ilk yardım, acil taşıma teknikleri, kısa mesafede hızlı taşıma teknikleri, sedye oluşturarak hasta veya yaralıları taşıma amaçlanmıştır.

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İZLEME PROGRAMI 2023-2024 Güz Yarıyılı



Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS						Haftalık Gün ve Saati	
			T	U	L									
BES 232	Sporcu Beslenmesi	Zorunlu	3	0	0	3	5							Salı 12-15:00
Onkoşul	-	Önkoşullu Dersi			-									
Öğretim	Yrd. Doç. Dr. Kamil Dağcılar					Öğrenci Görüşme Gün ve Saati								
E-posta	kdagcilar@eul.edu.tr					Ofis / Oda No		Sağlık Bilimleri Fakültesi Zemin Kat Sağdan 1. Ofis/2565						
Telefon	03926602000/2565					Ofis / Oda No								
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-					Telefon		-						
E-posta	-					Ofis / Oda No		-						
Dersin Amacı	Spor yapan bireylerde, farklı spor dallarında enerji gereksinimi ve kaynakları, antrenman öncesi sırası ve sonrası sporcuların beslenme özelliklerinin değerlendirilmesi													
Öğrenim Çıktısı	<p>ÖÇ1. Sporcuların enerji ve besin ögesi gereksinimlerini açıklayacak,</p> <p>ÖÇ2. Sporcularda beslenmenin sağlık etkisiyle ilgili bilgisini geliştirecek,</p> <p>ÖÇ3. Sporcuların vücut kompozisyonu tanıyacak,</p> <p>ÖÇ4. Farklı spor dallarının beslenme kriterlerini tanımlayacak,</p> <p>ÖÇ5. Sporcularda kullanılan besin takviyelerini listeleyecek</p>													
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1	Sporcu Beslenmesi, Prof.Dr.Gülğün Ersoy												
	2	Konu ile ilgili literatür taraması												
	3													
	4													
	5													
	6													
HAFTA	KONULAR													kaynak
1. Hafta	03/10/2023	Sporcularda Beslenmenin Önemi											1,2	
2. Hafta	10/10/2023	Sporcuların Enerji Gereksinimi ve Makro Besin Öğeleri											1,2	
3. Hafta	17/10/2023	Sporcuların Karbonhidrat/Yağ gereksinimi											1,2	
4. Hafta	24/10/2023	Sporcuların Protein Gereksinimi											1,2	
5. Hafta	31/10/2023	Sporcuların Mikro Besin Öğesi gereksinimi -Mineraller											1,2	
6. Hafta	07/11/2023	Sporcuların Mikro Besin Öğesi gereksinimi -Vitaminler											1,2	
7. Hafta	14/11/2023	Sporcularda Sıvı Tüketiminin Önemi												
8. Hafta	18-26. 11. 2023	VİZE HAFTASI											1,2	
9. Hafta	28/11/2023	Sporcularda Vücut Kompozisyonu ve ağırlık denetimi											1,2	
10. Hafta	05/12/2023	Sporcuların enerji vücut kompozisyonu ve ağırlık denetimi hesaplama											1,2	
11. Hafta	12/12/2023	Antrenman/müsabaka Öncesi, Sırası, Sonrasında Beslenme											1,2	
12. Hafta	19/12/2023	Sporcularda Kullanılan Besin Takviyeleri											1,2	
13. Hafta	26/12/2023	Atletizm Sporcularında Beslenme											1,2	
14. Hafta	02/01/2024	Futbolcularda Beslenme											1,2	
15. Hafta	6-19.01.2024	FINAL SINAVLARI												
16. Hafta													-	
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih									Başarı Notuna Katkısı	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)	
	Final Sonu Teorik + Pratik Sınavı	1										50	50	
	Ara Sınav(lar) (Teorik+Pratik)	1										35	35	
	Kısa Sınav(lar)													
	Proje(ler)													
	Ödev(ler)	1										15	15	
Laboratuvar														
Diğer														
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***						Öğretim Dili:								
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		Değerl. Aracı		Adet						Öğrenci İşyükü Saati		
Teorik Saati	14	42.0		Uygulama Saati										
Ara sınav	1	2.0		Yarıyıl Sonu Sınavı		1						2.0		
Kısa Sınav				Proje										
Laboratuvar				Ödev		1						3.0		
Atölye Alan				Seminer										
Sınav	2	20.0		Sunum										
				Bireysel Çalışma		14						64.0		
TOPLAM											133.0			
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) : 7														
ÖĞRENİM ÇIKTILARI				PROGRAM ÇIKTILARI										
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	
ÖÇ1	5	1	1	2	3	1	4	3	3	2	2	2	1.0	
ÖÇ2	5	1	4	4	2	2	4	3	1	2	2	3	1.0	
ÖÇ3	5	3	4	4	2	1	2	1	1	2	2	1	1.0	
ÖÇ4	5	4	4	2	2	2	4	1	4	2	2	3	1.0	
ÖÇ5	5	4	4	4	1	2	5	1	4	5	2	1	5.0	

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İZLEME PROGRAMI 2023-2024 Güz Yarıyılı



Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS			Haftalık Gün ve Saati			
			T	U	L								
BES 311	Anne ve Çocuk Beslenmesi	Zorunlu	2	2	0	3	6			Çarşamba 14:00-17:50			
Önkoşul Dersi	Önkoşullu Dersi												
Öğretim Üyesi	Yrd. Doç. Dr. Cemre Elmas			Öğrenci Görüşme Gün ve Saati									
E-posta	celmas@eul.edu.tr			Ofis / Oda No									
Telefon	03926602000/2567			Sağlık Bilimleri Fakültesi Zemin Kat Sağ'dan 2. Ofis									
Öğretim Üyesi Yardımcıları				Telefon									
E-posta				Ofis / Oda No									
Dersin Amacı	Gebelik Öncesi Dönem, Gebelik Dönemi, Emzirme Dönemi, Anne Sütü, 0-1 Yaş Bebek Beslenmesi, Tamamlayıcı Beslenme, Bebek Mamaları, Okul Öncesi Çocuk Beslenmesi, Okul Çağı Çocuk Beslenmesi, Adölesan Döneminde Beslenme, Obezite ve Metabolik Sendromda Tıbbi Beslenme Tedavisi gibi teorik konuların öğretilmesi. Bu konuların pratiğinin yapılması.												
Öğrenim Çıktısı	Gebe ve emziren bireylerin beslenme ile ilişkili metabolik olayları bilip, ihtiyaçlarını açıklamak, Yenidoğan bebeklerin beslenme ihtiyaçlarını açıklamak, Okul öncesi, okul çağındaki çocuk ve adölesanların beslenme ihtiyaçlarını açıklamak, Gebe ve emziren bireylerin gereksinimine uygun beslenme planı yazmak, Yenidoğan bebeklerin, farklı yaş gruplarındaki çocuk ve adölesanların gereksinimlerine uygun beslenme planı yazmak,												
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1	Pediatric Nutrition in Practice, Berthold Koletzko (Ed.). Karger Medical and Scientific Publishers, 2015.											
	2	Pediatric Nutrition Handbook, Ronald E. Kleinman (Ed.). American Academy of Pediatrics, 2009.											
	3	Clinical Paediatrics Dietetics, Vanessa Shaw (Ed.), Wiley Blackwell, 2015.											
	4	Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. Hatiboğlu yayınevi, 2000.											
	5	Pediatrikte Tıbbi Beslenme Tedavisi, Nilgün Karaağaoğlu, Hülya Gökmen Özel (Eds.) Ankara Nobel Tıp Kitapevi, 2021											
	6												
HAFTA	TARİH	KONULAR								PRATİK			
1. Hafta	04/10/2023	Gebelik Öncesi Dönemde Beslenme Gebelik Döneminde Beslenme											
2. Hafta	11/10/2023	Gebelik Döneminde Beslenme											
3. Hafta	18/10/2023	Gebelik Döneminde Beslenme											
4. Hafta	25/10/2023	Emziliklik Döneminde Beslenme QUIZ 1 (Konular: Gebelik Öncesi ve Gebelik Döneminde Beslenme)											
5. Hafta	01/11/2023	Emziliklik Döneminde Beslenme											
6. Hafta	08/11/2023	Anne Sütü											
7. Hafta	15/11/2023	KKTC Cumhuriyet Bayramı (TATIL)											
8-9. Hafta	(18-26).11.2023	Vize Sınavları											
10. Hafta	29/11/2023	0-1 Yaş Dönemi Bebek Beslenmesi Bebek Mamaları											
11. Hafta	06/12/2023	0-1 Yaş Dönemi Bebek Beslenmesi (Pratik)											
12. Hafta	13/12/2023	Okul Öncesi Dönem Çocuk Beslenmesi											
13. Hafta	20/12/2023	Okul Çağı Dönem Çocuk Beslenmesi QUIZ 2 (Konular: 0-1 Yaş Dönemi Bebek Beslenmesi ve Okul Öncesi Dönem Çocuk Beslenmesi)											
14. Hafta	27/12/2023	Adölesan Çağı Beslenmesi											
15. Hafta	03/01/2024	Obezite ve Metabolik Sendrom											
16-17. Hafta	(6-19).01.2024	Final Sınavları											
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih		Başarı Notuna Katkısı (%)		Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)						
	Final Sonu Teorik + Pratik	1			50								
	Ara Sınav(lar)	1			30								
	Kısa Sınav(lar)	2			20								
	Proje(ler)												
	Ödev(ler)												
	Laboratuvar												
Diğer													
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***				Öğretim Dili:									
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati							
Teorik Saati	14	28.0		Uygulama Saati	14	28.0							
Ara sınav	1	2.0		Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2.0							
Kısa Sınav				Proje									
Laboratuvar				Ödev									
Atölye				Seminer									
Alan Çalışması				Sunum									
Diğer	2	20.0		Bireysel Çalışma	14	80.0							
				TOPLAM				160.0					
Tavsiye Edilen AKYS Kredisi													
Öğrenim Çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
ÖÇ1	5	5	5	5	5	3	5	3	5	5	2	3	5
ÖÇ2	5	5	5	5	5	3	5	3	5	5	2	3	5
ÖÇ3	5	5	5	5	5	3	5	3	5	5	2	3	5
ÖÇ4	5	5	5	5	5	3	5	3	5	5	2	3	5
ÖÇ5	5	5	5	5	5	3	5	3	5	5	2	3	5
				Katkı Etkisi: 1 Çok düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok yüksek									

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İZLEME PROGRAMI 2023-2024 Güz Yarıyılı



Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS							Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L									
BES 313	Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Beslenme - I	Zorunlu	3	0	0	3	4							Pazartesi 09:00-12.00
Önkoşul Dersi		Önkoşullu Dersi												
Öğretim Üyesi	Yrd. Doç. Dr.Kamil Dağcılar					Öğrenci Görüşme Gün ve Saati								
E-posta	kdağcilar@eul.edu.tr					Ofis / Oda No		Sağlık Bilimleri Fakültesi Zemin Kat Sağdan 1.. Ofis/2566						
Telefon	03926602000/2565					Telefon								
Öğretim Üyesi Yardımcıları						Ofis / Oda No								
E-posta														
Dersin Amacı	Toplu beslenme hizmeti verilen farklı kurum, kuruluş ve işyerlerinde, hizmet verilen gruba uygun yeterli ve dengeli bir şekilde, sağlıklı, yüksek hijyenik kalitede toplu beslenme hizmetinin verilmesi													
Öğrenim Çıktısı	ÖÇ1. Gıda üretimi yapan kurumlarda çalışan diyetisyenin rol ve sorumluluklarını açıklayacak. ÖÇ2. Gıda üretimi yapan kurumların nasıl çalıştığına dair bir anlayış geliştirecek. ÖÇ3. Mutfak aletlerinin kurumlarda kullanımını açıklayacak. ÖÇ4. Menü planlamasının ilkelerini ifade edecek. ÖÇ5. Hastane, bakım evi, okul vb. farklı kurumlar için menü planlama becerisi geliştirecek.													
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1	Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Yönetim ve Organizasyon: Türkiye Diyetisyenler Derneği												
	2	Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Standart Yemek Tarifleri, Prod Dr.Türkan Merdol												
	3													
	4													
	5													
	6													
HAFTA	KONULAR													kaynak
1. Hafta	02/10/2023	Toplu beslenme sistemlerinin tanımı, özellikleri,											1,2	
2. Hafta	09/10/2023	Toplu beslenme yapılan yerlerdeki üretim sistemler											1,2	
3. Hafta	16/10/2023	Toplu beslenme alanında çalışanların organizasyonu, görev tanımı ve görev dağılımı											1,2	
4.Hafta	23/10/2023	Toplu beslenme yapılan kurumlarda fiziki koşullar, mutfak, yemekhane donanımı											1,2	
5. Hafta	30/10/2023	Menü planlama ilkeleri											1,2	
6. Hafta	06/11/2023	Menü planlama ilkeleri											1,2	
7. Hafta	13/11/2023	Menü planlama ilkeleri											1,2	
8. Hafta	18-26.11.2023	VİZE HAFTASI											1,2	
9. Hafta	27/11/2023	Standart yemek tarifleri, artık kontrolü ve											1,2	
10. Hafta	04/12/2023	Standart yemek tarifleri uygulaması											1,2	
11. Hafta	11/12/2023	Standart yemek tarifleri uygulaması											1,2	
12. Hafta	18/12/2023	Toplu beslenme yapılan kurumlarda satın alma teknikleri											1,2	
13. Hafta	25/12/2023	Depolama											1,2	
14.Hafta	01/01/2024	YENİYİL											1,2	
15. Hafta	6-19.2024	FİNAL SINAVLARI												
16. Hafta														
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih		Başarı Notuna Katkısı							Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)		
	Final Sonu Teorik + Pratik Sınavı	1			50							50		
	Ara Sınav(lar) (Teorik+Pratik)	1			35							35.0		
	Kısa Sınav(lar)													
	Proje(ler)													
	Ödev(ler)	2			15							15.0		
	Laboratuvar													
Diğer														
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***					Öğretim Dili:									
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati								
Teorik Saati	14	42.0		Uygulama Saati										
Ara sınav	1	2.0		Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2.0								
Kısa Sınav				Proje										
Laboratuvar				Ödev	1	2.0								
Atölye				Seminer										
Alan Çalışması				Sunum										
Sınav Hazırlık	2	20.0		Bireysel Çalışma	14	38.0								
TOPLAM :						106.0								
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) : 4														
Öğrenim Çıktıları		Program Çıktıları												
		PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
ÖÇ1	5	5	1	2	1	5	4	1	3	3	1	5	2	
ÖÇ2	2	2	1	2	2	3	5	5	5	1	1	1	1.0	
ÖÇ3	5	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1.0	
ÖÇ4	2	2	1	3	2	2	1	1	1	1	1	5	1.0	
ÖÇ5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	3	1	2	3.0	
Katkı Etkisi: 1 Çok düşük2 Düşük3 Orta 4 Yüksek 5 Çok yüksek														

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İZLEME PROGRAMI 2023-2024 Güz Yarıyılı



Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS			Haftalık Gün ve Saati				
			T	U	L									
BES 211	Besin Kimyası ve Analizleri I	Zorunlu	2	2	0	3	6			Perşembe 9:00-12:50				
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi			-									
Öğretim Üyesi	Yrd. Doç. Dr. Cemre Elmas				Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	Ptesi: 10.00-12.00 Perşembe: 14.00-16.00								
E-posta	celmas@eul.edu.tr				Ofis / Oda No	Sağlık Bilimleri Fakültesi Zemin Kat Sağdan 2. Ofis								
Telefon	03926602000/2567				Telefon	-								
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-				Ofis / Oda No	-								
E-posta	-													
Dersin Amacı	Besinlerin karbonhidrat, protein ve yağ gibi makro besin öğeleri ile enzimler, pigmentler ve lezzet veren bileşikler gibi bileşenlerinin kimyasal özelliklerinin ve üretim-tüketim sürecinde bu özelliklerde gerçekleşen değişiklikleri öğretmek.													
Öğrenim Çıktısı	Besinlerin yapısında bulunan makro besin öğeleri ve diğer besin bileşenlerinin fiziksel ve kimyasal özelliklerini tanımlayacak, Besinin kalitesini etkileyen fiziksel ve kimyasal reaksiyonları karşılaştıracak, Besinle ilgili temel analizlerin ilkelerini listeleyecek, Besinlerdeki biyoaktif bileşenlerin (fenolik bileşikler vb) özelliklerini açıklayacak, Enzimlerin yapısını, sınıflandırılmasını, besin sanayide kullanım alanlarını açıklayacak Teoride öğrendiği bilgileri laboratuvar da uygulayacak													
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1	Belitz HD, Grosch W, Schieberle P. (2009). Food Chemistry. Berlin, Springer.												
	2	Lee F. (1983). Basit Food Chemistry. Springer.												
	3	Fennema OR. (1996). Food Chemistry. New York, Marcel Dekkel.												
	4	deMan JM. (1999). Principles of Food Chemistry. Maryland, Aspen Publication.												
	5	İlbilge Saldamlı. (2016). Gıda Kimyası. Ankara, Hacettepe Yayınevi.												
HAFTA	TARİH	KONULAR												
1. Hafta	05/10/2023	Kolloid Sistemler												
2. Hafta	12/10/2023	Karbonhidratlar-I												
3. Hafta	19/10/2023	Karbonhidratlar-II												
4. Hafta	26/10/2023	Quiz I (Konu: Karbonhidratlar)												
5. Hafta	02/11/2023	Yağlar-I												
6. Hafta	09/11/2023	Yağlar-II												
7. Hafta	16/11/2023	Laboratuvar (Konu: Karbonhidratlar)												
8-9. Hafta	(18-26).11.2023	Vize Sınavları												
10. Hafta	30/11/2023	Proteinler-I												
11. Hafta	07/12/2023	Proteinler-II												
12. Hafta	14/12/2023	Laboratuvar (Konu: Yağlar ve Proteinler)												
13. Hafta	21/12/2023	Quiz II (Konu: Proteinler) Enzimler												
14. Hafta	28/12/2023	Pigmentler												
15. Hafta	04/01/2024	Tat-Koku Bileşikleri												
16-17.Hafta	(6-19).01.2024	Final Sınavları												
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih			Başarı Notuna Katkısı (%)			Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)					
	Final Sonu Teorik + Pratik	1				50								
	Ara Sınav(lar) (Teorik+Pratik)	1				30								
	Kısa Sınav(lar)	2				10								
	Proje(ler)													
	Ödev(ler)													
	Laboratuvar	2				10								
Diğer														
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***					Öğretim Dili:									
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati			Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati							
Teorik Saati	14	28.0			Uygulama Saati	14	28.0							
Ara sınav	1	2.0			Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2.0							
Kısa Sınav					Proje									
Laboratuvar	2	8.0			Ödev									
Atölye					Seminer									
Alan Çalışması					Sunum									
Diğer	2	20.0			Bireysel Çalışma	14	70.0							
TOPLAM :										133.0				
Kredisi (Avrasya Edilen AKTS (Toplam Saat / 25))														
Öğrenim çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	
ÖÇ1	5	3	3	3	3	4	4	3	4	4	1	4	4	
ÖÇ2	5	2	3	3	3	4	4	3	4	4	1	4	5	
ÖÇ3	5	2	3	5	5	5	3	3	4	4	1	4	5	
ÖÇ4	5	5	3	4	4	4	3	3	4	4	1	4	4	
ÖÇ5	5	4	3	4	4	4	3	3	4	4	1	4	4	
ÖÇ6	5	4	3	4	4	4	3	3	4	4	1	5	4	
Katkı Etkisi: 1 Çok düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok yüksek														

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"

'BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ'

DERS İZLEME PROGRAMI 2023-2024 Güz Dönemi



Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS						Haftalık Gün ve Saati	
			T	U	L									
BES321	Hastalıklarda Diyet Tedavisi-I	Zorunlu	2	2	0	3	4						Pazartesi 14.00-18.00	
Önkoşul Dersi	Önkoşullu Dersi													
Öğretim Üyesi	Yrd.Doç.Dr. Kamil Dağcılar ; Yrd. Doç. Dr. Anıl Evrim Güngör					Öğrenci Görüşme Gün ve Saati								
E-posta	kdagcilar@eul.edu.tr ; agungor@eul.edu.tr													
Telefon	0392 660 2000					Ofis / Oda No								
Öğretim Üyesi Yardımcıları						Telefon								
E-posta						Ofis / Oda No								
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilerin beslenme destek sistemlerinde teorik ve pratik uygulamaları görüptanımlamaları ve bu konuda bilgi ve beceri düzeylerini, analiz yeteneklerini geliştirmelerini hedeflemektedir. Ayrıca klinikte beslenme desteği uygulamalarında ekip çalışmasının önemi ve diyetisyenin ekip içerisindeki rolünü vurgulamaktadır.													
Öğrenim Çıktısı	<p>DC1 Yetişkin bireylerde akut ve kronik hastalıkların etiyojisi, belirti ve komplikasyonlarını tanımlayabilmelidir.</p> <p>DC2 Yetişkin bireylerde akut veya kronik hastalıklara özgü tıbbi beslenme tedavi planını uygulayabilmelidir</p> <p>DC3 Yetişkin hastalıklarında bireye özgü enerji ve besin öğeleri gereksinimlerini olgular üzerinde tartışabilmelidir</p> <p>DC4 Yetişkin bireylerde yaşam tarzı, beslenme alışkanlıkları göz önünde bulundurularak hastalıklara özgü menü planlanmasını değerlendirebilmelidir</p> <p>DC5 Yetişkin bireylerde görülen akut ve kronik hastalıklara özgü tıbbi beslenme tedavisi ilkelerini uygulayabilmelidir.</p>													
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	<p>1 Baysal, A., Aksoy, M., Besler, T., Bozkurt, N., Keçecioglu, S., Mercanligil, S., Merdol-Kutluay, T., Pekcan, G., Yıldız, E. (2011). Diyet El Kitabı (6.Baskı). Ankara: Hatiboğlu</p> <p>2 Şanlıer N. Vakalarla Öğreniyorum: Yetişkin Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi-1 2023</p> <p>3 Mercanligil S. Yetişkin Hastalıklarında Tıbbi Beslenme 2021</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>6</p>													
Hafta	Tarih	KONULAR										Kaynak		
1. Hafta	02/10/2023	Giriş										1,2,3		
2. Hafta	09/10/2023	Değişim Listeleri										1,2,3		
3. Hafta	16/10/2023	Obezite										1,2,3		
4. Hafta	23/10/2023	Obezite										1,2,3		
5. Hafta	30/10/2023	Zayıflık, A. Nervoza, B. Nervoza										1,2,3		
6. Hafta	06/11/2023	Kalp-Damar Hastalıkları										1,2,3		
7. Hafta	13/11/2023	Hipertansyon										1,2,3		
8. Hafta	18-26.11.2023	Vize Haftası												
9. Hafta	27/11/2023	Hareket Sistemi Hastalıkları										1,2,3		
10. Hafta	04/12/2023	Diabetes Mellitus (Patofizyoloji)										1,2,3		
11. Hafta	11/12/2023	Diabetes Mellitus (Tedavi) CHO sayım Tekniği										1,2,3		
12. Hafta	18/12/2023	Fonksiyonel Reaktif Hipoglisemi										1,2,3		
13. Hafta	25/12/2023	Enteral-Parenteral Beslenme										1,2,3		
14. Hafta	01/01/2024	tatil										1,2,3		
15. Hafta	6-19.2024	Final Sınavları												
Değerlendirme Araçları		Adet	Tarih		Başarı Notuna Katkısı (%)							Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)		
	Final Sonu Sınavı	1			60							60		
	Yarıyıl İçi Değerlendirme													
	Ara Sınav(lar)	1			40							40.0		
	Kısa Sınav(lar)													
	Proje(ler)													
	Ödev(ler)													
Laboratuvar														
Diğer														
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***														
						Öğretim Dili:								
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		Değerl. Aracı		Adet	Öğrenci İşyükü Saati							
Teorik Saati	14	28.0		Uygulama Saati		14	28.0							
Ara sınav	1	2.0		Yarıyıl Sonu Sınavı		1	2.0							
Kısa Sınav				Proje										
Laboratuvar				Ödev										
Atölye				Seminer										
Alan Çalışması				Sunum										
Sınav Hazırlık	2	20.0		Bireysel Çalışma		14	26.0							
						TOPLAM			106.0					
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) : 4														
Öğrenim Çıktıları			Program Çıktıları											
		PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
ÖÇ1	5	5	4	3	3	2	2	3	2	3	1	2	3	
ÖÇ2	5	5	4	3	3	2	2	3	2	3	1	2	3.0	
ÖÇ3	5	5	4	3	3	2	2	3	2	3	1	2	3.0	
ÖÇ4	5	5	4	3	3	2	2	3	2	3	1	2	3.0	
ÖÇ5	5	5	4	3	3	2	2	3	2	3	1	2	3.0	
Katkı Etkisi: 1 Çok düşük2 Düşük3 Orta 4 Yüksek 5 Çok yüksek														

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İZLEME PROGRAMI 2023-2024 Bahar Donemi



Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS						Haftalık Gün ve Saati	
BES130	Demografik Yapı ve Beslenme	Zorunlu	2	0		2	4							
Önkoşul Dersi	-			Önkoşullu Dersi			-							
Öğretim Üyesi	Öğr.Gör. Hatice Kubilay					Öğrenci Görüşme Gün ve Saati								
E-posta	hkubilay-lau@eul.edu.tr					Ofis / Oda No		Sağlık Bilimleri Fakültesi Zemin Kat						
Telefon	3926602000					Ofis / Oda No		-						
E-posta	-					Ofis / Oda No		-						
Dersin Amacı	Dersin amacı temel demografik unsurları farklı örneklerle tartışmak ve beslenme kaynaklı problemleri öğrenmektir.													
Öğrenim Çıktısı	1. Toplum ve sağlık kavramlarını açıklayacak 2. Toplum sağlığı alanında epidemiyoloji önemini açıklayacak 3. Toplum sağlığı ve bulaşıcı hastalıkları ilişkilendirecek 4. Sağlık sistemlerini listeleyecek 5. Toplumla ilgilendiren kronik hastalıklar ve tarama testlerini tanımlayacak 6. Anne çocuk sağlığı ve çevre sağlık ilişkisini karşılaştıracak													
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1. Gordis, L. Epidemiology, 5th Edition. Elsevier. Philadelphia. 2. Bonita R, Beaglehole R & Kjellstrom T (2006). Basic Epidemiology. WHO. Geneva 3. T.C Sağlık Bakanlığı, Sağlık İstatistikleri Yıllığı. (2019), Sağlık Bakanlığı, Türkiye, Ankara. 4. Güncel literatür													
	TARİH	KONULAR										Kaynak		
1. Hafta		Derse Giriş										1,2,3,4		
2. Hafta		Demografiye Giriş ve Nüfus Piramitleri										1,2,3,4		
3. Hafta		Demografi de Kullanılan Teknikler ve Sağlık Göstergeleri										1,2,3,4		
4. Hafta		Demografik İstatistikler ve Dünya'dan Örnekler										1,2,3,4		
5. Hafta		Hastalıklara İlişkin Demografik Göstergeler										1,2,3,4		
6. Hafta		Kronik Hastalıklar										1,2,3,4		
7. Hafta		Bulaşıcı Hastalıklar										1,2,3,4		
8. Hafta		Arasınav												
9. Hafta		Bayram Tatili										1,2,3,4		
10. Hafta		Demografi ve Anne - Çocuklarda Beslenme Problemleri										1,2,3,4		
11. Hafta		Demografi ve Yaşlılıkta Beslenme Problemleri										1,2,3,4		
12. Hafta		Demografi Yönüyle Hastane İstatistikleri										1,2,3,4		
13. Hafta		Türkiye Hastane İstatistikleri Değerlendirmesi										1,2,3,4		
14. Hafta		Türkiye Hastane İstatistikleri Değerlendirmesi/Toplumda eşitsizliği önlemek için kullanılan stratejiler										1,2,3,4		
15. Hafta		Final Sınavı												
Değerlendirme Araçları	Final Sonu Sınavı	1										60	60	
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi													
	Ara Sınav(lar)	1										40	40.0	
	Kısa Sınav(lar)													
	Proje(ler)													
	Ödev(ler)													
Laboratuvar														
Diğer														
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***													Öğretim Dili:	
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati										Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati
Teorik Saati	14	28.0										Uygulama Saati		
Ara sınav	1	2.0										Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2.0
Kısa Sınav												Proje		
Laboratuvar												Ödev		
Atölye												Seminer		
Alan Çalışması												Sunum		
Diğer	2	20.0										Bireysel Çalışma	14	54.0
TOPLAM													106.0	
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) :														
Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları													
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	
ÖÇ1	1	4	3	2	5	1	3	3	3	5	1	1	1	
ÖÇ2	1	4	3	2	5	1	3	3	3	5	1	1	1	
ÖÇ3	3	4	3	2	5	1	3	3	3	5	1	1	1	
ÖÇ4	1	4	3	2	5	1	3	3	3	5	1	1	1	
ÖÇ5	3	4	3	2	5	1	3	3	3	5	1	1	1	
ÖÇ6	3	4	3	2	5	1	3	3	3	5	1	1	1	
Katkı Etkisi: 1 Çok düşük2 Düşük3 Orta 4 Yüksek 5 Çok yüksek														



LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"

'BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ'

DERS İZLEME PROGRAMI 2023-24 Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS					Haftalık Gün ve Saati
BES 222	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ II	Zorunlu	2	2	0	3	5					
Önkoşul Dersi	Önkoşullu Dersi											

Öğretim Üyesi	Yrd. Doç. Dr. Cemre Elmas					Öğrenci Görüşme Gün ve Saati					
E-posta	celmas@eul.edu.tr					Ofis / Oda No					
Telefon						Ofis / Oda No					
E-posta						Ofis / Oda No					

Dersin Amacı: vitaminler, mineraller, gıda pigmentleri, fitokimyasallar, gıda aromaları, gıdalardaki toksik bileşimler, enzimler, gıda katkı maddeleri, gıdalardaki bulaşlar ve başlıca gıdaların bileşimleri hakkında bilgi vermektir.

Öğrenim Çıktısı	1. Besinlerin temel bileşenlerini ve bunların fiziksel ve kimyasal özelliklerini açıklayacak, 2. Fitokimyasalları tanıyacak, 3. Besinlerin üretim süreçlerinde kullanılan yöntemlerin besinlerin temel işlevsel özelliklerine etkisini açıklayacak, 4. Derste öğrendiği teorik bilgileri laboratuvar da uygulayacak, 5. Besin-sağlık ilişkisini açıklayacak											
-----------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1	GIDA KİMYASI, Prof. Dr. Mehmet Demirci, Ekin Kitapevi, Kasım 2020
	2	GIDA KİMYASI, Prof. Dr. Arslan Bilişli, Sidas, Kasım 2020
	3	
	4	
	5	

Hafta	Tarih	KONULAR										Kaynak
1. Hafta		Giriş										1,2
2. Hafta		Süt ve Süt ürünleri										1,2
3. Hafta		Et ve Et Ürünleri										1,2
4. Hafta		QUIZ 1										1,2
5. Hafta		Yumurta										1,2
6. Hafta		Tahıllar										1,2
7. Hafta		Fonksiyonel Besinler										1,2
8. Hafta		VİZE HAFTASI										
9. Hafta		VİZE HAFTASI										1,2
10. Hafta		Pre-Pro-Sinbiyotikler										1,2
11. Hafta		Çay-Kahve										1,2
12. Hafta		Quiz 2										1,2
13. Hafta		Kakao										1,2
14. Hafta		Makale Sunumları										1,2
15. Hafta		Makale Sunumları										
15. Hafta		FİNAL HAFTASI										

Değerlendirme Araçları	Final Sonu Sınavı	1		50								
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi											
	Ara Sınav(lar)	1		50								
	Kısa Sınav(lar)											
	Proje(ler)											
	Ödev(ler)											
Laboratuvar												
Diğer												

*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***			Öğretim Dili:		Türkçe						
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati	Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati						
Teorik Saati	14	28.0	Uygulama Saati	14	28						
Ara sınav	1	2.0	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2						
Kısa Sınav			Proje								
Laboratuvar	3	20.0	Ödev								
Atölye			Seminer								
Alan Çalışması			Sunum								
Diğer	2	20.0	Bireysel Çalışma	14	33						
TOPLAM					133.0						

Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) : 5

Program Çıktıları													
Öğrenim Çıktıları	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
ÖÇ1	5	5	4	3	3	5	4	3	4	4	3	4	4
ÖÇ2	5	5	4	3	3	5	4	3	4	4	3	4	4
ÖÇ3	5	5	4	3	3	5	4	3	4	4	3	4	4
ÖÇ4	5	5	4	3	3	5	4	3	4	4	3	4	4
ÖÇ5	5	5	4	3	3	5	4	3	4	4	3	4	4

Katkı Etkisi: 1 Çok düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok yüksek

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İZLEME PROGRAMI 2023-2024 Bahar Yarıyılı



Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS					Haftalık Gün ve Saati	
			T	U	L								
BES 224	Besin Mikrobiyolojisi	Zorunlu	3	0	0	3	5						
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi			-								
Öğretim Üyesi	Yrd. Doç. Dr. Emrah Güler				Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	Cumartesi 12.00-14.00							
E-posta	eguler@eul.edu.tr				Ofis / Oda No	ECZ021							
Telefon	3926602000				Telefon	-							
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-				Ofis / Oda No	-							
E-posta	-												
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilerin; Besin mikrobiyolojisinin temel kavramlarının ve uygulamalarının öğrenilmesi ve besin güvenliğinin sağlanmasına yönelik temel bilgilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.												
Öğrenim Çıktısı	<p>ÖÇ1. Besinlerde bulunan mikroorganizmalar ve besin kaynaklı enfeksiyonlar ile bulaş yolları, ÖÇ2. Besinlerde mikroorganizma gelişimini etkileyen iç ve dış faktörler, ÖÇ3. Besin kaynaklı mikrobiyal enfeksiyonlar, besinlerde bulunan mikroorganizmaların kontrolü ve tanısı.</p>												
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1	Ders Notları											
	2												
	3												
	4												
	5												
	6												
HAFTA												PRATİK	
1. Hafta		Giriş											
2. Hafta		Mikrobiyolojiye giriş, mikrobiyoloji tarihçesi ve mikroorganizmaların isimlendirilmesi										Ders Notu 1	
3. Hafta		Bakteri Morfolojisi ve Bakteri Üremesi										Ders Notu 2	
4. Hafta		Konak-Mikroorganizma İlişkileri ve Gıda Mikrobiyolojisi										Ders Notu 3	
5. Hafta		Mikroorganizmaların besinlerde, üremesi, yaşamı ve ölümü										Ders Notu 4	
6. Hafta		Et ve Et Ürünlerinde Mikrobiyolojik Bozulmalar ve Patojenik Mikroorganizmalar										Ders Notu 5	
7. Hafta		Süt ve Süt Ürünlerinde Mikrobiyolojik Bozulmalar ve Patojenik Mikroorganizmalar										Ders Notu 6	
8. Hafta		Vize Sınavı											
9. Hafta		Besin kaynaklı bulaşan patojen bakteriler-1										Ders Notu 7	
10. Hafta		Besin kaynaklı bulaşan patojen bakteriler-2										Ders Notu 8	
11. Hafta		Besin kaynaklı bulaşan patojen parazitler										Ders Notu 9	
12. Hafta		Besin kaynaklı bulaşan viral patojenler										Ders Notu 10	
13. Hafta		Toksijenik Aspergillus, Penicillium, Fusarium ve diğer toksijenik küfler										Ders Notu 11	
14. Hafta		Final Sınavı											
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih				Başarı Notuna Katkısı						Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
	Final Sonu Teorik Sınavı	1	15-23.06.2023				60						60
	Ara Sınav(lar) (Teorik+Pratik)	1	24.04.2023-06.05.2023				40						40
	Kısa Sınav(lar)												
	Proje(ler)												
	Ödev(ler)												
	Laboratuvar												
	Diğer												
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***						Öğretim Dili:							
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		Değerl. Aracı		Adet					Öğrenci İşyükü Saati		
Teorik Saati	14	32.0		Uygulama Saati									
Ara sınav	1	2.0		Yarıyıl Sonu Sınavı		1					2.0		

Kısa Sınav				Proje										
Laboratuvar				Ödev										
Atölye				Seminer										
Alan Çalışması				Sunum										
Diğer	2	20.0		Bireysel Çalışma										77.0
TOPLAM														133.0
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat /30) : 5														
ÖĞRENİM ÇIKTILARI		PROGRAM ÇIKTILARI												
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	
ÖÇ1	5	5	3		2	4		3	3		3			3
ÖÇ2	5	5			2			3	3					
ÖÇ3	5	5	4	3	3			3	4	3	3	2		3

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İZLEME PROGRAMI 2023-2024 Bahar Yarıyılı



Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati							Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U					L			
BES226	Egzersiz ve Beslenme	Zorunlu	2	0					0	2	3	
Önkoşul Dersi	- Önkoşullu Dersi											
Öğretim Üyesi	Yrd. Doç. Dr. Kamil Dağcılar								Öğrenci Görüşme Gün ve Saati			
E-posta	kdagcilar@eul.edu.tr								Ofis / Oda No			
Telefon	03926602000/2565								Sağlık Bilimleri Fakültesi Zemin Kat Sağdan 1.. Ofis/2566			
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-								Telefon			
E-posta	-								Ofis / Oda No			
Dersin Amacı	Sporcu beslenmesi kapsamında güncel konuları irdelemek											
Dersin öğrenim şekli	Yüzyüze											
Öğrenim Çıktısı	DÇ1 Farklı spor dallarındaki besin öğesi gerksinimlerinin farklılıklarını öğrenir DÇ2 Spora ve Bireye özgü beslenme önerileri oluşturmayı öğrenir DÇ3 Spor performansı ve Beslenme arasındaki ilişkiyi öğrenir DÇ4 Besin takviyeleri ve sporcu performansı arasındaki ilişkiyi öğrenir											
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1	Sporcu Beslenmesi, Prof.Dr.Gülğün Ersoy										
	2	Konu ile ilgili literatür taraması										
	3											
	4											
	5											
	6											
HAFTA	Tarih	KONULAR										PRATİK
1. Hafta		Giriş										1,2
2. Hafta		Futbolcularda Beslenme										1,2
3. Hafta		Probiyotikler ve Performans ilişkisi										1,2
4. Hafta		Kadın sporcu triadı										1,2
5. Hafta		Besin Takviyeleri										1,2
6. Hafta		Vejaeteryen Sporcularda Beslenme										1,2
7. Hafta		Basketbolcularda Beslenme										1,2
8. Hafta		Arasınava										
9. Hafta		Bayram Tatili										1,2
10. Hafta		Farklı Diyetlerin Performans üzerindeki Etkileri										1,2
11. Hafta		Farklı Diyetlerin Performans üzerindeki Etkileri										1,2
12. Hafta		Kafeinin Sporcu Performansı üzerindeki etkisi										1,2
13. Hafta		Sporcu İçecekleri ve Alternatif Sporcu										1,2
14. Hafta		Egzersiz ve İmmün Sistem										1,2
15. Hafta		Beslenme Bilgisi ve Performans ilişkisi										1,2
16. Hafta		FİNAL SINAVLARI										-
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih							Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)	
	Final Sonu Teorik + Pratik Sınavı	1								50	50	
	Ara Sınav(lar) (Teorik+Pratik)	1								35	35	
	Kısa Sınav(lar)											
	Proje(ler)	1								15	15	
	Ödev(ler)											
	Laboratuvar											
Diğer												
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***										Öğretim Dili:		
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati							Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati	
Teorik Saati	14	28.0							Uygulama Saati			
Ara sınav	1	1.0							Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1.0	
Arasınava Hazırlık	1	4.0							Proje	1	5.0	
Laboratuvar									Ödev			
Yarıyıl sonu Sınavı Hazırlık	1	4.0							Seminer			
Alan Çalışması									Sunum			
Diğer									Bireysel Çalışma	14	36.0	
TOPLAM :										79.0		
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 25) : 3												

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İZLEME PROGRAMI 2023-2024 Bahar Yarıyılı



Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
BES324	Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Beslenme - II	Zorunlu	3	0	0	3	4	
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi						
Öğretim Üyesi	Yrd. Doç. Dr. Kamil Dağcılar	Öğrenci Görüşme Gün ve Saati						
E-posta	kdagcilar@eul.edu.tr	Ofis / Oda No		Sağlık Bilimleri Fakültesi Zemin Kat Sağdan 2. Ofis/2565				
Telefon	03926602000/2565	Telefon						
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Ofis / Oda No						
E-posta	-							
Dersin Amacı	Toplu beslenme hizmeti verilen farklı kurum, kuruluş ve işyerlerinde satın alma, depolama, hazırlama pişirme, yöntemleri, servis ilke ve yöntemlerinin incelenmesi, hijyen, sanitasyon ve besin güvenliği için yapılan uygulamalar, toplu beslenme sistemlerinde maliyet hesabı ve kullanılan dökümanların irdelenmesi							
Öğrenim Çıktısı	DÇ1 Toplu Beslenme hizmeti veren yerlerde menü planlayabilme DÇ2 Temel pişirme teknikleri, pişirme ile meydana gelen değişiklikleri ve karsinojenlerin açıklanması DÇ3 Toplu beslenme hizmeti verilen kurumlarda yiyecek akış şemasının tüm aşamalarının öğrenilmesi DÇ4 Standart yemek tariflerinin oluşturulması ve maliyet hesabının yapılması DÇ5 Toplu beslenme sistemlerinde gıda güvenliği uygulamalarının irdelenmesi							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1 Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Yönetim ve Organizasyon: Türkiye Diyetisyenler Derneği 2 Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Standart Yemek Tarifleri, Prod Dr.Türkan Merdol 3 5 6							
HAFTA	Tarih	KONULAR						Kaynak
1. Hafta		Standart yemek tarifeleri						1,2
2. Hafta		Satın alma						1,2
3. Hafta		Teknik Şartname						1,2
4. Hafta		Depolama						1,2
5. Hafta		Satın Alma						1,2
6. Hafta		Hazırlama ve Pişirme						1,2
7. Hafta		Arasınav						
8. Hafta		Arasınav						
9. Hafta		Pişirme yöntemleri						1,2
10. Hafta		Pişirme ile oluşan karsinojenler						1,2
11. Hafta		Servis Eğitimi						1,2
12. Hafta		Servis Teknikleri						1,2
13. Hafta		Maliyet Hesabı						1,2
14. Hafta		HACCP						1,2
15. Hafta		FİNAL SINAVLARI						
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih				Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
	Final Sonu Teorik + Pratik Sınavı	1					50	50
	Ara Sınav(lar) (Teorik+Pratik)	1					40	40.0
	Kısa Sınav(lar)							
	Proje(ler)							
	Ödev(ler)	1					10	10.0
	Laboratuvar							
Diğer								
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***								
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati				Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati
Teorik Saati	14	42.0				Uygulama Saati	1	2
Ara sınav	1	2.0				Yarıyıl Sonu Sınavı		
Kısa Sınav						Proje	1	12
Laboratuvar						Ödev		
Atölye						Seminer		
Alan Çalışması						Sunum		
Diğer	2	20.0				Bireysel Çalışma	14	28
TOPLAM :								106.0
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) : 4								

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"



'BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ'

DERS İZLEME PROGRAMI 2023-2024 Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati					
			T	U	L								
BES326	Beslenme İle İlişkili Hastalıkların Biyokimyası	Zorunlu	2	0	0	2	4						
Önkoşul Dersi		Önkoşullu Dersi											
Öğretim Üyesi	Uzm Dyt Hatice Kubilay			Öğrenci Görüşme Gün ve Saati		Pazartesi 11.00-11.50							
E-posta	hkubilay@eul.edu.tr			Ofis / Oda No									
Telefon				Telefon									
Öğretim Üyesi Yardımcıları				Ofis / Oda No									
E-posta													
Dersin Amacı	Karbohidrat, Lipid(Yağ) ve Proteinlerin Yetersizliğine Bağlı Hastalıkları, karaciğer, safra, pankreas ve böbrek fonksiyonlarını, patolojilerinin belirlenmesinde kullanılan biyokimyasal testleri, Ateroskleroz oluşumu, kanser gelişimini beslenme ile ilişkisi kurularak, sağlıklı beslenme önerileri yaparak ilgili hastalıklardan korunmayı, tümör belirteçleri ile hangi kanser türlerinin teşhis edildiği, Diabetes Mellitus tiplerini farklı belirteçlerini ve klinik tanı konma kriterleri irdelenip, Malabsorpsiyon belirteçleri ve tanı kriterleri ile lipoprotein çeşitleri, sentez ve yıkım yolları ve lipoprotein metabolizma bozuklukları incelenecektir.												
Öğrenim Çıktısı	Bu dersi alan öğrenci; -Karbohidrat, Lipid ve Proteinlerin Metabolizmasını bu moleküllerin yetersizliğine bağlı hastalıklar tanımlar -Lipoprotein Metabolizma bozukluklarını, fizyolojik ve patofizyolojik aralıklarla Lipid parametrelerini Aterosklerozla ilişkili olarak sayar, Aterosklerozdan korunmak için beslenme önerilerinde bulunur, - Vitamin ve Minerallerin görevleri, fizyolojik aralıklarını ve fonksiyonlarını sayar ve yetersizliğine bağlı hastalıklar açıklar. -Diabetes Mellitus Tiplerini belirteçlerini, tanı kriterlerini tanımlar, -Tümör Belirteçlerini sayar kanser ve beslenme ilişkilendirir, kanserden korunmak için beslenme önerileri yazar.												
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1	Lippincott's Illustrated Reviews Serisinden: Biyokimya, Yazar: Pamela C. Champe, Richard A. Harvey, Denise R. Ferrier, Çeviri Editörü: Doç. Dr. Engin Ulukaya, 3. askı, Nobel Tıp Kitabevi, İstanbul,2007.											
	2	İnsan Biyokimyası, Editörler: Prof. Dr. Taner Onat, Prof. Dr. Kaya Emerk, Doç. Dr. Eser Y. Sözmen, 1. Baskı, Palme Yayıncılık, Ankara, 2002.											
	3	Biyokimya, Editör: Figen Gürdöl, Evin Ademoğlu, 2. Baskı, Nobel Tıp Kitabevleri, İstanbul, 2010.											
	4												
	5												
	6												
Hafta	Tarih	KONULAR							PRATİK				
1. Hafta		Protein Yetersizliğine Bağlı Hastalıklar							1				
2. Hafta		Böbrek Hastalıkları							1				
3. Hafta		Protein-Enerji Malnütrisyonunun Etkileri							1,2				
4. Hafta		Karbonhidrat Yetersizliğine Bağlı Hastalıklar							1,2				
5. Hafta		Karbonhidrat Yetersizliğine Bağlı Hastalıklar							1,2				
6. Hafta		Lipidlerin Yetersizliğine Bağlı Hastalıklar							1,2				
7. Hafta		Lipidlerin Yetersizliğine Bağlı Hastalıklar							2				
8. Hafta		vize haftası											
9. Hafta		Lipidlerin Yetersizliğine Bağlı Hastalıklar							2				
10. Hafta		Mineral Yetersizliğine Bağlı Hastalıklar							2,3				
11. Hafta		Vitamin Yetersizliğine Bağlı Hastalıklar							2,3				
12. Hafta		Doğuştan metabolik Hastalıklarda Beslenme							2,3				
13. Hafta		Diabetes Mellitus Tiplerini belirteçlerini, tanı kriterlerini							3				
14. Hafta		dönem sonu sınavları											
Değerlendirme Araçları	Finalı Sonu	Adet	Tarih		Başarı Notuna Katkısı (%)			Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)					
		1			60			60					
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi												
	Ara	1			40			40.0					
	Kısa												
	Proje(ler)												
Ödev(ler)													
Laboratuvar													
Diğer													
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***													
					Öğretim Dili:			Türkçe					
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci		Değerl. Aracı			Adet	Öğrenci İşyükü Saati					
Teorik Saati	14	28.0		Uygulama Saati									
Ara sınav	1	2.0		Yarıyıl Sonu Sınavı			1	2.0					
Kısa Sınav				Proje									
Laboratuvar				Ödev									
Atölye				Seminer									
Alan Çalışması				Sunum									
Diğer	2	20.0		Bireysel Çalışma			14	54.0					
TOPLAM								106.0					
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) : 4													
PROGRAM ÇIKTILARI													
OGRENİM ÇIKTILARI	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
ÖÇ1	5	5	3	4	3	3	2	1	2		2	3	3
ÖÇ2	5	5	3	4	3	3	2	1	2		2	3	3
ÖÇ3	5	5	3	4	3	3	2	1	2		2	3	3
ÖÇ4	5	5	3	4	3	3	2	1	2		2	3	3
ÖÇ5	5	5	3	4	3	3	2	1	2		2	3	3
Katkı Etkisi: 1 Çok düşük 2 Düşük 3 Orta 4 Yüksek 5 Çok yüksek													

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"

'BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ'

DERS İZLEME PROGRAMI 2023-24 Bahar Yarıyılı



Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS						Haftalık Gün ve Saati		
BES 328	ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME	Zorunlu	2	2	0	3	5								
Önkoşul Dersi	Önkoşullu Dersi					-									
Öğretim Üyesi	Yrd.Doç.Dr.Cemre Elmas					Öğrenci Görüşme Gün ve Saati									
E-posta	celmas@eul.edu.tr					Ofis / Oda No									
Telefon						Ofis / Oda No									
E-posta						Ofis / Oda No									
Dersin Amacı	bu dersin amacı, gebelik ve emzilik dönemi fizyolojisi ile bu dönemdeki beslenmenin önemi ve gerekliliğinden bahsederken gereksinimlerin hesaplanması ve beslenme programının hazırlanması arında ek besinlere başlama protokolleri ve 0-1 yaşdönemi beslenmeyi kapsamaktır.														
Öğrenim Çıktısı	<ol style="list-style-type: none"> 1. Çocuklarda görülen hastalıkları, nedenlerini, laboratuvar ve klinik bulgularını tartışır. 2. Doğuştan ve edinilmiş hastalıkları sınıflandırır 3. Hastalığa özel bir diyet planlar 4. Hastalığın klinik ve laboratuvar bulgularına göre günlük gereksinimlerini hesaplar 5. Çocuğa ve aileye diyet konusunda bilgilendirici eğitim planlar 														
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	<ol style="list-style-type: none"> 1 Çocuk Hastalıklarında Beslenme Prof.Dr. Gülgün Ersoy 2 Pediatrie Tıbbi Beslenme Tedavisi Prof.Dr. Nilgün Karaağaoğlu 3 Beslenme, Prof.Dr. Ayşe Baysal, 2009 4 Literatür taraması 5 														
Hafta	Tarih	KONULAR										PRATİK			
1. Hafta		Giriş										1			
2. Hafta		Prematürelde ve Beslenme Tedavisi										1			
3. Hafta		Akut Gastroenterit ve Beslenme Tedavisi										1			
4. Hafta		Protein-Enerji Malnütrisyonu ve Beslenme Tedavisi										1,2			
5. Hafta		Malabsorpsiyonlar ve Beslenme Tedavisi. QUIZ 1										1,2			
6. Hafta		Enfeksiyon Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi										1,2,3			
7. Hafta		Besin Allerjileri										1,2,3			
8. Hafta		Vize Haftası													
9. Hafta		Tip 1 DM - Gestasyonel DM ve ve Beslenme Tedavisi										1,2			
10. Hafta		Böbrek Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi										1,2,4			
11. Hafta		PKU ve Beslenme Tedavisi QUIZ 2										1,2			
12. Hafta		Diğer Protein Metabolizması Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi										vaka çözümü			
13. Hafta		Karbonhidrat Metabolizma Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi										1,2			
14. Hafta		Yağ Metabolizma Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi										1,2			
15. Hafta		Final haftası													
Değerlendirme Araçları	Final Sonu Sınavı	1											50	60	
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi														
	Ara Sınav(lar)	1											30	40.0	
	Kısa Sınav(lar)	2											20		
	Proje(ler)														
	Ödev(ler)														
Laboratuvar															
Diğer															
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***												Öğretim Dili:		Türkçe	
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati											Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati
Teorik Saati	14	28.0											Uygulama Saati	14	28.0
Ara sınav	1	3.0											Yarıyıl Sonu Sınavı	1	3.0
Kısa Sınav													Proje		
Laboratuvar													Ödev		
Atölye													Seminer		
Alan Çalışması													Sunum		
Diğer	2	30.0											Bireysel Çalışma	14	55.0
TOPLAM														133.0	
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) : 5												Program Çıktıları			
Öğrenim	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13		
ÖÇ1	5	5	3	5	3	3	5	4	5	5	2	3	5		
ÖÇ2	5	5	4	5	3	3	5	4	5	5	2	3	5		
ÖÇ3	5	5	5	5	3	3	5	4	5	5	2	3	5		
ÖÇ4	5	5	5	5	3	3	5	4	5	5	2	3	5		
ÖÇ5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	2	3	5		
Katkı Etkisi: 1 Çok düşük2 Düşük3 Orta 4 Yüksek 5 Çok yüksek															

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"

'BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ'

DERS İZLEME PROGRAMI 2023-24 Bahar Yarıyılı



Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati													
BES 328	ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME	Zorunlu	2	2	0	3	5														
Önkoşul Dersi	Önkoşullu Dersi					-															
Öğretim Üyesi	Yrd.Doç.Dr.Cemre Elmas					Öğrenci Görüşme Gün ve Saati															
E-posta	celmas@eul.edu.tr					Ofis / Oda No															
Telefon						Ofis / Oda No															
E-posta						Ofis / Oda No															
Dersin Amacı	bu dersin amacı, gebelik ve emzilik dönemi fizyolojisi ile bu dönemdeki beslenmenin önemi ve gerekliliğinden bahsederken gereksinimlerin hesaplanması ve beslenme programının hazırlanması arında ek besinlere başlama protokolleri ve 0-1 yaşdönemi beslenmeyi kapsamaktır.																				
Öğrenim Çıktısı	<ol style="list-style-type: none"> 1. Çocuklarda görülen hastalıkları, nedenlerini, laboratuvar ve klinik bulgularını tartışır. 2. Doğuştan ve edinilmiş hastalıkları sınıflandırır 3. Hastalığa özel bir diyet planlar 4. Hastalığın klinik ve laboratuvar bulgularına göre günlük gereksinimlerini hesaplar 5. Çocuğa ve aileye diyet konusunda bilgilendirici eğitim planlar 																				
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	<ol style="list-style-type: none"> 1 Çocuk Hastalıklarında Beslenme Prof.Dr. Gülgün Ersoy 2 Pediatrike Tıbbi Beslenme Tedavisi Prof.Dr. Nilgün Karaağaoğlu 3 Beslenme, Prof.Dr. Ayşe Baysal, 2009 4 Literatür taraması 5 																				
Hafta	Tarih	KONULAR										PRATİK									
1. Hafta		Giriş										1									
2. Hafta		Prematürelde ve Beslenme Tedavisi										1									
3. Hafta		Akut Gastroenterit ve Beslenme Tedavisi										1									
4. Hafta		Protein-Enerji Malnütrisyonu ve Beslenme Tedavisi										1,2									
5. Hafta		Malabsorpsiyonlar ve Beslenme Tedavisi. QUIZ 1										1,2									
6. Hafta		Enfeksiyon Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi										1,2,3									
7. Hafta		Besin Allerjileri										1,2,3									
8. Hafta		Vize Haftası																			
9. Hafta		Tip 1 DM - Gestasyonel DM ve ve Beslenme Tedavisi										1,2									
10. Hafta		Böbrek Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi										1,2,4									
11. Hafta		PKU ve Beslenme Tedavisi QUIZ 2										1,2									
12. Hafta		Diğer Protein Metabolizması Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi										vaka çözümü									
13. Hafta		Karbonhidrat Metabolizma Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi										1,2									
14. Hafta		Yağ Metabolizma Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi										1,2									
15. Hafta		Final haftası																			
Değerlendirme Araçları	Final Sonu Sınavı	1											50				60				
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi																				
	Ara Sınav(lar)	1											30				40.0				
	Kısa Sınav(lar)	2											20								
	Proje(ler)																				
	Ödev(ler)																				
Laboratuvar																					
Diğer																					
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***												Öğretim Dili:					Türkçe				
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati											Değerl. Aracı	Adet							Öğrenci İşyükü Saati
Teorik Saati	14	28.0											Uygulama Saati	14							28.0
Ara sınav	1	3.0											Yarıyıl Sonu Sınavı	1							3.0
Kısa Sınav													Proje								
Laboratuvar													Ödev								
Atölye													Seminer								
Alan Çalışması													Sunum								
Diğer	2	30.0											Bireysel Çalışma	14							55.0
TOPLAM																	133.0				
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) : 5																					
Program Çıktıları																					
Öğrenim	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13								
ÖÇ1	5	5	3	5	3	3	5	4	5	5	2	3	5								
ÖÇ2	5	5	4	5	3	3	5	4	5	5	2	3	5								
ÖÇ3	5	5	5	5	3	3	5	4	5	5	2	3	5								
ÖÇ4	5	5	5	5	3	3	5	4	5	5	2	3	5								
ÖÇ5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	2	3	5								
Katkı Etkisi: 1 Çok düşük2 Düşük3 Orta 4 Yüksek 5 Çok yüksek																					

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İZLEME PROGRAMI 2023-2024 Bahar Yarıyılı



Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS				Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L						
BES330	Besin Kontrolü ve Mevzuatı	Zorunlu	2	2	0	3	5				
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi			-						
Öğretim Üyesi	Uzm Dyt Hatice Kubilay					Öğrenci Görüşme Gün ve Saati					
E-posta	hkubilay@eul.edu.tr					Ofis / Oda No	Sağlık Bilimleri Fakültesi Zemin Kat Sağdan 1.. Ofis/2565				
Telefon						Telefon					
Öğretim Üyesi Yardımcıları						Ofis / Oda No					
E-posta											
Dersin Amacı	Gıda güvenliği ve besin ile ilgili yasal düzenlemelerin incelenmesi										
Öğrenim Çıktısı	DÇ1 Besinlerle ilgili yasal düzenleme konusunda faaliyet gösteren uluslararası kuruluşların çalışmalarının irdelenmesi DÇ2 Besin kontrol hizmetleri ile ilgili yönetmeliklerin özetlenmesi DÇ3 Türkiye'de ve dünyadaki besin güvenliği ile ilgili yasal düzenlemelerin kıyaslanması DÇ4 Besin kirliliği ile ilgili düzenlemelerin sorgulanması										
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1	Türk Gıda Kodeksi									
	2										
	3										
	4										
	5										
	6										
HAFTA	Tarih	KONULAR									kaynak
1. Hafta		giriş									1
2. Hafta		Besin Kontrolü									1
3. Hafta		Gıda Mevzuatı									1
4. Hafta		Gıda Yasası									1
5. Hafta		Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Mevzuatı									1
6. Hafta		Türkiye'de Genel Durum (Hayvan sağlığı, Bitki Sağlığı ve Gıda Güvenliği)									1
7. Hafta		Arasınava haftası									1
8. Hafta		Türk Gıda Kodeksi									
9. Hafta		Bayram Tatili									
10. Hafta		Türk Gıda Kodeksine bağlı Tebliğlerin incelenmesi									1
11. Hafta		Türk Gıda Kodeksine bağlı Tebliğlerin incelenmesi									1
12. Hafta		Gıda ambalajlama ve etiketleme									1
13. Hafta		Gıda Katkı Maddeleri									1
14. Hafta		Çiftlikten sofraya gıda güvenliği (Uygulama Örnekleri (GMP,HACCP, ISO, Riskli analizi, risk değerlendirme)									1
15. Hafta		Çiftlikten sofraya gıda güvenliği (Uygulama Örnekleri (GMP,HACCP, ISO, Riskli analizi, risk değerlendirme)									1
16. Hafta		FINAL SINAVLARI									
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih		Başarı Notuna Katkısı (%)						Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
	Final Sonu Teorik + Pratik Sınavı	1			50						50
	Ara Sınav(lar) (Teorik+Pratik)	1			35						35
	Kısa Sınav(lar)										
	Proje(ler)	1			15						15
	Ödev(ler)										
Laboratuvar											
Diğer											
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***						Öğretim Dili:					
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati					
Teorik Saati	2	28.0		Uygulama Saati	2	28.0					
Ara sınav	1	2.0		Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2.0					
Kısa Sınav				Proje							
Laboratuvar				Ödev							
Atölye				Seminer							
Alan Çalışması				Sunum	1	12.0					
Diğer	3	30.0		Bireysel Çalışma		45.0					
						TOPLAM	133.0				
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) : 5											



LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"

"BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ"
DERS İZLEME PROGRAMI 2023-2024 Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve
			T	U	L			
Bes 120	Besin Hazırlama Ve Pişirme		2	2	0	3	6	
Önkoşul Dersi		Önkoşullu Dersi						

Öğretim Üyesi	öğr.gör.Hatice Kubilay	Öğrenci Görüşme	
E-posta	hkubilay@eul.edu.tr	Gün ve Saati	
Telefon	0392 660 2000	Ofis / Oda No	

Öğretim Üyesi		Telefon	-
Yardımcıları		Ofis / Oda No	-
E-posta			

Dersin Amacı Ders kapsamında beslenme biliminin temel ilkeleri kavranarak sağlıklı, yeterli ve dengeli ekonomik beslenme alışkanlığı kazandırılmaktadır.

Öğrenim Çıktısı 1-Besin grupları ve besin öğelerinin tanımları ve en iyi besin kaynakları öğrenmek,2-Besin seçimi, besin hazırlama ve pişirme yöntemlerini kavramak,3-Saklama koşulları ve öğün yönetimini kavramak,4-beslenme biliminin

Ders Kitabı	1 Ayşe Baysal, Beslenme, 12. Baskı, Hatiboğlu Yayınları, Ankara, 2009
veya/veya	2 Prof.Dr. Türkan Kutluay,standart yemek tarifleri,5. baskı, Ankara,2014
Kaynaklar	3 Güncel Yayınlar
	4
	5
	6

Hafta	Tarih	KONULAR	1.1 Kaynak No - İlgili Bölüm
1. Hafta		Beslenmeye giriş	1,2,3
2. Hafta		besin öğeleri ve besin grupları	1,2,3
3. Hafta		yumurta ve kurubaklagiller	1,2,3
4. Hafta		ekmek ve tahıllar	1,2,3
5. Hafta		şeker, bal,pekmaz ve nişasta	1,2,3
6. Hafta		süt ve süt ürünleri	1,2,3
7. Hafta		vize haftası	
8. Hafta		vize haftası	
9. Hafta		kümes hayvanları ve balık	1,2,3
10. Hafta		devam ediyor	1,2,3
11. Hafta		sebze ve meyveler	1,2,3
12. Hafta		yağlar	1,2,3
13. Hafta		besin işleme ve saklama	1,2,3
14. Hafta		dönem sonu sınavları	1,2,3
15. Hafta			

Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
	Final Sınavı	1		60	60
	Ara Sınav(lar)	2		40	40.0
	Kısa Sınav(lar)				
	Proje(ler)				
	Ödev(ler)				
	Laboratuvar				
	Diğer				

*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***			Öğretim Dili: Türkçe		
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati	Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati
Teorik Saati	14	28.0	Uygulama Saati	14	28.0
Ara sınav	1	2.0	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2.0
Kısa Sınav			Proje		
Laboratuvar	5	20.0	Ödev		
Atölye			Seminer		
Alan Çalışması			Sunum		
Diğer	2	30.0	Bireysel Çalışma	14	64.0
TOPLAM					160.0

Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) :

Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 25) :

Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları												
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
ÖÇ1	5	5	4	3	3	5	5	3	4	5	3	4	4
ÖÇ2	5	5	4	3	3	5	5	3	4	5	3	4	4
ÖÇ3	5	5	4	3	3	5	5	3	4	5	3	4	4
ÖÇ4	5	5	4	3	3	5	5	3	4	5	3	4	4

Katkı Etkisi: 1 Çok düşük2 Düşük3 Orta 4 Yüksek 5 Çok yüksek

**LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ****BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ****DERS İZLEME PROGRAMI 2023-2024 Güz Yarıyılı**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
BES325	Yaşlılıkta Beslenme	Zorunlu	3	0	0	3	Perşembe 09-12.00	
Önkoşul	Önkoşullu Ders							
Öğretim Üyesi	Uzm.Dyt. Hatice Kubilay			Öğrenci Görüşme Gün ve Saati				
E-posta	hkubilay@eul.edu.tr			Ofis / Oda No				
Telefon				Telefon				
Öğretim Üyesi Yardımcıları				Ofis / Oda No				
Dersin Amacı	Yaşlılık döneminde meydana gelen psikolojik, fiziksel ve sosyolojik değişiklikler ve buna bağlı temel kavramları öğrenmek.2-yaşlılık döneminde yeterli ve dengeli beslenmeyi öğrenmek.3-Başta kalp damar hastalıkları, diyabet, sindirim							
Öğrenim Çıktısı	1-Yaşlılık döneminde yeterli ve dengeli beslenmenin önemi,2- yaşlılık döneminde meydana gelen hastalıklarda beslenme ile ilişkisinin değerlendirilmesi 3-yaşlılık döneminde meydana gelen hastalıkların beslenme tedavileri,4-yaşlılık							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1 Yaşlılık ve Beslenme, Yrd. Doç. Dr. Emine Aksoydan 2 Konu ile ilgili literatür taraması 3 4 5 6							

HAFTA	KONULAR	Kaynak
1. Hafta	5.10.2023 Yaşlılık	1,2
2. Hafta	12/10/2023 Yaşlılıkta vücudun yapı ve işlevlerinde oluşan değişiklikler	1,2
3. Hafta	19/10/2023 Yaşlılıkta beslenmenin Önemi	1,2
4. Hafta	26/10/2023 Makro besin öğeleri (Karbonhidrat, protein, yağlar)	1,2
5. Hafta	02/11/2023 Mikro besin öğeleri (Vitamin ve mineraller)	1,2
6. Hafta	09/11/2023 Su ve Posa	1,2
7. Hafta	16/11/2023 Yaşlılık Döneminde Enerji ihtiyacı, Ağırlık denetimi ve Fiziksel aktivite	1,2
8-9. Hafta	18-26.11.2023 VİZE HAFTASI	1,2
10. Hafta	30/11/2023 Yaşlılıkta Sık görülen sağlık sorunları ve hastalıklarda beslenme ilkeleri	1,2
11. Hafta	07/12/2023 Emilim Bozuklukları Hipertansiyon, osteoporoz, Kabızlık	1,2
12. Hafta	14/12/2023	1,2
13. Hafta	21/12/2023 Kalp damar hastalıkları, Tip 2 diyabet	1,2
14. Hafta	28/12/2023 Kanser ve nörodejeneratif hastalıklar	1,2
15. Hafta	04/01/2024 TEKRAR	1,2
16.Hafta	6-19.01.2024 FINAL SINAVLARI	

Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
Final Sonu Teorik + Pratik Sınavı		1		50	50
	Ara Sınav(lar) (Teorik+Pratik)	1		35	35
	Kısa Sınav(lar) Proje(ler) Ödev(ler) Laboratuvar Diğer	1		15	15

*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***			Öğretim Dili:		
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İsyükü Saati	Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İsyükü Saati
Teorik Saati	14		Uygulama Saati		
Ara sınav	1	2.0	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2.0
Kısa Sınav			Proje		
Laboratuvar			Ödev		
Atölye			Seminer		
Alan Çalışması			Sunum		
Diğer	2	23.0	Bireysel Çalışma	14	68.0
TOPLAM					

Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) :														
Program Çıktıları														
Öğrenim Çıktıları	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	
ÖÇ1	5	5	4	3	3	5	5	3	4	5	3	4	4	
ÖÇ2	5	5	4	3	3	5	5	3	4	5	3	4	4	
ÖÇ3	5	5	4	3	3	5	5	3	4	5	3	4	4	

Katkı Etkisi: 1 Çok düşük2 Düşük3 Orta 4 Yüksek 5 Çok yüksek

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"

"BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ"

DERS İZLEME PROGRAMI 2023-2024 Bahar Yarıyılı



Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
BES204	Beslenme Biyokimyası II	Zorunlu	3	0	0	3	5	
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi				-		
Öğretim Üyesi	Yrd. Doç. Dr. Kamil Dağçılar	Öğrenci Görüşme Gün ve Saati						
E-posta	kdagcilar@eul.edu.tr	Ofis / Oda No		Sağlık Bilimleri Fakültesi				
Telefon	3551	Telefon		-				
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Ofis / Oda No		-				
E-posta	-							
Dersin Amacı	Suda ve yağda çözünen vitaminler, vitamin benzeri maddeler, mineraller, elektrolitler ve su dengesi ve hormonlar konularını içerir.							
Öğrenim Çıktısı	DC1 Besinlerin bileşiminde bulunan mikro besin öğelerinin yapısını öğrenilmesi DC2 Mikro besin öğelerinin temel özelliklerinin irdelenmesi DC3 Mikro besin öğelerinin yeterli veya fazla alınmadaki değişiklikler DC4 Mikro besin öğelerinin metabolizmasının açıklanması DC5 Açlık ve tokluk durumundaki biyokimyasal değişikliklerin incelenmesi							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1 Lippincott's Illustrated Reviews Serisinden: Biyokimya, Yazar: Pamela C. Champe, Richard A. Harvey, Denise R. Ferrier, Çeviri Editörü: Doç. Dr. Engin Ulukaya, 3. Baskı, Nobel Tıp Kitabevi, İstanbul, 2007. 2 İnsan Biyokimyası, Editörler: Prof. Dr. Taner Onat, Prof. Dr. Kaya Emerk, Doç. Dr. Eser Y. Sözmen, 1. Baskı, Palme Yayıncılık, Ankara, 2002. 3 Biyokimya, Editör: Figen Gürdöl, Evin Ademoğlu, 2. Baskı, Nobel Tıp Kitabevleri, İstanbul, 2010.							
HAFTA	Tarih	KONULAR						Kaynaklar
1. Hafta		Temel Kavramlar						1,2,3
2. Hafta		Vitaminler						1,2,3
3. Hafta		Suda Çözünen Vitaminler						1,2,3
4. Hafta		Suda Çözünen Vitaminler						1,2,3
5. Hafta		Yağda Çözünen Vitaminler						1,2,3
6. Hafta		Yağda Çözünen Vitaminler						1,2,3
7. Hafta		Mineraller I						1,2,3
8. Hafta		Arasınava						
9. Hafta		Mineraller II						1,2,3
10. Hafta		Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı						1,2,3
11. Hafta		Sıvı Elektrolitik Dengesi						1,2,3
12. Hafta		Hormonlar I						1,2,3
13. Hafta		Hormonlar II						1,2,3
14. Hafta		Final Sonu Sınavı						
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih			Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)	
	Final Sonu Sınavı	1				50	50	
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi							
	Ara Sınav(lar)	1				50	50	
	Kısa Sınav(lar)							
	Proje(ler)							
	Ödev(ler)							
Laboratuvar								
Diğer								
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***								
						Öğretim Dili	TÜRKÇE	
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati			Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati	
Teorik Saati	14	32.0			Uygulama Saati			
Ara sınav	1	2.0			Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2.0	
Kısa Sınav					Proje			
Laboratuvar					Ödev			
Atölye					Seminer			
Alan Çalışması					Sunum			
Diğer	2	20.0			Bireysel Çalışma	1	77.0	
TOPLAM							133.0	
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) : 5								

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"

"BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ"

DERS İZLEME PROGRAMI 2023-2024 Güz Yarıyılı



Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati			
			T	U	L						
BES217	Beslenme Biyokimyası I	Zorunlu	3	0	0	3	5			Perşembe 09.00-11.50	
Önkoşul Dersi	Önkoşullu Dersi										
Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Meltem Uçar					Öğrenci Görüşme Gün ve Saati					
E-posta	kdagcilar@eul.edu.tr					Ofis / Oda No		Sağlık Bilimleri Fakültesi			
Telefon	3551					Telefon					
Öğretim Üyesi Yardımcıları						Ofis / Oda No					
E-posta											
Dersin Amacı	Karbonhidratların, yağların, proteinlerin ve amino asitlerin tanımları ile bunların metabolizmaları, buradaki enzim ve hormonların işlevleri, nükleik asitler ile pürin ve pirimidin metabolizması										
Ders Çıktısı	DÇ1) Canlı organizmadaki biyokimyasal reaksiyonları öğretir. DÇ2) Canlı metabolizmasını açıklar. DÇ3) Vücuttaki biyokimyasal reaksiyonlar arasında neden-sonuç ilişkisi kurar. DÇ4) Vücutta oluşan hastalıkların biyokimyasını açıklar. DÇ5) Organizmadaki biyokimyasal yollar ile beslenme çeşitlilikleri arasında ilişki kurar. DÇ6) Öğretim üyesi tarafından hazırlanan "LTP in Cott's Illu'st'ated R'eview's Ser'ies'in'd'en: Biyokimya, Yazar: Pamela C. Champe, Richard A. Harvey, Denise R. Ferrier, Çeviri Editörü: Doç. Dr. Engin Ulukaya, 3. Baskı, Nobel Tıp Kitabevi, İstanbul, 2007.										
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1 İnsan Biyokimyası, Editörler: Prof. Dr. Taner Onat, Prof. Dr. Kaya Emerk, Doç. Dr. Eser Y. Sözmen, 1. Baskı, Palme Yayıncılık, Ankara, 2002. 2 Biyokimya, Editör: Figen Gürdöl, Evin Ademoğlu, 2. Baskı, Nobel Tıp Kitabevleri, İstanbul, 2010.										
HAFTA	Tarih	KONULAR								KAYNAK	
1. Hafta	05/10/2023	Temel Kavramlar								1,2,3	
2. Hafta	12/10/2023	Vitaminler								1,2,3	
3. Hafta	19/10/2023	Suda Çözünen Vitaminler								1,2,3	
4. Hafta	26/10/2023	Suda Çözünen Vitaminler								1,2,3	
5. Hafta	02/11/2023	Yağda Çözünen Vitaminler								1,2,3	
6. Hafta	09/11/2023	Yağda Çözünen Vitaminler								1,2,3	
7. Hafta	16/11/2023	Mineraller I								1,2,3	
8. Hafta	18-26.11.2023	Ara Sınav(lar)									
9. Hafta	30/11/2023	Mineraller II								1,2,3	
10. Hafta	07/12/2023	Sıvı Elektrolitik Dengesi								1,2,3	
11. Hafta	14/12/2023	Hormonlar I								1,2,3	
12. Hafta	21/12/2023	Hormonlar II								1,2,3	
13. Hafta	28/12/2023	Hormonlar III								1,2,3	
14. Hafta	04/01/2024	Tekrar									
15. Hafta	6-19.01.2024	Final Sonu Sınavı									
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih					Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)		
	Final Sonu Sınavı	1						50	50		
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi										
	Ara Sınav(lar)	1						50	50		
	Kısa Sınav(lar)										
	Proje(ler)										
	Ödev(ler)										
Laboratuvar											
Diğer											
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***						Öğretim Dili:					
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati	Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati						
Teorik Saati	14	42.0	Uygulama Saati								
Ara sınav	1	2.0	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2.0						
Kısa Sınav			Proje								
Laboratuvar			Ödev								
Atölye			Seminer								
Alan Çalışması			Sunum								
Sınav Hazırlık	2	20.0	Bireysel Çalışma	14	67.0						
						TOPLAM		133.0			
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) : 5											



LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"
"BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ"
DERS İZLEME PROGRAMI 2023-2024 Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Pazartesi
			T	U	L			
SHY 101	BESLENME İLKELERİ	Zorunlu	3	0	0	3	5	PAZARTESİ
Önkoşul			Önkoşullu Dersi					İ: 18:00-21:00
Ders								
Öğretim Üyesi	Uzm.Dyt.Hatice Kubilay							Öğrenci Görüşme Gün ve Saati
E-posta	hkubilay@eul.edu.tr							Ofis / Oda No
Telefon	0392 660 2000							
Öğretim Üyesi								Telefon
Yardımcı an								
E-posta								Ofis / Oda No
Dersin Amacı	Beslenme sürecinde karşılaşılabilecek sorunları araştırmak ve çözüm yolları üretirken kullanılacak yöntemleri kıyaslamayı da öğrenmektir.							
Öğrenim Çıktısı	1-Makro besin öğelerinin vücutta kullanımı ve sağlıkla ilişkisi ve besin gruplarının özellikleri ile tüketim önerilerini öğrenmek,2- Beslenme durumunu saptama yöntemlerini ve çözüm yollarını kavramak,3- besin							
Ders Kitabı	1	Pediatride Tıbbi Beslenme Tedavisi Prof.dr Nilgün Karaağaoğlu						
ve/veya Kaynaklar	2	Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi Prof.Dr.Gülgün Ersoy						
	3	Beslenme Prof.Dr. Ayşe Baysal						
	4	Güncel, akademik web sitelerindeki yayınlar						
	5							
	6							

Hafta	Tarih	KONULAR	11 Kaynak No - İlgili Bölüm
1. Hafta	2/10/2023	Beslenmenin Tanımı,Beslenmeye Giriş	1,2,3,4
2. Hafta	9/10/2023	Besin Hijyeni, Besin Zehirlenmeleri	1,2,3,4
3. Hafta	16/10/2023	İyi Kaliteli Besin Temini Yolları ve Besin Güvenliği	1,2,3,4
4. Hafta	23/10/2023	Besin Öğeleri ve Besin Grupları	1,2,3,4
5. Hafta	30/10/2023	Besin Öğeleri-CHO	1,2,3,4
6. Hafta	6/11/2023	Besin Öğeleri-PROTEİN	1,2,3,4
7. Hafta	13/11/2023	BESİN ÖĞELERİ-YAĞ	
8. Hafta	18/11/2023	VİZE HAFTASI	
9. Hafta	26/11/2023	VİZE HAFTASI	1,2,3,4
10. Hafta	27/11/2023	BESİN ÖĞELERİ VİTAMİN	1,2,3,4
11. Hafta	4/12/2023	BESİN ÖĞELERİ MİNERAL	1,2,3,4
12. Hafta	11/12/2023	Özel Durumlarda Beslenme	1,2,3,4
13. Hafta	18/12/2023	Devam Ediliyor	1,2,3,4
14. Hafta	25/12/2023	TEKRAR	
15. Hafta	1/02/2024	TATİL	
16. Hafta	6-19.01.2024	Final Sonu Sınavı	

Değerlendirme Araçları	Olçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlenen Notuna Katkısı (%)
	Final Sınavı	1		60	60
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi				
	Ara Sınav(lar)	2		40	40.0
	Kısa Sınav(lar)				
	Proje(ler)				
	Ödev(ler)				
	Laboratuvar				
	Diğer				

*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***			Öğretim Dili: Türkçe		
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati	Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati
Teorik Saati	14	32.0	Uygulama Saati		
Ara sınav	2	5.0	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2.0
Kısa Sınav			Proje		
Laboratuvar			Ödev		
Atölye			Seminer		
Alan Çalışması			Sunum		
Diğer	2	20.0	Bireysel Çalışma	14	60.0
TOPLAM					133.0

Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) :

Öğrenim Çıktıları	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
ÖÇ1	5	5	4	3	4	5	5	3	4	5	3	4	4
ÖÇ2	5	5	4	3	4	5	5	3	4	5	3	4	4
ÖÇ3	5	5	4	3	4	5	5	3	4	5	3	4	4

Katkı Etkisi: 1 Çok düşük2 Düşük3 Orta 4 Yüksek 5 Çok yüksek

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İZLEME PROGRAMI 2023-2024 Güz Yarıyılı



Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
BES 319	TOPLUMDA BESLENME DURUMUNUN SAPTANMASI	Zorunlu	1	2	0	2	3	Cuma:14.00-17.00
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi			-	-	-	-
Öğretim Üyesi	Yrd. Doç. Dr.Kamil Dağcılar					Öğrenci Görüşme Gün ve Saati		
E-posta	kdagcilar@eul.edu.tr					Ofis / Oda No		
Telefon	03926602000/2565					Sağlık Bilimleri Fakültesi Zemin Kat Sağdan 1. Ofis/2565		
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-					Telefon		
E-posta	-					Ofis / Oda No		
Dersin Amacı	Bireylerin ve toplumun beslenme durumunun saptanmasında kullanılan çeşitli yöntem ve tekniklerin (klinik, antropometrik, biyokimyasal, biyofizik, besin tüketim araştırmaları ekolojik etmenler, mortalite ve morbidite istatistikleri) incelenmesi							
Öğrenim Çıktısı	DÇ1 Beslenme durumunun saptanmasında kullanılan yöntemleri açıklar DÇ2 Besin alımının saptanmasında geçerli ve güvenli yöntemleri açıklar DÇ3 Antropometrik ölçümler, vücut kompozisyonunun ölçülmesi ve değerlendirilmesini içerir. DÇ4 Beslenme araştırması yürütülmesi ve yorumlanabilmesini sağlar							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1	Beslenme Durumunun Saptanması, Prof.Dr.Gülden Pekcan						
	2	Konu ile ilgili literatür taraması						
	3							
	4							
	5							
	6							
HAFTA	Tarih	KONULAR						kaynak
1. Hafta	06/10/2023	Beslenme Durumunun Saptanması Nedir						1,2
2. Hafta	13/10/2023	Toplumsal ve bireysel beslenmenin değerlendirilmesinin amacı ve önemi						1,2
3. Hafta	20/10/2023	Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi -İndirekt yöntemler						1,2
4.Hafta	27/10/2023	Doğrudan ve dolaylı yoldan besin alımının saptanması -Direkt yöntemler -uygulama (24 saat, günlük besin tüketimi, tüketim sıklığı, gözlem) -Bilgisayar uygulaması- BEBİS						1,2
5. Hafta	03/11/2023	Enerji harcaması saptama teknikleri -uygulama						1,2
6. Hafta	10/11/2023	Biyokimyasal-hematolojik, biyofizik ve fiziksel-klinik değerlendirme						1,2
7. Hafta	17/11/2023	Antropometrik ölçümlerin değerlendirilmesi						
8. Hafta	18-26.11.2023	VİZE HAFTASI						1,2
9. Hafta	01/12/2023	Antropometrik ölçümlerin değerlendirilmesi tekrar ve uygulama (Çevre ve Skinfold ölçümleri)						1,2
10. Hafta	08/12/2023	Bebek çocuk ve adolesanda Antropometri -Uygulama (antro ve antro plus)						1,2
11. Hafta	15/12/2023	Vücut kompozisyonu ve modellerinin tanımlanması -uygulama (BIA ölçümleri)						1,2
12. Hafta	22/12/2023	Beslenme Durumu tarama ve değerlendirme testleri						1,2
13. Hafta	29/12/2023	Fiziksel Aktivitenin Değerlendirilmesi						1,2
14.Hafta	05/01/2024	Uygulama Tekrar						1,2
15. Hafta	6-19.01.2024	FİNAL SINAVLARI						
16. Hafta								-
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih			Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)	
	Final Sonu Teorik + Pratik Sınavı	1				50	50	
	Ara Sınav(lar) (Teorik+Pratik)	1				30	30	
	Kısa Sınav(lar)							
	Proje(ler)							
	Ödev(ler)	1				20	20	
	Laboratuvar							
Diğer								
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***						Öğretim Dili:		
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati			Değerl. Aracı	Adet	öğrenci iş yükü	
Teorik Saati	14	28.0			Uygulama Saati	1	14	
Ara sınav	1	2.0			Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	
Kısa Sınav					Proje			
Laboratuvar					Ödev	1	4	
Atölye					Seminer			
Alan Çalışması					Sunum			
Sınav Hazırlık	2	14.0			Bireysel Çalışma	14	15	
TOPLAM							79.0	
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) : 3								

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ



BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İZLEME PROGRAMI 2023-2024 Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
BES323	Diyetetik Uygulama, İlke ve Sorunlar	Zorunlu	2	0	0	2	3	Perşembe 14.00-17.00
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi			-			
Öğretim Üyesi	Yrd.Doç.Dr. Gülten Soycan					Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	Çarşamba-10.00-12.00	
E-posta	gsoycan@eul.edu.tr					Ofis / Oda No		
Telefon						Telefon		
Öğretim Üyesi Yardımcıları						Ofis / Oda No		
E-posta								
Dersin Amacı	Bu ders öğrencilere bilimsel makaleleri eleştirel olarak nasıl değerlendireceklerini, sunu becerilerini geliştirmelerini ve literatürden elde ettikleri güncel, kanıta dayalı bilgileri diyet uygulamalarında etkin bir şekilde nasıl kullanacaklarını öğretmeyi amaçlamaktadır.							
Öğrenim Çıktısı	<p>ÖÇ1. Kronik hastalıklarda beslenme tedavisinin önemi ve diyetisyenin rolünü güncel ve bilimsel kanıtlarla tartışır,</p> <p>ÖÇ2. Otoimmün ve sindirim sistemi hastalıklarında beslenme tedavisini değerlendirir,</p> <p>ÖÇ3. Mikrobiyotanın önemini, sağlık üzerine etkilerini ve probiyotiki prebiyotikleri öğrenir,</p> <p>ÖÇ4. Çevre, iklim krizi ve beslenme ilişkisini irdeler,</p> <p>ÖÇ5. Vegan/Vejetaryen bireylerin besin eksikliklerini tartışır.</p>							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1	Beslenme ve Diyetetik Alanı ile İlgili Güncel Araştırma Makaleleri ve Derlemeler						
	2							
	3							
	4							
	5							
	6							
HAFTA	Tarih	KONULAR						Kaynak
1. Hafta	05/10/2023	Derse Giriş						1
2. Hafta	12/10/2023	Bilimsel Sunum Hazırlama, Makale Tarama ve Okuma Teknikleri						1,
3. Hafta	19/10/2023	Obezite Tanısında Antropometrik Ölçümlerin Değerlendirilmesi						1,
4. Hafta	26/10/2023	Bariatrik Cerrahi Sonrası Besin Yetersizlikleri						1,
5. Hafta	02/11/2023	Obezitenin Önlenmesi ve Tedavisinde Diyetetik Yaklaşımları						1,
6. Hafta	09/11/2023	Glutensiz Diyetin Sağlık Üzerine Etkileri						1,
7. Hafta	16/11/2023	VİZE SINAVLARI						
8. Hafta	23/11/2023	VİZE SINAVLARI						1,
9. Hafta	30/11/2023	Besin, Besin Ögesi ve İlaç Etkileşimleri						1,
10. Hafta	07/12/2023	Mikrobiyota ve Beslenme: Prebiyotik ve Probiyotiklerin Önemi						1,
11. Hafta	14/12/2023	Sürdürülebilir Diyet Modellerinin Değerlendirilmesi						1,
12. Hafta	21/12/2023	Vegan/Vejetaryenlerde Mikro Besin Eksiklikleri						1,
13. Hafta	28/12/2023	Tip 2 Diyabetli Hastalarda Beslenme: Diyetisyenin Rolü ve Yaşanan Zorluklar Nelerdir?						1,
14. Hafta	04/01/2024	Tekrar						1,
15. Hafta	6-19.01.2024	FİNAL SINAVLARI						
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)			
	Final Sınavı			50				
	Sunum			10				
	Ara Sınav(lar) (Teorik)			40				
	Kısa Sınav(lar)							
	Sunum(lar)							
	Ödev(ler)							
	Laboratuvar							
Diğer								
				Öğretim Dili:	Türkçe			
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		
Teorik Saati	14	28.0		Uygulama Saati				
Ara sınav	1	2.0		Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2.0		
Final Sınav				Proje				
Laboratuvar				Ödev				
Atölye				Seminer				
Alan Çalışması				Sunum				
Diğer	2	30.0		Bireysel Çalışma	1	17.0		
				TOPLAM		79.0		
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat /30) : 3								

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"



'BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ'

DERS İZLEME PROGRAMI 2023-2024 Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
BES 332	Hastalıklarda Diyet Tedavisi - II	Zorunlu	2	2	0	3	4	
Önkoşul Dersi	Önkoşullu Dersi							
Öğretim Üyesi	Yrd.Doç.Dr.Seliz Bağcılar; Yrd. Doç. Dr. Anıl Evrim Güngör			Öğrenci Görüşme Gün ve Saati				
E-posta				Ofis / Oda No				
Telefon				Telefon				-
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-			Ofis / Oda No				-
E-posta	-							
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilerin beslenme destek sistemlerinde teorik ve pratik uygulamaları görüptanımlamaları ve bu konuda bilgi ve beceri düzeylerini, analiz yeteneklerini geliştirmelerini hedeflemektedir. Ayrıca klinikte beslenme desteği uygulamalarında ekip çalışmasının önemi ve diyetisyenin ekip içerisindeki rolünü vurgulamaktadır.							
Öğrenim Çıktısı	DÇ1 Yetişkin bireylerde akut ve kronik hastalıkların etiyoloji, belirti ve komplikasyonlarını tanımlama DÇ2 Yetişkin hastalıkların beslenme ile etkileşiminin irdelenmesi DÇ3 Yetişkin bireylerde akut veya kronik hastalıklara özgü tıbbi beslenme tedavisi planının uygulanması DÇ4 Yetişkin hastalıklarında bireye özgü enerji ve besin öğeleri gereksinimlerini olgu üzerinde tartışabilme DÇ5 Akut ve kronik hastalığı olan yetişkin bireyler için enerji, makro ve mikro besin öğesi gereksinimlerine göre beslenme planı uygulanması							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1. Başoğlu S., Karaoğlanoğlu N., Unlü A., Enteral Parantral abaeslenme, TDD yayın, Ankara, 1996 2. Gottschlich M.M., Fuhrman P., Hammond K. The Science And Practice OF Nutrition Support vAmerican Society of Parenteral and 3. Skipper A., Dietitian's Handbook Enteral and Parenteral Nutrition SECOND Edition, Aspen Publication, Chicago, 1998. 4. Değerli U., Klinik Nütrisyon, Nobel Tıp Kitapevleri, İstanbul 1997 5. Çoskun T, Yurdakök M, Ozalp I., Çocuklarda enteral, paranteral Beslenme, Sinem Ofset, Ankara, 1997 6. Besler tanju, İnanç Neriman, enteral ve Paranteral Nütrisyon, Diyet el kitabı nobel yayınevleriü, 2015							
Hafta	Tarih	KONULAR						PRATİK
1. Hafta		GİS ve Beslenme Tedavisi						1,2
2. Hafta		GİS ve Beslenme Tedavisi						1,2
3. Hafta		GİS ve Beslenme Tedavisi						1,2,3
4. Hafta		Böbrek Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi						3,4
5. Hafta		Böbrek Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi						3,4
6. Hafta		travma, sepsis, yanık hastalıklarında beslenme						3,4
7. Hafta		travma, sepsis, yanık hastalıklarında beslenme						1,2,3
8. Hafta		vize haftası						
9. Hafta		Kanser ve Beslenme Tedavisi						1,2,5,6
10. Hafta		Nörolojik Hastalıklarda Beslenme Tedavisi						1,2,5,6
11. Hafta		hastalıklarda özel beslenme destek tedavileri						1,2,5,6
12. Hafta		devam ediyor						1,2,5,6
13. Hafta		yoğun bakım hastalarında beslenme						5,6
14. Hafta		Genel tekrar						5,6
15. Hafta		dönem sonu sınavları						
Değerlendirme Araçları		Adet	Tarih				Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
	Final Sonu Sınavı	1					60	60
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi							
	Ara Sınav(lar)	2					40	40.0
	Kısa Sınav(lar)							
	Proje(ler)							
	Ödev(ler)							
	Laboratuvar							
Diğer								
*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ***								
						Öğretim Dili:	Türkçe	
Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati	Değerl. Aracı				Adet	Öğrenci İşyükü Saati
Teorik Saati	14	28.0	Uygulama Saati				14	28.0
Ara sınav	1	2.0	Yarıyıl Sonu Sınavı				1	2.0
Kısa Sınav			Proje					
Laboratuvar			Ödev					
Atölye			Seminer					
Alan Çalışması			Sunum					
Diğer	2	20.0	Bireysel Çalışma				14	40.0
TOPLAM								
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) : 4 106								

