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 ayrım 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 çözümleme.

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.

BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ LİSANS MÜFREDATI

1-3-5-7 DÖNEM					*2-4-6-8 DÖNEM*				
DERS KODU	**DERS ADI**	**KREDİ**	**ECTS**	**DERS TÜRÜ**	**DERS KODU**	**DERS ADI**	**KREDİ**	**ECTS**	**DERS TÜRÜ**
ORT101	İNGİLİZCE I	(3,0)3	3	Zorunlu	BES120	BESİN HAZIRLAMA VE PİŞİRME TEKNİKLERİ	(2,2)3	6	Zorunlu
ORT109	MATEMATİK	(3,0)3	5	Zorunlu	BES130	DEMOGRAFİK YAPI VE BESLENME	(2,0)2	4	Zorunlu
ORT111	KİMYA	(3,0)3	4	Zorunlu	ORT100	BİLGİSAYAR	(3,0)3	5	Zorunlu
ORT115	SOSYOLOJİ	(3,0)3	5	Zorunlu	ORT104	PSİKOLOJİ	(3,0)3	4	Zorunlu
ORT201	HALK SAĞLIĞI	(2,0)2	4	Zorunlu	ORT106	TÜRKÇE	(2,0)2	2	Zorunlu
SHY101	BESLENME İLKELERİ	(3,0)3	5	Zorunlu	ORT110	İNGİLİZCE II	(3,0)3	3	Zorunlu
SHY103	MİKROBİYOLOJİ	(3,0)3	5	Zorunlu	SHY108	ORGANİK KİMYA	(3,0)3	5	Zorunlu
		20	31				19	29	
BES211	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ I	(2,2)3	6	Zorunlu	BES204	BESLENME BİYOKİMYASI II	(3,0)3	5	Zorunlu
BES217	BESLENME BİYOKİMYASI I	(3,0)3	5	Zorunlu	BES222	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ II	(2,2)3	5	Zorunlu
	ALAN SEÇMELİ I	(3,0)3	5	Seçmeli	BES224	BESİN MİKROBİYOLOJİSİ	(3,0)3	5	Zorunlu
	SERBEST SEÇMELİ I	(3,0)3	5	Serbest Seçmeli	BES226	EGZERSİZ VE BESLENME	(2,0)2	3	Zorunlu
ORT103	FİZYOLOJİ	(3,0)3	4	Zorunlu	BES228	TOPLUMDA BESLENME SORUNLARI VE EPİDEMİYOLOJİ	(1,2)2	4	Zorunlu
ORT105	ANATOMİ	(3,0)3	4	Zorunlu		ALAN SEÇMELİ II	(3,0)3	5	Seçmeli
					ORT202	SAĞLIK HİZMETLERİNDE İLETİŞİM	(2,0)2	3	Zorunlu
		18	29				18	30	
BES311	ANNE VE ÇOCUK BESLENMESİ	(2,2)3	6	Zorunlu	BES324	TOPLU BESLENME YAPILAN KURUMLARDA BESLENME II	(3,0)3	4	Zorunlu
BES313	TOPLU BESLENME YAPILAN KURUMLARDA BESLENME I	(3,0)3	4	Zorunlu	BES326	BESLENME İLE İLİNTİLİ HASTALIKLARIN BİYOKİMYASI	(2,0)2	4	Zorunlu
BES319	TOPLUMDA BESLENME DURUMLARININ SAPTANMASI	(1,2)2	3	Zorunlu	BES328	ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME	(2,2)3	5	Zorunlu
BES321	HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ I	(2,2)3	4	Zorunlu	BES330	BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI	(2,2)3	5	Zorunlu
BES323	DİYETETİK UYGULAMA, İLKE VE SORUNLAR	(2,0)2	3	Zorunlu	BES332	HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ II	(2,2)3	4	Zorunlu
	ALAN SEÇMELİ III	(3,0)3	5	Seçmeli	ORT108	TARİH	(2,0)2	2	Zorunlu
SHY313	BİYOİSTATİSTİK	(3,0)3	5	Zorunlu	ORT351	ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	(3,0)3	6	Zorunlu
		19	30				19	30	
BES400	YAZ STAJI	(0,0)0	5	Zorunlu	BES412	MEZUNİYET ÇALIŞMASI II	(2,1)2	4	Zorunlu
BES411	MEZUNİYET ÇALIŞMASI I	(2,1)2	4	Zorunlu	BES414	SEMİNER II	(2,0)2	3	Zorunlu
BES413	SEMİNER I	(2,0)2	3	Zorunlu	BES416	TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ UYGULAMASI II	(0,8)4	8	Zorunlu
BES415	TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ UYGULAMASI I	(0,8)4	8	Zorunlu	BES418	KLİNİK BESLENME UYGULAMASI II	(0,8)4	8	Zorunlu
BES417	KLİNİK BESLENME UYGULAMASI I	(0,8)4	8	Zorunlu		SERBEST SEÇMELİ II	(3-0)3	5	Serbest Seçmeli
	ALAN SEÇMELİ IV	(3,0)3	5	Seçmeli					
		15	33				15	28	
Alan Seçmeli Dersler					**Serbest Seçmeli**				
DERS KODU	**DERS ADI**	**KREDİ**	**ECTS**		**DERS KODU**	**DERS ADI**	**KREDİ**	**ECTS**	
BESXX1	Sporcu Beslenmesi	(3-0) 3			**ORTXX1**	Örgütlerde Davranış	(3-0) 3		
BESXX2	Yaşlılıkta Beslenme	(3-0) 3			**ORTXX2**	İnsan Kaynakları Yönetimi	(3-0) 3		
BESXX3	Obezite	(3-0) 3			**ORTXX3**	Sağlık Psikolojisi	(3-0) 3		
BESXX4	Özel gruplarda Beslenme	(3-0) 3			**ORTXX4**	Akılcı İlaç Kullanımı	(3-0) 3		
BESXX5	Beslenmede Özel Konular	(3-0) 3			**ORTXX5**	İlk Yardım	(3-0) 3		
BESXX6	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık	(3-0) 3			**ORTXX6**	Çevre ve Sürdürülebilirlik	(3-0) 3		
BESXX7	Besin Destekler Ürünleri, Fonksiyonel Beslenme ve Fitokimyasallar	(3-0) 3			**ORTXX7**	İş Sağlığı ve Güvenliği	(3-0) 3		
BESXX8	Gıda ve Besin Güvenliği	(3-0) 3			**ORTXX8**	Liderlik ve Yönetim	(3-0) 3		
BESXX9	Besin İlaç Etkileşimi	(3-0) 3			**ORTXX9**	Kariyer Gelişim ve Planlama	(3-0) 3		
BESX10	Klinik Düşünme Becerileri	(3-0) 3							
BESX11	Besin Alerjileri ve Beslenme	(3-0) 3							
BESX12	Yeme Bozuklukları	(3-0) 3							
BESX13	Beslenme ve Genetik	(3-0) 3							
BESX14	Besin Teknolojisi	(3-0) 3							
BESX15	Kanser ve Beslenme	(3-0) 3							
BESX16	Akademik Yazma, makale inceleme	(3-0) 3							
BESX17	Bariatrik Cerrahi ve Beslenme	(3-0) 3							

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ
Lisans Ders İçerikleri

1. Dönem

ORT101 İngilizce I
Öğrencilerin ingilizce 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 eyleyicilik, 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 bilimdalı, kronik ve enfeksiyon hastalıkları epidemiyolojisi, ve aile sağlığı ve aile planlaması, işçi sağlığı ve çevre sağlığı gibi konulara yer verilmektedir

SHY101Beslenme 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,y 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 döllenmeden ölüme 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; öznel 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 kapsaminda 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 değişimlerinini, 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 duyuların 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, insetsio, fonksiyonları, ve inervasyonları değerlendirilmektedir. Ayrıca sinir sistemi (merkezi ve periferik sinir sistemi), dolaşım sistemi (kardiovaskular 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 mikrobesin öğelerinin temel teorik bilgilerini öğretmektir. Metabolizmaların tek tek ve birbirleri ie ilişksileri deüerlendirilmektedir.

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 immun 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 etiyolojisinde 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 geliştiği 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 değerlendirirek 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 özgü 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 değinimektedir.

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. Ayrıca, meslek etiği ilkeleri ve sağlık alanında etik konular bu ders kapsamında ele alınmakta olup, öğrencilerin klinik uygulamalarda etik karar verme becerilerini geliştirmeleri hedeflenmektedir.

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 değerlendirirek yapabilmelerini sağlamaktır.

BES326 Beslenme ile İlintili Hastalıkların Biyokimyası
Bu ders beslenme ile ilintili 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 i çeriği 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, değiskenleri 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 danışmanının 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 ilintili 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 disiplindeki 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 yükümlülüklere ait teknik kuralların öğretilmesi hedeflenmektedir. Bu dersin amacı geleceğin yönetici ve

çalışanlarına iş yerlerinin çalışanların sağlığı ve yaşam güvenliği yanında, iş yerlerinin mal ve techizat 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 yeri 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 Sporu
Seçili raket sporunun 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 karşılaşabilecek 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 ayrıştırıcı 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 ögeleri 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 beğeninin 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 tanıştırır. 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 açıklayamaktır.

BES223 İnsan Kaynakları Yönetimi
Dersin amacı, örgütteki iş ortamı çerisinde 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 bazi istatistiki 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 atrtışılması ve sağlıklı beslenme ile kıyaslanmasıdır. Obezitenin kronik hastalıklarla ilişkisi, etiyolojisi ve tedavi yöntemlerinin tartışılmasını kapsamaktadır. Yararlanılacak kaynakalr güncel yayaınlar 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 dersibn 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 tanımaları 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 sorunalrı ve yanlışları tartışmaktır.Örnek vakalar üzerinde pratik yöntemlere dayalı ders çözümlenecektir.

FTR412 Akılcı İlaç Kullanımı
Farmakolojik etki, etkileşim ve yan etki ile ilgili bilgi ve uygulamalrı 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 ekstremite 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 Diyetetik"
DERS İZLEME PROGRAMI Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Yerel Kredi	AKTS	Haftalık Gün ve Saati
ORT101	İngilizce 1 / Yabancı Dil 1	ZORUNLU	3	0		3	3	
Önkoşul Dersi		Önkoşullu Dersi						

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme	Gün	Saat
E-posta				
Telefon		Ofis / Oda No		
Öğretim Üyesi Yardımcıları		ÖÜY-Telefon		
E-posta		Ofis / Oda No		

Dersin Tanımı	Bu ders öğrencilere temel gramer yapılarını kavranması sağlanır. Öğrenilen dilin; dinleme, konuşma, okuma ve yazma becerilerinin yanı s ıra kelime dağarcığı ve telaffuzlarını geliştirmelerine yardımcı olur.
Dersin Amacı	Bu ders öğrencilere temel gramer yapılarını kavranması sağlanır. Öğrenilen dilin; dinleme, konuşma, okuma ve yazma becerilerinin yanı s ıra kelime dağarcığı ve telaffuzlarını geliştirmelerine yardımcı olur.
Dersin Öğrenim Şekli	Anlatım, tartışma, konuşma, dinleme
Beklenen Öğrenim Kazanımları	1. Temel İngilizce yapılarını kullanabilme 2. Çok çeşitli günlük yaşam durumlarında kendilerini ifade ederler.
Ders Kitabıve/veya Kaynaklar	1 New English File, Beginner, Student's Book, Christina Latham- Koenig, et al, Oxford University Press, Third Edition 2 New English File, Beginner, Work Book, Christina Latham- Koenig, et al, Oxford University Press, Third Edition

HAFTA	Tarih	KONULAR	1.1 Kaynak No
1. Hafta		Introducing yourself	1,2
2. Hafta		verb ''be'', I / You / We, Numbers / days	1,2
3. Hafta		verb ''be'' He / She / It / Countries	1,2
4. Hafta		Alphabet , verb ''be'' plurals	1,2
5. Hafta		Nationalities	1,2
6. Hafta		Wh- questions ''be'', people	1,2
7. Hafta		singular nouns + plural nouns / Small things	1,2
8. Hafta		love / like / hate +v-ing / activities	1,2
9. Hafta		**MID TERMS**	
10. Hafta		This / That / These / Those , family	1,2
11. Hafta		Possessive Adjectives, colours	1,2
12. Hafta		Adjectives / common adjectives	1,2
13. Hafta		Present Simple I / You / We / They , food and drink	1,2
14. Hafta		food and drink	1,2
15. Hafta		Finals	
YARIYIL SONU SINAV HAFTASI			

Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1		60	100
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi				
	Ara Sınav(lar)	1		40	100,0
	Kısa Sınav(lar)				
	Proje(ler)				
	Ödev(ler)				
	Laboratuvar				
	Sunum				

**** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ****

Öğretim Dili: Türkçe

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 Hazırlıkları	4	16,0		Bireysel Çalışma	13	26,0
				TOPLAM		88,0
				Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30)		3

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"

"Beslenme ve Diyetetik"

DERS İZLEME PROGRAMI Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Yerel Kredi	AKTS	Haftalık Gün ve Saati
ORT201	HALK SAĞLIĞI	Seçimlik	2	0	0	2	4	

Önkoşul Ders	YOK	Önkoşullu Dersi	yok		
Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme		Gün	Saat
E-posta					
Telefon		Ofis / Oda No			
Öğretim Üyesi Yardımcıları		ÖÜY-Telefon			
E-posta		Ofis / Oda No			

Dersin Tanım	Toplumdaki halk sağlığını korumak ve geliştirmek için farklı kesimlerinde sağlık belirleyicilerin rolünü, çalışma alanlarını, sağlık sorunlarında halk sağlığı bakış açısını ve epidemiyolojinin halk sağlığındaki yerini belirlemek
Dersin Amacı	Dersin amacı toplumun farklı kesimlerinde sağlığın belirleyicilerin rolünü ve halk sağlığı yaklaşımını, çalışma alanlarını, sağlık sorunlarında halk sağlığı bakış açısını ve epidemiyolojinin halk sağlığındaki yerini tartışabilmektir.
Dersin Öğrenim Şekli	Yüzyüze tartışmalı anlatım
Beklenen Öğrenim Kazanımları	Toplum yapısı ve hastalıklar üzerindeki etkisini anlamak; Halk sağlığı bilim dalını ve amaçlarının tanımlamak; Epidemiyoloji biliminin toplumdaki sağlık sorunlarını araştırmaktaki yerini açıklamak ve epidemiyolojik çalışma türlerini ve kullanım amaçlarını öğrenmek
Ders Kitabıve/veya Kaynaklar	Akdur, R., Çöl, M., Işık, A., İdil, A., Durmuşoğlu, M., & Tunçbilek, A. (1998). Halk sağlığı. Baskı, Ankara. AÜ TF Antıp AŞ Yayınları, 3-13. Tözün, M., & Sözmen, M. K. (2015). Halk sağlığı bakışı ile sağlık okuryazarlığı health Literacy with Perspective of Public Health. Smyrna Tıp Dergisi, 2, 48-54. Öztek, A. Z. (2020). Halk sağlığı kuramlar ve uygulamalar. Sağlık ve Sosyal Yardım Vakfı.

HAFTA	Tarih	KONULAR	1.1 Kaynak No
1. Hafta		Derse Giriş ve Terminoloji	1,1
2. Hafta		Sağlığın belirleyicileri ve Sağlıklı Yaşam	1,2
3. Hafta		Sağlık ölçütleri tanımı ve çeşitleri	1,1
4. Hafta		Sağlık ölçütleri çeşitleri devam ve Dünyada ve Türkiye'deki sağlık durumu	1,3
5. Hafta		Epidemiyolojik çalışma türleri devam	1,2
6. Hafta		Çözümsel Epidemiyolojik çalışma türleri devam ve deneysel araştırma yöntemleri	1,1
7. Hafta		Ara sınavlar	1,2
8. Hafta		Kronik Hastalıklar Epidemiyolojisi - Değiştirilebilen Risk faktörleri Epidemiyolojisi	1,3
9. Hafta		Enfeksiyon hastalıkları epidemiyolojisi	1,3
10. Hafta		Anne ve çocuk sağlığı / çocuk aşılama	1,1
11. Hafta		Doğurganlık ve aile planlaması	1,3
12. Hafta		Sağlık sistemleri / Türkiye'de sağlık sistemi	1,3
13. Hafta		Çevre Sağlığı	1,3
14. Hafta		İşçi Sağlığı	1,2
YARIYIL SONU SINAV HAFTASI		Final	

Değerlendirme Araçları			Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
Yarıyıl Sonu Sınavı		50	50
Yarıyıl İçi Değerlendirmesi			
Ara Sınav(lar)		50	50,0
Kısa Sınav(lar)			
Proje(ler)			
Ödev(ler)			
Laboratuvar			
Sunum			

**** 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		
Ara sınav	1	2,0	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2,0
Kısa Sınav			Proje		
Laboratuvar			Ödev		
Atölye			Seminer		
Alan Çalışması			Sunum		
Sınav Hazırlıkları	6	56,0	Bireysel Çalışma	14	28,0
			TOPLAM :		116,0
			Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) :		4

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

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve
SHY 101	BESLENME İLKELERİ	Zorunlu	3	0	0	3	5	
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi				-		

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	-
E-posta	-	Ofis / Oda No	-
Dersin Amacı	Beslenme sürecinde karşılaşabilecek sorunları araştırmak ve çözüm yolları üretirken kullanılacak yöntemleri kıyaslamayı da öğrenmektir.		
Öğrenim Çıktısı	1-Makro besin ögelerinin vücutta kullanımı ve sağlıkla ilişkisi ve besin gruplarının özellikleri ile tüketim önerilerini öğrenmek,2- Beslenme durumunu saptama yöntemlerini ve çözüm yollarını kavramak,3- besin hijyenin sağlanması ve		

Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar		
	1	Pediatride Tıbbi Beslenme Tedavisi Prof.dr Nilgün Karaağaoğlu
	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	1.1 Kaynak No - İlgili Bölüm
1. Hafta		Beslenmenin Tanımı,Beslenmeye Giriş	1,2,3,4
2. Hafta		Besin Hijyeni, Besin Zehirlenmeleri	1.2.3.4
3. Hafta		İyi Kaliteli Besin Temini Yolları ve Besin Güvenliği	1.2.3.4
4. Hafta		Besin Öğeleri ve Besin Grupları	1,2,3,4
5. Hafta		Besin Öğeleri-CHO	1,2,3,4
6. Hafta		Besin Öğeler-PROTEİN	1,2,3,4
7. Hafta		VİZE HAFTASI	
8. Hafta		VİZE HAFTASI	
9. Hafta		BESİN ÖĞELERİ-YAĞ	1,2,3,4
10. Hafta		BESİN ÖĞELERİ VİTAMİN	1,2,3,4
11. Hafta		BESİN ÖĞELERİ MİNERAL	1,2,3,4
12. Hafta		Özel Durumlarda Beslenme	1,2,3,4
13. Hafta		Devam Ediliyor	1,2,3,4
14. Hafta		TEKRAR	
15. Hafta			

Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	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	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 Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS				Haftalık Gün ve Saati
BES211	Besin Kimyası ve Analizleri I	Zorunlu	2	2	0	3	6				
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi				-					

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	-
E-posta	-	Ofis / Oda No	-

Dersin Amacı: 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 öğretmek.

Öğrenim Çıktısı:
Besinlerin yapısında bulunan makro besin ögeleri 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 Chemsitry. 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	Referans
1. Hafta		Kolloid Sistemler	1,2,3,4,5
2. Hafta		Karbonhidratlar-I	1,2,3,4,5
3. Hafta		Karbonhidratlar-II	1,2,3,4,5
4.Hafta		Laboratuvar (Konu: Karbonhidratlar)	1,2,3,4,5
5. Hafta		**Quiz I (Konu: Karbonhidratlar)**	
6. Hafta		Yağlar-I	1,2,3,4,5
7. Hafta		Yağlar-II	1,2,3,4,5
8. Hafta		**Vize Sınavları**	
9. Hafta		Proteinler-I	1,2,3,4,5
10. Hafta		Proteinler-II	1,2,3,4,5
11. Hafta		Laboratuvar (Konu: Yağlar ve Proteinler)	1,2,3,4,5
12. Hafta		**Quiz II (Konu: Proteinler)** Enzimler	1,2,3,4,5
13. Hafta		Pigmentler	1,2,3,4,5
14. Hafta		Lezzet-Tat-Koku Bileşikleri	1,2,3,4,5
15. Hafta		Tekrar	1,2,3,4,5
16. Hafta		**Final Sınavları**	

Değerlendirme Araçları

Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
Final Sonu Teorik + Pratik Sınavı	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

Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) :

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 düşük2 Düşük3 Orta 4 Yüksek 5 Çok yüksek

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"

"BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ"

DERS İZLEME PROGRAMI Güz Dönemi

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
BES217	Beslenme Biyokimyası I	Zorunlu	3	0	0	3	5	
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi				-		

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	-
E-posta	-	Ofis / Oda No	-

Dersin Amacı	Biyomoleküllerin yapısını, birbiri ile etkileşimi, karbohitratların, proteinlerin, lipidlerin yapısı, sindirimi, metabolizması, regülasyonu ve beslenme biyokimyasındaki mışır şurubu kullanımı, diyet lifleri, prebiyotikler gibi özel konular hakkında bilgi edinmek
Ögrenim Çıktısı	Bu dersi alan öğrenci; 1) Canlı organizmadaki biyokimyasal reaksiyonları öğretir. 2) Canlı metabolizmasını açıklar. 3) Vücuttaki biyokimyasal reaksiyonlar arasında neden-sonuç ilişkisi kurar. 4) Vücutta oluşan hastalıkların biyokimyasını açıklar. 5) Organizmadaki biyokimyasal yollar ile beslenme çeşitlilikleri arasında ilişki kurar.

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,
2	İnsan Biyokimyası, Editörler: Prof. Dr. Taner Onat, Prof. Dr. Kaya Emerk, Doç. Dr. Eser Y. Sözmen, 1. Baskı, Palme Yayıncılık, Ankara, 2002.
3	Beslenme Biyokiması, Prof. Dr. Şermin Tetik, 1. Baskı, Nobel Tıp Kitabevleri, İstanbul, 2020.
4	Biyokimya, Editör: Figen Gürdöl, Evin Ademoğlu, 2. Baskı, Nobel Tıp Kitabevleri, İstanbul, 2010.

HAFTA	Tarih	KONULAR	1.1 Kaynak No - İlgili Bölüm
1. Hafta		Beslenme Biyokimyasına giriş, biyomoleküllerin yapıtaşları, birbiri ile etkileşimi	1,2
2. Hafta		Karbonhidratlar: yapı taşları, sindirimi, emilimi, taşınması ve dağıtımı	1,2,3,4
3. Hafta		Enzimlerin yapısı, sınıflandırılması ve metabolizmadaki önemi	1,2,3,4
4. Hafta		Karbonhidratların metabolizması (glikoliz, glikoneogenez, glikojenoliz, glikojenez, Pentoz fosfat yolu)	1,2,3,4
5. Hafta		Karbonhidrat metabolizması ve regülasyonu	1,2,3,4
6. Hafta		Protein: yapı taşları, sindirimi, emilimi, taşınması ve dağıtımı	1,2,3,4
7. Hafta		VİZE SINAV HAFTASI	-
8. Hafta			-
9. Hafta		Protein metabolizması ve regülasyonu	1,2,3,4
10. Hafta		Lipiler: yapısı, sindirimi, emilimi taşınması ve dağıtımı	1,2,3,4
11. Hafta		Lipiler: yapısı, sindirimi, emilimi taşınması ve dağıtımı devam	1,2,3,4
12. Hafta		Lipid metabolizması ve regülasyonu	1,2,3,4
13. Hafta		Belenme Biyokimyasında özel konular(Mısır şurubu, diyet lifleri, prebiyotikler)	3
14. Hafta		Beslenme Biyokimyasında özel konular devam ve Genel Özet	3
15. Hafta		FİNAL SINAV HAFTASI	-

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
Teorik Saati	14	42,0	Uygulama Saati	
Ara sınav	1	2,0	Yarıyıl Sonu Sınavı	1
Kısa Sınav			Proje	
Laboratuvar			Ödev	
Atölye			Seminer	
Alan Çalışması			Sunum	
Sınav Hazırlık	2	20,0	Bireysel Çalışma	14
			TOPLAM :	

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

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İZLEME PROGRAMI Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
BES 232	Sporcu Beslenmesi	Zorunlu	3	0	0	3	5	
Önkoşul Öğretim	-	Önkoşullu Dersi				-		

Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		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	ÖÇ1. Sporcuların enerji ve besin ögesi gereksinimlerini açıklayacak, ÖÇ2. Sporcularda beslenmenin sağlık etkisiyle ilgili bilgisini geliştirecek, ÖÇ3. Sporcuların vücut kompozisyonu tanıyacak, ÖÇ4. Farklı spor dallarının beslenme kriterlerini tanımlayacak, ÖÇ5. Sporcularda kullanılan besin takviyelerini listeleyecek

Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	
1	Sporcu Beslenmesi, Prof.Dr.Gülgün Ersoy
2	Konu ile ilgili literatür taraması
3	
5	
6	

HAFTA	KONULAR	kaynak
1. Hafta	Sporcularda Beslenmenin Önemi	1,2
2. Hafta	Sporcuların Enerji Gereksinimi ve Makro Besin Öğeleri	1,2
3. Hafta	Sporcuların Karbonhidrat/Yağ gereksinimi	1,2
4.Hafta	Sporcuların Protein Gereksinimi	1,2
5. Hafta	Sporcuların Mikro Besin Öğesi gereksinimi -Mineraller	1,2
6. Hafta	Sporcuların Mikro Besin Öğesi gereksinimi -Vitaminler	1,2
7. Hafta	vize haftası	
8. Hafta	Sporcularda Sıvı Tüketiminin Önemi	1,2
9. Hafta	Sporcularda Vücut Kompozisyonu ve ağırlık denetimi	1,2
10. Hafta	Sporcuların enerji vücut kompozisyonu ve ağırlık denetimi hesaplama	1,2
11. Hafta	Antrenman/müsabaka Öncesi, Sırası, Sonrasında Beslenme	1,2
12. Hafta	Sporcularda Kullanılan Besin Takviyeleri	1,2
13. Hafta	Atletizm Sporcularında Beslenme	1,2
14.Hafta	Futbolcularda Beslenme	1,2
15. Hafta	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
	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			Seminer		
Alan Çalışması			Sunum		
Hazırlık	2	20,0	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 Diyetetik"
DERS İZLEME PROGRAMI Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Yerel Kredi	AKTS	Haftalık Gün ve Saati
OSS 201	Liderlik ve Yönetim	Seçimlik	3	0	0	3	4	
Önkoşul Dersi	YOK	Önkoşullu Dersi					yok	

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme	Gün	Saat
E-posta				
Telefon		Ofis / Oda No		
Öğretim Üyesi Yardımcıları		ÖÜY-Telefon		
E-posta		Ofis / Oda No		

Dersin Tanımı	Öğrencilere liderlik kuram ve uygulamaları ile ilgili çeşitli öğrenim deneyimleri sağlamak.
Dersin Amacı	Öğrencilere liderlik kuram ve uygulamaları ile ilgili çeşitli öğrenim deneyimleri sağlamak. Öğrencilerin kendi liderlik profillerini geliştirmelerini sağlamak. Hem geleneksel liderlik modellerini hem de güncel liderlik araştırmalarının bulgularını analiz etmek. Motivasyon, değerler ve değişim yönetimi gibi temel örgüt veliderlik olgularını incelemek.
Dersin Öğrenim Şekli	Yüzyüze Tartışmalı anlatım
Beklenen Öğrenim Kazanımları	1. Liderlik kavramını ve etkili liderlik kuramlarını değerlendirmek 2. Yönetim süreçleri, özellikleri ve yeteneklerini ayrıştırmak 3. Örgütlerde işgücü çeşitliliğinin önemi ve zorlukları ile ilgili farkındalık geliştirmek 4. Örgütlerde güç ve nüfuzun etkili kullanılmasını öğrenmek 5. Örgütsel değişime liderlik etmeyi anlamak
Ders Kitabıve/veya Kaynaklar	1 ANA DERS KİTABI: ÖRGÜTLERDE LİDERLİK - Leadership in Organizations, Gary Yukl ve William Gardner, Nobel Akademik Yayıncılık, 2018 2 EK OKUMA: Liderlik ve Kurumsal Yönetim, Türker Tuğsal (Editör), Gazi Kitabevi, 2019

HAFTA	Tarih	KONULAR	1.1 Kaynak No
1. Hafta		Giriş: Liderliğin Mahiyeti	1,1
2. Hafta		Yöneticilik İşinin Doğası	1,2
3. Hafta		Etkili Liderlik Davranışı	1,3
4. Hafta		Değişim ve İnovasyona Liderlik Etmek	1,4
5. Hafta		Katılımcı Liderlik ve Güçlendirme	1,5
6. Hafta		Liderlik Özellikleri ve Becerileri	1,6
7. Hafta		Durumsallık Kuramları ve Uyarlanan (Adaptif) Liderlik	1,7
8. Hafta		vize haftası	
9. Hafta		İkili İlişkiler ve Takipçiler	1,9
10. Hafta		Takımlarda ve Karar Gruplarında Liderlik	1,10
11. Hafta		Örgütlerde Stratejik Liderlik	1,11
12. Hafta		Karizmatik ve Dönüşümsel Liderlik	1,12
13. Hafta		Etik, Hizmetkar, Manevi ve Otantik Liderlik	1,13
14. Hafta		Kültürlerarası Liderlik ve Çeşitlilik	1,14
YARIYIL SONU SINAV HAFTASI		Final Sınavları	

Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1		50	50
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi				
	Ara Sınav(lar)	1		50	50,0
	Kısa Sınav(lar)				
	Proje(ler)				
	Ödev(ler)				
	Laboratuvar				
	Sunum				

*** *Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP)* *** Öğretim Dili: Türkçe

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 Hazırlıkları	5	30,0		Bireysel Çalışma	14	42,0
				TOPLAM :		118,0
				Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) :		4

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"
"Beslenme ve Diyetetik"
DERS İZLEME PROGRAMI GÜZ Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Yerel Kredi	AKTS	Haftalık Gün ve Saati
ORT103	FİZYOLOJİ	Seçimlik	3	0	0	3	4	
Önkoşul Ders	YOK	Önkoşullu Dersi					yok	

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme	Gün	Saat
E-posta				
Telefon		Ofis / Oda No		
Öğretim Üyesi Yardımcıları		ÖÜY-Telefon		
E-posta		Ofis / Oda No		

Dersin Tanımı	Bu derste öğrencilerin, temel fizyolojik kavramları, vücudun işlevsel organizasyonunu, hücre-organ-sistem ilişkilerini, hücre yapısı ve işlevlerini, vücut sistemlerinin çalışma mekanizmalarını kavraması amaçlanmıştır.
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; öğrencilere vücut sistemleri ve bu sistemlerin hücresel ve sistemik düzeyde kontrolünün nasıl olduğunun anlatılması ve öğrencilerin insan vücudunun yapı ve işleyişi ile ilgili öğrendikleri bilgileri, diğer bilimleri öğrenme aşamasında temel oluşturmak adına kullanabilmeleri amaçlanmaktadır.
Dersin Öğrenim Şekli	Yüzyüze Tartışmalı anlatım
Beklenen Öğrenim Kazanımları	Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler; 1.Hücrenin işlevlerini tanımlar. 2.Kas-iskelet sisteminin çalışma mekanizmaları ve işlevlerini açıklar. 3.Solunum sisteminin çalışma mekanizmaları ve işlevlerini açıklar. 4.Dolaşım sisteminin çalışma mekanizmaları ve işlevlerini açıklar. 5.Sindirim sisteminin çalışma mekanizmaları ve işlevlerini açıklar. 6.Ürogenital sistemin çalışma mekanizmaları ve işlevlerini açıklar. 7.Endokrin sisteminin çalışma mekanizmaları ve işlevlerini açıklar. 8.Sinir sistemi ve duyu organlarının çalışma mekanizmaları ve işlevlerini açıklar.
Ders Kitabıve/veya Kaynaklar	1- Guyton A.C., Hall J.E. Tıbbi Fizyoloji, Çeviri Editörleri: Hayrünisa Çavuşoğlu, Berrak Ç.Yeğen. Nobel Tıp Kitabevleri, 11. Baskı, İstanbul, 2007. 2-Yüksekokullar için Fizyoloji. Ed.Prof.Dr. Berrak Ç.Yeğen. Yüce Yayım, 2014 ISBN: 978-975-411-269-6 3- Fizyoloji Lippincoltt Görsel Anlatımlı Çlaışma Kitabı, Preston, R.R, Wilson T.E. 4- Köylü H. Klinik Anlatımlı Tıbbi Fizyoloji, Nobel Tıp Kitapevi, Birinci baskı, 5- Çiçek. H.,Yava A. Hemşirelik ve Sağlık Yüksekokulları için Hemşirelik, Nobel Tıp Kitapevi 6- Ersoy M. Kaplan S. Anatomi ve Fizyoloji, Ankara, 2013 7-Hatipoğlu, T. Anatomi ve Fizyoloji, Hatipoğlu Yayınları, 8-Peker T.V., Erbaş D. Hemşirelik Öğrencileri İçin Anatomi ve Fizyoloji, Palme Yayıncılık,

HAFTA	Tarih	KONULAR	1.1 Kaynak No
1. Hafta		Fizyolojiye Giriş	1,1
2. Hafta		Hücre fizyolojisi	1.1- 1.2
3. Hafta		Endokrin Sistem fizyolojisi	2,1
4. Hafta		Sinir Sistem fizyolojisi	2,2
5. Hafta		Ağrı fizyolojisi	1,3
6. Hafta		Kan fizyolojisi	2.1 & 1.4
7. Hafta		ARA SINAVLAR Bağışıklık sistemi fizyolojisi	2,2
8. Hafta		ARA SINAVLAR Dolaşım sistemi fizyolojisi	2,3
9. Hafta		Solunum sistemi fizyolojisi	1,6
10. Hafta		Sindirim sistemi fizyolojisi	1,7
11. Hafta		Hareket sistemi fizyolojisi	1 7 1
12. Hafta		Üriner sistem fizyolojisi	1,8
13. Hafta		Koku fizyolojisi	1,8
14. Hafta		Görme fizyolojisi	1,9
YARIYIL SONU SINAV HAFTASI		Final	

Değerlendirme Araçları				Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
Yarıyıl Sonu Sınavı	1		50	50
Yarıyıl İçi Değerlendirmesi				
Ara Sınav(lar)	1		50	50,0
Kısa Sınav(lar)				
Proje(ler)				
Ödev(ler)				
Laboratuvar				
Sunum				

*** *Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP)* *** Öğretim Dili: **Türkçe**

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 Hazırlıkları	5	30,0		Bireysel Çalışma	14	42,0
				TOPLAM :		118,0
				Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) :		4

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"
"Beslenme ve Diyetetik"
DERS İZLEME PROGRAMI Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Yerel Kredi	AKTS	Haftalık Gün ve Saati
ORT 105	ANATOMİ	ZORUNLU	3	0		3	4	

Önkoşul Dersi		Önkoşullu Dersi			
Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme		Gün	Saat
E-posta					
Telefon		Ofis / Oda No			
Öğretim Üyesi Yardımcıları		ÖÜY-Telefon			
E-posta		Ofis / Oda No			

Dersin Tanımı	Dersin amacı; Anatomi terminolojisi, genel tıbbi terimler, insan vücudunun organizasyonu ve s is temleri hakkında bilgi vermek.
Dersin Amacı	Dersin amacı; Anatomi terminolojisi, genel tıbbi terimler, insan vücudunun organizasyonu ve s is temleri hakkında bilgi vermek.
Dersin Öğrenim Şekli	Anlatım, tartışma
Beklenen Öğrenim Kazanımları	Bu dersin sonunda öğrenci, 1. Anatomide genel kavramları, genel ve özel anatomi terimlerini ve anatomik pozisyonları tanımlayabilecektir. 2. İnsan vücudunu oluşturan sistemleri açıklayabilecektir
Ders Kitabıve/veya Kaynaklar	1 "Moore K, AF. Dalley: Clinically oriented anatomy. Fourth ed. Lippincot Williams &Wilkins Company, Philadelphia, 1999" 2 Arıncı K, Elhan A. Anatomi I, II. Güneş kitabevi, Ankara, 2003 3 Yıldırım M. İnsan Anatomisi. Nobel kitabevi, İstanbul 2003 4 "Moore KL, Persaud TVN. The Developing Human (Clinically Oriented Embryology). Fifth ed. Philadelphia, WB Saunders Company, 1993" 5 Netter FH. Atlas of human anatomy (second edition). USA, Novartis, 1997. 6 "Putz R, Pabst R. Sobotta atlas of human anatomy Volume 2 12th English Ed. Munich, Urban & Schwarzenberg 1994"

HAFTA	Tarih	KONULAR	1.1 Kaynak No
1. Hafta		Giriş, tanışma, dersin tanıtımı, İnsan vücudunun organizasyonu Terminolojiye giriş	1- 2- 3- 4- 5- 6
2. Hafta		Tıbbi ve anatomik terminoloji	1- 2- 5
3. Hafta		Hareket sisteminin yapısı – Kemikler	1- 2- 5
4. Hafta		Hareket sisteminin yapısı – Eklemler ve Kaslar	1- 2- 5
5. Hafta		Solunum sisteminin topografik anatomisi ve yapısı	1- 2- 5
6. Hafta		Dolaşım sisteminin topografik anatomisi ve yapısı – Kalp	1- 2- 5
7. Hafta		Ara Sınav(lar)	
8. Hafta		Ara Sınav(lar)	
9. Hafta		Dolaşım sisteminin topografik anatomisi ve yapısı – Damarlar- lenfatik sistem	
10. Hafta		Boşaltım sistemi topografik anatomisi ve yapısı	1- 2- 4
11. Hafta		Sindirim sistemi topografik anatomisi ve yapısı	1- 2- 6
12. Hafta		Endokrin sistem topografik anatomisi ve yapısı	1- 2- 3- 5
13. Hafta		Genital sistem topografik anatomisi ve yapısı	1- 2- 5
14. Hafta		Sinir sistemi topografik anatomisi ve yapısı	1- 2- 5
15. Hafta		Final Haftası	
YARIYIL SONU SINAV HAFTASI			

Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1		60	40
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi				
	Ara Sınav(lar)	1		40	40,0
	Kısa Sınav(lar)				
	Proje(ler)				
	Ödev(ler)				
	Laboratuvar				
	Sunum				

*** *Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP)* *** Öğretim Dili: Türkçe

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 Hazırlıkları	5	30,0		Bireysel Çalışma	14	42,0
				TOPLAM		118,0
				Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30)		4

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İZLEME PROGRAMI Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS				Haftalık Gün ve Saati
BES311	Anne ve Çocuk Beslenmesi	Zorunlu	2	2	0	3	6				
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi				-					

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
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.

Ögrenim 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,
Obezite ve metabolik sendrom durumlarında bireysel gereksinime uygun beslenme tedavisini planlayabilme.

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 Ditetics, Vanessa Shaw (Ed.), Wiley Blackwell, 2015.
4	Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. Hatiboğlu yayınevi, 2000.
5	Pediatride Tıbbi Beslenme Tedavisi, Nilgün Karaağaoğlu, Hülya Gökmen Özel (Eds.) Ankara Nobel Tıp Kitapevi, 2021

HAFTA	TARİH	KONULAR	Referans
1. Hafta		Gebelik Öncesi Dönemde Beslenme Gebelik Döneminde Beslenme	1,2,3,4,5
2. Hafta		Gebelik Döneminde Beslenme	1,2,3,4,5
3. Hafta		Gebelik Döneminde Beslenme	1,2,3,4,5
4.Hafta		**QUIZ 1 (Konular: Gebelik Öncesi ve Gebelik Döneminde Beslenme)**	1,2,3,4,5
5. Hafta		Emziklilik Döneminde Beslenme	1,2,3,4,5
6. Hafta		Emziklilik Döneminde Beslenme	1,2,3,4,5
7. Hafta		Anne Sütü	1,2,3,4,5
8. Hafta		**Vize Sınavları**	
9. Hafta		Bebek Mamaları	1,2,3,4,5
10. Hafta		0-1 Yaş Dönemi Bebek Beslenmesi	1,2,3,4,5
11. Hafta		0-1 Yaş Dönemi Bebek Beslenmesi (Pratik)	1,2,3,4,5
12. Hafta		Okul Öncesi Dönem Çocuk Beslenmesi **QUIZ 2 (Konular: Bebek Mamaları ve 0-1 Yaş Dönemi Bebek Beslenmesi)**	1,2,3,4,5
13. Hafta		Okul Çağı Dönem Çocuk Beslenmesi	1,2,3,4,5
14. Hafta		Adölesan Çağı Beslenmesi	1,2,3,4,5
15. Hafta		Obezite ve Metabolik Sendrom	1,2,3,4,5
16. Hafta		**Final Sınavları**	

Değerlendirme Araçları

Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
Final Sonu Teorik + Pratik Sınavı	1		50	
Ara Sınav(lar) (Teorik+Pratik)	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 AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) :	6	

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
ÖÇ6	5	5	5	5	5	3	5	3	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 Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
BES 313	Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Beslenme - I	Zorunlu	3	0	0	3	4	
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi				-		

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	-
E-posta	-	Ofis / Oda No	-

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
Ögrenim 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 planlamanın 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	
	5	
	6	

HAFTA	KONULAR	kaynak
1. Hafta	Toplu beslenme sistemlerinin tanımı, özellikleri	1,2
2. Hafta	Toplu beslenme yapılan yerlerdeki üretim sistemleri	1,2
3. Hafta	Toplu beslenme alanında çalışanların organizasyonu, görev tanımı ve görev dağılımı	1,2
4.Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumlarda fiziki koşullar, mutfak, yemekhane donanımı	1,2
5. Hafta	Menü planlama ilkeleri	1,2
6. Hafta	Menü planlama ilkeleri	1,2
7. Hafta	**Vize Haftası**	
8. Hafta	Menü planlama ilkeleri	1,2
9. Hafta	Standart yemek tarifleri, artık kontrolü ve	1,2
10. Hafta	Standart yemek tarifleri uygulaması	1,2
11. Hafta	Standart yemek tarifleri uygulaması	1,2
12. Hafta	Toplu beslenme yapılan kurumlarda satın alma teknikleri	1,2
13. Hafta	Depolama	1,2
14.Hafta	Menü olanlama tekrar	1,2
15. Hafta	**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 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	
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi				-		

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
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
Ögrenim Çıktısı	DÇ1 Beslenme durumunun saptanmasında kullanılan yöntemleri açıklar DÇ2 Besin alımının saptanmasında geçerli ve güvenli yöntemleri açıklar DÇ3 Antopometrik ölçümler, vücut kompozisyonunun ölçülmesi ve değerlendirilmesini içerir. DÇ4 Beslenme araştırması yürtülmesi ve yorumlanabilmesini sağlar

Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	
1	Beslenme Durumunun Saptanması, Prof.Dr.Gülden Pekcan
2	Konu ile ilgili literatür taraması
3	
5	
6	

HAFTA	Tarih	KONULAR	kaynak
1. Hafta		Beslenme Durumunun Saptanması Nedir	1,2
2. Hafta		Toplumsal ve bireysel beslenmenin değerlendirilmesinin amacı ve önemi	1,2
3. Hafta		Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi -İndirekt yöntemler	1,2
4.Hafta		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		Enerji harcaması saptama teknikleri -uygulama	1,2
6. Hafta		Biyokimyasal-hematolojik, biyofizik ve fiziksel-klinik değerlendirme	1,2
7. Hafta		vize haftası	
8. Hafta		Antropometrik ölçümlerin değerlendirilmesi	1,2
9. Hafta		Antropometrik ölçümlerin değerlendirilmesi tekrar ve uygulama (Çevre ve Skinfold ölçümleri)	1,2
10. Hafta		Bebek çocuk ve adölesenda Antropometri -Uygulama (antro ve antro plus)	1,2
11. Hafta		Vücut kompozisyonu ve modellerinin tanımlanması -uygulama (BİA ölçümleri)	1,2
12. Hafta		Beslenme Durumu tarama ve değerlendirme testleri	1,2
13. Hafta		Fiziksel Aktivitenin Değerlendirilmesi	1,2
14.Hafta		Uygulama Tekrar	1,2
15. Hafta		**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 Güz Dönemi

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS						Haftalık Gün ve Saati
BES321	Hastalıklarda Diyet Tedavisi-I	Zorunlu	2	2	0	3	4						
Önkoşul Dersi		Önkoşullu Dersi											

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		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 geliştirmeleini 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 tanımlayabilmelidir. DÇ2 Yetişkin bireylerde akut veya kronik hastalıklara özgü tıbbi beslenme tedavi planını uygulayabilmelidir DÇ3 Yetişkin hastalıklarında bireye özgü enerji ve besin öğeleri gereksinimlerini olgular üzerinde tartışabilmelidir DÇ4 Yetişkin bireylerde yaşam tarzı, beslenme alışkanlıkları göz önünde bulundurularak hastalıklara özgü menü planlanmasını değerlendirebilmelidir DÇ5 Yetişkin bireylerde görülen akut ve kronik hastalıklara özgü tıbbi beslenme tedavisi ilkelerini uygulayabilmelidir.
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1 Baysal, A., Aksoy, M., Besler, T., Bozkurt, N., Keçecioğlu, S., Mercanlıgil, S., Merdol-Kutluay, T., Pekcan, G., Yıldız, E. (2011). Diyet El Kitabı (6.Baskı). Ankara: 2 Şanlıer N. Vakalarla Öğreniyorum: Yetişkin Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi-1 2023 3 Mercanlıgil S. Yetişkin Hastalıklarında Tıbbi Beslenme 2021 4 5 6

Hafta	Tarih	KONULAR								Kaynak
1. Hafta		Giriş								1,2,3
2. Hafta		Değişim Listeleri								1,2,3
3. Hafta		Obezite								1,2,3
4. Hafta		Obezite								1,2,3
5. Hafta		Zayıflık, A. Nervoza, B. Nervoza								1,2,3
6. Hafta		Kalp-Damar Hastalıkları								1,2,3
7. Hafta		Vize haftası								1,2,3
8. Hafta		Hipertansiyon								
9. Hafta		Hareket Sistemi Hastalıkları								1,2,3
10. Hafta		Diabetes Mellitus (Patofizyoloji)								1,2,3
11. Hafta		Diabetes Mellitus (Tedavi) CHO sayım Tekniği								1,2,3
12. Hafta		Fonksiyonel Reaktif Hipoglisemi								1,2,3
13. Hafta		Gastointestinal Sistem Hastalıkları - I								1,2,3
14. Hafta		Gastointestinal Sistem Hastalıkları - II								1,2,3
15. Hafta		Final 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)	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 Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS				Haftalık Gün ve Saati
BES323	Diyetetik Uygulama, İlke ve Sorunlar	Zorunlu	2	0	0	2	3				
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi				-					

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	-
E-posta	-	Ofis / Oda No	-

Dersin Amacı

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. Ayrıca, meslek etiği ilkeleri ve sağlık alanında etik konular bu ders kapsamında ele alınmakta olup, öğrencilerin klinik uygulamalarda etik karar verme becerilerini geliştirmeleri hedeflenmektedir.

Ögrenim Çıktısı

ÖÇ1 Genel etik ilkeleri kavrar. ÖÇ2 Beslenme ve Diyetetik ile ilgili yasa ve yönetmelikleri yorumlar. ÖÇ3 Diyetisyenin çalışma alanlarını ve etik kuralları değerlendirir.

Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar

1	International Confederation of Dietetic Associations. International Code of Ethics and Code of Good Practice, 2008.
2	2. Academy of Nutrition and Dietetics. Code of Ethics in Dietetics, 2009.
3	3. Turkish Dietetic Association. Code of Ethics in Dietetics, 2012

HAFTA	TARİH	KONULAR	Referans
1. Hafta		Derse Giriş	1,2,3
2. Hafta		Genel Etik ve hukuk kavramlarının tanımlanması	1,2,3
3. Hafta		Sağlıkta etik değer kavramı	1,2,3
4.Hafta		Sağlık bilimlerinde yayın ve araştırma etiği	1,2,3
5. Hafta		Mesleki etik ve sorumluluk anlayışı	1,2,3
6. Hafta		Diyetisyenlik mesleği etik kuralları	1,2,3
7. Hafta		Diyetisyenlik mesleği etik kuralları	1,2,3
8. Hafta		**Vize Sınavları**	
9. Hafta		Diyetisyenin topluma karşı sorumlulukları	1,2,3
10. Hafta		Diyetisyenin hasta ve danışanlara karşı sorumlulukları	1,2,3
11. Hafta		Diyetisyenin mesleğe, meslektaşlarına ve diğer çalışanlara karşı sorumlulukları	1,2,3
12. Hafta		Beslenme ve diyetetik alanında güncel etik sorunlar	1,2,3
13. Hafta		Ulusal ve uluslararası etik sorunlar	1,2,3
14. Hafta		Etik sorunlarla ilgili ödev tartışması	1,2,3
15. Hafta		Etik sorunlarla ilgili ödev tartışması	1,2,3
16. Hafta		**Final Sınavları**	

Değerlendirme Araçları

Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
Final Sonu Teorik + Pratik Sınavı	1		50	
Ara Sınav(lar) (Teorik+Pratik)	1		30	
Kısa Sınav(lar)				
Proje(ler)				
Ödev(ler)	1		20	
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	30,0	Bireysel Çalışma	14	70,0
			TOPLAM :		100,0

Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) :

Öğrenim çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
ÖÇ1	4	3	4	3	3	3	5	4	4	4	1	2	4
ÖÇ2	4	3	4	3	3	3	5	4	4	4	1	2	4
ÖÇ3	4	3	4	5	5	3	5	4	4	4	1	2	4

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

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"
"Beslenme ve Diyetetik"
DERS İZLEME PROGRAMI Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Yerel Kredi	AKTS	Haftalık Gün ve Saati
SHY 313	Biyoistatistik	ZORUNLU	3	0		3	5	
Önkoşul Dersi		Önkoşullu Dersi						

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme	Gün	Saat
E-posta				
Telefon		Ofis / Oda No		
Öğretim Üyesi Yardımcıları		ÖÜY-Telefon		
E-posta		Ofis / Oda No		

Dersin Tanımı	Biyoistatistik dersinde tıp ve sağlık bilimleri alanlarında veri toplanması, özetleme, analiz ve değerlendirmede is tatis tiksel yöntemlerin kullanımı hakkında bilgi verilmektedir.
Dersin Amacı	Biyoistatistik dersinde öğrencilerin temel is tatis tik kavramlarını öğrenmeleri, sağlık alanıyla ilgili sorunları doğru ve yerinde belirleyerek bunları mesleki hayatta kullanabilme becerisine sahip olmaları is tenmektedir. Bu bağlamda bu dersi alan öğrencilerin biyoistatistik bilimine ait temel kavramları ve tanımları, biyoistatistiğin çalışma yaşamındaki yeri ve kullanım şeklini, karar verme süreçlerinde biyoistatistiğin yeri ve bilimsel karar vermenin önemimi kavramaları için gereken temel is tatis tiksel yol ve yöntemleri öğrenmeleri hedeflenmiştir.
Dersin Öğrenim Şekli	Anlatım, tartışma, konuşma, dinleme, problem çözme, uygulama
Beklenen Öğrenim Kazanımları	1- Öğrencilere temel istatistiksel sorunları kendi başına çözebilme ve yorumlayabilme becerisi kazandırmaya çalışır. 2- Bu dersi alan öğrenciler sağlık alanında yer alan, bilimsel araştırmalarda kullanılan temel istatistik teknikleri anlayabilirler. 3-Bu dersi alan öğrencilerin çözümleme yaparak, biyoistatistiği kullanabilme ve yorumlayabilme becerileri daha kolay gelişir.
Ders Kitabıve/veya Kaynaklar	1- Temel ve Kilinik Biyoistatistik, Prof Dr. Rian Dişçi, İstanbul Tıp Kitabevi, 2015. 2- Doç. Dr. Meltem Uçar'ın Biyoistatistik Ders Notları, 2021.

HAFTA	Tarih	KONULAR	1.1 Kaynak No
1. Hafta		Tanışma ve Biyoistatistiğe Giriş	1,1;2
2. Hafta		Biyoistatistik	1,1;2
3. Hafta		Değişken, Ölçekler ve Sınıflandırmanın Yapılması	1,2;2
4. Hafta		Dağılımları Tanımlayıcı Ölçüler	1,3;2
5. Hafta		Teorik Dağılışlar, Tablo ve Grafikler	1,2;1,4;2
6. Hafta		Evren Parametresinin Tahmini	1,7;2
7. Hafta		Örnek biyoistatistik problemlerinin çözümü	2
8. Hafta		**Ara Sınavları**	2
9. Hafta		Önemlilik Testlerine Giriş, Ki Kare Testi	1,8;1,10;2
10. Hafta		Önemlilik Testlerine Giriş, Ki Kare Testi	1,8;1,10;2
11. Hafta		Korelasyon ve Regresyon	1,11;2
12. Hafta		Nonparametrik Testler	1,13;2
13. Hafta		Parametrik Testler	1,12;2
14. Hafta		Örnek biyoistatistik problemlerinin çözümü ve spss, excell uygulamaları	1;2
15. Hafta		Final Sınavları	
YARIYIL SONU SINAV HAFTASI			

Değerlendirme Araçları

Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
Yarıyıl Sonu Sınavı	1		40	40
Yarıyıl İçi Değerlendirmesi				
Ara Sınav(lar)	1		30	30,0
Kısa Sınav(lar)				
Proje(ler)				
Ödev(ler)	1		30	30,0
Laboratuvar				
Sunum				

**** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ****

Öğretim Dili: Türkçe

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 Hazırlıkları	6	36,0		Bireysel Çalışma	14	60,0
				TOPLAM		142,0
				Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30)		5

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İZLEME PROGRAMI Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS				Haftalık Gün ve Saati
BES400	YAZ STAJI	Zorunlu	0	0	0	0	5				
Önkoşul Dersi		Önkoşullu Dersi				-					

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	-
E-posta	-	Ofis / Oda No	-

Dersin Amacı	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.
Ögrenim Çıktısı	Toplumun beslenme durumunun ve beslenme alışkanlıklarının saptamak, Bireyin ve toplumun yeterli ve dengeli beslenme ile sağlık konusunda bilinçlendirilmek, Özel gruplar için beslenme eğitim programlarının/materyallerinin geliştirmek.

Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	
1	
2	
3	
4	
5	

HAFTA	TARİH	KONULAR	Referans			
1. Hafta		Ders hakkında bilgilendirme	1,2,3,4,5			
2. Hafta		Eğitim konularının belirlenmesi	1,2,3,4,5			
3. Hafta		Rapor hakkında bilgilendirme	1,2,3,4,5			
4.Hafta		Toplumda farklı gruplara yönelik sunum hazırlama teknikleri	1,2,3,4,5			
5. Hafta		Toplumda farklı gruplara yönelik sunum hazırlama teknikleri	1,2,3,4,5			
6. Hafta		Eğitim sunumları	1,2,3,4,5			
7. Hafta		Eğitim sunumları	1,2,3,4,5			
8. Hafta		Eğitim sunumları	1,2,3,4,5			
9-10. Hafta		-				
11. Hafta		Eğitim sunumları	1,2,3,4,5			
12. Hafta		Eğitim sunumları				
13. Hafta		Eğitim sunumları	1,2,3,4,5			
14. Hafta		Eğitim sunumları	1,2,3,4,5			
15. Hafta		Dönem sonu sınav haftası (final sınavları)				

Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)				Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
	Final Sonu Teorik + Pratik Sınavı							
	Ara Sınav(lar) (Teorik+Pratik)							
	Kısa Sınav(lar)							
	Proje(ler)	1		40,00				
	Ödev(ler)			40				
	Laboratuvar							
	Diğer			20				#SAYI/0!

*** *Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP)* *** Öğretim Dili:

Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		Değerl. Aracı	Adet				Öğrenci İşyükü Saati
Teorik Saati				Uygulama Saati	21				168,0
Ara sınav				Yarıyıl Sonu Sınavı	1				2,0
Kısa Sınav				Proje					
Laboratuvar				Ödev					
Atölye				Seminer					
Alan Çalışması				Sunum	1				6,0
Diğer	1	20,0		Bireysel Çalışma	14				40,0
				TOPLAM :					236,0
				Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) :	236				8,0

Öğrenim Çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
ÖÇ1	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	2	3	5
ÖÇ2	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	2	3	5
ÖÇ3	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 Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
BES 411	Mezuniyet Çalışması-I	Zorunlu	2	1	0	2		
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi				-		

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	-
E-posta	-	Ofis / Oda No	-

Dersin Amacı	Besin, beslenme ve diyetetik ile ilintili güncel konularda bireysel araştırmaların planlanması ve yürütülmesi. Öğrencinin danışmanının denetiminde seçtiği konuda, tez çalışmasının planlaması, literatür araştırması, sonuçlar, tartışma, özet ve referansların belirtilmesi ile rapor halinde sunulması süreçlerini içerir
Ögrenim Çıktısı	Besin, beslenme ve diyetetik ile ilintili güncel konularda bireysel araştırmaların planlanması ve yürütülmesi. Öğrencinin danışmanının denetiminde seçtiği konuda, tez çalışmasının planlaması, literatür araştırması, sonuçlar, tartışma, özet ve referansların belirtilmesi ile rapor halinde sunulması süreçlerini içerir
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1 Konu ile ilgili literatür taraması

HAFTA		KONULAR							PRATİK
1. Hafta		Giriş							
2. Hafta		Literatür Tarama							
3. Hafta		Literatür Tarama							
4.Hafta		Literatür Tarama							
5. Hafta		Genel Bilgi başlıklarının oluşturulması							
6. Hafta		Genel Bilgi başlıklarının oluşturulması							
7. Hafta		Tez yazım kuralları							
8. Hafta		Kaynak yazım kuralları							
9. Hafta		**Giriş Bölümünün yazılması**							
10. Hafta		**Giriş Bölümünün yazılması**							
11. Hafta		SPSS veri girişi							
12. Hafta		SPSS veri girişi							
13. Hafta		SPSS veri girişi							
14.Hafta		SPSS veri girişi							
15. Hafta									
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		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			Uygulama Saati		
Ara sınav			Yarıyıl Sonu Sınavı		
Kısa Sınav			Proje		
Laboratuvar			Ödev		
Atölye			Seminer		
Alan Çalışması			Sunum		
Diğer			Bireysel Çalışma		
			TOPLAM :		
			Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 25) :		

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İZLEME PROGRAMI Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
BES 413	Seminer-I	Zorunlu	2	0	0	2		
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi				-		

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	-
E-posta	-	Ofis / Oda No	-

Dersin Amacı	Besin, beslenme ve diyetetik ile ilintili güncel konularda yapılmış araştırmaların seminer sorumlusu öğretim elemanı ile birlikte seçilen bir konuda literatür taranarak incelenmesi ve sunulması.
Ögrenim Çıktısı	Besin, beslenme ve diyetetik ile ilintili güncel konularda yapılmış araştırmaların seminer sorumlusu öğretim elemanı ile birlikte seçilen bir konuda literatür taranarak incelenmesi ve sunulması.
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1 Konu ile ilgili literatür taraması

HAFTA		KONULAR	PRATİK
1. Hafta		Giriş	
2. Hafta		Literatür Tarama	
3. Hafta		Seminer Konusu belirleme	
4.Hafta		Seminer Konusu belirleme	
5. Hafta		Genel bilgi başlıkları oluşturma	
6. Hafta		Genel bilgi başlıkları oluşturma	
7. Hafta		Yazım kuralları	
8. Hafta		Yazım kuralları	
9. Hafta		Giriş bölümünüm yazılması	
10. Hafta		Giriş bölümünüm yazılması	
11. Hafta		Giriş bölümünüm yazılması	
12. Hafta		Genel bilgi başlıklarının yazılması	
13. Hafta		Genel bilgi başlıklarının yazılması	
14.Hafta		Genel bilgi başlıklarının yazılması	
15. Hafta		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		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			Uygulama Saati		
Ara sınav			Yarıyıl Sonu Sınavı		
Kısa Sınav			Proje		
Laboratuvar			Ödev		
Atölye			Seminer		
Alan Çalışması			Sunum		
Diğer			Bireysel Çalışma		
			TOPLAM :		
			Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 25) :		

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İZLEME PROGRAMI Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi						ECTS	Haftalık Gün ve Saati
BES415	Toplu Beslenme Sistemleri Uygulaması I	Zorunlu	0	8	0	4							
Önkoşul Dersi	BES313 Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Beslenme- I BES324 Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Beslenme- II	Önkoşullu Dersi				-							

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati							
E-posta									
Telefon		Ofis / Oda No							
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon						-	
E-posta	-	Ofis / Oda No						-	

Dersin Amacı	Bu dersin amacı, hastane mutfaklarında uygulamalı deneyim kazanmalarını sağlamak; menü planlama, hijyen, sanitasyon, besin güvenliği, satın alma ve üretim aşamalarında bilgi ve beceri kazandırarak, yönetici diyetisyenlik yetkinliklerini geliştirmektir.
Öğrenim Çıktısı	ÖÇ-1Toplu beslenme sistemlerinde üretim ve pişirme süreçlerini gözlemleyerek analiz edebilir. ÖÇ-2HACCP ve ISO 22000 gibi gıda güvenliği sistemlerini uygulamalı olarak değerlendirebilir. ÖÇ-3Menü planlama, satın alma ve personel hijyeni süreçlerinde aktif rol alarak uygulamalı bilgi kazanır. ÖÇ-4Ticari ve ticari olmayan toplu beslenme kurumlarının işleyişini karşılaştırarak yönetsel farklılıkları tanımlar.
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

HAFTA		KONULAR	Kaynak
1. Hafta		Toplu Beslenme Sistemlerine Giriş ve Uygulama Planının Türleri: Ticari ve Ticari	1,2
2. Hafta		Olmayan İşletmeler	1,2
3. Hafta		Kurum Mutfaklarının Organizasyon Yapısı ve İşleyişi	1,2
4.Hafta		Menü Planlaması: Kurum Tipine Göre Yaklaşımlar	1,2
5. Hafta		Satın Alma Süreci ve Mal Kabul Aşamalarının Gözlemlenmesi	1,2
6. Hafta		Gıda Depolama Koşulları ve Stok Yönetimi	1,2
7. Hafta		Menü planlama ilkeleri	1,2
8. Hafta		**Vize Haftası**	
9. Hafta		Menü planlama ilkeleri	1,2
10. Hafta		Gıda Güvenliği: HACCP ve ISO 22000 Sistemlerinin Uygulamalı İncelemesi	1,2
11. Hafta		Genel Değerlendirme: Öğrenci Gözlemlerinin Sunumu ve Yönetsel Geri Bildirimler	1,2
12. Hafta		Genel Değerlendirme: Öğrenci Gözlemlerinin Sunumu ve Yönetsel Geri Bildirimler	1,2
13.Hafta		Genel Değerlendirme: Öğrenci Gözlemlerinin Sunumu ve Yönetsel Geri Bildirimler	1,2
14. Hafta		Genel Değerlendirme: Öğrenci Gözlemlerinin Sunumu ve Yönetsel Geri Bildirimler	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)				
	Kısa Sınav(lar)				
	Proje/vaka sunumları	1		20	20,0
	Ödev(ler)				
	Staj Defteri	1		20	20,0
	Dyt. Değerlendirmesi	1		10	10,0

*** *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			Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2,0
Kısa Sınav			Proje		
Laboratuvar			Ödev		
Atölye			Seminer		
Alan Çalışması			Sunum	1	2,0
Sınav Hazırlık	2	20,0	Bireysel Çalışma	14	40,0
			TOPLAM		106,0

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	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

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 GÜZ DÖNEMİ

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	Haftalık Ders Saati U	Haftalık Ders Saati L	Kredi	AKTS	Haftalık Gün ve Saati
BES417	Klinik Beslenme Uygulaması I	Zorunlu	0	8	0	4	8	
Önkoşul Dersi	BES321 Hastalıklarda Diyet Tedavisi I BES332 Hastalıklarda Diyet Tedavisi II	Önkoşullu Dersi						

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	-
E-posta	-	Ofis / Oda No	-

Dersin Amacı		Akademisyenlerin danışmanlığında, öğrencilerin yetişkin klinik ve polikliniğinde çalışan diyetisyenler ile klinik diyetisyenliğe pratik olarak hazırlanması
Ögrenim Çıktısı	ÖÇ1	Yetişkin hasta diyetisyenliği konusunda bilgi ve beceri kazanır, uygulamaları gözlem yaparak öğrenir.
	ÖÇ2	Klinik ve poliklinikte hasta izleminde uygulanan yöntemleri öğrenir.
	ÖÇ3	Hasta dosyası okuma, bilgileri değerlendirme ve yorumlama, hastanın klinik ve laboratuvar bulgularına göre beslenme tedavisi planlamayı öğrenir.
	ÖÇ4	Klinikte beslenme tedavisinde karşılaşılan sorunları ve çözüm yollarını geliştirmeyi öğrenir.
	ÖÇ5	Yetişkin hastalıkları ile ilgili bilgiye ulaşmayı, analiz edebilmeyi ve bilgiyi sunmayı öğrenir.
	ÖÇ6	Klinik diyetisyenliği konusunda ekip çalışması yapma becerisini kazanır.
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1	Mahan,L.K , Escott-Stump,S.,Raymond,L.J, 2012, Krause's Food and the Nutrition Care Process,13th Edition
	2	Mercanlıgil SM, Şahin H, Akbulut G, Yıldıran H, editörler. Yetişkin Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi. 1. Baskı. Ankara Nobel Tıp Kitabevleri Ltd. Şti.
	3	Baysal, A., Aksoy, M., Besler, T., Bozkurt, N., Keçecioğlu, S., Mercanlıgil, S., Merdol-Kutluay, T., Pekcan, G., Yıldız, E. (2011). Diyet El Kitabı (6.Baskı).
	4	Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınevi.

Hafta	Tarih	KONULAR	PRATİK
1. Hafta		Derse giriş	1,2
2. Hafta		Tıbbi Beslenme Tedavisi Aşamaları	1,2
3. Hafta		Diyabet vaka çalışması	1,2,3
4. Hafta		Diyabet vaka çalışması	3,4
5. Hafta		Obezite vaka çalışması	3,4
6. Hafta		Kalp damar hastalıkları vaka çalışması	3,4
7. Hafta		Böbrek hastalıkları vaka çalışması	1,2,3
8. Hafta		Böbrek hastalıkları vaka çalışması	
9. Hafta		Karaciğer hastalıkları vaka çalışması	1,2,5,6
10. Hafta		Karaciğer hastalıkları vaka çalışması	1,2,5,6
11. Hafta		Kanser vaka çalışması	1,2,5,6
12. Hafta		Kanser vaka çalışması	5,6
13. Hafta		Nutrisyon destek vaka çalışması	5,6
14. Hafta		Nutrisyon destek vaka çalışması	5,6
15. Hafta		Cerrahi hasta vaka çalışması	1,2,5,6
16. Hafta		***Final Sınavları***	5,6

		Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
Değerlendirme Araçları	Final Sonu Sınavı (Teorik)	1		50	
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi				
	Ara Sınav(lar)				
	Kısa Sınav(lar)				
	Proje(ler) / Vaka Sunumu	1		20	
	Ödev(ler)				
	Staj Defteri	1		20	
	Diyetisyen	1		10	

*** *Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP)* *** Öğretim Dili: **Türkçe**

Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati	Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati
Teorik Saati			Uygulama Saati	21	168.0
Ara sınav			Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2.0
Kısa Sınav			Proje(ler) / Vaka Sunumu		
Laboratuvar			Ödev		
Atölye			Seminer		
Alan Çalışması			Sunum	1	6.0
Diğer	1	20.0	Bireysel Çalışma	14	40.0
			TOPLAM :		236.0
			Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) :	236	8

Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
ÖÇ1	5	5	4	4	2	3	3	4	3	2	2	3
ÖÇ2	5	5	4	5	2	3	3	4	3	2	3	3
ÖÇ3	5	4	5	5	2	3	4	4	3	3	3	4
ÖÇ4	4	4	5	5	2	3	4	4	3	3	3	4
ÖÇ5	5	4	5	4	3	3	5	4	4	4	3	5
ÖÇ6	4	4	5	4	2	4	5	5	4	3	3	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 Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
BES325	Yaşlılıkta Beslenme	Zorunlu	3	0	0	3	5	
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi				-		

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	-
E-posta	-	Ofis / Oda No	-

Dersin Amacı

Yaşlılık döneminde meydana gelen psikolojik, fiziksel ve sosyolojik değişiklikler ve buna bağlı temel kavramları öğrenerek, yaşlılık döneminde yeterli ve dengeli beslenmeyi öğrenme. Başta kalp damar hastalıkları, diyabet, sindirim sistemi hastalıkları, nörodejeneratif hastalıklar, kemik sağlığı ve obezite olmak üzere yaşlılık döneminde sıklıkla görülen beslenme ile ilişkili hastalıkların incelenmesi

Öğrenim Çıktısı

1-Yaşlılık döneminde yeterli ve dengeli beslenmenin önemi,
2- yaşlılık döneminde meydana gelen hastalıklarda beslenme ile Çıktısı ilişkisinin değerlendirilmesi
3-yaşlılık döneminde meydana gelen hastalıkların beslenme tedavileri,
4-yaşlılık döneminde makro ve mikro besin öğeleri önemi ilişkisinin değerlendirilmesi

Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar

1	Yaşlılık ve Beslenme, Yrd. Doç. Dr. Emine Aksoydan
2	Konu ile ilgili literatür taraması
3	
5	
6	

HAFTA	KONULAR	PRATİK
1. Hafta	Yaşlılık	
2. Hafta	Yaşlılıkta vücudun yapı ve işlevlerinde oluşan değişiklikler	
3. Hafta	Yaşlılıkta beslenmenin Önemi	
4.Hafta	Makro besin öğeleri (Karbonhidrat, protein, yağlar)	
5. Hafta	Mikro besin öğeleri (Vitamin ve mineraller)	
6. Hafta	Su ve Posa	
7. Hafta	**Sınav Haftası**	
8. Hafta	Yaşlılık Döneminde Enerji İhtiyacı, Ağırlık denetimi ve Fiziksel aktivite	
9. Hafta	Yaşlılıkta Sık görülen sağlık sorunları ve hastalıklarda beslenme ilkeleri	
10. Hafta	Emilim Bozuklukları	
11. Hafta	Hipertansiyon, osteoporoz, Kabızlık	
12. Hafta	Kalp damar hastalıkları, Tip 2 diyabet	
13. Hafta	Kanser ve nörodejeneretif hastalıklar	
14.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)				
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		
Atölye			Seminer		
Alan Çalışması			Sunum		
Diğer	2	23,0	Bireysel Çalışma	14	68,0
			TOPLAM :		137,0

Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 25) :

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

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"
'BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ''
DERS İZLEME PROGRAMI Bahar Yarıyılı

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

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon	0392 660 2000	Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	-
E-posta	-	Ofis / Oda No	-
Dersin Amacı	Ders kapsamında beslenme biliminin temel ilkeleri kavranarak sağlıklı, yeterli ve dengeli ekonomik beslenme alışkanlığı kazandırılacaktır.		
Ögrenim Çıktısı	1-Besin grupları ve besin öğelerinin tanımı 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 temel ilkeleri kavranarak sağlıklı, yeterli-dengeli ve ekonomik		

Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	
1	Ayşe Baysal, Beslenme, 12. Baskı, Hatiboğlu Yayınları, Ankara, 2009
2	Prof.Dr. Türkan Kutluay,standart yemek tarifleri,5. baskı, Ankara,2014
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,pekmez 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 (%)	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	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) :		

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
ÖÇ4	5	5	4	3	3	5	5	3	4	5	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 Diyetetik"
DERS İZLEME PROGRAMI Güz Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Yerel Kredi	AKTS	Haftalık Gün ve Saati
ORT 100	Bilgisayar / Bilgisayara Giriş I	ZORUNLU	3	0	0	3	5	

Önkoşul Dersi	YOK	Önkoşullu Dersi	yok		
Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme		Gün	Saat
E-posta					
Telefon		Ofis / Oda No			
Öğretim Üyesi Yardımcıları		ÖÜY-Telefon			
E-posta		Ofis / Oda No			

Dersin Tanımı	Bilgisayar ile ilgili temel kavramların öğrenilmesi, bilgisayarın günümüzdeki yeri, kullanıldığı alanların öğrenilmesi. Bilgisayar internet sistemlerinin incelenmesi. Dersin uygulama bölümünde Microsoft Word ve Power Point 2010 kullanımının kazandırılması.
Dersin Amacı	Bilgisayar ile ilgili temel kavramların öğrenilmesi, bilgisayarın günümüzdeki yeri, kullanıldığı alanların öğrenilmesi. Bilgisayar internet sistemlerinin incelenmesi. Dersin uygulama bölümünde Microsoft Word ve Power Point 2010 kullanımının kazandırılması.
Dersin Öğrenim Şekli	Yüzyüze tartışmalı anlatım
Beklenen Öğrenim kazanımları	Bilgisayar ile ilgili temel kavramların öğrenilmesi, bilgisayarın günümüzdeki yeri, kullanıldığı alanların öğrenilmesi.
Ders Kitabı ve/veya Kaynakla	Bilişim TeknolojileriPegem yayınları, Editör Prof. Dr. Hüseyin Uzunboylu Bilgisayara Giriş , Temel Bilgisayar Wikipedia

HAFTA	Tarih	KONULAR	1.1 Kaynak No
1. Hafta		Bilgisayar ile ilgil temel kavramlar, bilgisayarın tarihsel gelişimi, kullanım alanı,	1,1
2. Hafta		ana birimleri,bilgisayar çeşitleri Bilgisayar ile ilgil temel kavramlar, bilgisayarın	1,2
3. Hafta		tarihsel gelişimi, kullanım alanı, ana birimleri,bilgisayar çeşitleri Bilgisayar	1,3
4. Hafta		donanımı : MIB, Bellek, Giriş,Çıkış,Saklama Birimleri	1,3
5. Hafta		Bilgisayar donanımı : MIB, Bellek,	1,1
6. Hafta		Giriş,Çıkış,Saklama Birimleri Bilgisayar	1,1
7. Hafta		donanımı : MIB, Bellek, Giriş,Çıkış,Saklama	1,3
		Birimleri	
		Bilgisayar yazılımı : Yazılım türleri,İşletim Sistemi, Uygulama Yazılımı, GUI,Sistem geliştirme	
		Bilgisayar yazılımı : Yazılım türleri,İşletim Sistemi, Uygulama Yazılımı, GUI,Sistem geliştirme	
8. Hafta		vize haftası	1,3
9. Hafta		İşletim sistemi nedir?, işlevleri nelerdir?, İşletim sistemlerine örnek	1,3
10. Hafta		İşletim sistemi nedir?, işlevleri nelerdir?, İşletim sistemlerine örnek	1,2
11. Hafta		Bilgi veiletişim teknolojileri	1,1
12. Hafta		İnternet, İnternette bilinmesi gerekenler, Virüsler	1,1
13. Hafta		Microsoft Word Uygulaması	1,2
14. Hafta		Microsoft Power Point Uygulaması	1,3
YARIYIL SONU SINAV HAFTASI			

Değerlendirme Araçları				Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı(%)
Yarıyıl Sonu Sınavı		50		50
Yarıyıl İçi Değerlendirmesi				
Ara Sınav(lar)		50		50,0
Kısa Sınav(lar)				
Proje(ler)				
Ödev(ler)				
Laboratuvar				
Sunum				

*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) *** Öğretim Dili: Türkçe

Değerl. Arac	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 Hazırlıkları	5	36,0		Bireysel Çalışma	14	60,0
				TOPLAM :		142,0
				Tavsiye Edilen AKTS Kredisi(Toplam Saat / 30) :		5

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"

"Beslenme ve Diyetetik"

DERS İZLEME PROGRAMI Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Yerel Kredi	AKTS	Haftalık Gün ve Saati
ORT 104	PSİKOLOJİ	ORTAK	3	0	0	3	4	
Önkoşul Ders	YOK	Önkoşullu Dersi					yok	

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme	Gün	Saat
E-posta				
Telefon		Ofis / Oda No		
Öğretim Üyesi Yardımcıları		ÖÜY-Telefon		
E-posta		Ofis / Oda No		

Dersin Tanım	Bu ders, psikolojinin tanımı ve temel bilim çalışması yapan alt dallarının ilgi alanları ve yaklaşımlarını içerir.
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, psikolojinin temel ilkeleri, süreçleri, yaklaşımları ve yöntemlerine giriş yapmaktır.
Dersin Öğrenim Şekli	Yüzyüze tartışmalı anlatım
Beklenen Öğrenim Kazanımları	Psikolojiyi tanımlar ve tarihini bilir. Psikoloji biliminin temel konu, kavram ve kuramlarını bilir. Psikolojinin araştırma yöntemlerini ve çeşitli alt alanlarını bilir. Fizyolojik psikolojinin ve öğrenme psikolojisinin temel ilgi alanlarını ve yaklaşımlarını tanır. Bilişsel psikolojinin temel alanlarını ve yaklaşımlarını tanır.
Ders Kitabıve/veya Kaynaklar	Psikolojiye Giriş. (Atkinson ve Hilgard's Introduction to Psychology). (2012) . Smith, E. Nolen- Hoeksema, S., Fredricson, B.L., Loftus, G.R., Bem,D.J. Ve Maren, S. Arkadaş Yayınevi

HAFTA	Tarih	KONULAR	1.1 Kaynak No
1. Hafta		Psikolojinin tanımı, tarihçesi ve alt alanları	1,1
2. Hafta		Psikolojinin temel yaklaşımları ve alt alanları	1.1- 1.2
3. Hafta		Psikolojinin biyolojik temelleri	2,1
4. Hafta		Psikolojinin biyolojik temelleri	2,2
5. Hafta		Gelişim	1,3
6. Hafta		Gelişim	1
7. Hafta		Gelişim	1,2
8. Hafta		Vize	1
9. Hafta		Gelişim	1
10. Hafta		Öğrenme	1,1
11. Hafta		Öğrenme	1,1
12. Hafta		Bellek	1,2
13. Hafta		Kişilerarası çekicilik	1,2
14. Hafta		Gruplar ve kimlik	1,2
YARIYIL SONU SINAV HAFTASI		Final	

Değerlendirme Araçları				Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
Yarıyıl Sonu Sınavı			50	50
Yarıyıl İçi Değerlendirmesi				
Ara Sınav(lar)			50	50,0
Kısa Sınav(lar)				
Proje(ler)				
Ödev(ler)				
Laboratuvar				
Sunum				

**** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ****

Öğretim Dili: **Türkçe**

Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati
Teorik Saat	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 Hazırlıkları	5	30,0		Bireysel Çalışma	14	42,0
				TOPLAM :		118,0
				Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) :		4

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"
"Beslenme ve Diyetetik"
DERS İZLEME PROGRAMI Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Yerel Kredi	AKTS	Haftalık Gün ve Saati
ORT 106	TÜRK DİLİ I / TÜRKÇE	ZORUNLU	2	0	0	2	2	

Önkoşul Dersi	YOK	Önkoşullu Dersi	
Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme	Gün / Saat
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları		ÖÜY-Telefon	
E-posta		Ofis / Oda No	

Dersin Tanımı: Türk dilinin tarihi gelişimi ve temel gramer özellikleri, Yazılı ve sözlü anlatım türünün özellikleri; imlâ, noktalama ve vurgunun önemi; sözlü anlatım türleri ve örnekleri; yazıda plan, yapı ve paragraf; anlatım biçimleri, formal yazılar, yazılı anlatım türleri ve örneklerinin öğrenciye aktarılmasını içermektedir.

Dersin Amacı: Türk dilinin tarihi gelişimi ve temel gramer özellikleri, Yazılı ve sözlü anlatım türünün özellikleri; imlâ, noktalama ve vurgunun önemi; sözlü anlatım türleri ve örnekleri; yazıda plan, yapı ve paragraf; anlatım biçimleri, formal yazılar, yazılı anlatım türleri ve örneklerinin kavratılması

Dersin Öğrenim Şekli: Çevrimiçi / hibrit

Beklenen Öğrenim Kazanımları:

Türk dilinin tarihi gelişim süreçlerini açıklayabilme

Türkçe dilbilgisi özelliklerini genel hatlarıyla açıklayabilme

Yazılı ve sözlü anlatım kurallarını uygulayabilme

. Kompozisyon ve formal yazılarda dikkat edilmesi gereken kuralları açıklayabilme

Ders Kitabıve/veya Kaynaklar:

Şerif Aktaş ve Osman Gündüz. Yazılı ve Sözlü Anlatım. Ankara: Akçağ Yayınları, 2011.

Türkçe Sözlük. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

4. Yazım Kılavuzu. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

HAFTA	Tarih	KONULAR	1.1 Kaynak No
1. Hafta		Dil nedir? Dilin Özellikleri, Dünya Dilleri ve Sınıflandırılması	1,2
2. Hafta		Türkçenin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri; Türkçenin İlk Yazılı Belgeleri: Orhun Yazıtları	1,1
3. Hafta		Divanu Lugati't-Türk, Kutadgu Bilig, Dede Korkut Hikayeleri	1,2
4. Hafta		Türk Dilinin Tarihi Dönemleri; Lehçe, Şive ve Ağız Nedir?	1,3
5. Hafta		Türkçenin Sesleri ve Ses Özellikleri	1,4
6. Hafta		Türkçe Sözcüklerin Ses Özellikleri; Ünlüler ve Ünsüzler	1,2
7. Hafta		Yapım Ekleri ve Sınıflandırılması; Çekim Ekleri ve Sınıflandırılması	1,4
8. Hafta		arasınav	1,3
9. Hafta		Zamirler ve Zarflar. Genel Özellikler ve Örnekler	1,2
10. Hafta		İsim Tamlaması, Sıfat Tamlaması; Cümle nedir? Cümlenin Öğeleri, Cümle Tahlilleri	1,1
11. Hafta		Kompozisyon Nedir? Kompozisyon Yazım Kuralları Nelerdir?	1,2
12. Hafta		Formal Yazılar: Dilekçe Nasıl Yazılır? Noktalama İşaretleri ve Kullanımı	1,4
13. Hafta		Yazılı Anlatım Türleri ve Özellikleri; Konuşma Sorunları ve Giderilmesi; Sözlü Anlatım Türleri, Türkçede Söyleyiş Yanlışları ve Vurgu	
14. Hafta		Ses Açma Çalışmaları ve Konuşma Egzersizleri; Konuşma Metni Hazırlanması ve Konuşmacının Dikkat Etmesi Gerekenler	
YARIYIL SONU SINAV HAFTASI		final	

Değerlendirme Araçları

Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı(%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı(%)
Yarıyıl Sonu Sınavı	1		50	50
Yarıyıl İçi Değerlendirmesi				
Ara Sınav(lar)	1		50	50,0
Kısa Sınav(lar)				
Proje(ler)				
Ödev(ler)				
Laboratuvar				
Sunum				

**** 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		
Ara sınav	1	2,0		Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2,0
Kısa Sınav				Proje		
Laboratuvar				Ödev		
Atölye				Seminer		
Alan Çalışması				Sunum		
Sınav Hazırlıkları	4	13,0		Bireysel Çalışma	14	14,0
				TOPLAM :		59,0
				Tavsiye Edilen AKTS Kredisi(Toplam Saat / 30) :		2

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"
"Beslenme ve Diyetetik"
DERS İZLEME PROGRAMI Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Yerel Kredi	AKTS	Haftalık Gün ve Saati
ORT110	İngilizce 2 / Yabancı Dil 2	ZORUNLU	3	0		3	3	
Önkoşul Dersi		Önkoşullu Dersi						

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme	Gün	Saat
E-posta			PAZARTESİ	
Telefon		Ofis / Oda No		
Öğretim Üyesi Yardımcıları		ÖÜY-Telefon		
E-posta		Ofis / Oda No		

Dersin Tanımı	Bu ders öğrencilere temel gramer yapılarınıkavranması sağlanır. Öğrenilen dilin; dinleme, konuşma, okuma ve yazma becerilerinin yanı s ıra kelime dağarcığı ve telaffuzlarını geliştirmelerine yardımcı olur.
Dersin Amacı	Bu ders öğrencilere temel gramer yapılarınıkavranması sağlanır. Öğrenilen dilin; dinleme, konuşma, okuma ve yazma becerilerinin yanı s ıra kelime dağarcığı ve telaffuzlarını geliştirmelerine yardımcı olur.
Dersin Öğrenim Şekli	Anlatım, tartışma, konuşma, dinleme
Beklenen Öğrenim Kazanımları	1. Temel İngilizce yapılarını kullanabilme 2. Çok çeşitli günlük yaşam durumlarında kendilerini ifade ederler.
Ders Kitabıve/veya Kaynaklar	1 New English File, Beginner, Student's Book, Christina Latham- Koenig, et al, Oxford University Press, Third Edition 2 New English File, Beginner, Work Book, Christina Latham- Koenig, et al, Oxford University Press, Third Edition

HAFTA	Tarih	KONULAR	1.1 Kaynak No
1. Hafta		Adverbs of frequency, a typical day activities	1,2
2. Hafta		Word order in questions	1,2
3. Hafta		common verb phrases (free time activities)	1,2
4. Hafta		Imperatives / Object pronouns	1,2
5. Hafta		kinds of f ilms	1,2
6. Hafta		can / can't	1,2
7. Hafta		more verb phrases	1,2
8. Hafta		love / like / hate +v-ing / activities	1,2
9. Hafta		**MID TERMS**	
10. Hafta		Present Continuous	1,2
11. Hafta		common verb phrases (travelling)	1,2
12. Hafta		Present Continuous or Present Simple, clothes	1,2
13. Hafta		There is... / There are... / in, on, under / hotels	1,2
14. Hafta		Past Simple "be" / in, at, on / ordinal numbers	1,2
15. Hafta		Past Simple Regular verbs	1,2
YARIYIL SONU SINAV HAFTASI		FINALS	

Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Ade t	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1		60	100
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi				
	Ara Sınav(lar)	1		40	100,0
	Kısa Sınav(lar)				
	Proje(ler)				
	Ödev(ler)				
	Laboratuvar				
	Sunum				

*** *Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP)* *** Öğretim Dili: Türkçe

De ğerl. Aracı	Ade t	Öğre nci İşyükü Saati		De ğerl. Aracı	Ade t	Öğre nci 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 Hazırlıkları	4	16,0		Bireysel Çalışma	14	26,0
				TOPLAM		88,0
				Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30)		3

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"

"BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ"

DERS İZLEME PROGRAMI Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
BES204	Beslenme Biyokimyası II	Zorunlu	3	0	0	3	5	
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi				-		

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	-
E-posta	-	Ofis / Oda No	-

Dersin Amacı	Suda ve yağda çözünen vitaminler, vitamin benzeri maddeler, mineraller, elektrolitler ve su dengesi ve hormonlar konularını içerir.
Öğrenim Çıktısı	DÇ1 Besinlerin bileşiminde bulunan mikro besin ögelerinin yapısını öğrenilmesi DÇ2 Mikro besin ögelerinin temel özelliklerinin irdelenmesi DÇ3 Mikro besin ögelerinin yetersiz veya fazla alımındaki değişiklikler DÇ4 Mikro besin ögelerinin metabolizmasının açıklanması DÇ5 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		Arasınav	
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 Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS				Haftalık Gün ve Saati
BES222	Besin Kimyası ve Analizleri II	Zorunlu	2	2	0	3	5				
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi				-					

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	
E-posta	-	Ofis / Oda No	-

Dersin Amacı

Bu ders besin kimyası ve analizleri konusunda besin kalitesinin objektif ve subjektif yöntemlerle değerlendirilmesini öğretmek, temel besin gruplarının yapısal özelliklerini öğretmek, fonksiyonel besinler ve biyo-aktif besin bileşenlerinin sağlık üzerindeki etkilerinin güncel yayınlarla tartışmak üzerine kurulmuştur. Bu dersin kapsamında besin kalitesi ve kontrolü, besinlerin kinestetik özellikleri, süt ve süt ürünleri, et, tavuk, balık ve ürünleri, yumurta, kurubaklagiller, tahıl, sebze ve meyveler, çay, kahve, kakao ve çikolatada bulunan ögeler, özellikleri ve işlevleri, fonksiyonel besinler, pre-pro-sinbiyotikler yer almaktadır.

Öğrenim Çıktısı

Besinlerin temel bileşenlerini ve bunların fiziksel ve kimyasal özelliklerini açıklayacak,
Fonksiyonel besinleri tanıyacak,
Besinlerin üretim süreçlerinde kullanılan yöntemlerin besinlerin temel işlevsel özelliklerine etkisini açıklayacak,
Derste öğrendiği teorik bilgileri laboratuvar da uygulayacak,
Besin-sağlık ilişkisini açıklayacak,
Besin bilimiyle ilgili güncel konuları (fitokimyasallar vb.) bilimsel çerçevede yorumlama becerisini geliştirecek.

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 Chemsitry. 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	Referans
1. Hafta		Derse Giriş	1,2,3,4,5
2. Hafta		Süt ve Süt Ürünleri	1,2,3,4,5
3. Hafta		Et ve Türevleri	1,2,3,4,5
4.Hafta		Yumurta **Quiz I**	1,2,3,4,5
5. Hafta		Tahıllar	1,2,3,4,5
6. Hafta		Fonksiyonel Besinler	1,2,3,4,5
7. Hafta		Pre-Pro-Sinbiyotikler	1,2,3,4,5
8. Hafta		Çay-Kahve-Kakao	1,2,3,4,5
9. Hafta		**Laboratuvar**	**1,2,3,4,5**
10. Hafta		**Ara sınav haftası (vize sınavları)**	
11. Hafta		Makale Sunumları	1,2,3,4,5
12. Hafta		Makale Sunumları	
13. Hafta		Makale Sunumları	1,2,3,4,5
14. Hafta		Makale Sunumları	1,2,3,4,5
15. Hafta		Makale Sunumları	1,2,3,4,5
16. Hafta		**Dönem sonu sınavları (final sınav haftası)**	

Değerlendirme Araçları

Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
Final Sonu Teorik + Pratik Sınavı	1		40	
Ara Sınav(lar) (Teorik+Pratik)	1		30	
Kısa Sınav(lar)	1		5	
Proje(ler)				
Ödev(ler)	1		10	
Laboratuvar	1		10	
Diğer	1		5	#SAYI/0!

**** 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

Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) :

Öğrenim çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
ÖÇ1	5	4	4	3	3	5	4	4	4	4	2	3	5
ÖÇ2	5	4	4	3	3	5	4	4	4	4	2	3	5
ÖÇ3	5	4	4	3	3	5	4	4	4	4	2	3	5
ÖÇ4	5	4	4	3	3	5	4	4	4	4	2	5	5
ÖÇ5	5	4	4	5	3	5	4	4	4	4	3	3	5
ÖÇ6	5	4	4	5	3	5	4	4	4	4	5	4	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 Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS						Haftalık Gün ve Saati
BES 224	Besin Mikrobiyolojisi	Zorunlu	3	0	0	3	5						
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi				-							

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	-
E-posta	-	Ofis / Oda No	-

Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilerin; Besin mikrobiyolojisinin temel kavramlarının ve uygulamalarının öğrenilmesi ve besin güvenliğinin sağlanmasına yönelik temel bilgilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Öğrenim Çıktısı	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.
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1 Ders Notları

HAFTA			PRATİK
1. Hafta		Giriş	
2. Hafta		Mikrobiyolojiye giriş, mikrobiyoloji tarihçesi ve mikroorganizmalarin 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 Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U						L	Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
BES226	Egzersiz ve Beslenme	Zorunlu	2	0						0	2	3	
Önkoşul Dersi	-	**Önkoşullu Dersi**									-		

Öğretim Üyesi		**Öğrenci Görüşme Gün ve Saati**	
E-posta			
Telefon		**Ofis / Oda No**	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	**Telefon**	-
E-posta	-	**Ofis / Oda No**	-
Dersin Amacı	Sporcu beslenmesi kapsamında güncel konuları irdelemek		
Dersin öğrenim şekli	Yüzyüze		
Ögrenim 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.Gülgün Ersoy 2 Konu ile ilgili literatür taraması		

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		Vejaetaryen Sporcularda Beslenme	1,2
7. Hafta		Besketbolcularda Beslenme	1,2
8. Hafta		**Arasınav**	
9. Hafta		Farklı Diyetlerin Performans üzerindeki Etkileri	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 Içecekleri ve Alternatif Sporcu Içecekleri	1,2
14.Hafta		Egzersiz ve İmmün Sistem	1,2
15. Hafta		Beslenme Bilgisi ve Performans İlişkisi	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
Arasınav 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 Diyetetik"

DERS İZLEME PROGRAMI Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Yerel Kredi	AKTS	Haftalık Gün ve Saati
OTS202	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	Seçimlik	3	0	0	3	5	

Önkoşul Ders	YOK	Önkoşullu Dersi	yok
Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme	Gün / Saat
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları		ÖÜY-Telefon	
E-posta		Ofis / Oda No	

Dersin Tanım	işçi sağlığı ve iş güvenliği mevzuatı konusunda bilgi edinerek iş yerindeki uygulamalarla değerlendirilebilmesini
Dersin Amac	Bu ders öğrencilerin, iş kazaları ve meslek hastalıkları nedenlerini, iş kazaları ve meslek hastalıklarından korunmaya yönelik bilgi ve beceri edinerek iş yerinde güvenlik önlemlerini tespit edebilmesini, işçi sağlığı ve iş güvenliği mevzuatı konusunda bilgi edinerek iş yerindeki uygulamalarla değerlendirilebilmesini amaçlar.
Dersin Öğrenim Şekli	Yüzyüze Tartışmalı anlatım
Beklenen Öğrenim Kazanımları	Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler; İş sağlığı ve güvenliği hakkındaki temel kavramlar ve tarihsel gelişimi kavrayabilecek İşyerindeki işyeri hekimi ve iş güvenliği uzmanının görev yetki ve sorumluluklarını kavrayabilecek Risk, tehlike , birincil, ikincil, üçüncül koruma kavramlarını kavrayabilecek Fiziksel, kimyasal, biyolojik ve psikososyal riskler hakkında bilgi sahibi olabilecek İşyerlerindeki iş sağlığı ve güvenliği mevzuatı konusunda bilgi edinebilme ve işyerindeki uygulamalarla değerlendirebilecek
Ders Kitabıve/veya Kaynaklar	Ders notları

HAFTA	Tarih	KONULAR	1.1 Kaynak No
1. Hafta		Giriş ve Genel Bilgilendirme	Ders notları
2. Hafta		İşçi sağlığı ve güvenliği hakkında temel kavramlar ve tarihçe	Ders notları
3. Hafta		İş Güvenliği Uzmanı görev yetki ve sorumlulukları	Ders notları
4. Hafta		İşyeri hekimi görev yetki ve sorumlulukları	Ders notları
5. Hafta		Risk, tehlike, birincil, ikincil ve üçüncül koruma kavramları	Ders notları
6. Hafta		Risk, tehlike, birincil, ikincil ve üçüncül koruma kavramları	Ders notları
7. Hafta		Vize	
8. Hafta		İş kazalarının değerlendirilmesi	Ders notları
9. Hafta		İş kazalarının değerlendirilmesi	Ders notları
10. Hafta		Meslek hastalıklarının değerlendirilmesi	Ders notları
11. Hafta		Yapı sektöründe iş sağlığı ve güvenliği	Ders notları
12. Hafta		İşyerinde iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları	Ders notları
13. Hafta		Biyolojik ve kimyasal risk faktörleri	Ders notları
14. Hafta		Fiziksel ve psikososyal risk faktörleri	Ders notları
YARIYIL SONU SINAV HAFTASI		Dönem Sonu Sınavı	Ders notları

Değerlendirme Araçları

Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
Yarıyıl Sonu Sınavı	1		50	50
Yarıyıl İçi Değerlendirmesi				
Ara Sınav(lar)	1		50	50,0
Kısa Sınav(lar)				
Proje(ler)				
Ödev(ler)				
Laboratuvar				
Sunum				

**** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ****

Öğretim Dili: **Türkçe**

Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati
Teorik Saat	14	42,0		Uygulama Saati		
Ara sınav	1	2,0		Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2,0
Kısa Sınav				Proje		
Laboratuvar				Ödev		
Atölye				Seminer		
Alan Çalışmas				Sunum		
Sınav Hazırlıklar	6	36,0		Bireysel Çalışma	14	60,0
				TOPLAM :		142,0
				Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) :		5

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İZLEME PROGRAMI Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
BES324	Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Beslenme - II	Zorunlu	3	0	0	3	4	
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi				-		

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	-
E-posta	-	Ofis / Oda No	-

Dersin Amacı	Toplu beslenme hizmeti verilen farklı kurum, kuruluş ve işyerlerinde satın alma, depolama, haızrlama 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 verlen 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

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		Pişirme yöntemleri	
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)* *** Öğretim Dili:

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 Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS				Haftalık Gün ve Saati
BES326	Beslenme İle İlintili Hastalıkların Biyokimyası	Zorunlu	2	0	0	2	4				
Önkoşul Dersi		Önkoşullu Dersi									

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	-
E-posta	-	Ofis / Oda No	-

Dersin Amacı	Karbohitrat, Lipid(Yağ) ve Proteinlerin Yetersizliğine Bağlı Hastalıkları, karaciğer, safra, pankreas ve böbrek fonksiyonlarını, patolojilerinin belirlenmesinde kullanılan biyokimyasal testleri, Ateroskleroz oluşumu, kanser gelişimini beslenme ile ilikisi kurularak, sağlıklı beslenme önerileri yaparak ilgili hastalıklardan korunmayı, tümör belirteçleri ile hangi kanser türlerinin teşhis eldiği, Diabetes Mellitus tiplerini farkları 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; -Karbohitrat, Lipid ve Proteinlerin Metabolizmasını bu moleküllerin yetersizliğine bağlı hastalıkları tanımlar -Lipoprotein Metabolizma bozukluklarını, fizyolojik ve patofizyolojik aralıklarla Lipit 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		Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)				Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
	Final Sonu Sınavı	1		60				60
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi							
	Ara Sınav(lar)	1		40				40,0
	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				
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												
ÖĞRENİM 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
ÖÇ2	5	5	3	4	3	3	2	1	2			2	3
ÖÇ3	5	5	3	4	3	3	2	1	2			2	3
ÖÇ4	5	5	3	4	3	3	2	1	2			2	3
ÖÇ5	5	5	3	4	3	3	2	1	2			2	3

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 Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS				Haftalık Gün ve Saati
BES328	Çocuk Hastalıklarında Beslenme	Zorunlu	2	2	0	3	5				
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi				-					

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	-
E-posta	-	Ofis / Oda No	-

Dersin Amacı

Öğrenciler çocuk hastalıkları ve bu hastalıklarda tıbbi beslenme tedavisi yöntemleri hakkında bilgi sahibi olacak ve bu hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavileri becerisi kazanacaklardır.
Pediatride bu hastalıklarda uygulanan Tıbbi Beslenme Tedavisinin prensiplerini öğreneceklerdir.

Ögrenim Çıktısı

Çocuklarda görülen hastalıklar, nedenlerini, laboratuvar ve klinik bulgularını tartışacak
Konjenital ve edinilmiş hastalıkları sınıflandıracak
Hastalığa özel diyet planlayacak
Hastalığın klinik ve laboratuvar bulgularına göre günlük enerji, besin ögesi ve besin gereksinimi hesaplayacak
Çocuğa ve aileye diyet konusunda bilgilendirici eğitim planlayacak

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 Ditetics, Vanessa Shaw (Ed.), Wiley Blackwell, 2015.
4	Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. Hatiboğlu yayınevi, 2000.
5	Pediatride Tıbbi Beslenme Tedavisi, Nilgün Karaağaoğlu, Hülya Gökmen Özel (Eds.) Ankara Nobel Tıp Kitapevi, 2021

HAFTA	TARİH	KONULAR	Referans
1. Hafta		Derse Giriş	1,2,3,4,5
2. Hafta		Prematüre Bebeklerde Beslenme	1,2,3,4,5
3. Hafta		Protein-Enerji Malnütrisyonu (PEM) ve Beslenme Tedavisi	1,2,3,4,5
4.Hafta		Akut Gastroenteritler ve Beslenme Tedavisi	1,2,3,4,5
5. Hafta		Malabsorpsiyonlar (Emilim Bozuklukları) ve Beslenme Tedavisi **QUIZ 1**	1,2,3,4,5
6. Hafta		Malabsorpsiyonlar (Emilim Bozuklukları) ve Beslenme Tedavisi	1,2,3,4,5
7. Hafta		Enfeksiyon Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi	1,2,3,4,5
8. Hafta		Tip 1 Diabetes Mellitus + Gestasyonel DM ve Beslenme Tedavisi	1,2,3,4,5
9. Hafta		Böbrek Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi	1,2,3,4,5
10. Hafta		**Ara sınav haftası (vize sınavları)**	
11. Hafta		Fenilketonüri ve Beslenme Tedavisi	1,2,3,4,5
12. Hafta		Fenilketonüri ve Beslenme Tedavisi	
13. Hafta		Diğer Protein Metabolizması Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi **QUIZ 2**	1,2,3,4,5
14. Hafta		Karbonhidrat + Yağ Metbolizması Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi	1,2,3,4,5
15. Hafta		Besin Alerjileri	1,2,3,4,5
16. Hafta		**Dönem sonu sınav haftası (final sınavları)**	

Değerlendirme Araçları

Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
Final Sonu Teorik + Pratik Sınavı	1		50	
Ara Sınav(lar) (Teorik+Pratik)	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 AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) :		6	

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	5	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 Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS						Haftalık Gün ve Saati
BES330	Besin Kontrolü ve Mevzuatı	Zorunlu	2	2	0	3	5						
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi				-							

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	-
E-posta	-	Ofis / Oda No	-

Dersin Amacı	Gıda güvenliği ve besin ile ilgili yasal düzenlemelerin incelenmesi
Ögrenim 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

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		Arasınav haftası	1
8. Hafta		Türk Gıda Kodeksi	l
9. Hafta		Türk Gıda Kodeksi	
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, Riskl analizi, risk değerlendirme)	1
15. Hafta		Çiftlikten sofraya gıda güvenliği (Uygulama Örnekleri (GMP,HACCP, ISO, Riskl analizi, risk değerlendirme)	1
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	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 Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
BES 332	Hastalıklarda Diyet Tedavisi - II	Zorunlu	2	2	0	3	4	
Önkoşul Dersi		Önkoşullu Dersi						

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		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 geliştirmeleini hedeflemektedir. Ayrıca klinikte beslenme desteği uygulamalarında ekip çalışmasının önemi ve diyetisyenin ekip içerisindeki rolünü vurgulamaktadır.
Ögrenim 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 tedavi planının uygulanması DÇ4 Yetişkin hastalıklarında bireye özgü enerji ve besin ögeleri gereksinimlerini olgu üzerinde tartışabilme DÇ5 Akut ve kronik hastalığı olan yetişkin bireyler için enerji, makro ve mikro besin ögesi gereksinimlerine göre beslenme planı uygulanması

Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	
	Başoğu S.,Karaoğlanoğlu N., Ünlü A, Enteral Paranteral 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 Entaral and Parenteral Nutrition SECOND Edition, Aspen Publication , Chicago,1998.
4	Değerli Ü, Klinik Nütrisyon, Nobel Tıp Kitapevleri,İstanbul 1997
5	Çoskun T, Yurdakök M, Özalp 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		Böbrek Hastalıkları	1,2
2. Hafta		Böbrek Hastalıkları	1,2
3. Hafta		Hastaların Beslenme durumlarının değerlendirilmesi,malnütrisyon tanımı, tipleri, beslenme durumlarının değerlendirilmesind kullanılan yöntemler	1,2,3
4. Hafta		emziklik dönemi beslenme	3,4
5. Hafta		enteral-paranteral beslenme tanımı, genel ilkler beslenme desteği verilme şekli yöntemleri, komplikasyonları, endikasyonları,kontraendikasyonları, hasta seçimi, avantajları	3,4
6. Hafta		tarvma, sepsis,yanık hastalıklarında beslenme	3,4
7. Hafta		Enteral paranteral ürüler ürünlerin besin bileşenleri içerikleri genel özelliklerş kullanım	1,2,3
8. Hafta		vize haftası	
9. Hafta		entarl beslenme ve paranteral beslenmede enerji ve besin öğeleri geraksinimlerinin hesaplanmasında örnek çözümler	1,2,5,6
10. Hafta		devam ediyor	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		yanık hastalarında beslenme	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	

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"

"Beslenme ve Diyetetik"

DERS İZLEME PROGRAMI Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Yerel Kredi	AKTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
ORT 108	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi	ZORUNLU	2	0	0	2	2	
Önkoşul Ders	YOK	Önkoşullu Dersi						

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme	Gün	Saat
E-posta				
Telefon		Ofis / Oda No		
Öğretim Üyesi Yardımcıları		ÖÜY-Telefon		
E-posta		Ofis / Oda No		

Dersin Tanım	Bu derste; öğrencilere tarih bilinci verilecek, var olan tarih bilinçleri pekiştirilecek ve "1923 Devrimi"nin felsefi ve düşünsel temelleri kazandırılmaya çalışılacaktır. Laik-demokratik Cumhuriyetin oturduğu dinamikler, devrimler ve devrimlerin Türk toplumu açısından taşıdığı önem, Büyük Asker ve Devlet Adamı Atatürk'ün hayat hikâyesinin yanı sıra, Türk Ulusu'nun Atatürk önderliğinde bağımsızlığını savunuşu, onun çok yönlü kişiliği ve liderlik özellikleri irdelenecektir. Ayrıca, genç ve dinamik Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşu ve bu Cumhuriyet'in hızla yükselişi ve devrimlerin önemi vurgulanacaktır. Dönem sonunda Milli Mücadele sürecinin ve Türkiye Cumhuriyeti tarihinin öğrenciler tarafından derinlikli olarak anlaşılması hedeflenmektedir.
Dersin Amacı	Türkiye Cumhuriyeti tarihinin öğrenciler tarafından derinlikli olarak anlaşılması hedeflenmektedir.
Dersin Öğrenim Şekli	Uzaktan erişim / hibrit
Beklenen Öğrenim Kazanımları	Türkiye cumhuriyetinin Tarihi ve Atatürk ilkelerinin benimsenmesi
Ders Kitabıve/veya Kaynaklar	Atatürk ve Türk İnkılâp Tarihi, editör Fatma ACUN, Siyasal kitabevi, Ankara 2009 Başlangıcından Günümüze Türkiye Cumhuriyeti Tarihi, editör Temuçin Faik Ertan, Siyasal kitabevi, Ankara 2011. Bayram Bayraktar, Atatürk İlkeleri ve Türk İnkılâp Tarihi, Detay yayıncılık, Ankara 2009. Türk İnkılâp Tarihi ve Atatürk İlkeleri, editör E. Semih Yalçın, Berikan yayınevi, Ankara 2010.

HAFTA	Tarih	KONULAR	1.1 Kaynak No
1. Hafta		Temel Kavramlar (İnkılâp, İhtilal, Islahat, Darbe, Monarşi, Meşrutiyet, Oligarşi, Demokrasi, Cumhuriyet...), Osmanlı Devleti'nin Gerileme Sebepleri, I. Dünya Savaşı ve Osmanlının Çöküş Süreci	1,1
2. Hafta		Monrodos Mütarekesi, İlk İşgaller / Milli Mücadele Öncesi Anadolu'da Genel Görünüm / Yararlı ve Zararlı Cemiyetler	1,1
3. Hafta		Mustafa Kemal Paşanın 9. Ordu Müfettişliği Görevine Atanma Süreci / Havza ve Amasya Genelgeleri / Kongreler Dönemi / Amasya Mülakatı / Son Osmanlı Mebusan Meclisi ve Misak-ı Milli	1,2
4. Hafta		TBMM'nin açılması ve İlk Faaliyeteleri / Siyasi ve Askeri Mücadeleler Dönemi / I. Londra Konferansı / San Remo Konferansı / Sevr Antlaşması	1,3
5. Hafta		Milli Mücadele Dönemi ve Bağımsızlık Savaşının İnsan, Silah ve Mali Kaynakları / Batı Cephesi Savaşları (I. İnönü-II. İnönü-Eskişehir-Kütahya Savaşı)	1,4
6. Hafta		Baş Komutanlık ve Tekâlif-i Milliye / Sakarya Meydan Savaşı ve Büyük Taarruz	1,2
7. Hafta		Mudanya Mütarekesi / Lozan Barış Antlaşması	1,3
8. Hafta		Atatürk Dönemi İç Politika / Saltanatın Kaldırılması / Cumhuriyetin İlanı / Halifeliğin İlgası /	1,4
9. Hafta		Anayasal Hareketeler / Teşkilat-ı Esasiye Kanunu / 1924 Anayasası	1,4
10. Hafta		Çok Partili Hayata Geçiş Denemeleri / Şeyh Sait İsyanı / İzmir Suikastı / Menemen Olayı	1,4
11. Hafta		Hukuk Alanındaki İnkılâplar / Eğitim ve Kültür Alanındaki İnkılâplar / Sosyal Alanda Yapılan İnkılâplar	1,4
12. Hafta		Atatürk Dönemi Dış Politika / Saadabat Paktı / Balkan Antantı / Musul Meselesi ve Hatay'ın Anavatana Katılması	1,4
13. Hafta		Atatürk İlkeleri (Cumhuriyetçilik / Milliyetçilik / Halkçılık)	1,3
14. Hafta		Atatürk İlkeleri (Devletçilik / Laiklik / Devrimcilik)	1,1
YARIYIL SONU SINAV HAFTASI		Final	

Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
Yarıyıl Sonu Sınavı			50	50
Yarıyıl İçi Değerlendirmesi				
Ara Sınav(lar)			50	50,0
Kısa Sınav(lar)				
Proje(ler)				
Ödev(ler)				
Laboratuvar				
Sunum				

Değerlendirme Araçları

*** *Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP)* ***

Öğretim Dili: **Türkçe**

Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati
Teorik Saat	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		
Sınav Hazırlıklar	5	10,0		Bireysel Çalışma	14	16,0
				TOPLAM :		58,0
				Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) :		2

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - "SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ"

"Beslenme ve Diyetetik"

DERS İZLEME PROGRAMI Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Yerel Kredi	AKTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
ORT351	ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	ZORUNLU	3	0	0	3	6	

Önkoşul Dersi	Yok	Önkoşullu Dersi			
Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme		Gün	Saat
E-posta					
Telefon		Ofis / Oda No			
Öğretim Üyesi Yardımcıları		ÖÜY-Telefon			
E-posta		Ofis / Oda No			

Dersin Tanımı	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, nicel analiz netodları (bağıntı oranları, ağ belirleme, kamu politikaları niceliksel analiz teorileri) kullanımı; mülakat metotları ve teknikleri; uygulamalı çalışma konularını içeririr.
Dersin Amacı	Bu dersin sonunda öğrencilerin, bilimsel araştırma ile ilgili temel kavramları ve bilimsel araştırma yöntemlerinin temel basamaklarını kavramaları ve bu basamaklara uygun olarak düzeyine uygun bir çalışma yapmaları, yüksek lisans tezlerini yaparken gerekli bilgi ve donanıma sahip olmaları, bir araştırmayı dizayn edip yapabilecek düzeye gelmeleri beklenmektedir.
Dersin Öğrenim Şekli	Örgün eğitim, sunum, tartışma
Beklenen Öğrenim Kazanımları	1. Bilimsel araştırma ile ilgili temel kavramları hatırlayabilme 2. Bilimsel yaklaşımın niteliklerini kavrayabilme 3. Bilimsel yöntemin aşamalarını tanıyabilme 4. Bilimsel araştırma yöntemlerinde temel dönüşümleri (niteliksel ve niceliksel araştırma yöntemleri) açıklayabilme 5. Nicel araştırma yaklaşımlarıyla ilgili temel sınıflamaları hatırlayabilme 6. Nicel araştırma yöntemlerinin temel ilkelerşni tanıyabilme 7. Nicel araştırma yöntemlerinde veri analizini kavrayabilme 8. Alanıyla ilgili herhangi bir konuda bilimsel bir makaleyi değerlendirebilme 9. Araştırma ve araştırma planlarında bilimsel etiğe uygun davranabilme 10. Çalışmalarını bilimsel ölçütlere uygun olarak yürütmeye isteklilik
Ders Kitabıve/veya Kaynaklar	Ders notları

HAFTA	Tarih	KONULAR	1.1 Kaynak No
1. Hafta		Bilig, Bilgi edinme yolları	
2. Hafta		Bilim ve bilim felsefesi	
3. Hafta		Bilimsel araltırmanın özellikleri: bilimsel araştırmanın temel kavramları	
4. Hafta		Nicel, nitel ve karma araştırma yaklaşım, yöntem ve desenleri	
5. Hafta		Araştırma teknikleri	
6. Hafta		Bilimsel yöntem, bilimsel araştırma süreci ve araştırma sorunsalının belirlenmesi	
7. Hafta		Ara Sınav(lar)	
8. Hafta		Tez önerisi, nice ve nitel makale formatı; hipotez, değişken, evren ve öreneklem	
9. Hafta		Veri kaynakları, veri toplama yöntem ve teknikleri, sormaca tekniği, nitel araştırmalar	
10. Hafta		Nitel araştırma desenleri ve süreci, nitel araştırma açık ve kapalı uçlu sorular	
11. Hafta		Araştırma etiği, nitel araştırmada örneklem, mecazlar ve internet yoluyla veri toplama	
12. Hafta		Görüşme, odak grıp görüşmesi, gözle, doküman incelemesi, geçerlik, güvenirlik	
13. Hafta		Nicel veri analizi; hipotez testleri	
14. Hafta		Korelasyon ve regresyon analizi raporlama	
15. Hafta		Tekrar	
YARIYIL SONU SINAV HAFTASI		Final	

Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)	Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1		60	60
	Yarıyıl İçi Değerlendirmesi				
	Ara Sınav(lar)	1		40	40,0
	Kısa Sınav(lar)				
	Proje(ler)				
	Ödev(ler)				
	Laboratuvar				
	Sunum				

**** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) ****

Öğretim Dili: Türkçe

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 Hazırlıkları	8	58,0		Bireysel Çalışma	14	53,0
				TOPLAM		157,0
				Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30)		6

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İZLEME PROGRAMI Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
			T	U	L			
BES 412	Mezuniyet Çalışması-II	Zorunlu	2	1	0	2		
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi				-		

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	-
E-posta	-	Ofis / Oda No	-

Dersin Amacı	Besin, beslenme ve diyetetik ile ilintili güncel konularda bireysel araştırmaların planlanması ve yürütülmesi. Öğrencinin danışmanının denetiminde seçtiği konuda, tez çalışmasının planlaması, literatür araştırması, sonuçlar, tartışma, özet ve referansların belirtilmesi ile rapor halinde sunulması süreçlerini içerir
Öğrenim Çıktısı	Besin, beslenme ve diyetetik ile ilintili güncel konularda bireysel araştırmaların planlanması ve yürütülmesi. Öğrencinin danışmanının denetiminde seçtiği konuda, tez çalışmasının planlaması, literatür araştırması, sonuçlar, tartışma, özet ve referansların belirtilmesi ile rapor halinde sunulması süreçlerini içerir
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1 Konu ile ilgili literatür taraması

HAFTA	Tarih	KONULAR	PRATİK
1. Hafta		Giriş	
2. Hafta		Literatür Tarama	
3. Hafta		Literatür Tarama	
4.Hafta		Genel Bilgi başlıklarının tamamlanması	
5. Hafta		Genel Bilgi başlıklarının tamamlanması	
6. Hafta		Bireyler ve yöntem bölümünün oluşturulması	
7. Hafta		Bireyler ve yöntem bölümünün oluşturulması	
8. Hafta		Tabloların oluşturulması	
9. Hafta		SPSS verilerinin değerlendirilmesi	
10. Hafta		**Bulgular bölümünün yazılması**	
11. Hafta		Tartışma bölümünün yazılması	
12. Hafta		Tartışma bölümünün yazılması	
13. Hafta		Sonuç ve önerilerin yazılması	
14.Hafta		Özet	
15. Hafta			
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		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			Uygulama Saati		
Ara sınav			Yarıyıl Sonu Sınavı		
Kısa Sınav			Proje		
Laboratuvar			Ödev		
Atölye			Seminer		
Alan Çalışması			Sunum		
Diğer			Bireysel Çalışma		
			TOPLAM :		
			Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 25) :		

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İZLEME PROGRAMI Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS	Haftalık Gün ve Saati
BES 414	Seminer-II	Zorunlu	2	0	0	2		
Önkoşul Dersi	-	Önkoşullu Dersi				-		

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	-
E-posta	-	Ofis / Oda No	-

Dersin Amacı	Besin, beslenme ve diyetetik ile ilintili güncel konularda yapılmış araştırmaların seminer sorumlusu öğretim elemanı ile birlikte seçilen bir konuda literatür taranarak incelenmesi ve sunulması.
Ögrenim Çıktısı	Besin, beslenme ve diyetetik ile ilintili güncel konularda yapılmış araştırmaların seminer sorumlusu öğretim elemanı ile birlikte seçilen bir konuda literatür taranarak incelenmesi ve sunulması.

Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	
1	Konu ile ilgili literatür taraması
2	
3	
5	
6	

HAFTA	Tarih	KONULAR	PRATİK
1. Hafta		Giriş	
2. Hafta		Yazım kuralları	
3. Hafta		Yazım kuralları	
4.Hafta		Genel Bilgiler başlıklarının tamamlanması	
5. Hafta		Genel Bilgiler başlıklarının tamamlanması	
6. Hafta		Genel Bilgiler başlıklarının tamamlanması	
7. Hafta		Genel Bilgiler başlıklarının tamamlanması	
8. Hafta		Sunumların oluşturulması	
9. Hafta		Sunumların oluşturulması	
10. Hafta		Sunumların oluşturulması	
11. Hafta		Sunumların oluşturulması	
12. Hafta		Sunum	
13. Hafta		Sunum	
14.Hafta		Sunum	
15. Hafta		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		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			Uygulama Saati		
Ara sınav			Yarıyıl Sonu Sınavı		
Kısa Sınav			Proje		
Laboratuvar			Ödev		
Atölye			Seminer		
Alan Çalışması			Sunum		
Diğer			Bireysel Çalışma		
			TOPLAM :		
			Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 25) :		

LEFKE AVRUPA ÜNİVERSİTESİ - SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ

DERS İZLEME PROGRAMI Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi						ECTS	Haftalık Gün ve Saati
BES416	Toplu Beslenme Sistemleri Uygulaması II	Zorunlu	0	8	0	4							
Önkoşul Dersi	BES313 Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Beslenme- I BES324 Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Beslenme- II	Önkoşullu Dersi				-							

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati							
E-posta									
Telefon		Ofis / Oda No							
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon							-
E-posta	-	Ofis / Oda No							-

Dersin Amacı	Bu dersin amacı, hastane mutfaklarında uygulamalı deneyim kazanmalarını sağlamak; menü planlama, hijyen, sanitasyon, besin güvenliği, satın alma ve üretim aşamalarında bilgi ve beceri kazandırarak, yönetici diyetisyenlik yetkinliklerini geliştirmektir.
Öğrenim Çıktısı	ÖÇ-1Toplu beslenme sistemlerinde üretim ve pişirme süreçlerini gözlemleyerek analiz edebilir. ÖÇ-2HACCP ve ISO 22000 gibi gıda güvenliği sistemlerini uygulamalı olarak değerlendirebilir. ÖÇ-3Menü planlama, satın alma ve personel hijyeni süreçlerinde aktif rol alarak uygulamalı bilgi kazanır. ÖÇ-4Ticari ve ticari olmayan toplu beslenme kurumlarının işleyişini karşılaştırarak yönetsel farklılıkları tanımlar.
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

HAFTA		KONULAR	Kaynak
1. Hafta		Toplu Beslenme Sistemlerine Giriş ve Uygulama Planının Toplanması Beslenme Kurumlarının Türleri: Ticari ve Ticari	1,2
2. Hafta		Olmayan İşletmeler	1,2
3. Hafta		Kurum Mutfaklarının Organizasyon Yapısı ve İşleyişi	1,2
4.Hafta		Menü Planlaması: Kurum Tipine Göre Yaklaşımlar	1,2
5. Hafta		Satın Alma Süreci ve Mal Kabul Aşamalarının Gözlemlenmesi	1,2
6. Hafta		Gıda Depolama Koşulları ve Stok Yönetimi	1,2
7. Hafta		Menü planlama ilkeleri	1,2
8. Hafta		**Vize Haftası**	
9. Hafta		Menü planlama ilkeleri	1,2
10. Hafta		Gıda Güvenliği: HACCP ve ISO 22000 Sistemlerinin Uygulamalı İncelemesi	1,2
11. Hafta		Genel Değerlendirme: Öğrenci Gözlemlerinin Sunumu ve Yönetsel Geri Bildirimler	1,2
12. Hafta		Genel Değerlendirme: Öğrenci Gözlemlerinin Sunumu ve Yönetsel Geri Bildirimler	1,2
13.Hafta		Genel Değerlendirme: Öğrenci Gözlemlerinin Sunumu ve Yönetsel Geri Bildirimler	1,2
14. Hafta		Genel Değerlendirme: Öğrenci Gözlemlerinin Sunumu ve Yönetsel Geri Bildirimler	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)									
	Kısa Sınav(lar)									
	Proje/vaka sunumu	1							20	20,0
	Ödev(ler)									
	Staj Defteri	1							20	20,0
	Dyt. Değerlendirmesi	1							10	10,0

*** *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 / 25) :	

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

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 Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Kredi	ECTS				Haftalık Gün ve Saati
BES418	Klinik Beslenme Uygulaması II	Zorunlu	0	8	0	4	8				
Önkoşul Dersi	BES311-Anne Ve Çocuk Beslenmesi ve BES328 Çocuk Hastaliklarinda Beslenme	Önkoşullu Dersi				-					

Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme Gün ve Saati	
E-posta			
Telefon		Ofis / Oda No	
Öğretim Üyesi Yardımcıları	-	Telefon	-
E-posta	-	Ofis / Oda No	-

Dersin Amacı	Akademisyenlerin danışmanlığında, öğrencilerin anne -çocuk klinik ve polikliniğinde çalışan diyetisyenler ile klinik diyetisyenliğe pratik olarak hazırlanmasını amaçlamaktadır.
Ögrenim Çıktısı	Anne sağlığı ve çocuk hastalıkları diyetisyenliği hakkında bilgi ve becerisini geliştirecek, Klinik ortamda uygulamaları gözlemleyerek, hasta izleminde uygulanan yöntemleri tanıyacak, Hasta dosyası okuma, bilgileri değerlendirme ve yorumlama, hastanın klinik ve laboratuvar bulgularına göre tıbbi beslenme tedavisi planlamayı geliştirecek, Gözlem ve uygulamalar sonucu ulaşılan tüm bilgiyi analiz edebilme, bilgiyi etkin bir şekilde sunarak ilişkilendirecek, Güncel bilgi araştırmayı kavrayacak

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	Pediatride Tıbbi Beslenme Tedavisi, Nilgün Karaağaoğlu, Hülya Gökmen Özel (Eds.) Ankara Nobel Tıp Kitapevi, 2021

HAFTA	TARİH	KONULAR	Referans			
1. Hafta		Ders hakkında bilgilendirme ve vaka sunum taslağının anlatılması, sunum tarihlerinin belirlenmesi	1,2,3,4,5			
2. Hafta		Sunum hazırlığı	1,2,3,4,5			
3. Hafta		Vaka sunumları	1,2,3,4,5			
4.Hafta		Vaka sunumları	1,2,3,4,5			
5. Hafta		Vaka sunumları	1,2,3,4,5			
6. Hafta		Vaka sunumları	1,2,3,4,5			
7. Hafta		Vaka sunumları	1,2,3,4,5			
8. Hafta		Vaka sunumları	1,2,3,4,5			
9-10. Hafta		**Ara sınav haftası (vize sınavları)**				
11. Hafta		Vaka sunumları	1,2,3,4,5			
12. Hafta		Vaka sunumları				
13. Hafta		Vaka sunumları	1,2,3,4,5			
14. Hafta		Vaka sunumları	1,2,3,4,5			
15. Hafta		**Dönem sonu sınav haftası (final sınavları)**				

Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih	Başarı Notuna Katkısı (%)				Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı (%)
	Final Sonu Teorik + Pratik Sınavı	1		50				
	Ara Sınav(lar) (Teorik+Pratik)							
	Kısa Sınav(lar)							
	Proje(ler)	1		10				
	Ödev(ler)	1		20				
	Laboratuvar							
	Diğer	1		20				#SAYI/0!

*** *Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP)* *** Öğretim Dili:

Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		Değerl. Aracı	Adet				Öğrenci İşyükü Saati
Teorik Saati				Uygulama Saati	21				168,0
Ara sınav				Yarıyıl Sonu Sınavı	1				2,0
Kısa Sınav				Proje					
Laboratuvar				Ödev					
Atölye				Seminer					
Alan Çalışması				Sunum	1				6,0
Diğer	1	20,0		Bireysel Çalışma	14				40,0
				TOPLAM :					236,0
			Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat / 30) :		236				8,0

Öğrenim Çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
ÖÇ1	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	2	3	5
ÖÇ2	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	2	3	5
ÖÇ3	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	2	3	5
ÖÇ4	5	5	5	5	5	3	5	5	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 Diyetetik"
DERS İZLEME PROGRAMI Bahar Yarıyılı

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati T	U	L	Yerel Kredi	AKTS	Haftalık Gün ve Saati
OSS202	Çevre ve Sürdürülebilirlik	Seçimlik	3	0	0	3	4	

Önkoşul Dersi	YOK	Önkoşullu Dersi		yok	
Öğretim Üyesi		Öğrenci Görüşme		Gün	Saat
E-posta					
Telefon		Ofis / Oda No			
Öğretim Üyesi Yardımcıları		ÖÜY-Telefon			
E-posta		Ofis / Oda No			

Dersin Tanımı	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 vermek. Dünyanın doğal kaynaklarının ne olduğundan ve onların sürdürülebilirliği hakkında fikir sahibi olmalarını sağlayıp alternatif / sürdürülebilir kaynakalar hakkında bilgi vermektir.
Dersin Amacı	Son zamanlarda popülerleşen doğal kaynayların sürdürülebilmesi ve çevreyi korumaya yönelik önlemlerin öğretilmesi
Dersin Öğrenim Şekli	Yüzyüze Tartışmalı anlatım
Beklenen Öğrenim Kazanımları	Geridönüşümün önemi ve çevremizin temizliği ve sağlığı hakkında farkındalık ve bilinç geliştirmesi
Ders Kitabı ve/veya Kaynakları	G. Tyler Miller, Scott Spoolman, »Environmental Science», 15th Edition, Cengage Learning, 2016 Jefferson W. Tester, Elisabeth M. Drake, Michael J. Driscoll, Michael W. Golay, and William A. Peters, «Sustainable Energy Choosing Among Options», 2nd Edition, MIT Press, 2012

HAFTA	Tarih	KONULAR	1.1 Kaynak No
1. Hafta		Çevreye Giriş : Çevre ve Çevre Sorunları	1,1
2. Hafta		Ekoloji ve Çevre	1. 1-1.2
3. Hafta		Sürdürülebilirlik : Tanım ve Temel kavramlar	2,1
4. Hafta		Biyoçeşitlilik	2,2
5. Hafta		İnsan Nüfusu ve Kentleşme	1,3
6. Hafta		İklim ve Biyoçeşitlilik : Birbirleri arasındaki etkileşim ; Biyoçeşitliliğin Sürdürülebilirliği	2.1 & 1.4
7. Hafta		Vize Sınav Haftası	2,2
8. Hafta		Vize Sınav Haftası	2,3
9. Hafta		Kaynakların ve Çevre Kalitesinin Sürdürülebilirliği / Gıda Güvenliği ve Çevre	1,6
10. Hafta		Su Kaynakları ve Su Kirliliği	1,7
11. Hafta		Jeoloji ve Yenilenemeyen Mineral Kaynakları ; Enerji Kaynakları	1 7 1
12. Hafta		Çevresel Tehlikeler ve İnsan Sağlığı	1,8
13. Hafta		Hava Kirliliği ve Etkileri	1,8
14. Hafta		Katı, Tehlikeli ve Tıbbi Atıklar	1,9
YARIYIL SONU SINAV HAFTASI			

Değerlendirme Araçları				Yarıyıl İçi Değerlendirme Notuna Katkısı(%)
Yarıyıl Sonu Sınavı			50	50
Yarıyıl İçi Değerlendirmesi				
Ara Sınav(lar)			50	50,0
Kısa Sınav(lar)				
Proje(ler)				
Ödev(ler)				
Laboratuvar				
Sunum				

*** Hayatboyu Öğrenme Programı (LLP) *** Öğretim Dili: Türkçe

Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		Değerl. Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati
Teorik Saati	14	42,0		Uygulama Saati		
Ara sınavı	1	2,0		Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2,0
Kısa Sınavı				Proje		
Laboratuvar				Ödev		
Atölye				Seminer		
Alan Çalışması				Sunum		
Sınav Hazırlıkları	5	30,0		Bireysel Çalışma	14	42,0
TOPLAM :						118,0
					Tavsiye Edilen AKTS Kredisi(Toplam Saat / 30) :	4