



**Necmettin Erbakan Üniversitesi**  
NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
BESLENME VE DİYETETİK

0350030045 HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	0350030045	HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ I	5	3	6

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Elif YILDIRIM	Yok

**Dersin Amacı :**  
Bu dersin sonunda öğrenci: Şişmanlık, yeme bozuklukları, Diabetes Mellitus, reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, gastrointestinal sistem hastalıkları, hareket sistemi hastalıkları, gut'un tanımı, etiyolojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavilerini öğrenir, beslenme tedavileri ile ilgili pratik uygulama yapar.

**Ders İçerikleri :**  
Şişmanlık, yeme bozuklukları, Diabetes Mellitus, reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, gastrointestinal sistem hastalıkları, hareket sistemi hastalıkları, gut'un tanımı, etiyolojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavisi.

**Dersin Kaynakları**

**Kaynakları**  
1  
-Baysal A, Aksoy M, Bozkurt N, Kutluay M, Pekcan P, Keçecioğlu S, Besler T, Mercanlığı SM. Diyet El Kitabı, 4. baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2002. -Uluslararası beslenme ve diyet dergileri (European J Clin Nutr, JADA, Am J Clin. Nutr, vb.) ve kitaplar

**Ders Yapısı**

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 40
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 60

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Giriş		
2	Malnutrisyon		
3	Gastroenteritler, enfeksiyon hastalıkları ve beslenme tedavisi		
4	Tip 1 Diabet ve Beslenme Tedavisi		
5	Tip 1 Diyabet, Çocukluk Çağı Metabolik Sendrom		
6	Böbrek Hastalıklarında Beslenme Tedavisi		
7	Besin Allerjileri ve Beslenme Tedavisi		
8	Karbonhidrat Metabolizması Bozuklukları ve Beslenme Tedavisi		
9	Ara Sınav		
10	Nörolojik Hastalıklar ve Beslenme Tedavisi		
11	Çocuklarda Enteral, Parenteral Beslenme		
12	Fenilketonüri ve Beslenme Tedavisi		
13	Diğer Protein Metabolizması Bozuklukları ve Beslenme Tedavisi		
14	Onkolojik Hastalıklarda Beslenme		
15	Yağ Metabolizması Bozuklukları ve Beslenme Tedavileri		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Hastalıkların tanımını, etiyolojisini, klinik bulgularını ve komplikasyonlarını öğrenir.
Ö02	Hastalıkların oluşumunda beslenmenin rolünü öğrenir.
Ö03	Hastalıkların tıbbi beslenme tedavi ilkelerini öğrenir.
Ö04	Tıbbi beslenme tedavisi ilkeleri doğrultusunda pratik uygulama yapar.

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030054 HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	0350030054	HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ II	5	3	6

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Elif YILDIRIM	Yok

### Dersin Amacı :

Bu dersin sonunda öğrenci: Şişmanlık, yeme bozuklukları, Diabetes Mellitus, reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, gastrointestinal sistem hastalıkları, hareket sistemi hastalıkları, gut'un tanımı, etiyojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavilerini öğrenir, beslenme tedavileri ile ilgili pratik uygulama yapar.

### Ders İçerikleri :

Şişmanlık, yeme bozuklukları, Diabetes Mellitus, reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, gastrointestinal sistem hastalıkları, hareket sistemi hastalıkları, gut'un tanımı, etiyojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavisi.

### Dersin Kaynakları

#### Kaynaklar

- Baysal A, Aksoy M, Bozkurt N, Kutluay M, Pekcan P, Keçecioğlu S, Besler T, Mercanlül SM. Diyet El Kitabı, 4. baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2002. -Uluslararası beslenme ve diyet dergileri (European J Clin Nutr, JADA, Am J Clin. Nutr. vb.) ve kitaplar

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 40
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 60

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Giriş		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Hastalıkların tanımını, etiyojisini, klinik bulgularını ve komplikasyonlarını öğrenir.
Ö02	Hastalıkların oluşumunda beslenmenin rolünü öğrenir.
Ö03	Hastalıkların tıbbi beslenme tedavilerini öğrenir.
Ö04	Tıbbi beslenme tedavisi ilkeleri doğrultusunda pratik uygulama yapar.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

### 0350030060 ACİL VE AFET DURUMLARINDA BESLENMENİN YÖNETİMİ

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	0350030060	ACİL VE AFET DURUMLARINDA BESLENMENİN YÖNETİMİ	2	2	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. İlker GÜRCÜOĞLU	Yok

#### Dersin Amacı :

Afet öncesi, afet durumunda ve afet sonrası beslenme hizmetlerinin yönetiminde gerekli bilgilerin öğretilmesi amaçlanmaktadır.

#### Ders İçerikleri :

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

#### Dersin Kaynakları

##### Kaynakları

1. WHO, UNHCR, UNICEF, WFP. The Management of Nutrition In Major Emergencies. WHO. Geneva. 2000.
- 5.WHO. Ensuring Optimal Feeding Of Infants And Young Children During Emergencies. 2004.
6. T. C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü. Afet Durumlarında Beslenme Hizmetleri. 2002, Ankara.
- 3.WHO. Caring For The Nutritionally Vulnerable During Emergencies. WHO. 1999.
2. WHO, UNHCR, UNICEF, WFP. Food and Nutrition Needs In Emergencies. WHO. 2004.
4. ENN, IBFAN-GIFA, Fondation Terre des hommes, CARE USA, Action Contre la Faim, UNICEF, UNHCR, WHO, WFP, Linkages. Infant Feeding in Emergencies Module 2 Version 1.1. 2007.

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 100
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Acil durum ve afet nedir? Beslenmenin önemi		
2	Acil ve afet durumlarında enerji ve besin öğeleri gereksiniminin karşılanması		
3	Acil ve afet durumlarında karşılaşılan beslenme ve sağlık sorunları-1		
4	Acil ve afet durumlarında karşılaşılan beslenme ve sağlık sorunları-2		
5	Acil ve afet durumlarında beslenme durumunun saptanması ve taranması		
6	Kısa dönemde beslenme hizmetlerinin yönetimi		
7	Uzun dönemde beslenme hizmetlerinin yönetimi		
8	Risk gruplarında beslenmenin yönetimi, anne sütü ve tamamlayıcı besinler		
9	Ara sınav		
10	Anne sütü ve tamamlayıcı beslenme		
11	Toplu beslenme sistemlerinin yönetimi-1		
12	Toplu beslenme sistemlerinin yönetimi-2		
13	Besin güvenliği		
14	Beslenme eğitimi		
15	Genel Değerlendirme		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Afet öncesi, afet durumunda ve afet sonrası beslenme durumunun yönetiminde besin güvencesini sağlar.
Ö02	Afet durumunda ve afet sonrası beslenme durumunun yönetiminde besin güvenliğinin sağlar
Ö03	Afet durumunda beslenme kuralını saptar ve sorunları tanımlar.
Ö04	Yaş, cinsiyet ve fizyolojik durum özelliklerine göre beslenme hizmetlerine ilişkin programların oluşturulmasını, uygulanmasını, izlenmesini, değerlendirilmesini yorumlar.
Ö05	Uygun eğitim programlarının geliştirilmesinde ve uygulanmasındaki temel ilkeleri uygular.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin öğesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralını doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvencesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
BESLENME VE DİYETETİK

AKT101 AKADEMİK TÜRKÇE I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	AKT101	AKADEMİK TÜRKÇE I	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Aysun Yeşiltaş	Yok

**Dersin Amacı :**  
Yabancı uyruklu öğrencilerin Türkçe dil gelişimlerini artırmak  
**Ders İçerikleri :**  
Türkçe konuşma, yazma, dinleme etkinlikleri

Dersin Kaynakları	
<b>Kaynakları</b>	Okuma kitapları

Ders Yapısı			
<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	: 100
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	: 100
<b>Sosyal Bilimler</b>	: 100	<b>Alan Bilgisi</b>	: 100

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dersin amaç, içerik, kapsam ve kaynaklarının tanıtılması		
2	(dinleme-okuma-konuşma ve yazma) geliştirilmesine yönelik yapılacak etkinlikler		
3	dinleme-okuma-konuşma ve yazma geliştirilmesine yönelik yapılacak etkinlikler.		
4	Atasözleri ve deyimler ile ilgili bilgilendirme		
5	Alana yönelik kavramların öğretilmesine yönelik etkinlikler		
6	Cv hazırlama		
7	Ara sınav		
8	Alana yönelik makalelerin incelenmesi		
9	Alana yönelik makalelerin incelenmesi		
10	Kitap özetlerinin sunumu		
11	Kitap özetlerinin Sunumu		
13	Sunumlar		

Dersin Öğrenme Çıktıları	
<b>Sıra No</b>	<b>Açıklama</b>
Ö01	Türkçe konuşması gelişir
Ö02	Türkçe yazması ve okuması gelişir.
Ö03	Dersleri anlaması kolaylaşır

Programın Öğrenme Çıktıları	
<b>Sıra No</b>	<b>Açıklama</b>
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%70
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>30</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>1</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları					
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek					
	P01	P02	P07	P11	P15
Ö01	5	5		5	5
Ö02	5	5		5	5
Ö03	5	5	4	5	5



**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%0
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%0</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	0	0	0
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>0</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>0</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları



**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%0
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%0</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	0	0	0
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>0</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>0</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları



**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%0
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%0</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	0	0	0
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>0</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>0</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları



**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%0
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%0</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	0	0	0
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>0</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>0</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları





**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%0
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%0</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	0	0	0
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>0</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>0</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları



**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%0
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%0</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	0	0	0
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>0</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>0</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları



**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%0
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%0</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	0	0	0
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>0</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>0</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları





**Necmettin Erbakan Üniversitesi**  
NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
BESLENME VE DİYETETİK

0350030004 ANATOMİ I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	0350030004	ANATOMİ I	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Musa Acar	Yok

**Dersin Amacı :**

Öğrencilere derslik ve laboratuvar ortamında temel anatomik bilgileri öğretmek.

**Ders İçerikleri :**

Lokomotor sistem anatomisi, dolaşım sistemi anatomisi, solunum sistemi anatomisi, endokrin sistem anatomisi

**Dersin Kaynakları**

**Kaynaklar**

Hocaya ait ders notları  
Sistematiik anatomi - Prof. Dr. Mustafa BÜYÜKMUMCU Morton anatomi atlası - Prof. Dr. Mustafa BÜYÜKMUMCU

**Ders Yapısı**

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Anatomiye Giriş		
2	Kemik anatomisi		
3	Eklem anatomisi		
4	Eklem anatomisi		
5	Kas anatomisi		
6	Kas anatomisi		
7	Dolaşım sistemi anatomisi		
8	Vize sınavı		
9	Dolaşım sistemi anatomisi		
10	solunum sistemi anatomisi		
11	Üriner sistem anatomisi		
12	Erkek genital sistem anatomisi		
13	Kadın genital sistem anatomisi		
14	Genel Tekrar		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Tüm vücut sistemlerinin genel yapısını açıklar
Ö02	Tıp dili terminolojisini uygular
Ö03	Sistemlerin genel anatomisini bilir
Ö04	lokomotor sistem anatomisini bilir
Ö05	dolaşım ve solunum sistemini bilir

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenencesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%40</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	2	14	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	4	14	56
Ödevler	4	1	4
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>90</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	

<b>Tüm</b>	3	4	2	2	1	2	1	5	3	4	2	5	3	2	1
<b>Ö01</b>														1	
<b>Ö02</b>	1		1	2			1	2		1	1	2			
<b>Ö03</b>		1				1						1			1
<b>Ö04</b>	1			1			2	1		2				1	
<b>Ö05</b>	2	2			1	1			1						2





**Necmettin Erbakan Üniversitesi**  
NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
BESLENME VE DİYETETİK

0350030004. ANATOMİ I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	0350030004.	ANATOMİ I	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Musa Acar	Yok

**Dersin Amacı :**

Öğrencilere derslik ve laboratuvar ortamında temel anatomik bilgileri öğretmek.

**Ders İçerikleri :**

Lokomotor sistem anatomisi, dolaşım sistemi anatomisi, solunum sistemi anatomisi, endokrin sistem anatomisi

**Dersin Kaynakları**

**Kaynaklar**

Hocaya ait ders notları

Sistematiik anatomi - Prof. Dr. Mustafa BÜYÜKMUMCU Morton anatomi atlası - Prof. Dr. Mustafa BÜYÜKMUMCU

**Ders Yapısı**

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	:
<b>Sosyal Bilimler</b>	:	<b>Alan Bilgisi</b>	:

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Anatomiye Giriş		
2	Kemik anatomisi		
3	Eklem anatomisi		
4	Eklem anatomisi		
5	Kas anatomisi		
6	Kas anatomisi		
7	Dolaşım sistemi anatomisi		
8	Vize sınavı		
9	Dolaşım sistemi anatomisi		
10	solunum sistemi anatomisi		
11	Üriner sistem anatomisi		
12	Erkek genital sistem anatomisi		
13	Kadın genital sistem anatomisi		
14	Genel Tekrar		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Tüm vücut sistemlerinin genel yapısını açıklar
Ö02	Tıp dili terminolojisini uygular
Ö03	Sistemlerin genel anatomisini bilir
Ö04	lokomotor sistem anatomisini bilir
Ö05	dolaşım ve solunum sistemini bilir

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%40</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	2	14	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	4	14	56
Ödevler	4	1	4
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>90</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	

<b>Tüm</b>	3	4	2	2	1	2	1	5	3	4	2	5	3	2	1
<b>Ö01</b>														1	
<b>Ö02</b>	1		1	2			1	2		1	1	2			
<b>Ö03</b>		1				1						1			1
<b>Ö04</b>	1			1			2	1		2				1	
<b>Ö05</b>	2	2			1	1			1						2



**Necmettin Erbakan Üniversitesi**  
NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
BESLENME VE DİYETETİK

0350030015 ANATOMİ II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	0350030015	ANATOMİ II	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Musa Acar	Yok

**Dersin Amacı :**

Öğrencilere derslik ortamında temel anatomik bilgileri öğretmek.

**Ders İçerikleri :**

Sindirim sistemi anatomisi, ürogenital sistem, duyu organları ve sinir sistemi anatomisi

**Dersin Kaynakları**

**Kaynakları**

Hocaya ait notlar  
Sistematiik anatomi - Prof. Dr. Mustafa BÜYÜKMUMCU Morton anatomi atlası - Prof. Dr. Mustafa BÜYÜKMUMCU

**Ders Yapısı**

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	:
<b>Sosyal Bilimler</b>	:	<b>Alan Bilgisi</b>	:

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Sindirim sistemi anatomisi		
2	Sindirim sistemi anatomisi		
3	Sindirim sistemi anatomisi		
4	Sindirim sistemi anatomisi		
5	Endokrin sistem anatomisi		
6	Endokrin sistem anatomisi		
7	Spinal sinir anatomisi		
8	Vize sınavı		
9	Kranial sinir anatomisi		
10	Otonom sinir sistemi		
11	Medulla spinalis		
12	Beyin sapı ve cerebellum		
13	Telencephalon		
14	Duyu organları		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Sindirim sistemine ait organları tanımlar
Ö02	Endokrin sistem anatomisini bilir
Ö03	Sinir sistemi anatomisini bilir
Ö04	Duyu organlarını tanımlar

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvençesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%40</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	2	14	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	4	14	56
Ödevler	1	4	4
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>90</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları									
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek									

	P01	P02	P03	P05	P07	P09	P13	P15
<b>Tüm</b>	2	1	2	1	2	2	2	1
<b>Ö01</b>	1							
<b>Ö02</b>		2	1		1	2		1
<b>Ö03</b>	2		1	2			1	
<b>Ö04</b>					1			



**Necmettin Erbakan Üniversitesi**  
NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
BESLENME VE DİYETETİK

03500300015. ANATOMİ II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	03500300015.	ANATOMİ II	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Musa Acar	Yok

**Dersin Amacı :**

Öğrencilere derslik ortamında temel anatomik bilgileri öğretmek.

**Ders İçerikleri :**

Sindirim sistemi anatomisi, ürogenital sistem, duyu organları ve sinir sistemi anatomisi

**Dersin Kaynakları**

**Kaynakları**

Hocaya ait notlar  
Sistematik anatomi - Prof. Dr. Mustafa BÜYÜKMUMCU Morton anatomi atlası - Prof. Dr. Mustafa BÜYÜKMUMCU

**Ders Yapısı**

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Sindirim sistemi anatomisi		
2	Sindirim sistemi anatomisi		
3	Sindirim sistemi anatomisi		
4	Sindirim sistemi anatomisi		
5	Endokrin sistem anatomisi		
6	Endokrin sistem anatomisi		
7	Spinal sinir anatomisi		
8	Vize sınavı		
9	Kranial sinir anatomisi		
10	Otonom sinir sistemi		
11	Medulla spinalis		
12	Beyin sapı ve cerebellum		
13	Telencephalon		
14	Duyu organları		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Sindirim sistemine ait organları tanımlar
Ö02	Endokrin sistem anatomisini bilir
Ö03	Sinir sistemi anatomisini bilir
Ö04	Duyu organlarını tanımlar

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejileri geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%40</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	2	14	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	4	14	56
Ödevler	1	4	4
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>90</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları									
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek									

	P01	P02	P03	P05	P07	P09	P13	P15
<b>Tüm</b>	2	1	2	1	2	2	2	1
<b>Ö01</b>	1							
<b>Ö02</b>		2	1		1	2		1
<b>Ö03</b>	2		1	2			1	
<b>Ö04</b>					1			



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030038 ANNE VE ÇOCUK BESLENMESİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	0350030038	ANNE VE ÇOCUK BESLENMESİ	4	3	5

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Prof.Dr. Abdullah ÖKSÜZ	Yok

### Dersin Amacı :

Sağlıklı anne ve çocuk beslenmesinin önemini kavramak, gebelik ve emziliklik dönemindeki fizyolojik, metabolik ve endokrin değişiklikleri ve beslenme ile ilgili etkileşimlerini belirlemek, bebeklerde, okul öncesi- okul çağı çocuklarda ve adolesan dönemdeki fizyolojik ve metabolik değişiklikleri ve beslenme ile ilgili etkileşimlerini belirlemek, enerji ve besin öğeleri gereksinimleri belirlemek, yeterli ve dengeli beslenme ilkelerini öğrenmek, klinik ve toplum beslenmesine yönelik eğitim ve uygulamaları yorumlamak, uygulama alanlarına dahil edebilmek amaçlanmıştır.

### Ders İçerikleri :

Dünya'da ve Türkiye'de anne ve çocuk beslenmesinin önemi, gebelik ve laktasyonda oluşan fizyolojik değişiklikler, problemler ve beslenme gereksinimleri, 0-1 yaş bebek beslenmesi, anne sütü, tamamlayıcı beslenme ve bebek formülleri, 1-3 yaş grubu çocukların (toddlers) ve 3-5 yaş grubu çocukların (okul öncesi/kreş) özellikleri, enerji ve besin öğesi gereksinimleri, 6-12 yaş grubu çocukların (okul çağı) özellikleri, enerji ve besin öğesi gereksinimleri, adolesan dönemi özellikleri, enerji ve besin öğesi gereksinimleri, çocuk ve adolesanların beslenme ile ilgili sorunları, çözümleri ve diyet tedavisi

### Dersin Kaynakları

#### Kaynaklar

Understanding Nutrition (2016)  
Tayar M., Çıbık R. 2011. Gıda Kimyası. Dora yayınları, Bursa, Türkiye.,Demirci, M. 2016. Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi Derneği yayın No:40, Tekirdağ Türkiye Baysal A (2014) Beslenme. 15. baskı. Ankara: Hatiboğlu Yayınevi. Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. Hatiboğlu yayınevi, 2000

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 10	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	: 20
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 70
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Türkiye'de ve Dünya'da anne-çocuk beslenmesinin önemi		
2	Türkiye'de ve Dünya'da anne-çocuk beslenmesinin önemi		
3	Gebelikte enerji ve besin öğesi gereksinimleri, gebelik dönemi beslenmesine yönelik uygulamalar		
4	Laktasyon Fizyolojisi, Sorunları ve enerji ve besin öğesi gereksinimleri, laktasyon dönemi beslenmesine yönelik uygulamalar		
5	0-1 Yaş Bebek Beslenmesi, gastrointestinal sistem gelişimi, uygulamalar		
6	0-1 Yaş Bebek Beslenmesi, gastrointestinal sistem gelişimi, uygulamalar		
7	Anne sütünün önemi, bileşimi		
8	Tamamlayıcı beslenme, uygulamalar		
9	Ara sınav		
10	Bebek Mamaları, uygulamalar		
11	Okul Öncesi Çocuğun Beslenmesi, uygulamalar		
12	Okul Çağı Çocuklarının beslenmesi, uygulamalar		
13	Okul Çağı Çocuklarının beslenmesi, uygulamalar		
14	Öğrenci sunumları		
15	Öğrenci sunumları		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gebe ve emzikli kadınların, yeni doğan, bebek, okul öncesi, okul çağı çocukların ve adolesanların beslenme gereksinimleri hakkında bilgi edinir.
Ö02	Enerji ve makro besin öğeleri ile mikro besin öğelerinin bu dönemdeki önemini ve kaynakları hakkında bilgi edinir.
Ö03	Bu dönemlerdeki beslenme ile ilişkili sorunları öğrenir ve çözüm önerileri geliştirebilir.
Ö04	Türkiye ve Dünyadaki gebe-emzikli, çocuk ve adolesan dönemlerine ilişkin beslenme programları ve uygulamalar hakkında bilgi edinir ve öneriler geliştirebilir.
Ö05	Bu gruplara yönelik beslenme eğitiminde dikkat edilmesi gereken konuları öğrenir ve eğitim yapar.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin öğesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayip yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	5	10	50
Sunum/Seminer Hazırlama	1	5	5
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	14	2	28
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>155</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>5</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	
<b>Tüm</b>	5	5	2	5	3	5	2	4	2	5	5	5	5	5	5	
<b>Ö01</b>	5	5	2	5	3	5	2	4	2	5	5	5	5	5	5	
<b>Ö02</b>	5	5	2	5	3	5	2	4	2	5	5	5	5	5	5	
<b>Ö03</b>	5	5	2	5	3	5	2	4	2	5	5	5	5	5	5	
<b>Ö04</b>	5	5	2	5	3	5	2	4	2	5	5	5	5	5	5	
<b>Ö05</b>	5	5	2	5	3	5	2	4	2	5	5	5	5	5	5	





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

AİT101 ATATÜRK İLKE VE İNKILAP TARİHİ I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	AİT101	ATATÜRK İLKE VE İNKILAP TARİHİ I	2	2	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Okutman Hüseyin TORUN	Yok

### Dersin Amacı :

Türk gençliğini; millî, insanî, manevî ve kültürel değerlerinin şuurunda, Büyük Atatürk'ün kurduğu Türkiye Cumhuriyeti'nin birer ferdi olarak, devlete karşı görev ve sorumluluklarını bilen, Türk Devleti'nin ülkesi ve milleti ile bölünmez bir bütün olduğuna inanan ve bundan haklı gurur duyan, Atatürk İlkelerini anlayarak içtenlikle benimseyen, bu inançlardan aldığı güçle, memleketine daha yararlı olmaya çalışan, fikri hür, vicdani hür kimseler olarak yetiştirmek üzere; Türk İnkılap Tarihi, Atatürk İlkeleri, bunların anlam ve hedefleri, Türk Milleti'nin geçmişte insanlığa yaptığı hizmetleri, Atatürk'ün 20.yüzyıl tarihi içindeki yeri konularında, eğitim ve öğretimi destekleyici faaliyetlerde bulunmaktadır.

### Ders İçerikleri :

Osmanlı Tarihi, Türkiye Cumhuriyeti Tarihi

### Dersin Kaynakları

#### Kaynaklar

Atatürk'ün Söylev ve Demeçleri, Atatürk Araştırma Merkezi, Ankara 1989.  
Kemal ATATÜRK, Nutuk 1919-1927, (Yayına Haz. Zeynep KORKMAZ), Atatürk Araştırma Merkezi, 1998.  
Türkiye Cumhuriyeti Tarihi, C.I-II, Atatürk Araştırma Merkezi, Ankara 2000.  
Ergün AYBARS, Türkiye Cumhuriyeti Tarihi, Ege Ün.B.ev, İzmir 1984.  
1-Kemal ATATÜRK, Nutuk 1919-1927, (Yayına Haz. Zeynep KORKMAZ), Atatürk Araştırma Merkezi, 1998. 2-Atatürk'ün Söylev ve Demeçleri, Atatürk Araştırma Merkezi, Ankara 1989. 3-Refik TURAN (ve diğerleri), Atatürk ilkeleri ve İnkılap Tarihi, Gazi Kitabevi Ankara 2005. 4- Ergün AYBARS, Türkiye Cumhuriyeti Tarihi, Ege Ün.B.ev, İzmir 1984. 5-Türkiye Cumhuriyeti Tarihi, C.I-II, Atatürk Araştırma Merkezi, Ankara 2000.  
Refik TURAN (ve diğerleri), Atatürk ilkeleri ve İnkılap Tarihi, Gazi Kitabevi Ankara 2005.  
Cumhuriyet tarihi ile ilgili derlemeler  
Vize ve Final

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Kavram Bilgisi 1) kavramların tanımları. 2) İnkılabın niteliği ve meşruiyeti. 3) Atatürk'ün inkılap anlayışı.		
2	Osmanlı Devleti ve Çöküşü 1) Osmanlı Devletindeki yenilik hareketleri. 2) III. Selim 3) 1789 Fransız İhtilali ve Osmanlı Devletine etkileri.		
3	Tanzimat ve Meşrutiyet Dönemleri 1) Tanzimat Fermanı. 2) Şark Meselesi. 3) Kırım Harbi. 4) Islahat Fermanı. 5) Birinci Meşrutiyet. 6) Kanun-ı Esasi 7) Düyun-ı Umumiye 8) Ermeni Meselesi 9) İkinci Meşrutiyet.		
4	Osmanlı Devletinin Son Döneminde Fikir Hareketleri 1) Osmanlıcılık. 2) İslamcılık. 3) Türkçülük. 4) Batıcılık.		
5	Osmanlı Devletinin Parçalanmasına Yol Açan Önemli Askeri ve Siyasi Olaylar 1) İttihat ve Terakki Cemiyeti ve Yönetimi. 2) Trablusgarp Savaşı. 3) Balkan Savaşları.		
6	Birinci Dünya Savaşı 1) Savaşta Osmanlı Devleti. 2) Osmanlı Devletinin savaştığı cepheler.		
7	Birinci Dünya Savaşı Esnasındaki Gizli Paylaşım Projeleri ve Savaşı Sona Erdiren Antlaşmalar 1) Gizli paylaşım projeleri. 2) Savaşı sona erdiren antlaşmalar.		
8	Mondros Mütarekesi ve İşgaller 1) Mondros Mütarekesi. 2) İşgaller. 3) Azınlıkların faaliyetleri. 4) Zararlı Cemiyetler. 5) Osmanlı Hükümetinin Durumu.		
9	Millî Mücadele Hareketinin Doğuşu ve Millî Teşkilatlar 1) Millî Mücadele Hareketinin doğuşu. 2) Önemli Millî teşkilatlar.		
10	Millî Mücadele Dönemi ve Mustafa Kemal Atatürk'ün Hayatı 1) Mustafa Kemal Atatürk'ün hayatı. 2) Mustafa Kemal Paşanın İstanbul'daki Faaliyetleri 3) Mustafa Kemal Paşa'nın Ordu Müfettişliğine atanması.		
11	Mustafa Kemal Paşanın Samsun' a Çıkışı, Amasya Tamimi ve Erzurum Kongresi 1) Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun' daki faaliyetleri. 2) Hazradaki Faaliyetler 3) M.Kemal Paşanın İstanbul'a geri çağırılması 4) Amasya Tamimi' nin ilanı. 5) Erzurum Kongresi ve kararları. 6) Diğer mahalli kongreler.		
12	Sivas Kongresi ve Mustafa Kemal Paşanın Ankara' ya Gelişi 1) Sivas Kongresi ve kararları. 2) Sivas Kongresinden sonra İstanbul Hükümetinin düşürülmesi için yapılan faaliyetler. 3) Amasya Mülakatı. 4) Sivas' daki Komutanlar Toplantısı. 5) Mustafa Kemal Paşa ve Temsil Heyetinin Ankara' ya gelişi.		
13	Son Osmanlı Meclis-i Mebusan' ın Açılması ve Mısak-ı Milli' nin İlanı 1) Son Osmanlı Meclis-i Mebusan' ın açılması. 2) Mısak-ı Milli' nin ilanı. 3) İstanbul' un işgali.		
14	Büyük Millet Meclisi Dönemi 1) Büyük Millet Meclisinin açılması. 2) Büyük Millet Meclisinin nitelikleri. 3) Büyük Millet Meclisinin kabul ettiği bazı kanunlar.		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	1- Üniversite gençliği, Türkiye Cumhuriyeti ve Atatürk'ün değerini daha iyi anlayacak ve bundan sonraki hayatlarında bu değerleri sonuna kadar savunacaktır.
Ö02	Türk İnkılap Tarihi konusunda farklı meselelerle ilgili olarak araştırma yapabilme yeteneği kazanmış olacaktır.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.

P14 Multidisipliner yaklaşımda bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.

P15 Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	90	1260
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	40	40
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	40	40
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>1340</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>45</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	

<b>Ö01</b>	4	4	5	4	4	4	5	4	5	5	4	4	4	5	4
<b>Ö02</b>	5	5	5	4	4	5	5	5	4	5	4	4	5	5	4



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

AİT102 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	AİT102	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Okutman Hüseyin TORUN	Öğr.Gör. HÜSEYİN TORUN	Okutman Hüseyin TORUN

### Dersin Amacı :

Bu dersin ana amacı Türkiye Cumhuriyeti'nin kurucusu Atatürk'ün, çağdaş uygarlık düzeyine çıkma hedefi doğrultusunda gerçekleştirdiği Milli Mücadelehin anlam ve önemini kavranmasını sağlamaktır.

### Ders İçerikleri :

Temel Kavram Bilgisi, Osmanlı Devleti ve Çöküşü, Tanzimat ve Meşrutiyet Dönemleri, Osmanlı Devletinin Son Döneminde Fikir Hareketleri, Trablusgarp Savaşı, Balkan Savaşları, Birinci Dünya Savaşı, Mondros Mütarekesi ve İşgaller, Milli Mücadele Hareketinin Doğuşu ve Milli Teşkilatlar, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a Çıkışı ve Anadolu'daki durum, Amasya Genelgesi, Ulusal Kongreler, Misak-ı Milli'nin İlanı, Büyük Millet Meclisi'nin Açılması, Kurtuluş Savaşı, Mudanya Mütarekesi, Lozan Barış Antlaşması.

### Dersin Kaynakları

**Kaynakları** Atatürk ve Türk İnkılap Tarihi - Kolektif

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İnkılap Tarihinin Giriş, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Dersinin Amacı, Temel Kavramlar, Türk İnkılabının Özellikleri		
2	Türk İnkılabı'nı Hazırlayan Sebepler (Osmanlı Devleti'nin Yıkılışı Dış Sebepler (XVII. ve XIX. Yüzyıl))		
3	Türk İnkılabı'nı Hazırlayan Sebepler (Osmanlı Devleti'nin Yıkılışı İç Sebepler (XVII. ve XIX. Yüzyıl))		
4	XVIII. - XIX. Yüzyıl'da Osmanlı Devleti'nde Yenilik Hareketleri (III. Selim II. Mahmut İslahatları) Tanzimat - İslahat Fermanları, I. Meşrutiyet - Kanuni Esasi		
5	Osmanlı Devletini Kurtarmaya Yönelik Fikir Akımları, XX. Yüzyıl Başlarında Osmanlı Devleti'nin Durumu, II. Meşrutiyet, Trablusgarp Savaşı, Balkan Savaşları		
6	I. Dünya Savaşı		
7	Mondros Ateşkes Antlaşması ve Önemi, Mondros Ateşkes Antlaşması sonrası Kurulan Cemiyetler, İzmir'in İşgali		
8	Kongreler Dönemi ( M. Kemal'in İstanbul'daki Faaliyetleri Mustafa Kemal'in Samsun'a Çıkışı, Genelgeler - Kongreler)		
9	Ara sınav		
10	Amasya Görüşmesi, Son Osmanlı Mebusan Meclisi, Misakı Milli, İstanbul'un İşgali		
11	TBMM'nin Açılması, TBMM'ye Karşı Tepkiler, Sevr Antlaşması		
12	Kurtuluş Savaşı Dönemi ve Cephele (Doğu Cephesi, Güney Cephesi)		
13	Kurtuluş Savaşı Dönemi ve Cephele (I. İnönü Savaşı ve Sonuçları, II. İnönü Savaşı, Kütahya-Eskişehir Savaşları		
14	Kurtuluş Savaşı Dönemi ve Cephele (Sakarya Meydan Savaşı. Ankara İtilafnamesi, Büyük Taarruz.)		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	İnkılap/devrim kavramını tanımlar. İslahat/reform, hükümet darbesi, ihtilal kavramlarından farkını ortaya koyar.
Ö02	İşgaller karşısında Saray'ın ve İstanbul hükümetlerinin tutumunu değerlendirerek ihtilalin neden Anadolu'da başladığı sorusuna çok yönlü yanıtlar verir.
Ö03	Türk inkılabını tanıtır.
Ö04	Atatürk ilkelerini ve önemini açıklar.
Ö05	Misak-ı Milli'nin Türk devrimindeki yerini analiz edebilecektir.
Ö06	Türkiye'nin Avrupa ve dünyadaki yerini / önemini açıklar.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030031 BESİN GÜVENLİĞİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	0350030031	BESİN GÜVENLİĞİ	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Hasan H. Kara	Yok

### Dersin Amacı :

İnsan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaları buldukları ortamdan uzaklaştırılması, sağlıklı ortamın korunması konularında bilgi sahibi olmak.

### Ders İçerikleri :

Hijyen ve sanitasyon uygulamaları, gıda güvenliğinde karşılaşılan problemler.

### Dersin Kaynakları

#### Kaynaklar

GIDA HİJYENİ EĞİTİCİ REHBERİ Prof. Dr. Deniz GÖKTAN - Prof. Dr. Günnur TUNÇEL  
GIDA GÜVENLİĞİ UYGULAMALARI Prof. Dr. Deniz GÖKTAN - Prof. Dr. Günnur TUNÇEL  
GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN Prof. Dr. Deniz GÖKTAN - Prof. Dr. Günnur TUNÇEL  
Velaaddin Kılıç , Mustafa Tayar 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon. Dora Yayıncılık.

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 10	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	: 20
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 30
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 20

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Tanımlar ve temel kavramlar		
2	Besin kirliliğine yol açan- besin güvenliğini bozan etmenler		
3	Besinlerin bulaşma yolları		
4	Besinlerle mikroorganizma kaynaklı hastalıkların çoğalma nedenleri		
5	Besin hijyeni ve önemi		
6	Besinlerin satın alınmasında hijyen		
7	Besinlerin depolanmasında hijyen		
8	CIP yönteminin uygulanması		
9	Besinleri hazırlama-pişirmede ve servisinde hijyen		
10	Hijyeni sağlamada deterjan ve dezenfektanların kullanımı		
11	Hijyeni sağlamada haşere ve kemirgen (pest) kontrolü		
12	HACCP sistemi		
13	Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik		
14	Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö02	Öğrenci, personel, su, alet-ekipman, işyeri ve gıda hijyeni konuları hakkında bilgi sahibi olur.
Ö03	Öğrenci besin güvenliği sistemlerinin önemini bilir.
Ö04	Öğrenci gıda endüstrisinde uygulanan hijyen kurallarının önemini bilir.
Ö05	Öğrenci gıda endüstrisinde uygulanan sanitasyon prensiplerini bilir.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030027 BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	0350030027	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ I	4	3	6

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Hasan H. Kara	Yok

### Dersin Amacı :

Temel gıda bileşenlerin kimyası hakkında temel bilgileri kavrayabilme ,Gıda bileşenlerinin gıdanın fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine etkilerini , işlevlerini kavrayabilme,Gıda üretim aşamaları

### Ders İçerikleri :

Gıdalarda bulunan suyun kimyasal özellikleri ve su aktivitesinin önemi,Karbonhidratların,lipidlerin,proteinlerin,enzimlerin,vitamin ve minerallerin genel özellikleri ve yapısal işlevleri

### Dersin Kaynakları

#### Kaynaklar

Demirci, M. 2016. Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi Derneği yayın No:40, Tekirdağ Türkiye  
Tayar M., Çıbk R. 2011. Gıda Kimyası. Dora yayınları, Bursa, Türkiye.  
Ders notları

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		Eğitim Bilimleri	:	
Mühendislik Bilimleri	:	10	Fen Bilimleri	:	25
Mühendislik Tasarımı	:	10	Sağlık Bilimleri	:	25
Sosyal Bilimler	:		Alan Bilgisi	:	30

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dersle ilgili genel bilgiler, Gıdaların makro ,mikro bileşenleri ve genel özellikleri		
2	Gıdalarda bulunan suyun kimyasal özellikleri ve su aktivitesinin önemi		
3	Karbonhidratların genel özellikleri ve yapısal işlevleri		
4	Karbonhidratların indirgenme ve yükseltgenme reaksiyonları		
5	Şekerlerde meydana gelen Maillard reaksiyonları ve enzimatik esmerleşme reaksiyonları		
6	Lipidlerin tanımı, sınıflandırılması ve mono-, di ve triglisitlerin gıdalardaki işlevsel özellikleri		
7	Doymuş ,doymamış, omega ve esansiyel yağ asitlerinin kimyasal yapıları ve özellikleri		
8	Ara sınav		
9	Lipidlerde oluşan bozulma tepkimeleri, lipidlerin kimyasal ve enzimatik hidrolizasyonu ve lipid oksidasyonları		
10	Aminoasit, peptid ve proteinlerin kimyasal yapıları ve sınıflandırmaları		
11	Proteinlerin üç boyutlu yapıları ve özellikleri		
12	Protein denatürasyonu, proteinlerin reaksiyonları ve Proteinlerin işlevsel özellikleri		
13	Enzimlerin genel özellikleri		
14	Vitaminler ve Minerallerin genel özellikleri, beslenme açısından önemi		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Temel gıda bileşenlerin kimyası hakkında temel bilgileri kavrayabilme
Ö02	Gıda bileşenlerinin gıdanın fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine etkilerini , işlevlerini kavrayabilme
Ö03	Gıda üretim aşamasında meydana gelen biyokimyasal reaksiyonları anlayabilme
Ö04	Gıda işlenmesinde oluşabilecek problemleri çözmeye yardımcı düşünebilme
Ö05	Gıdaların yağ, protein , Karbonhidrat, aminoasit ve vitamin gibi ana bileşenlerini analiz edebilme

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	1	3	3
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	14	2	28
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>91</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları											
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek											
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11
<b>Ö01</b>	4	4	4	5	5	3	3	5	5	3	4
<b>Ö02</b>	3	5	5	3	4	4	5	5	5	5	4
<b>Ö03</b>	5	5	4	4	4	3	3	3	3	3	5



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030037 BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	0350030037	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ II	4	3	6

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Dr. Öğr. Üyesi Hasan H. Kara	Yok	Arş. Gör. Meryem Ayrancı

### Dersin Amacı :

Bu ders, beslenme ve diyetetik bölümü öğrencilerine gıda analizinin prensipleri hakkında bilgi verir ve besin analizinde kullanılan yöntemleri uygulamalı olarak öğretir.

### Ders İçerikleri :

1.Laboratuvar kuralları ve uygulanışı 2.Deneme planlama ve örneklerin hazırlanması 3. Su ve Kül analizleri 4. Protein analizi 5. Selüloz ve Diyet lifi analizi 6.Tahıl ve ürünleri analizleri 7.Tahıl ve ürünleri analizleri 8.Süt ve ürünleri analizleri 9.Süt ve ürünleri analizleri 10. Yağ analizleri 11. Yağ analizleri 12. Et ve ürünleri analizleri 13. Et ve ürünleri analizleri 14. Meyve ve sebze analizleri

### Dersin Kaynakları

#### Kaynakları

AACC 1990. Approved Methods of the American Association of Cereal Chemists. 8th ed. St. Paul  
Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya Ticaret Borsası Yayınları. Konya. - Yu, L. 2007, Wheat antioxidants. John Wiley and Sons. Inc. 276 sayfa. Hoboken, New Jersey. -Anonim, 2005, Merck gıda mikrobiyolojisi uygulamaları, A.K. Halkman (ed), Başak Matbaacılık Ltd. Şti., 358 sayfa, Ankara.  
AACC 1990. Approved Methods of the American Association of Cereal Chemists. 8th ed. St. Paul :

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 50	Eğitim Bilimleri	: 10
Mühendislik Bilimleri	: 0	Fen Bilimleri	: 10
Mühendislik Tasarımı	: 0	Sağlık Bilimleri	: 20
Sosyal Bilimler	: 0	Alan Bilgisi	: 10

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Laboratuvar kuralları ve uygulanışıLab.Uyg.:Laboratuvar genel kuralları		
2	Deneme planlama ve örneklerin hazırlanmasıLab.Uyg.:Deney planlanması ve örnek hazırlama		
3	Su ve Kül analizleriLab.Uyg.:Su ve kül analizi		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya.
4	Protein analiziLab.Uyg.:Protein analizi		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya.
5	Selüloz ve Diyet lifi analiziLab.Uyg.:Şeker tayini		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya
6	Tahıl ve ürünleri analizleriLab.Uyg.:Tiyobarbitürik asit tayini		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya
7	Tahıl ve ürünleri analizleriLab.Uyg.:Tuz tayini		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya
8	Süt ve ürünleri analizleriLab.Uyg.: Sütte alkol testi		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya
9	Süt ve ürünleri analizleriLab.Uyg.:Sütte toplam asitlik tayini		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya
10	Yağ analizleriLab.Uyg.:İyot sayısı tayini		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya
11	Yağ analizleriLab.Uyg.:Peroksit sayısı tayini		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya
12	Et ve ürünleri analizleriLab.Uyg.:Sularda sertlik tayini		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya
13	Et ve ürünleri analizleriLab.Uyg.:Formol sayısı tayini		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya
14	Meyve ve sebze analizleriLab.Uyg.:Askorbik asit tayini		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Besin analizlerinin öneminin benimsenmesi ve besin analizlerine ihtiyaç duyulan alanlar, doğru ve güvenilir analiz önemi ve etik görevlerin kavranması.
Ö02	Prosedürü verilen bir analiz için gerekli çözümleri ve kimyasalların tekniğine uygun bir biçimde hazırlanarak yöntemine uygun şekilde deneyin sonuçlandırılmasının öğrenilmesi ve sonuçların doğru şekilde hesaplanması, hesaplanan sonuçların kıyaslanması, yorumlanması ve standart ve tuzluk ilişkisinin kurulması.
Ö03	Besin analizlerinde kullanılan fiziksel, kimyasal ve besinsel analiz yöntemlerinin ve farklarının öğrenilmesi
Ö04	Öğrenciler besinsel analizler hakkında bilgi sahibi olur.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.

P07	Besin güvencesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030061 BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	0350030061	BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI	2	2	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seçmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Hasan H. KARA	Yok

**Dersin Amacı :**  
Bu ders kapsamında öğrenciler, besin kalitesinin sağlanmasında sorumlu ve uymak zorunda oldukları ulusal ve uluslararası gıda mevzuatı hakkında bilgilendirilecektir. Bu dersin sonunda, hukukun temel kavramları, gıda hukuku ve gıda mevzuatı, besin kontrolü için gereklilikler ve besin kontrol sisteminin organizasyonu konuları öğrenciler tarafından kavranmış olacaktır.

**Ders İçerikleri :**  
Türk Gıda Kanunu; Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair 560 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname; Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik (Çalışma İzni, Gıda Üretim ve Satış Yerlerinin Denetimi); Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik (Üretim İzni, Sorumlu Yöneticilik ve Eleman İstihdamı, Kontrol ve Denetim, İthalat ve İhracat Kontrolleri); Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği (Katkı Maddeleri, Aroma Maddeleri, Pestisit ve Veteriner İlaç Kalıntıları, Bulaşanlar, Ambalaj ve İşaretleme, Depolama ve Taşıma, Numune Alma ve Analiz Metotları); Ürün Kodeksleri; Uluslararası Gıda Standartları: Codex Alimentarius Komisyonu, Hükümetler Arası Kuruluşlar, Hükümetlerle İlgili Olmayan Uluslararası Kuruluşlar, Codex Standartlarının Hazırlanışı ve Kabulü, Codex Standartlarının Yapısı, Türkiye ve Dünyada Gıda Kanunu İle İlgili Gelişmeler, Gıda Mevzuatı Ve Bunların Yasalar ve Uygulamalar Açısından Önemi, Gıda Mevzuatı İle İlgili Bazı Tanımlamalar, Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Önemi, Gıda Yasası, Gıda Tüzükleri ve Standartları, Gıda İhracat ve İthalatı, Tüketici Sağlığı ve Çıkarlarının Korunması, Standardizasyon önemi; Dünyada ve Türkiye’de standardizasyon uygulamaları, ISO, kodeks, alimentarius komisyon yapıları ve faaliyetleri

Dersin Kaynakları
<b>Kaynaklar</b> Lebib Yalçın Yayınları "Yürürlükteki Mevzuat" TSE Standartları AB Direktifleri Lebib Yalçın Yayınları "Yürürlükteki Mevzuat" TSE Standartları AB Direktifleri

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 20	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	: 10	Sağlık Bilimleri	: 50
Sosyal Bilimler	: 10	Alan Bilgisi	: 10

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dersin kapsamı, gerekçesi ,önemi,kurallar ve gerekler		
2	Hukukun temel kavramları		
3	Gıda hukuku ve gıda mevzuatı		
4	Gıda kontrolü için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu		
5	Gıda kontrolü için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu		
6	Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanması		
7	Ara sınavı		
8	Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı		
9	Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı		
10	Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı		
11	Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı		
12	Gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları		
13	Gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları		
14	Uluslararası gıda mevzuatı (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı)		
15	Uluslararası gıda mevzuatı (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı)		
16	Final sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrenci hukuk doktrini ve hukukun temel kavramlarını bilir.
Ö02	Öğrenci gıda hukuku ve gıda mevzuatında yeralan yönetmelik, tüzük ve direktifleri bilir.
Ö03	Öğrenci gıda kontrolü için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu için gerekli şartları bilir.
Ö04	Öğrenci modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanmasında gerekli olan şartlar hakkında bilgi sahibi olur.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	10	140
Sınıf Dışı Ç. Süresi	2	2	4
Ödevler	2	4	8
Sunum/Seminer Hazırlama	2	2	4
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>158</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>5</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	

<b>Tüm</b>	1	1	1	2	2	1	5	2	2	4	3	2	2	2	2
<b>Ö01</b>	1	1	1	2	2	1	5	2	2	4	3	2	2	2	2
<b>Ö02</b>	1	1	1	2	2	1	5	2	2	4	3	2	2	2	2
<b>Ö03</b>	1	1	1	2	2	1	5	2	2	4	3	2	2	2	2
<b>Ö04</b>	1	1	1	2	5	1	5	2	2	4	3	2	2	2	2



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030035 BESİN MİKROBİYOLOJİSİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	0350030035	BESİN MİKROBİYOLOJİSİ	3	3	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Doç.Dr. Emrah TORLAK	Yok

### Dersin Amacı :

Dersin amacı; gıdalarda bulunan mikroorganizmalarla ilgili temel kavramlar, gıdaların mikrobiyal kontaminasyon kaynakları, gıdalarda bulunan mikroorganizmaların üremesini etkileyen faktörler, gıda koruma yöntemleri ve gıda kaynaklı hastalıklar ile ilgili bilgiler vermektir.

### Ders İçerikleri :

Mikroorganizmalar ve gıdalar. Gıdaların kontaminasyon kaynakları. Mikroorganizmaların gıdalarda üremesini etkileyen faktörler (iç faktörler, dış faktörler). Gıda koruma yöntemleri (kontaminasyonun önlenmesi, kontaminantların gıdalardan uzaklaştırılması, mikrobiyal üremenin önlenmesi, gıdalarda bulunan mikroorganizmaların öldürülmesi). Gıda kaynaklı hastalıklar, gıda kaynaklı patojenlerin epidemiyolojisi ve kontrolü.

### Dersin Kaynakları

#### Kaynakları

1

Ünlütürk, A., Turantaş, F. (ed) "Gıda Mikrobiyolojisi", Meta Basım, İzmir, 2003. Doyle M.P., Beuchat, L.R., Montville T.J. "Food Microbiology", ASM Press Washington D.C., 1997. Erol, İ. "Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi", Pozitif Matbaacılık, Ankara, 2007. 3. Frazier, W.C., Westhoff, D.C., "Food Microbiology" McGraw-Hill International, 1988. Jay, J. M., "Modern Food Microbiology", Chapman & Hall, New York, 1992. ICMSF, "Microorganisms in Foods 6; Food Commodities", Blackie Academic Professional, 1998. Ünlütürk, A., Turantaş, F. (ed) "Gıda Mikrobiyolojisi", Meta Basım, İzmir, 2003. Doyle M.P., Beuchat, L.R., Montville T.J. "Food Microbiology", ASM Press Washington D.C., 1997. Erol, İ. "Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi", Pozitif Matbaacılık, Ankara, 2007. 3. Frazier, W.C., Westhoff, D.C., "Food Microbiology" McGraw-Hill International, 1988. Jay, J. M., "Modern Food Microbiology", Chapman & Hall, New York, 1992. ICMSF, "Microorganisms in Foods 6; Food Commodities", Blackie Academic Professional, 1998. Ara Sınav ve Final

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	: 50
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 50
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Mikroorganizmalar ve sınıflandırmaları		Ünlütürk, A., Turantaş, F. (ed) "Gıda Mikrobiyolojisi", Meta Basım, İzmir, 2003. Doyle M.P., Beuchat, L.R., Montville T.J. "Food Microbiology", ASM Press Washington D.C., 1997. Erol, İ. "Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi", Pozitif Matbaacılık, Ankara, 2007. 3. Frazier, W.C., Westhoff, D.C., "Food Microbiology" McGraw-Hill International, 1988. Jay, J. M., "Modern Food Microbiology", Chapman & Hall, New York, 1992. ICMSF, "Microorganisms in Foods 6; Food Commodities", Blackie Academic Professional, 1998.
2	Bakteri, maya ve küferin hücre yapısı		Ünlütürk, A., Turantaş, F. (ed) "Gıda Mikrobiyolojisi", Meta Basım, İzmir, 2003. Doyle M.P., Beuchat, L.R., Montville T.J. "Food Microbiology", ASM Press Washington D.C., 1997. Erol, İ. "Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi", Pozitif Matbaacılık, Ankara, 2007. 3. Frazier, W.C., Westhoff, D.C., "Food Microbiology" McGraw-Hill International, 1988. Jay, J. M., "Modern Food Microbiology", Chapman & Hall, New York, 1992. ICMSF, "Microorganisms in Foods 6; Food Commodities", Blackie Academic Professional, 1998.
3	Mikrobiyal metabolizma		Ünlütürk, A., Turantaş, F. (ed) "Gıda Mikrobiyolojisi", Meta Basım, İzmir, 2003. Doyle M.P., Beuchat, L.R., Montville T.J. "Food Microbiology", ASM Press Washington D.C., 1997. Erol, İ. "Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi", Pozitif Matbaacılık, Ankara, 2007. 3. Frazier, W.C., Westhoff, D.C., "Food Microbiology" McGraw-Hill International, 1988. Jay, J. M., "Modern Food Microbiology", Chapman & Hall, New York, 1992. ICMSF, "Microorganisms in Foods 6; Food Commodities", Blackie Academic Professional, 1998.
4	Gıdaların kontaminasyon kaynakları		Ünlütürk, A., Turantaş, F. (ed) "Gıda Mikrobiyolojisi", Meta Basım, İzmir, 2003. Doyle M.P., Beuchat, L.R., Montville T.J. "Food Microbiology", ASM Press Washington D.C., 1997. Erol, İ. "Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi", Pozitif Matbaacılık, Ankara, 2007. 3. Frazier, W.C., Westhoff, D.C., "Food Microbiology" McGraw-Hill International, 1988. Jay, J. M., "Modern Food Microbiology", Chapman & Hall, New York, 1992. ICMSF, "Microorganisms in Foods 6; Food Commodities", Blackie Academic Professional, 1998.
6	Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler		Ünlütürk, A., Turantaş, F. (ed) "Gıda Mikrobiyolojisi", Meta Basım, İzmir, 2003. Doyle M.P., Beuchat, L.R., Montville T.J. "Food Microbiology", ASM Press Washington D.C., 1997. Erol, İ. "Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi", Pozitif Matbaacılık, Ankara, 2007. 3. Frazier, W.C., Westhoff, D.C., "Food Microbiology" McGraw-Hill International, 1988. Jay, J. M., "Modern Food Microbiology", Chapman & Hall, New York, 1992. ICMSF, "Microorganisms in Foods 6; Food Commodities", Blackie Academic Professional, 1998.

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
7	Gıdalann mikrobiyal bozulması		Ünlütürk, A., Turantaş, F. (ed) "Gıda Mikrobiyolojisi", Meta Basım, İzmir, 2003.Doyle M.P., Beuchat, L.R., Montville T.J. "Food Microbiology", ASM Press Washington D.C., 1997.Erol, İ. "Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi", Pozitif Matbaacılık, Ankara, 2007. 3. Frazier, W.C., Westhoff, D.C., "Food Microbiology" McGraw-Hill International, 1988.Jay, J. M., " Modern Food Microbiology", Chapman & Hall, New York, 1992.ICMSF, "Microorganisms in Foods 6; Food Commodities", Blackie Academic Professional, 1998.
8	Gıda kaynaklı patojenler		Ünlütürk, A., Turantaş, F. (ed) "Gıda Mikrobiyolojisi", Meta Basım, İzmir, 2003.Doyle M.P., Beuchat, L.R., Montville T.J. "Food Microbiology", ASM Press Washington D.C., 1997.Erol, İ. "Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi", Pozitif Matbaacılık, Ankara, 2007. 3. Frazier, W.C., Westhoff, D.C., "Food Microbiology" McGraw-Hill International, 1988.Jay, J. M., " Modern Food Microbiology", Chapman & Hall, New York, 1992.ICMSF, "Microorganisms in Foods 6; Food Commodities", Blackie Academic Professional, 1998.
9	Gıda kaynaklı patojenler		Ünlütürk, A., Turantaş, F. (ed) "Gıda Mikrobiyolojisi", Meta Basım, İzmir, 2003.Doyle M.P., Beuchat, L.R., Montville T.J. "Food Microbiology", ASM Press Washington D.C., 1997.Erol, İ. "Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi", Pozitif Matbaacılık, Ankara, 2007. 3. Frazier, W.C., Westhoff, D.C., "Food Microbiology" McGraw-Hill International, 1988.Jay, J. M., " Modern Food Microbiology", Chapman & Hall, New York, 1992.ICMSF, "Microorganisms in Foods 6; Food Commodities", Blackie Academic Professional, 1998.
10	Gıda kaynaklı enfeksiyon ve intoksikasyonlar		Ünlütürk, A., Turantaş, F. (ed) "Gıda Mikrobiyolojisi", Meta Basım, İzmir, 2003.Doyle M.P., Beuchat, L.R., Montville T.J. "Food Microbiology", ASM Press Washington D.C., 1997.Erol, İ. "Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi", Pozitif Matbaacılık, Ankara, 2007. 3. Frazier, W.C., Westhoff, D.C., "Food Microbiology" McGraw-Hill International, 1988.Jay, J. M., " Modern Food Microbiology", Chapman & Hall, New York, 1992.ICMSF, "Microorganisms in Foods 6; Food Commodities", Blackie Academic Professional, 1998.
11	Gıda mevzuatı ve mikrobiyolojik kriterler		Ünlütürk, A., Turantaş, F. (ed) "Gıda Mikrobiyolojisi", Meta Basım, İzmir, 2003.Doyle M.P., Beuchat, L.R., Montville T.J. "Food Microbiology", ASM Press Washington D.C., 1997.Erol, İ. "Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi", Pozitif Matbaacılık, Ankara, 2007. 3. Frazier, W.C., Westhoff, D.C., "Food Microbiology" McGraw-Hill International, 1988.Jay, J. M., " Modern Food Microbiology", Chapman & Hall, New York, 1992.ICMSF, "Microorganisms in Foods 6; Food Commodities", Blackie Academic Professional, 1998.
12	Fermente gıdalar		Ünlütürk, A., Turantaş, F. (ed) "Gıda Mikrobiyolojisi", Meta Basım, İzmir, 2003.Doyle M.P., Beuchat, L.R., Montville T.J. "Food Microbiology", ASM Press Washington D.C., 1997.Erol, İ. "Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi", Pozitif Matbaacılık, Ankara, 2007. 3. Frazier, W.C., Westhoff, D.C., "Food Microbiology" McGraw-Hill International, 1988.Jay, J. M., " Modern Food Microbiology", Chapman & Hall, New York, 1992.ICMSF, "Microorganisms in Foods 6; Food Commodities", Blackie Academic Professional, 1998.
13	Probiyotikler		Ünlütürk, A., Turantaş, F. (ed) "Gıda Mikrobiyolojisi", Meta Basım, İzmir, 2003.Doyle M.P., Beuchat, L.R., Montville T.J. "Food Microbiology", ASM Press Washington D.C., 1997.Erol, İ. "Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi", Pozitif Matbaacılık, Ankara, 2007. 3. Frazier, W.C., Westhoff, D.C., "Food Microbiology" McGraw-Hill International, 1988.Jay, J. M., " Modern Food Microbiology", Chapman & Hall, New York, 1992.ICMSF, "Microorganisms in Foods 6; Food Commodities", Blackie Academic Professional, 1998.
14	Prebiyotikler		Ünlütürk, A., Turantaş, F. (ed) "Gıda Mikrobiyolojisi", Meta Basım, İzmir, 2003.Doyle M.P., Beuchat, L.R., Montville T.J. "Food Microbiology", ASM Press Washington D.C., 1997.Erol, İ. "Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi", Pozitif Matbaacılık, Ankara, 2007. 3. Frazier, W.C., Westhoff, D.C., "Food Microbiology" McGraw-Hill International, 1988.Jay, J. M., " Modern Food Microbiology", Chapman & Hall, New York, 1992.ICMSF, "Microorganisms in Foods 6; Food Commodities", Blackie Academic Professional, 1998.

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Mikroorganizmaların, gıdalarda meydana getirdiği yararlı ve zararlı faaliyetlerini tanıyacaklardır.
Ö02	Gıda güvenliğinde gıda ile mikroorganizma arasındaki ilişkileri öğreneceklerdir.
Ö03	Gıda kaynaklı hastalıklara neden olan patojen mikroorganizmalar hakkında bilgi sahibi olacaklardır.
Ö04	Patojen mikroorganizmaların gıdalarda gelişiminin kontrolünü öğreneceklerdir.
Ö05	Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıkların tanımlanmasını, olası etkilerini ve kontrolünü öğreneceklerdir.
Ö06	Prebiyotik ve probiyotikler hakkında bilgi sahibi olacaklardır.



**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	1	8	8
Sunum/Seminer Hazırlama	1	16	16
Ara Sınavlar	1	20	20
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	30	30
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>116</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15
<b>Tüm</b>	4	4	5	1	1	1	5	1	4	4	3	4	4	3	1



**Necmettin Erbakan Üniversitesi**  
NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
BESLENME VE DİYETETİK

0350030026 BESLENME BİYOKİMYASI I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	0350030026	BESLENME BİYOKİMYASI I	3	3	4

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Fatma Kübra SAYIN	Yok

**Dersin Amacı :**

Öğrencilerin metabolizmanın temel mekanizmaları ve prensiplerini ve vücutta üretilen ve dışardan alınan proteinler, karbohidratlar ve lipitlerin metabolizmalarını kavramalarını sağlamak.

**Ders İçerikleri :**

Karbohidrat, protein, lipit, vitamin ve minerallerin, beslenme, emilme, sindirim, depolanma, ihtiyaç metabolizma ve toksite durumlarının moleküler boyutta incelenmesi

**Dersin Kaynakları**

**Kaynaklar**  
Lippincott Biyokimya  
Biyokimya, Figen GÜRDÖL, Evin ADEMOĞLU

**Ders Yapısı**

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	: 30
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 30
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 40

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Beslenme Biyokimyasına Giriş- hücre ve metabolizmaya bakış		
2	Biyoenjetik ve oksidatif fosforilasyon		
3	Enzimler		
4	Karbohidratların sindirimi, emilimi, glikoliz.		
5	TCA döngüsü, pentoz fosfat yolu		
6	Früktöz ve galaktoz metabolizmaları, glikoneojenez.		
7	Glikojen metabolizması		
8	Lipit sindirim ve emilimiLipoprotein metabolizması		
9	Yağ asiti metabolizması		
10	Trigliserit metabolizmasıKeton cisimleri		
11	Kolesterol Metabolizması ve ateroskleroz		
12	Enerji metabolizmasının düzenlenmesi		
13	Enerji metabolizmasının düzenlenmesi		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	öğrencinin ders sonunda canlı hücrenin moleküler mekanizmaları üzerine bilgi ve anlayış oluşturmaları.
Ö02	makromoleküllerin canlı hücrede kullanılması ve moleküler yapıya katılması
Ö03	metabolik kontrol ve moleküler sinyallerin prensiplerinin anlaşılması

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin öğesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	14	2	28
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>100</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları				
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek				

	P01	P02	P06	P14
<b>Tüm</b>	3	5	1	2
<b>Ö01</b>		5		
<b>Ö03</b>	3		1	2



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030036 BESLENME BİYOKİMYASI II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	0350030036	BESLENME BİYOKİMYASI II	3	2	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Fatma Kübra Sayın	Yok

### Dersin Amacı :

Öğrencilerin metabolizmanın kontrol mekanizmaları ve prensipleri ve karbonhidrat, protein ve lipid metabolizmaları hakkında temel bir anlayış geliştirmelerini sağlamaktır.

### Ders İçerikleri :

Karbonhidrat, protein, lipid, vitamin ve minerallerin beslenme, sindirim, emilim, metabolizma, atılım, depo, ihtiyaç, intolerans ve toksisite durumları.

### Dersin Kaynakları

**Kaynakları** Lippincott Biyokimya

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:	
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:	30
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:	30
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:	40

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Proteinlerin sindirimi, emilimi ve aminoasitler		
2	Aminoasitlerin hücre içindeki reaksiyonları		
3	Aminoasitlerin karbon iskeletlerinin metabolizması		
4	Aminoasitlerin azot iskeletlerinin metabolizması: Üre döngüsü		
5	Nükleik asit metabolizması		
6	Protein sentezi		
7	Vitaminlerin Metabolizmaları		
9	Vitaminlerin metabolizmaları		
10	Minerallerin Fonksiyon ve metabolizması		
11	Hormonlar		
12	Hormonlar		
13	Karaciğer ve yağ dokudaki metabolik olaylar		
14	Beslenmenin biyokimyasal temelleri		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Makro besinlerden enerji elde edilmesi, enzimlerin ve hormonların işlevleri ile metabolizması hakkında genel bilgileri kullanabilme becerisini geliştirmek.
Ö02	Çeşitli emilim, sindirim ve beslenme hastalıklarını moleküler boyutta tanımlama.
Ö03	Biyokimya Kan testleri ve anlamları hakkında bilgi sahibi olur.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	14	2	28
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>114</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>5</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları					
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek					

	P01	P02	P03	P06	P14
<b>Tüm</b>	4	1	5	3	3



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030058 BESLENME DURUMU TARAMA TESTLERİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	0350030058	BESLENME DURUMU TARAMA TESTLERİ	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Uzman Uzman Diyetisyen Gökhan ESMER	Yok

### Dersin Amacı :

Toplumdaki risk gruplarının beslenme durumlarının hızlı ve pratik şekilde taranması amacıyla geliştirilen testlerin tanıtılması ve tartışılması. Uygulamada olan test yöntemlerinin pratik uygulamalarının yapılması.

### Ders İçerikleri :

Beslenme durumu yetersizlikleri, malnutrisyon, beslenme durumu tarama testleri, tarama testlerinin geçerlilik ve güvenilirliği, toplumdaki risk grupları ve bu gruplara uygun beslenme durumu tarama testleri

### Dersin Kaynakları

#### Kaynakları

1. Lee R.D., Nieman D.C. (2009), Nutritional Assessment 5th edition, McGraw-Hill Science Engineering.
2. Jones J.M. (2006), Nutritional Screening And Assessment Tools, Nova Science Publishers, New York.

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Giriş		
2	Beslenme durumunun taranmasının önemi		
3	Beslenme durumu yetersizlikleri		
4	Tarama testlerinin özellikleri (Güvenilirlik ve geçerlilik)		
5	Uygun tarama testinin belirlenmesi		
6	Çocuk ve adolesanlarda beslenme durumu tarama testleri		
7	Çocuk ve adolesanlarda kullanılmış olan beslenme durumu tarama test örneklerinin incelenmesi		
8	Yetişkin bireylerde beslenme durumu tarama testleri-1		
9	Ara sınav		
10	Yetişkin bireylerde beslenme durumu tarama testleri-2		
11	Yetişkin bireylerde kullanılmış olan beslenme durumu tarama test örneklerinin incelenmesi		
12	Yaşlı bireylerde beslenme durumu tarama testleri		
13	Yaşlı bireylerde kullanılmış olan beslenme durumu tarama test örneklerinin incelenmesi		
14	Uygulamalar		
15	Genel Değerlendirme		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Beslenme durumu tarama testlerini tanıır.
Ö02	Toplumdaki risk gruplarını tanımlayabilir.
Ö03	Tarama testlerinden geçerli ve güvenli olan yöntemin ayrımını yapabilir.
Ö04	Farklı durum ve koşullarda hangi testi kullanması gerektiğini bilir.
Ö05	Beslenme durumu tarama testlerinin pratik uygulama teknikleri ve uygulamadaki zorlukları bilir.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylerle uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.







# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030048 BESLENME EĞİTİMİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	0350030048	BESLENME EĞİTİMİ	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Elif YILDIRIM	Yok

### Dersin Amacı :

Beslenme eğitimi konusunda temel bilgi ve becerileri kazandırmak

### Ders İçerikleri :

Eğitim tanımı ve prensipleri, eğitim yöntem ve araçları, eğitim yaparken iletişim teknikleri, yetişkin ve çocuk eğitiminin temel özellikleri, davranış değiştirme tedavisi temel ilke ve uygulamaları, eğitim materyalleri hazırlama, anlatım, eğitim modeli örnekleri demonstrasyonu, öğrencilerin eğitim araçları ve modülü hazırlamaları ve sunmaları, önerilen bir kitabın okunması ve sınıfta tartışılması.

### Dersin Kaynakları

#### Kaynakları

1-)Nutrition Education, Isabel Contento, Jones and Barlett Publishers, 1st Edition 2-)Journal of Nutrition Education

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Eğitim tanımı, prensipleri, eğitim yolları ve eğitim yöntemleri		
2	Eğitim materyalleri, materyal hazırlamada dikkat edilecek hususlar		
3	Eğitici özellikleri		
4	İletişim teknikleri ve iletişim engelleri		
5	Çocuklar ve ebeveynlere beslenme eğitimi		
6	Yetişkin eğitiminin temel özellikleri, iletişim becerileri		
7	Toplu Beslenme Sistemlerinde Eğitim		
8	Obez kişilerin eğitiminin temel özellikleri, davranış değiştirme tedavisi prensipleri		
9	Ara sınav		
10	Eğitim planı hazırlama ve bir eğitim modülü örneği		
11	Öğrenciler tarafından hazırlanan eğitim modüllerinin sunumu-1		
12	Öğrenciler tarafından hazırlanan eğitim modüllerinin sunumu-2		
13	Öğrenciler tarafından hazırlanan eğitim modüllerinin sunumu-3		
14	Öğrenciler tarafından hazırlanan eğitim modüllerinin sunumu-4		
15	Genel Değerlendirme		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Eğitimin tanımını, prensiplerini, eğitim yollarını öğrenir.
Ö02	Eğitim yöntemlerini ve araç-gereçlerini öğrenir.
Ö03	Eğitim ana planı hazırlama ve sunum tekniklerini öğrenir.
Ö04	İletişim tekniklerini ve iletişim engellerini öğrenir, yetişkin ve çocuk eğitiminde iletişimin önemini öğrenir.
Ö05	Toplum, çocuklar, beslenme servisi personeli, hastalar, yetişkinler vb kişi ve gruplara verilen eğitimle ilgili özellikleri öğrenir
Ö06	Şişman kişilerin zayıflama konusunda eğitiminde dikkat edilecek hususlar ve davranış tedavi prensiplerini konusunda bilgi kazanır.
Ö07	Beslenme eğitimi konusunda farklı tekniklerle sunum hazırlar.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvençesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030039 BESLENME EKOLOJİSİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	0350030039	BESLENME EKOLOJİSİ	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Prof.Dr. Hatice Ferhan Nizamloğlu	Yok

**Dersin Amacı :**  
Çevresel faktörlerin beslenme alışkanlıkları ve beslenmeye etkisi ve toplumlara göre farklılıkların kavranabilmesi. Ekolojik hayatta beslenme zincirine insan faktörünün etkisini öğrenebilme.

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

Dersin Kaynakları	
<b>Kaynaklar</b>	Kutluay Merdol,T, Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları, Türk Halk Kültürü araştırma ve Tanıtım Vakfı yayını, 1998 Belge, M., Tarih boyunca Yemek Kültürü, 2001

Ders Yapısı			
<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	: 50
<b>Sosyal Bilimler</b>	: 50	<b>Alan Bilgisi</b>	:

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Çevre, Habitat ve Beslenme		
2	Beslenmenin Ekoloji ile etkileşimi		
3	Tarihsel süreç ve beslenme		
4	Beslenme alışkanlıklarının değişimi		
5	Tarihler boyu besin üretimi ve tüketimi		
6	Tarihler boyu besin üretimi ve tüketimi		
7	Beslenme üzerine dini yaklaşımların etkisi		
8	Ara sınav		
9	Beslenme üzerine dini yaklaşımların etkisi		
10	Beslenmeyi etkileyen toplumsal ve coğrafik etkenler		
11	Beslenmeyi etkileyen toplumsal ve coğrafik etkenler		
12	Toplumların beslenme alışkanlıklarındaki farklılıklar		
13	Toplumların beslenme alışkanlıklarındaki farklılıklar		
14	Teknolojik gelişimin besin çeşitliliğine etkisi		

Dersin Öğrenme Çıktıları	
<b>Sıra No</b>	<b>Açıklama</b>
Ö01	Çevresel faktörlerin beslenme alışkanlıkları ve beslenmeye etkisi ve toplumlara göre farklılıklarını kavrar
Ö02	Toplumsal inanışların ve değerlerin beslenme üzerine etkilerini yorumlayabilir
Ö03	Çevrenin ve sosyo- ekonomik faktörlerin ülkelerin beslenme durumu, beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürüne etkisini kavrar
Ö04	Çevre, beslenme ve gıda sorunlarının nedenlerini ve çözüm yollarını günlük yaşamına aktarabilir

Programın Öğrenme Çıktıları	
<b>Sıra No</b>	<b>Açıklama</b>
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	20	20
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>86</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları							
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek							
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07
Ö01	1		3		2	4	5
Ö02	5	3		2		1	
Ö03	2	1	4	5		3	
Ö04	5	1	4	2	3		



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030006 BESLENME İLKELERİ I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	0350030006	BESLENME İLKELERİ I	3	3	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Doç.Dr. Abdullah ÖKSÜZ	Yok

### Dersin Amacı :

Enerji ve makro besin öğelerinin (karbonhidrat, protein, yağ) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini öğretmek, besinlerin enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içerikleri açısından değerlendirilmesini, farklı yaş ve cinsiyete göre günlük enerji, karbonhidrat, protein ve yağ gereksinimleri ile bunların sağlanabileceği besinlerin tür ve miktarını öğretmek, beslenme durumunun saptanmasında, bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıt yöntemlerinin uygulanmasını ve sağlıklı beslenme için öneriler geliştirmek.

### Ders İçerikleri :

Karbonhidratların, proteinlerin ve lipitlerin sağlıklı beslenmedeki önemi, kimyasal yapısı, özellikleri, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, aşırı alım durumu. Bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıt yöntemleri.

### Dersin Kaynakları

#### Kaynaklar

Intakes A Report of the Panel on Macronutrients (2005) Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). Washington, DC: National Academies Press.  
T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Kurumu. Türkiye Beslenme Rehberi 2015.  
[http://beslenme.gov.tr/content/files/arastirmalar/tbsa/1\\_haziran\\_t\\_ber\\_rehber\\_y\\_ksek\\_kalite.pdf](http://beslenme.gov.tr/content/files/arastirmalar/tbsa/1_haziran_t_ber_rehber_y_ksek_kalite.pdf)  
Mahan LK, Raymond JL, Escott-Stump S (2012) Krause's Food & the Nutrition Care Process. 13 ed. St. Louis, Mo.: Elsevier/Saunders.  
Ross AC, Caballero B, Cousins RJ et al. (2012) Modern Nutrition in Health and Disease. 11 ed. Philadelphia: LWW.  
Baysal A (2014) Beslenme. 15. baskı. Ankara: Hatiboğlu Yayınevi.  
Merdol TK, Başoğlu S, Örer N (1999) Beslenme ve Diyetetik Açıklamalı Sözlük. 2. baskı. Ankara: Hatiboğlu Yayınevi.  
Jr. JWE, MacDonald IA, Zeisel SH (2012) Present Knowledge in Nutrition. 10 ed. Oxford (UK): Wiley-Blackwell.  
Souci SW, Fachmann W, Kraut H (2008) Food Composition and Nutrition Tables. 7 ed. Stuttgart, Germany: Medpharm Scientific Publishers.  
Pennington JAT, Spungen JS (2009) Bowes and Church's Food Values of Portions Commonly Used 19 ed. Philadelphia: Lippincott Williams&Wilkins.  
Aksoy M (2007) Ansiklopedik Beslenme Diyet ve Gıda Sözlüğü. 1. baskı. Ankara: Hatiboğlu Yayınevi.  
Webster-Gandy J, Madden A, Holdsworth M (2012) Oxford Handbook of Nutrition and Dietetics. 2 ed. Oxford, UK: Oxford University Press.  
Ulusal Gıda Kompozisyon Veri Tabanı. <http://www.turkomp.gov.tr>  
Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü (Temmuz 2015) Türkiye'ye Özgü Besin ve Beslenme Rehberi. Yenilenmiş 1. baskı. Ankara. ([http://www.bdb.hacettepe.edu.tr/TOBR\\_kitap.pdf](http://www.bdb.hacettepe.edu.tr/TOBR_kitap.pdf))

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Beslenmeye giriş, Türkiye'ye Özgü Besin ve Beslenme Rehberi & Türkiye Beslenme Rehberi		
2	Karbonhidratlar-I, Karbonhidratlarla ilgili sınıf içi pratik uygulaması		
3	Karbonhidratlar-II, Besinlerin ölçü ve miktarlarının saptanması ile ilgili laboratuvar uygulaması		
4	Karbonhidrat kaynakları, tahıllar, un, makarna, şeker, nişasta, bal, pekmez ile ilgili laboratuvar uygulaması		
5	Posa, diyet posası ile ilgili sınıf içi pratik uygulamaları		
6	Yağlar- I, besinlerin yağ ve kolesterol içeriklerine göre sınıflandırılması ile ilgili sınıf içi pratik uygulaması		
7	Yağlar- II, besinlerin kolesterol içeriklerine göre sınıflandırılması ile ilgili sınıf içi pratik uygulaması		
8	Yağların kullanılması, farklı yağ türlerinin kullanımı ile ilgili laboratuvar uygulamaları		
9	Ara sınav		
10	Proteinler-I, besinlerin protein içeriklerine göre sınıflandırılması ile ilgili sınıf içi pratik uygulaması		
11	Proteinler-II, yumurta ile ilgili laboratuvar uygulaması		
12	Protein Kalitesi ve besinlerin protein kalitesi yönünden değerlendirilmesi ve protein kalitesi sınıf içi pratik uygulaması		
13	Enerji metabolizması, besinlerin enerji içerikleri ile ilgili sınıf içi pratik uygulaması		
14	Fiziksel aktivite, fiziksel aktivite düzeyinin saptanması ile ilgili sınıf içi pratik uygulaması		
15	Besin tüketim ve fiziksel aktivite kayıtları		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Enerji ve makro besin öğelerinin (karbonhidrat, protein, yağ) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini kavrar.
Ö02	Besinleri enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içerikleri açısından değerlendirir.
Ö03	Farklı yaş ve cinsiyete göre günlük enerji, karbonhidrat, protein ve yağ gereksinimleri ile bunların sağlanabileceği besinlerin tür ve miktarını bilir.
Ö04	Besin öğelerinin günlük tüketim miktarlarını saptar ve önerilere göre karşılaştırma yapar, genel beslenme durumu, beslenme alışkanlıklarını değerlendirir, diyet örneğini yorumlar.
Ö05	Sağlıklı beslenme için öneriler geliştirir.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye edebilecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.

P14 Multidisipliner yaklaşımda bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.

P15 Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	11	10	110
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	14	3	42
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>182</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>6</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	

Ö01	5	5	2	5	5	3	2	2	2	4	5	4	5	3	2
Ö02	5	5	2	5	3	3	3	3	5	5	5	3	5	3	2
Ö03	5	3	2	5	3	3	3	3	5	3	3	3	5	3	2
Ö04	5	3	2	5	5	3	3	3	4	3	3	3	5	4	2
Ö05	5	5	2	5	5	3	3	2	5	5	4	3	5	3	2



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030017 BESLENME İLKELERİ II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	0350030017	BESLENME İLKELERİ II	3	3	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Prof.Dr. Abdullah ÖKSÜZ	Yok

### Dersin Amacı :

Vitamin ve minerallerin yapısı, özellikleri, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, yetersizliği, aşırı alım ve toksisitelerini değerlendirmek, besinlerin vitamin-mineral içeriklerini değerlendirmek

### Ders İçerikleri :

Vitamin ve minerallerin sağlıklı beslenmedeki önemi, yapısı, özellikleri, sınıflandırması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, yetersizliği, aşırı alım ve toksisiteleri. Besinlerin vitamin ve mineral içerikleri, hazırlama ve pişirme yöntemleri sırasında oluşan besin ögesi kayıpları, bazı temel ve geleneksel yemek tarifelerinin beslenme ilkeleri uygun şekilde laboratuvar ortamında uygulanmasıdır

### Dersin Kaynakları

#### Kaynakları

- Baysal A (2014) Beslenme. 15. baskı. Ankara: Hatiboğlu Yayınevi.  
T.C Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Kurumu. Türkiye Beslenme Rehberi 2022  
Ross AC, Caballero B, Cousins RJ et al. (2012) Modern Nutrition in Health and Disease. 11 ed. Philadelphia: LWW.  
Mahan LK, Raymond JL, Escott-Stump S (2012) Krause's Food & the Nutrition Care Process. 13 ed. St. Louis, Mo.: Elsevier/Saunders.  
Pennington JAT, Spungen JS (2009) Bowes and Church's Food Values of Portions Commonly Used 19 ed. Philadelphia: Lippincott Williams&Wilkins.  
Ulusal Gıda Kompozisyon Veri Tabanı. <http://www.turkomp.gov.tr>  
Jr. JWE, MacDonald IA, Zeisel SH (2012) Present Knowledge in Nutrition. 10 ed. Oxford (UK): Wiley-Blackwell.  
Webster-Gandy J, Madden A, Holdsworth M (2012) Oxford Handbook of Nutrition and Dietetics. 2 ed. Oxford, UK: Oxford University Press.  
Merdol TK, Başoğlu S, Örer N (1999) Beslenme ve Diyetetik Açıklamalı Sözlük. 2. baskı. Ankara: Hatiboğlu Yayınevi.  
Aksoy M (2007) Ansiklopedik Beslenme Diyet ve Gıda Sözlüğü. 1. baskı. Ankara: Hatiboğlu Yayınevi.  
Intakes A Report of the Subcommittees on Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes and Upper Reference Levels of Nutrients (2001) Dietary Reference Intakes: Applications in Dietary Assessment 1 ed. Washington, DC: National Academies Press.  
Souci SW, Fachmann W, Kraut H (2008) Food Composition and Nutrition Tables. 7 ed. Stuttgart, Germany: Medpharm Scientific Publishers.

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Su ve elektrolitler (Na, K, Cl), besinlerin su içeriği ile ilgili sınıf içi pratik uygulaması		
2	Kalsiyum, magnezyum, fosfor, kükürt, besinlerin mineral içeriği ile ilgili sınıf içi pratik uygulaması		
3	Demir, bakır, iyot, flor, et, tavuk ve balık ile ilgili laboratuvar uygulaması		
4	Çinko, mangan, krom ve diğerleri & Ağır metaller, besinlerin mineral içeriklerine göre sınıflandırılması ile ilgili sınıf içi pratik uygulaması		
5	Balık tüketimi ve sağlık, besinlerin mineral içeriklerine göre sınıflandırılması ile ilgili sınıf içi pratik uygulaması		
6	A,D,E,K vitaminleri, yağda çözünen vitaminlerle ilgili sınıf içi pratik uygulaması		
7	Tiamin, riboflavin, niasin, suda çözünen vitaminlerle ilgili sınıf içi pratik uygulaması		
8	B6, B12, folik asit, kurubaklagiller ile ilgili laboratuvar uygulaması		
9	ARA SINAV		
10	C vitamini ve diğer vitaminler, sebze ve meyve ile ilgili laboratuvar uygulaması		
11	Menü planlama ilkeleri ve sınıf içi pratik uygulaması		
12	Besinleri işleme yöntemleri		
13	Bireysel besin tüketim ve fiziksel aktivite kayıt sunumları		
14	Bireysel besin tüketim ve fiziksel aktivite kayıt sunumları		
15	Bireysel besin tüketim ve fiziksel aktivite kayıt sunumları		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Su ve elektrolitlerin vücut çalışmasındaki önemini öğrenir.
Ö02	Vitamin ve minerallerin insan beslenmesindeki önemini kavrar.
Ö03	Vitamin ve mineral içerikleri yönünden besinleri değerlendirir.
Ö04	Farklı yaş ve cinsiyete göre günlük vitamin ve mineral gereksinimlerini ve bunları sağlayacak besin çeşit ve miktarlarını öğrenir ve diyet örneğini bu açıdan yorumlar.
Ö05	Menü planlamayı etkileyen etmenleri öğrenir ve menü planlama becerisini geliştirir.
Ö06	Besin işleme-saklamanın önemini ve yöntemlerini öğrenir.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirilmesine bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	14	3	42
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>128</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

**Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları**

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15
Ö01	5	5	2	5	4	3	3	2	4	5	3	2	5	2	2
Ö02	5	5	2	5	4	3	3	2	4	5	3	2	5	2	2
Ö03	5	5	2	5	4	3	3	2	4	5	3	2	5	2	2
Ö04	5	5	2	5	4	3	3	2	4	5	3	2	5	2	2
Ö05	5	5	2	5	5	3	3	2	5	5	3	2	5	2	2
Ö06	5	5	2	5	5	3	3	2	5	5	3	2	5	2	2



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030083 BESLENME İLKELERİ UYGULAMASI I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	0350030083	BESLENME İLKELERİ UYGULAMASI I	2	2	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Prof.Dr. Abdullah ÖKSÜZ	Yok

### Dersin Amacı :

Besinlerin karbonhidrat, posa, protein, yağ, kolesterol ve enerji içerikleri, bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıt yöntemleri, besinlere uygun hazırlama ve pişirme yöntemleri, temel ve geleneksel yemek tarifelerinin beslenme ilkeleri çerçevesinde uygulanması.

### Ders İçerikleri :

Besinlerin karbonhidrat, posa, protein, yağ, kolesterol ve enerji içerikleri, bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıt yöntemleri, besinlere uygun hazırlama ve pişirme yöntemleri, temel ve geleneksel yemek tarifelerinin beslenme ilkeleri çerçevesinde uygulanması.

### Dersin Kaynakları

#### Kaynakları

T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Kurumu. Türkiye Beslenme Rehberi 2022  
Intakes A Report of the Panel on Macronutrients (2005) Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). Washington, DC: National Academies Press.  
Baysal A (2014) Beslenme. 15. baskı. Ankara: Hatiboğlu Yayınevi.  
Bowes and Church's Food Values of Portions Commonly Used 19 ed. Philadelphia: Lippincott Williams&Wilkins.  
Ulusal Gıda Kompozisyon Veri Tabanı. <http://www.turkomp.gov.tr>

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 20
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 80

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Türkiye Beslenme Rehberi		
2	Besin Hazırlama Laboratuvarı'nda çalışma ilkeleri		
3	Besinlerin ölçü ve miktarlarının saptanması (Besin hazırlama laboratuvarı)		
4	Besinlerin karbonhidrat içeriklerine göre sınıflandırılması		
5	Besinlerin posa içeriklerine göre sınıflandırılması		
6	Tahıllar, un, makarna, şeker, nişasta, bal, pekmez ile ilgili uygulamalar (Besin hazırlama laboratuvarı)		
7	Besinlerin yağ ve kolesterol içeriklerine göre sınıflandırılması		
8	Farklı yağ türlerinin kullanımını ile ilgili uygulamalar (Besin hazırlama laboratuvarı)		
9	Ara sınav haftası		
10	Besinlerin protein içeriklerine göre sınıflandırılması		
11	Protein Kalitesi ve besinlerin protein kalitesi yönünden değerlendirilmesi		
12	Yumurta ile ilgili uygulamalar (Besin hazırlama laboratuvarı)		
13	Besinlerin enerji içerikleri yönünden değerlendirilmesi		
14	Fiziksel aktivite düzeyinin saptanması ile ilgili uygulamalar		
15	Besin tüketim ve fiziksel aktivite kayıtları		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Besin öğelerinin günlük tüketim miktarlarını saptar ve önerilere göre karşılaştırma yapar, genel beslenme durumu, beslenme alışkanlıklarını değerlendirir, diyet örneğini yorumlar.
Ö02	Sağlıklı beslenme için öneriler geliştirir.
Ö03	Makro besin öğeleri içerikleri yönünden besinleri değerlendirir.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin öğesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye edebilecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030084 BESLENME İLKELERİ UYGULAMASI II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	0350030084	BESLENME İLKELERİ UYGULAMASI II	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Prof.Dr. Abdullah ÖKSÜZ	Yok

### Dersin Amacı :

Besinlerin su, mineral ve vitamin içerikleri, bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıtlarının raporlandırılması ve sunumu, besinlere uygun hazırlama ve pişirme yöntemleri, temel ve geleneksel yemek tarifelerinin beslenme ilkeleri çerçevesinde uygulanması.

### Ders İçerikleri :

Besinlerin su, mineral ve vitamin içerikleri, bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıtlarının raporlandırılması ve sunumu, besinlere uygun hazırlama ve pişirme yöntemleri, temel ve geleneksel yemek tarifelerinin beslenme ilkeleri çerçevesinde uygulanması.

### Dersin Kaynakları

#### Kaynakları

Intakes A Report of the Panel on Macronutrients (2005) Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). Washington, DC: National Academies Press.  
Bowes and Church's Food Values of Portions Commonly Used 19 ed. Philadelphia: Lippincott Williams&Wilkins.  
T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Kurumu. Türkiye Beslenme Rehberi 2022  
Baysal A (2014) Beslenme. 15. baskı. Ankara: Hatiboğlu Yayınevi.  
Ulusal Gıda Kompozisyon Veri Tabanı. <http://www.turkomp.gov.tr>

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 20
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 80

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Besinlerin su içeriğine göre değerlendirilmesi		
2	Besinlerin mineral içeriklerine göre sınıflandırılması-1		
3	Et, tavuk ve balık ile ilgili laboratuvar uygulaması		
4	Besinlerin mineral içeriklerine göre sınıflandırılması-2		
5	Besinlerin mineral içeriklerine göre sınıflandırılması-3		
6	Süt ve süt ürünleri ile ilgili laboratuvar uygulaması		
7	Besinlerin yağda çözünen vitamin içeriklerine göre sınıflandırılması		
8	Kurubaklagiller ile ilgili laboratuvar uygulaması		
9	Ara sınav haftası		
10	Besinlerin suda çözünen vitamin içeriklerine göre sınıflandırılması-1		
11	Besinlerin suda çözünen vitamin içeriklerine göre sınıflandırılması-2		
12	Bireysel besin tüketim ve fiziksel aktivite kayıt sunumları		
13	Bireysel besin tüketim ve fiziksel aktivite kayıt sunumları		
14	Bireysel besin tüketim ve fiziksel aktivite kayıt sunumları		
15	Bireysel besin tüketim ve fiziksel aktivite kayıt sunumları		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Besin öğelerinin günlük tüketim miktarlarını saptar ve önerilere göre karşılaştırma yapar, genel beslenme durumu, beslenme alışkanlıklarını değerlendirir, diyet örneğini yorumlar.
Ö02	Sağlıklı beslenme için öneriler geliştirir.
Ö03	Vitamin ve mineral içerikleri yönünden besinleri değerlendirir.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





**Necmettin Erbakan Üniversitesi**  
NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
BESLENME VE DİYETETİK

0350030066 BESLENME KAYNAKLI HASTALIKLARIN BİYOKİMYASI					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	0350030066	BESLENME KAYNAKLI HASTALIKLARIN BİYOKİMYASI	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Prof.Dr. Mehmet AKÖZ	Yok

**Dersin Amacı :**

Beslenme ile ilintili hastalıklarda biyokimyasal ve metabolik değişikliklerin, besin ve besin öğeleri ile ilişkisinin öğretilmesi amaçlanmaktadır.

**Ders İçerikleri :**

Obezite, malnutrisyon, diyabet, kardiyovasküler hastalıklar, kanser, yanık, travma-Stres, enfeksiyon Hastalıkları ve sepsis gibi beslenme ile ilintili hastalıklarda normal sağlıklı bireylere göre oluşan biyokimyasal ve metabolik değişiklikler incelenecektir.

**Dersin Kaynakları**

<b>Kaynakları</b>	Journal of Nutritional Biochemistry Harper'in Resimli Biyokimyası Lippincott Biyokimya
-------------------	---

**Ders Yapısı**

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	: 100
<b>Sosyal Bilimler</b>	:	<b>Alan Bilgisi</b>	:

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Beslenme biyokimyasına genel bakış		
2	Beslenme ve hastalık ilişkisi		
3	Beslenme ve hastalık ilişkisi		
4	Obezitede biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi		
5	Obezitede biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi		
6	Diyabette biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi		
7	Diyabette biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi		
8	Malnutrisyonda biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi		
9	Ara sınav		
10	Kardiyovasküler hastalıklarda biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi		
11	Kardiyovasküler hastalıklarda biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi		
12	Kanserde biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi		
13	Yanık, travma ve stres durumunda biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi		
14	Enfeksiyon, sepsis durumunda biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi		
15	Genel değerlendirme		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Hastalık durumunda oluşan biyokimyasal değişiklikleri ayırt eder ve yorumlar.
Ö02	Hastalık durumunda gerçekleşen metabolik değişiklikleri beslenme açısından yorumlar.
Ö03	Beslenme ile ilişkili kronik hastalıklar ve metabolizmaları hakkında bilgi sahibi olur.
Ö04	Beslenme ile ilişkili kronik hastalıklarda oluşan metabolik değişiklikler ile besin ögesi ilişkisini açıklar.

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

BİTİM TARİHİ VE FELSEFESİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	BTF201	BİTİM TARİHİ VE FELSEFESİ	2	2	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Doç.Dr. Hacı Kaya	Yok

**Dersin Amacı :**  
Bilimi tarihsel ve felsefi açıdan analiz edebilmek

**Ders İçerikleri :**  
Bilimin tarihi ve felsefi çözümlemesi

### Dersin Kaynakları

#### Kaynaklar

Bacon, Francis, Novum Organum, Tabiatın Yorumu ve İnsan Âlemi Hakkında Özlü Sözler, çev. Sema Önal, İstanbul: Say Yayınları, 2012.  
Bauer, Susan Wise, Batı Biliminin Öyküsü, çev. Mehmet Morali, İstanbul: Alfa Bilim, 2016.  
Frank, Philip, Bilim Felsefesi, Bilim ile Felsefe Arasındaki Bağ, çev. Dilek Kadioğlu, İstanbul: Say Yayınları, 2017.  
Aydüz, Selim, Osmanlı Biliminin Öncüleri, İstanbul: Timaş Yayınları, 2016.  
Chalmers, Alan F., Bilim Dedikleri, çev. Hüsamettin Arslan, İstanbul: Paradigma Yayıncılık, 2008.  
Demir, Ömer, Bilim Felsefesi, Bursa: Sentez Yayınları, 2012.  
Çüçen, AKadir, Bilim Felsefesine Giriş, Bursa: Sentez Yayınları, 2017. Fara, Patricia, Bilim, Dört Bin Yıllık Bir Tarih, çev. Aysun Babacan, İstanbul: Metis Yayınları, 2015.  
Henry, John, Bilimsel Düşüncenin Kısa Tarihi, çev. Ayşe Mine Şengel, Ankara: Aklçelen Kitapları, 2016. Losee, John, Bilim Felsefesine Tarihsel Bir Giriş, çev. Elif Derviş, Ankara: Dost Kitapevi, 2012. Mason, Stephen F., Bilimler Tarihi, çev. Umur Daybelge, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2001. Topdemir, Hüseyin G. & Unat, Yavuz (2019), Bilim Tarihi ve Felsefesi, Ankara: Pegem Akademi. Ülken, H. Ziya, Bilim Felsefesi, İstanbul: Ülken Yayınları, 2007.  
Çüçen, AKadir, Bilim Felsefesine Giriş, Bursa: Sentez Yayınları, 2017. Fara, Patricia, Bilim, Dört Bin Yıllık Bir Tarih, çev. Aysun Babacan, İstanbul: Metis Yayınları, 2015.  
Henry, John, Bilimsel Düşüncenin Kısa Tarihi, çev. Ayşe Mine Şengel, Ankara: Aklçelen Kitapları, 2016. Losee, John, Bilim Felsefesine Tarihsel Bir Giriş, çev. Elif Derviş, Ankara: Dost Kitapevi, 2012. Mason, Stephen F., Bilimler Tarihi, çev. Umur Daybelge, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2001.

1 ara sınav/ 1 final sınavı

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 50	Eğitim Bilimleri	: 50
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	: 50
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 75
Sosyal Bilimler	: 50	Alan Bilgisi	: 25

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Kayıtlı Bilimin Kökenleri: İlk Uygarlıklar ve Bilimin Ortaya Çıkışı		
2	Antik Yunan'da Bilim		
3	Hellenistik ve Roma Döneminde Bilim		
4	İslâm Döneminde Bilim		
5	Batı Ortaçağında Bilim		
6	Rönesans, Kopernik ve Yeni Bir Dünya		
7	Bilimin Yeni Yöntemleri, Matematik ve Doğa Felsefesinin Bir Araya Gelişi		
8	Descartes ve Mekanik Bilim Anlayışı		
9	İngiliz Kraliyet Derneği ve Deneysel Bilim; Deney, Matematik ve Büyü: Newtoncu Aydınlanma		
10	18. Yüzyıl Bilim Devrimi		
11	Bilimde İlerlemeci Perspektif		
12	19. Yüzyıl Sanayi Devrimi ve Teknik İlerleme		
13	13. 20. Yüzyılda Bilim ve Bilim Üzerine Felsefi Düşünüş: Bilim Felsefesinin Teşekkülü, Bilim Felsefesinde Kuram ve Yöntem Tartışmaları		
14	Post-modern Bilim Anlayışı ve Modern Bilim Eleştirileri		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Eski uygarlıklarda bilimin nasıl ortaya çıktığını, bilim adına ilkel düzeyde nelerin üretildiğini öğrenir.
Ö02	Antik Yunan'da bilimsel düşüncenin, felsefi düşünce içerisinde teorik ve sistematik olarak yeniden ele alındığını kavrar.
Ö03	Hellenistik ve Roma döneminde bilimsel düşüncenin kısmen felsefeden ayrı ve öncesine göre daha zengin bir birikime sahip olduğunu fark eder.
Ö04	Önceki bilimsel mirası devralan İslâm döneminde, İslâm öncesinden çok daha zengin bir bilimsel gelişmeye tanık olur.
Ö05	İslâm bilim mirasını da devralan Batı Ortaçağında, Skolastik felsefi düşünüş çerçevesinde bilimsel düşüncenin Hristiyan dünyadaki serüvenini kavrar.
Ö06	Rönesans'ta ve Kopernik evren anlayışı ile birlikte bilimsel düşüncede radikal kırılmaları ve köklü yorum farklılıklarını takip eder ve kavrar.
Ö07	Modern bilimsel süreçlerde bilimde farklı yöntem arayışlarını kavrar.
Ö08	Descartes'in mekanik felsefesinin bilimde yeni bir çığır açtığını kavrar.
Ö09	İngiliz Kraliyet Derneği'nin öncülüğündeki, Newtoncu aydınlamaya doğru evrilen bilimsel perspektifin nasıl şekillendiğini öğrenir.
Ö10	18. Yüzyılda devrim niteliğindeki bilimsel keşif ve buluşları öğrenir.
Ö11	Modern bilimin karakteristik özelliği olan ilerlemeci anlayışın nasıl teşekkül ettiğini öğrenir.
Ö12	19. Yüzyıl Sanayi devriminde bilimsel düşüncenin geldiği aşamayı ve bilimsel düşüncenin çıktılarının (teknik üretimler/teknoloji) neler olduğunu öğrenir.
Ö13	20. Yüzyılda bilimde yeni yaklaşım ve kuramları öğrenir. Bilim üzerine felsefi düşünceleri, yaklaşımları takip eder ve kavrar.
Ö14	Post-modern süreçlerde modern bilimin sorgulanmaya başlandığını, modern bilimden farklı bir bilimsel perspektif arayışlarına tanık olur.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvençesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.



P14 Multidisipliner yaklaşımda bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.

P15 Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>58</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi:	1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P02	P14
<b>Tüm</b>	1	1



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030051 BİLİMSSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	0350030051	BİLİMSSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Doç.Dr. Abdullah ÖKSÜZ	Yok

### Dersin Amacı :

Dersin amacı, öğrencilere, toplumsal araştırmaya ilişkin temel kavram, yöntem ve yaklaşımları öğretmektir. Ders sonunda öğrencilerin araştırma yapma, bilimsel metinleri değerlendirme ve eleştirel bir bakış ortaya koyma yetilerini geliştirmeleri hedeflenmektedir. Bu ders, lisans düzeyinde öğrencilere sosyal bilimler ile ilgili araştırma yöntemleri konusunda temel bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

### Ders İçerikleri :

Bilimsel araştırma, veri türleri, verilerin toplanması, istatistikte temel kavramlar, hipotez kurma, parametrik ve parametrik olmayan testler, SPSS programı

### Dersin Kaynakları

#### Kaynaklar

Karasar, N. (2008). Bilimsel araştırma yöntemi (17.Baskı). Ankara: Nobel Yayın  
Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö.E., Karadeniz, Ş., a Demirel, F. (2012). Bilimsel araştırma yöntemleri (12. Baskı). Ankara: Pegem Yayınları.□

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 20
Sosyal Bilimler	: 80	Alan Bilgisi	:

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Araştırma Yöntemlerine Giriş ve Temel Kavramlar		
2	Bilimsel Araştırmanın Önemi		
3	Bilimsel Araştırmaya Giriş: Problem, Amaç, Önem, Varsayımlar, Sınırlılıklar, Tanımlar		
4	Bilimsel Araştırmada Literatür Taraması: Kuramsal Boyut, İlgili Kaynaklar		
5	Bilimsel Araştırmada Yöntem: Araştırma Modeli ve Türleri		
6	Bilimsel Araştırmada Yöntem: Evren ve Örneklem		
7	Bilimsel Araştırmada Yöntem		
8	Bilimsel Araştırmada Yöntem: Verilerin Toplanması, Nitel, Nicel Veri Toplama Yöntemleri, Ölçme ve Ölçme Aracı		
9	İstatistikte Temel Kavramlar		
10	Normal Dağılım Eğrisi, Standart Puanlar		
11	İstatistiksel Hipotezler, Doğrusal İlişkinin Ölçülmesi		
12	Parametrik, Non- parametrik Testler		
13	Bilimsel Araştırmada Bulgu, Yorumlar, Sonuç ve Öneriler		
14	Bilimsel Araştırmada Bulgu, Yorumlar, Sonuç ve Öneriler		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bilimsel araştırma kapsamındaki kavramları tanımlar.
Ö02	Bilimsel araştırma aşamalarını sıralar.
Ö03	Okuduğu makaleleri yorumlayabilir.
Ö04	Belli konular ya da problemler için uygun araştırma yöntem ve tekniklerini belirler.
Ö05	Araştırmanın bulguları bağlamında yorum ve öneri geliştirebilir.
Ö06	Yaptığı araştırmayı bilimsel yöntem in basamakları ve genel geçer yazım kurallarıyla raporlaştırır.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	1	12	12
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>84</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	

Ö01	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4
Ö02	4	4	4		5	5	4	5	5	4	5	4	5	4	5
Ö03	5	4	5	4	4	5	4	5	5	4	5	4	5	5	4
Ö04	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4
Ö05	5	4	5	5	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5
Ö06	4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	5	5	5



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

BİL102 BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	BİL102	BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seçmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Öğr.Gör. MUSA ÇANKAYA	Yok

**Dersin Amacı :**  
Bilgisayarı temel düzeyde kullanabilme (belge hazırlama, tablo hazırlama, sunu hazırlama, internet kullanımı).

**Ders İçerikleri :**  
Temel bilgisayar bilgileri, Windows 10, Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Powerpoint, İnternet kullanımı.

Dersin Kaynakları	
<b>Kaynaklar</b>	Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil Sugözü Temel Bilgisayar Teknolojileri Eğitimi -2011 Kadir Yalçın Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil Sugözü

Ders Yapısı			
<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	: 50	<b>Eğitim Bilimleri</b>	: 20
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	: 30	<b>Sağlık Bilimleri</b>	:
<b>Sosyal Bilimler</b>	:	<b>Alan Bilgisi</b>	:

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Temel KavramlarBilgisayarın Gelişimi Bilgisayar Dönemi (Bilgisayar Kuşakları) Bilgisayar Dilinde Bazı Kavramlar Yazılım & Donanım		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil Sugözü
2	Bilgisayar bileşenleri Ana kartRamHard diskGiriş çıkış birimleriDiğer kartlar		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil SugözüTemel Bilgisayar Teknolojileri Eğitimi -2011 Kadir Yalçın
3	İşletim Sistemleriİşletim Sistemi NedirDOS İşletim SistemiDOS komutları		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil SugözüTemel Bilgisayar Teknolojileri Eğitimi -2011 Kadir Yalçın
4	Microsoft WindowsLinux AndroidIOSApple OS X Windows10Windows-10 Kurulumu		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil SugözüTemel Bilgisayar Teknolojileri Eğitimi -2011 Kadir Yalçın
5	ÇalıştırEkran Alıntısı AracıHesap MakinesiKomut İstemiNot DefteriPaint		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil SugözüTemel Bilgisayar Teknolojileri Eğitimi -2011 Kadir Yalçın
6	Projektöre BağlanmaWordPadDenetim MasasıSistem Geri YüklemeGörev Çubuğu ve Başlat MenüsüProgramlar ve Özellikler		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil SugözüTemel Bilgisayar Teknolojileri Eğitimi -2011 Kadir Yalçın
7	SesTarih ve SaatYedekleme ve Geri YüklemeAygıtlar ve YazıcılarBölge ve DilGüç SeçenekleriKlasör Seçenekleri		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil SugözüTemel Bilgisayar Teknolojileri Eğitimi -2011 Kadir Yalçın
8	Word 2013'e girişWord Belgelerini Düzenlemek ve DenetlemekWord'de Metnin Görünüşünü DeğiştirmekWord'de Bilgiyi Sütünlere ve Tablolarda SunmakWord 1.ÖrnekWord 2. Örnek		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil SugözüTemel Bilgisayar Teknolojileri Eğitimi -2011 Kadir Yalçın
9	Word- Akademik Takvim ÖrneğiWord Ders İçerikWord Tablo ÖrnekleriWord Resim Özellikleri		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil SugözüTemel Bilgisayar Teknolojileri Eğitimi -2011 Kadir Yalçın
10	Word İçerik OluşturmaWord Yazıları Sütünlara AyırmaWord CV OluşturmaWord Şablon Oluşturma		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil SugözüTemel Bilgisayar Teknolojileri Eğitimi -2011 Kadir Yalçın
11	Word matematik Fonksiyon işlemleriGenel örnek 1Genel örnek 2		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil SugözüTemel Bilgisayar Teknolojileri Eğitimi -2011 Kadir Yalçın
12	Powerpoint'te Sunu OluşturmakPowerpoint'de Slayt Üzerinde ÇalışmaPowerpoint'de Slayt DüzeniPowerpoint Sunusunu Özelleştirme		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil SugözüTemel Bilgisayar Teknolojileri Eğitimi -2011 Kadir Yalçın
13	Excel'de Çalışma Kitabı OluşturmaExcel'de Veri Tablolarıyla ÇalışmaExcel'de Verilerle Hesaplama YapmakExcel'de Temel Formüller		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil SugözüTemel Bilgisayar Teknolojileri Eğitimi -2011 Kadir Yalçın
14	Excel'de Enflasyon HesabıExcel'de Grafik KullanımıExcel'de Tarih İşlemleriExcel'de Devresel Ödeme Fonksiyonu		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil SugözüTemel Bilgisayar Teknolojileri Eğitimi -2011 Kadir Yalçın

Dersin Öğrenme Çıktıları	
<b>Sıra No</b>	<b>Açıklama</b>
Ö01	Bilgisayarı genel olarak tanıma ve çalışma prensibini açıklama
Ö02	Windows 10 işletim sistemi ile bilgisayar kullanma
Ö03	Ms office 2013 Paket Programını orta Düzeyde Kullanma

Programın Öğrenme Çıktıları	
<b>Sıra No</b>	<b>Açıklama</b>
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.

P07	Besin güvencesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	3	14	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	1	14	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	8	8
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	8	8
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>72</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek	

	P01
Tüm	5
Ö01	5
Ö02	5
Ö03	5



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

BİYOİSTATİSTİK					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	0350030065	BİYOİSTATİSTİK	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Dr. Öğr. Üyesi Dilek CİNGİL	Dr. Öğr. Üyesi Dilek CİNGİL	Yok

### Dersin Amacı :

Bu dersin amacı öğrencilere verilerin tanımlanması, temel istatistik ve analiz bilgi ve becerisini kazandırmaktır.

### Ders İçerikleri :

Bioistatistik tanımı ve kullanıldığı alanlar, Verilerin analizi ile ilişkili bazı önemli kavramlar, Verilerin/Değişkenlerin Tanımlanması, Verilerin Analize Hazırlanması, Verilerin Analiz Edilmesi, t Testleri, Varyans Analizi, Kikare (X<sup>2</sup>) Testleri, Korelasyon Analizi, Örnek veri dosyasında analizleri uygulama

### Dersin Kaynakları

#### Kaynakları

Aksakoğlu G. Sağlıkta Araştırma ve Çözümleme, İkinci Yazım, Dokuz Eylül Üniversitesi Yayınları, 2006, İzmir. Alpar R.Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik-Güvenirlik, İkinci Baskı, Detay Yayıncılık, 2012, Ankara. Büyüköztürk Ş. Sosyal Bilimler İçin Veri Analizi Kitabı, 6. Baskı, Pegem Yayıncılık, 2006, Ankara. Lemeshow S, Hosmer Jr DW, Klar J, Lwanga SK. Sağlık Araştırmalarında Örneklem Büyüklüğünün Yeterliliği, Çeviren: S. Oğuz Kayaalp, Hacettepe-TAŞ Kitabevi, 2000, Ankara. Sumbuloğlu V, Sumbuloğlu Aksakoğlu G. Sağlıkta Araştırma ve Çözümleme, İkinci Yazım, Dokuz Eylül Üniversitesi Yayınları, 2006, İzmir. Alpar R.Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik-Güvenirlik, İkinci Baskı, Detay Yayıncılık, 2012, Ankara. Büyüköztürk Ş. Sosyal Bilimler İçin Veri Analizi Kitabı, 6. Baskı, Pegem Yayıncılık, 2006, Ankara. Lemeshow S, Hosmer Jr DW, Klar J, Lwanga SK. Sağlık Araştırmalarında Örneklem Büyüklüğünün Yeterliliği, Çeviren: S. Oğuz Kayaalp, Hacettepe-TAŞ Kitabevi, 2000, Ankara. Sumbuloğlu V, Sumbuloğlu K.Klinik ve Saha Araştırmalarında Örnekleme Yöntemleri ve Örneklem Büyüklüğü, Alp Ofset Matbaacılık, 2005, Ankara. Erdoğan S, Nahcıvan N, Esin N. Hemşirelikte Araştırma, Nobel Tıp Kitabevleri, 2014, İstanbul. Özdamar K. SPSS ile Bioistatistik, Yenilenmiş 5. Baskı, Kaan Kitabevi, 2003, Eskişehir. Aksakoğlu G. Sağlıkta Araştırma ve Çözümleme, İkinci Yazım, Dokuz Eylül Üniversitesi Yayınları, 2006, İzmir. Alpar R.Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik-Güvenirlik, İkinci Baskı, Detay Yayıncılık, 2012, Ankara. Büyüköztürk Ş. Sosyal Bilimler İçin Veri Analizi Kitabı, 6. Baskı, Pegem Yayıncılık, 2006, Ankara. Lemeshow S, Hosmer Jr DW, Klar J, Lwanga SK. Sağlık Araştırmalarında Örneklem Büyüklüğünün Yeterliliği, Çeviren: S. Oğuz Kayaalp, Hacettepe-TAŞ Kitabevi, 2000, Ankara. Sumbuloğlu V, Sumbuloğlu  
1  
2

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 90	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 10
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Bioistatistik tanımı ve kullanıldığı alanlar		Literatür inceleme Alpar R.Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik-Güvenirlik, İkinci Baskı, Detay Yayıncılık, 2012, Ankara.
2	Verilerin analizi ile ilişkili bazı önemli kavramlar		Literatür inceleme Alpar R.Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik-Güvenirlik, İkinci Baskı, Detay Yayıncılık, 2012, Ankara.
3	Verilerin/Değişkenlerin Tanımlanması		Literatür inceleme Alpar R.Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik-Güvenirlik, İkinci Baskı, Detay Yayıncılık, 2012, Ankara.
4	Verilerin Analize Hazırlanması		Literatür inceleme Alpar R.Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik-Güvenirlik, İkinci Baskı, Detay Yayıncılık, 2012, Ankara.
5	Verilerin Analiz Edilmesi		Literatür inceleme Alpar R.Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik-Güvenirlik, İkinci Baskı, Detay Yayıncılık, 2012, Ankara.
6	t Testleri		Literatür inceleme Alpar R.Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik-Güvenirlik, İkinci Baskı, Detay Yayıncılık, 2012, Ankara.
7	Varyans Analizi		Literatür inceleme Alpar R.Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik-Güvenirlik, İkinci Baskı, Detay Yayıncılık, 2012, Ankara.
8	Kikare (X <sup>2</sup> ) Testleri		Literatür inceleme Alpar R.Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik-Güvenirlik, İkinci Baskı, Detay Yayıncılık, 2012, Ankara.
9	Korelasyon Analizi		Literatür inceleme Alpar R.Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik-Güvenirlik, İkinci Baskı, Detay Yayıncılık, 2012, Ankara.
10	Örneklem büyüklüğünün hesaplanması		Literatür inceleme Alpar R.Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik-Güvenirlik, İkinci Baskı, Detay Yayıncılık, 2012, Ankara.
11	Örnek verilerde analizleri uygulama		Literatür inceleme Alpar R.Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik-Güvenirlik, İkinci Baskı, Detay Yayıncılık, 2012, Ankara.
12	Örnek verilerde analizleri uygulama		Literatür inceleme Alpar R.Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik-Güvenirlik, İkinci Baskı, Detay Yayıncılık, 2012, Ankara.
13	Örnek verilerde analizleri uygulama		Literatür inceleme Alpar R.Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik-Güvenirlik, İkinci Baskı, Detay Yayıncılık, 2012, Ankara.
14	Örnek verilerde analizleri uygulama		Literatür inceleme Alpar R.Uygulamalı İstatistik ve Geçerlik-Güvenirlik, İkinci Baskı, Detay Yayıncılık, 2012, Ankara.

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bioistatistik temel kavramlarını tanımlayabilme
Ö02	Değişken türlerini açıklayabilme
Ö03	Veri toplama yöntemlerini ve verilerin organizasyonunu tanımlayabilme
Ö04	Belirtici istatistikleri tanımlayabilme
Ö05	Teorik dağılımları açıklayabilme
Ö06	Örneklem yöntemlerini tanımlayabilme
Ö07	Hipotez testlerini açıklayabilme
Ö08	Bazı hipotez testlerini yapabileme



**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	30	30
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>96</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları				
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek				

	P06	P08	P10	P11
Ö01	1	1	1	1
Ö02	1	1	1	1
Ö03	1	1	1	1
Ö04	1	1	1	1
Ö05	1	1	1	1
Ö06	1	1	1	1
Ö07	1	1	1	1
Ö08	1	1	1	1



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030044 ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME TEDAVİSİ I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	0350030044	ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME TEDAVİSİ I	4	3	6

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Prof.Dr. Abdullah ÖKSÜZ	Yok

### Dersin Amacı :

Çocukluk döneminde görülen çeşitli akut ve kronik hastalıkları ve beslenme tedavilerini öğrenmek, çocuk hastalıklarında beslenmenin önemini kavramak

### Ders İçerikleri :

Çocuk beslenmesinin önemi, prematüre bebeklerde beslenme tedavisi, akut gastroenteritler ve beslenme tedavisi, malnütrisyon ve beslenme tedavisi, karbonhidrat malabsorpsiyonları ve beslenme tedavisi uygulamaları, protein malabsorpsiyonları ve beslenme tedavisi uygulamaları, yağ malabsorpsiyonlarında beslenme uygulamaları, besin alerjileri ve beslenme tedavisi, çocuklarda enteral beslenme, çocuklarda parenteral beslenme tedavisi, hematoloji ve onkoloji hastalarında beslenme, belirtilen hastalıkların diyet tedavi ilkeleri ve uygulamaları

### Dersin Kaynakları

Kaynakları	1
	Köksal G, Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. Hatiboğlu Yayınevi, 2000.

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Çocuk beslenmesinin önemi		
2	Prematüre bebeklerde beslenme tedavisi ve uygulamalar		
3	Akut gastroenteritler ve beslenme tedavisi, uygulamalar		
4	Malnütrisyon ve beslenme tedavisi, beslenme tedavisine yönelik uygulamalar		
5	Karbonhidrat malabsorpsiyonları ve beslenme tedavisi uygulamaları		
6	Protein malabsorpsiyonları ve beslenme tedavisi uygulamaları		
7	Yağ malabsorpsiyonları ve beslenme, diyet uygulamaları		
8	Ara sınav		
9	Besin alerjileri ve beslenme tedavisi, diyet uygulamaları		
10	Çocuklarda enteral beslenme, kullanılan ürünler ve uygulamalar		
11	Çocuklarda parenteral beslenme, kullanılan solüsyonlar ve uygulamalar		
12	Hematoloji ve onkoloji hastalarında beslenme ve uygulamalar		
13	Öğrencilerin vaka sunumları		
14	Öğrencilerin vaka sunumları		
15	Genel tartışma		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bebek ve çocukluk çağında görülen akut ve kronik hastalıkları tanımlar.
Ö02	Hastalığa özgü enerji ve besin ögesi gereksinimlerini belirler.
Ö03	Hastalıkların tedavisinde kullanılan güncel diyet tedavilerini uygulamamayı bilir ve tartışır.
Ö04	Hastalıkların tedavisinde kullanılan özel tıbbi amaçlı besinleri bilir ve tedavide kullanır.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayip yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	5	70
Ödevler	10	2	20
Sunum/Seminer Hazırlama	2	10	20
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	14	2	28
Laboratuvar	0	0	0
Proje	2	3	6
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>174</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>6</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	
<b>Tüm</b>	5	5	2	5	5	5	2	3	3	4	4	5	5	5	5	
<b>Ö01</b>	5	5	2	5	5	5	2	3	3	4	4	5	5	5	5	
<b>Ö02</b>	5	5	2	5	5	5	2	3	3	4	4	5	5	5	5	
<b>Ö03</b>	5	5	2	5	5	5	2	3	3	4	4	5	5	5	5	
<b>Ö04</b>	5	5	2	5	5	5	2	3	3	4	4	5	5	5	5	



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030053 ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME TEDAVİSİ II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	0350030053	ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME TEDAVİSİ II	4	3	6

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Berna Madalı	Arg. Gör. Meryem AYRANCI

### Dersin Amacı :

Bu dersin sonunda öğrenci: Şişmanlık, yeme bozuklukları, Diabetes Mellitus, reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, gastrointestinal sistem hastalıkları, hareket sistemi hastalıkları, gut'un tanımı, etiyolojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavilerini öğrenir, beslenme tedavileri ile ilgili pratik uygulama yapar.

### Ders İçerikleri :

Şişmanlık, yeme bozuklukları, Diabetes Mellitus, reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, gastrointestinal sistem hastalıkları, hareket sistemi hastalıkları, gut'un tanımı, etiyolojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavisi.

### Dersin Kaynakları

#### Kaynakları

- 1 -Baysal A, Aksoy M, Bozkurt N, Kutluay M, Pekcan P, Keçecioğlu S, Besler T, Mercanlığı SM. Diyet El Kitabı, 4. baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2002. -Uluslararası beslenme ve diyet dergileri (European J Clin Nutr, JADA, Am J Clin. Nutr, vb.) ve kitaplar

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 40
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 60

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Giriş		
2	Malnutrisyon		
3	Gastroenteritler, enfeksiyon hastalıkları ve beslenme tedavisi		
4	Tip 1 Diabet ve Beslenme Tedavisi		
5	Tip 1 Diyabet, Çocukluk Çağı Metabolik Sendrom		
6	Böbrek Hastalıklarında Beslenme Tedavisi		
7	Besin Allerjileri ve Beslenme Tedavisi		
8	Karbonhidrat Metabolizması Bozuklukları ve Beslenme Tedavisi		
9	Ara Sınav		
10	Nörolojik Hastalıklar ve Beslenme Tedavisi		
11	Çocuklarda Enteral, Parenteral Beslenme		
12	Fenilketonüri ve Beslenme Tedavisi		
13	Diğer Protein Metabolizması Bozuklukları ve Beslenme Tedavisi		
14	Onkolojik Hastalıklarda Beslenme		
15	Yağ Metabolizması Bozuklukları ve Beslenme Tedavileri		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Hastalıkların tanımını, etiyolojisini, klinik bulgularını ve komplikasyonlarını öğrenir.
Ö02	Hastalıkların oluşumunda beslenmenin rolünü öğrenir.
Ö03	Hastalıkların tıbbi beslenme tedavi ilkelerini öğrenir.
Ö04	Tıbbi beslenme tedavisi ilkeleri doğrultusunda pratik uygulama yapar.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayip yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030032 DEMOGRAFİK YAPI VE SAĞLIK					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	0350030032	DEMOGRAFİK YAPI VE SAĞLIK	2	2	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Uyar	Yok

### Dersin Amacı :

Demografi tanımını bilmek, demografinin sağlık hizmetlerinde kullanımını bilmek

### Ders İçerikleri :

Demografi tanımı, demografi biliminin doğuşu, gelişmesi, sağlık hizmetlerinde demograik ölçütlerin kullanımı.

### Dersin Kaynakları

**Kaynakları** İnternet web siteleri

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 100
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Demografinin tanımı, gelişimi		
2	Demografide veri kaynakları		
3	Dünyada nüfusun gelişimi		
4	Türkiye'de nüfusun gelişimi		
5	Nüfus dağılımını etkileyen faktörler		
6	Demografik dönüşüm		
7	Dünyada demografik dönüşüm		
8	Türkiye'de demografik dönüşüm		
9	Demografik ölçütler		
10	Doğurganlık ölçütleri		
11	Ölümlülük ölçütleri		
12	Hastalık ölçütleri		
13	Türkiye nüfus ve sağlık araştırmaları 2013 incelenmesi-1		
14	Türkiye nüfus ve sağlık araştırmaları 2013 incelenmesi-2		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Demografinin tanımını bilmeli
Ö02	Demografik verileri bilmeli
Ö03	Demografi sağlık ilişkisini bilmeli
Ö04	Sağlık hizmetlerinde demografik ölçütleri kullanabilmeli
Ö05	Nüfus ve sağlık araştırmasını inceleyebilmeli

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.







**Necmettin Erbakan Üniversitesi**  
NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
BESLENME VE DİYETETİK

0350030003 FİZYOLOJİ I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	0350030003	FİZYOLOJİ I	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Zafer ŞAHİN	Yok

**Dersin Amacı :**

Dersin temel amacı tıbbi fizyoloji konularında öğrencilerin lisans düzeyde bilgi sahibi olmalarını sağlamaktır.

**Ders İçerikleri :**

Öğrenciler homeostazis kavramı, hücresel ve sistemik düzeyde kan, kas, membran fizyolojisi ve solunum sistemi fizyolojisi hakkında lisans düzeyinde sorgulayabilir ve araştırabilir nitelikte bilgi düzeyine sahip olur.

**Dersin Kaynakları**

**Kaynakları**

Zafer Şahin Fizyoloji Ders Notları  
Fatma Nur Takı Fizyoloji Ders Notları, Tıbbi Fizyoloji Guyton 13.baskı Güneş Tıp Kitabevleri 2017,Tıbbi Klinik Anlatımlı Fizyoloji İstanbul Tıp Kitabevi 2015

**Ders Yapısı**

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 100
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Fizyolojiye giriş ve hücre fizyolojisi-1		Zafer Şahin Fizyoloji Ders Notları, Tıbbi Fizyoloji Guyton 13.baskı Güneş Tıp Kitabevleri 2017,Tıbbi Klinik Anlatımlı Fizyoloji İstanbul Tıp Kitabevi 2015
2	Fizyolojiye giriş ve hücre fizyolojisi-2		Zafer Şahin Fizyoloji Ders Notları, Tıbbi Fizyoloji Guyton 13.baskı Güneş Tıp Kitabevleri 2017,Tıbbi Klinik Anlatımlı Fizyoloji İstanbul Tıp Kitabevi 2015
3	Fizyolojiye giriş ve hücre fizyolojisi-3		Zafer Şahin Fizyoloji Ders Notları, Tıbbi Fizyoloji Guyton 13.baskı Güneş Tıp Kitabevleri 2017,Tıbbi Klinik Anlatımlı Fizyoloji İstanbul Tıp Kitabevi 2015
4	Vücut sıvıları ve mineraller		Zafer Şahin Fizyoloji Ders Notları, Tıbbi Fizyoloji Guyton 13.baskı Güneş Tıp Kitabevleri 2017,Tıbbi Klinik Anlatımlı Fizyoloji İstanbul Tıp Kitabevi 2015
5	Membran fizyolojisi&Elektrofizyoloji		Zafer Şahin Fizyoloji Ders Notları, Tıbbi Fizyoloji Guyton 13.baskı Güneş Tıp Kitabevleri 2017,Tıbbi Klinik Anlatımlı Fizyoloji İstanbul Tıp Kitabevi 2015
6	Kas Fizyolojisi-I		Zafer Şahin Fizyoloji Ders Notları, Tıbbi Fizyoloji Guyton 13.baskı Güneş Tıp Kitabevleri 2017,Tıbbi Klinik Anlatımlı Fizyoloji İstanbul Tıp Kitabevi 2015
7	Kas Fizyolojisi-II		Zafer Şahin Fizyoloji Ders Notları, Tıbbi Fizyoloji Guyton 13.baskı Güneş Tıp Kitabevleri 2017,Tıbbi Klinik Anlatımlı Fizyoloji İstanbul Tıp Kitabevi 2015
8	Kan Fizyolojisi-1		Zafer Şahin Fizyoloji Ders Notları, Tıbbi Fizyoloji Guyton 13.baskı Güneş Tıp Kitabevleri 2017,Tıbbi Klinik Anlatımlı Fizyoloji İstanbul Tıp Kitabevi 2015
9	Kan Fizyolojisi-2		Zafer Şahin Fizyoloji Ders Notları, Tıbbi Fizyoloji Guyton 13.baskı Güneş Tıp Kitabevleri 2017,Tıbbi Klinik Anlatımlı Fizyoloji İstanbul Tıp Kitabevi 2015
10	Ara sınav		
11	Kan fizyolojisi-3		Zafer Şahin Fizyoloji Ders Notları, Tıbbi Fizyoloji Guyton 13.baskı Güneş Tıp Kitabevleri 2017,Tıbbi Klinik Anlatımlı Fizyoloji İstanbul Tıp Kitabevi 2015
12	Solunum sistemi fizyolojisi-I		Zafer Şahin Fizyoloji Ders Notları, Tıbbi Fizyoloji Guyton 13.baskı Güneş Tıp Kitabevleri 2017,Tıbbi Klinik Anlatımlı Fizyoloji İstanbul Tıp Kitabevi 2015
13	Solunum sistemi fizyolojisi-II		Zafer Şahin Fizyoloji Ders Notları, Tıbbi Fizyoloji Guyton 13.baskı Güneş Tıp Kitabevleri 2017,Tıbbi Klinik Anlatımlı Fizyoloji İstanbul Tıp Kitabevi 2015
14	Dönem sonu sınavı		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Fizyolojinin tanımı ve insan yaşamında fizyolojinin önemini anlama
Ö02	İnsan vücudunu oluşturan hücrelerin yapısal ve fonksiyonel özelliklerini öğrenme
Ö03	Homeostatik dengede normal sistem fonksiyonlarının sürdürülmesinin önemini kavrama
Ö04	İnsan organizmasını oluşturan kan, solunum ve kardiyovasküler sistemlerin birbirleriyle ilişkisini anlama ve yorumlama

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	1	15	15
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	20	20
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	25	25
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>102</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları						
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek						

	P01	P02	P03	P06	P14	P15
<b>Tüm</b>	1	1	5	5		
<b>Ö03</b>					5	
<b>Ö04</b>					5	5



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030014 FİZYOLOJİ II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	0350030014	FİZYOLOJİ II	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Faik ÖZDENGÜL	Yok

### Dersin Amacı :

Dersin temel amacı tıbbi fizyoloji konularında öğrencilerin lisans düzeyde bilgi sahibi olmalarını sağlamaktır.

### Ders İçerikleri :

Öğrenci sindirim sistemi, beslenme davranışının fizyolojik regülasyonu, sinir sistemi ve endokrin sistem fizyolojisi hakkında lisans düzeyinde bilgi düzeyine sahip olur.

### Dersin Kaynakları

#### Kaynaklar

1. Tıbbi Fizyoloji Guyton 11.baskı Nobel Tıp Kitabevi 2007
- Tıbbi Klinik Anlatımlı Fizyoloji İstanbul Tıp Kitabevi 2015
- Fatma Nur Takı Fizyoloji Ders Notları, Tıbbi Fizyoloji Guyton 13.baskı Güneş Tıp Kitabevleri 2017, Tıbbi Klinik Anlatımlı Fizyoloji İstanbul Tıp Kitabevi 2015

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 100
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Sindirim sistemi fizyolojisi-1		
2	Sindirim sistemi fizyolojisi-2		
3	Sindirim sistemi fizyolojisi-3		
4	Beslenme davranışının regülasyonu		
5	Endokrin sistem fizyolojisi-1		
6	Endokrin sistem fizyolojisi-2		
7	Üreme sistemi fizyolojisi-1		
8	Üreme sistemi fizyolojisi-2		
9	Ara sınav		
10	Sinir sistemi fizyolojisi-1		
11	Sinir sistemi fizyolojisi-2		
12	Sinir sistemi fizyolojisi-3		
13	Duyu fizyolojisi-1		
14	Duyu fizyolojisi-2		
15	Genel değerlendirme		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Sindirim sisteminin çalışma prensibini yapısal ve fonksiyonel özellikleri bakımından anlama
Ö02	Beslenme davranışının regülasyonunda rol alan hormonları öğrenir
Ö03	Beslenme davranışının regülasyonunda rol alan sinirsel mekanizmaları öğrenir
Ö04	Metabolik hız ve regülasyonunu anlama
Ö05	Metabolik hız ve regülasyonunu anlama
Ö06	Sinir sistemi hakkında bilgi sahibi olma
Ö07	Fizyolojik mekanizmalarda hücrel ve sistemik integrasyonu sağlayabilme

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye edebilecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenencesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030040 FONKSİYONEL BESİNLER VE SAĞLIK					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	0350030040	FONKSİYONEL BESİNLER VE SAĞLIK	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Hasan H. Kara	Yok

### Dersin Amacı :

Öğrencileri fonksiyonel besinler ve bu ürünlere ilişkin yasal düzenlemeler hakkında bilgilendirmektedir.

### Ders İçerikleri :

Fonksiyonel besinlerin, tanımı, sınıflandırılması, geliştirilmesi, yasal düzenlemeleri ve çeşitli türde fonksiyonel besinlerin özellikleri.

### Dersin Kaynakları

**Kaynaklar** Gibson GR, Williams M. 2000. Functional Foods. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England.  
Ders notları.

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 10	Fen Bilimleri	: 10
Mühendislik Tasarımı	: 10	Sağlık Bilimleri	: 30
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 40

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Fonksiyonel besinlerin tarihsel gelişimi ve tanımı		
2	Fonksiyonel besinlerin sınıflandırılması.		
3	Fonksiyonel besin katkı maddeleri. Biyoaktif karbonhidratlar.		
4	Biyoaktif peptidler. Biyoaktif lipidler.		
5	Biyoaktif polifenoller ve karotenoidler.		
6	Probiyotikler ve prebiyotikler.		
7	Üretim ve kullanım amaçlarına göre fonksiyonel gıdalar. Fonksiyonel ürün kategorileri.		
8	Ara sınav		
9	Fonksiyonel besin tasarım süreçleri.		
10	Fonksiyonel besin riskleri ve güvenliği.		
11	Süt kökenli fonksiyonel besinler.		
12	Hububat kökenli fonksiyonel besinler.		
13	Spesifik fonksiyonel besin örnekleri.		
14	Fonksiyonel besinlere ilişkin yasal düzenlemeler.		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Fonksiyonel besinlerin tarihsel gelişimini ve kapsamını öğrenir.
Ö02	Fonksiyonel besinlerin çeşitlerini ve sağlık etkileşimlerini öğrenir.
Ö03	Fonksiyonel besinlere ilişkin mevzuatı ve fonksiyonel gıda tasarım dinamiklerini öğrenir.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvençesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030009 GENEL İKTİSAT					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	0350030009	GENEL İKTİSAT	2	2	3

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Günay ÖZCAN	Yok

### Dersin Amacı :

Ekonominin temel kavram ve metodolojisini öğrenmek

### Ders İçerikleri :

Ekonomik problemler ve ekonominin doğası ile ilgili temel bilgiler sağlamak

### Dersin Kaynakları

#### Kaynaklar

##Parkin, M., (2012), Economics, Global Edition, Pearson  
##Mankiw, N. G., (2011), Principles of Economics, 6th Edition, South-Western  
##Parkin, M., (2012), Economics, Global Edition, Pearson  
her bir derste verilecektir  
vize, final

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	EKONOMİ BİLİMİNİN TEMELLERİ, EKONOMİK SORUNLAR ve KAVRAMLAR		Parkin 1,2 . Bölüm Parası 1, 2, 3 . Bölüm
2	TALEP, ARZ ve PİYASA MEKANİZMASI TALEP ve ARZ ESNEKLİĞİ, DİĞER ESNEKLİK ÖLÇÜTLERİ, KING YASASI, TABAN VE TAVAN FİYAT UYGULAMALARI		Parası 4, 5 Bölüm Parkin 3. 4, 5. Bölüm
3	Eşitlik ve Etkinlik, Hükümetin Piyasalardaki Eylemleri, Küresel Piyasalar		Parkin 5., 6, 7 Bölüm
4	TALEP, FAYDA TÜKETİCİ TEORİSİ		Parkin 8, 9 Bölüm Parası 6 Bölüm
5	ÜRETİM ORGANİZASYONU VE MALİYETLER		Parası 7, 8 Bölüm Parkin 10, 11. Bölüm
6	REKABETÇİ PİYASADA ARZ VE FİYATLAMA, MONOPOL		Parkin 12, 13. Bölüm Parası 9, 10 Bölüm
7	Vize		
8	EKSİK REKABET PİYASALARI: OLİGOPOL, MONOPOLLU REKABET PİYASASI		Parası 11, 12 Bölüm Parkin 14, 15. Bölüm
9	TAM GİRİŞLİ ÇIKIŞLI PİYASA		İlişkili Makaleler
10	GELİR BÖLÜŞÜMÜ: ÜCRET, FAİZ,KAR,RANT		Parası 13 Bölüm
11	GELİRİNENİDEN BÖLÜŞÜMÜ, GELİR DAĞILIMI VE EŞİTSİZLİK, EŞİTSİZLİK VE ETKİNLİK İLİŞKİSİ		Parası 14. Bölüm Sloman 9,10. Bölüm
12	Piyasalar, Etkinlik ve Kamu Çıkarı, KAMU TERCİHİ TEORİSİ PİYASA BAŞARISIZLIKLARI		Parkin 16. 17. Bölüm Sloman 11. Bölüm, Parası 15 Bölüm İlişkili Makaleler
13	PİYASALARDA REGÜLASYON, ÖZELLEŞTİRME		Parası , Mikro Ekonomi,23 Bölüm
14	Final		Parası , Mikro Ekonomi,23 Bölüm

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	1.Öğrenciler iktisadi düşünce biçimini günlük yaşamdaki olgulara uyarlayabileceklerdir
Ö02	2.Öğrenciler mikroiktisadi olguların basit modellerini oluşturabileceklerdir
Ö03	3.Öğrenciler iktisadın temel kavramlarını doğru ve yerinde kullanabileceklerdir

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	3	3
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	3	3
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>90</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları						
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek						

	P01	P02	P03	P04	P06
Ö01	4	4		5	5
Ö02			3		



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030052 GENEL İŞLETME					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	0350030052	GENEL İŞLETME	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Selçuk KARAYEL	Yok

### Dersin Amacı :

öğrencilere iş yönetimi ve işletmecilikle ilgili temel kavram ve teknikler konusunda bilgi vermek, öğrencilerin kavramların iş dünyasına nasıl uygulandığı konusunda bilgi sahibi olmalarını sağlamaktır.

### Ders İçerikleri :

Bu ders işletmelerin kuruluşu, yönetim anlayışı ve yönetimin fonksiyonları, pazarlama, üretim, muhasebe, finansman, insan kaynakları yönetimi ve halkla ilişkiler konularında öğrencilere gerekli bilgi ve becerileri kazandırmayı hedefleyen lisans düzeyinde bir dendir.

### Dersin Kaynakları

**Kaynakları** Can, H. & Güney, S. (2007). Genel İşletme. Arıkan Basım: Ankara

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İşletmeye giriş, tanımlar kavramlar		
2	İşletmelerin kuruluşu		
3	İşletmelerin hukuki yapısı		
4	Yönetim anlayışı ve Yönetimin tarihçesi		
5	Yönetimin Fonksiyonları-1		
6	Yönetimin Fonksiyonları-2		
7	Yönetimin Fonksiyonları-3		
8	İşletmenin fonksiyonları-1		
9	Ara sınav		
10	İşletmenin fonksiyonları-1		
11	İşletmenin fonksiyonları-2		
12	İşletmenin fonksiyonları-3		
13	İşletmenin fonksiyonları-4		
14	İşletmenin fonksiyonları-5		
15	Genel değerlendirme		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	İşletmeciliğin temel kavramlarını açıklayabilme
Ö02	İşletmelerin kuruluş çalışmalarını ve hukuki yapılarını tanımlayabilme
Ö03	Yönetimin tarihçesi ve yönetim işlevlerini açıklayabilme
Ö04	Bir işletmenin güçlü ve zayıf yönlerini belirleyebilme
Ö05	İş idaresi ve işletmecilikle ilgili temel bilgilere ulaşabilme

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030025 GENEL MİKROBİYOLOJİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	0350030025	GENEL MİKROBİYOLOJİ	3	3	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Fatma ESENKAYA TAŞBENT	Yok

### Dersin Amacı :

Genel Mikrobiyoloji dersinin amacı; temel mikrobiyolojik kavramların öğrenilmesi ile gıda mikrobiyolojisi dersi için gerekli alt yapının oluşturulmasını sağlamaktır.

### Ders İçerikleri :

Mikrobiyolojiye giriş, Terminoloji, Sınıflandırma, Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri ve bu mikroorganizma gruplarının gıda mikrobiyolojisi açısından önemi, Mikrobiyal metabolizma, Mikrobiyal üreme, Mikroorganizmaların kontrolü

### Dersin Kaynakları

#### Kaynakları

Madigan, M.T., Martinko, J.M., Parker, J., "Biology of Microorganisms", Prentice- Hall, 10th ed., 2003. Önerilen Kaynaklar Boyd, R.F., "General Microbiology", Times Mirror/ Mosby College Publ. 2nd ed., 1988. ICMSF, "Microorganisms in Foods 6; Food Commodities", Blackie Academic Professional, 1998. Jay, J. M., " Modern Food Microbiology", Chapman & Hall, New York, 1992.

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 100
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Mikrobiyolojiye giriş		
2	Mikroorganizmaların adlandırılması ve sınıflandırılması		
3	Mikroorganizmaların tanımlanmasında kullanılan yöntemler		
4	Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri-1		
5	Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri-2		
6	Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri-3		
7	Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri-4		
8	Mikrobiyal metabolizma		
9	Ara sınav		
10	Mikrobiyal üreme ve üremeye etki eden faktörler-1		
11	Mikrobiyal üreme ve üremeye etki eden faktörler-2		
12	Mikrobiyal üreme ve üremeye etki eden faktörler-3		
13	Mikrobiyal bulaşma kaynakları ve mikroorganizmaların kontrolü-1		
14	Mikrobiyal bulaşma kaynakları ve mikroorganizmaların kontrolü-2		
15	Mikrobiyal genetik, immünoloji ve seroloji		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Mikroorganizmaların isimlendirilmesi ve sınıflandırılması hakkında bilgi sahibi olma
Ö02	Mikrobiyal üreme ve metabolizma bilgilerini kavrayabilme
Ö03	Fiziksel ve kimyasal yöntemlerle mikrobiyal üremenin engellenmesi hakkında bilgi sahibi olur.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayip yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030073 GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	0350030073	GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Doç.Dr. Hasan H. KARA	Yok

### Dersin Amacı :

Gıda Bilimi ve Teknolojisi dersinde gıda ile ilgili temel bilgiler ve gıda teknolojileri ile ilgili temel konuların öğretilmesi amaçlanmıştır.

### Ders İçerikleri :

Gıda bilimi ve teknolojiyle ilgili genel temel konular.

### Dersin Kaynakları

#### Kaynaklar

Çeşitli Türkçe, Almanca ve İngilizce kaynaklar  
Gıda Bilimi ve Teknolojisi Ders Notu, Derleyen: Prof. Dr. Adem ELGÜN Çeşitli kaynaklardan oluşturulmuş ders slaytan

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 10	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 30	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	: 30	Sağlık Bilimleri	: 20
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 10

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Gıda bilimi ve teknolojisinin konuları		
2	Gıda ve Beslenme		
3	Su, Karbonhidratlar		
4	Proteinler, Enzimler, Lipidler		
5	Mineraller, Vitaminler, Pigmentler		
6	Gıda mikrobiyolojisi		
7	Tahıl bilimi ve teknoloji		
8	Tahıl bilimi ve teknoloji		
9	Bitkisel yağ kimyası ve teknoloji		
10	ara sınav		
11	Süt bilimi ve teknoloji		
12	Et bilimi ve teknoloji		
13	Meyve ve Sebze işleme teknoloji, öğrenci ödevi sunumları		
14	Özel gıdalar, fermentasyon teknoloji, öğrenci ödevi sunumları		
15	Gıda biyoteknoloji teknoloji, öğrenci ödev sunumları		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gıda kimyası, gıda mikrobiyolojisi gibi temel gıda bilimleri ile gıda imalatına ilişkin genel kavramları öğrenme
Ö02	Et, süt, meyve ve sebze, tahıl ürünleri üretimi, fermentasyon, yemeklik yağ teknoloji ve kimyası, özel gıdalar ile ilgili genel bilgi sahibi olma
Ö03	Gıda üretiminde etik açıdan dikkat edilmesi gereken temel noktalar ile ilgili bilgi sahibi olma

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030043 GIDA KATKI MADDELERİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	0350030043	GIDA KATKI MADDELERİ	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Hasan H. Kara	Yok

### Dersin Amacı :

Beslenme ve diyetetik bölümü öğrencilerinin, işlenmiş gıdaların özelliklerini iyileştirmek, standardize etmek ve raf ömrünü uzatmak için kullanılan katkı maddelerini ve özelliklerini öğrenmesini sağlamaktır.

### Ders İçerikleri :

Giriş, Kanuni düzenlemeler, Antioksidanlar, Asitlendiriciler, Şelat ajanları, Emülgatörler, Koruyucular, Renk maddeleri, Lezzet maddeleri, Lezzet artırıcılar, Tatlandırıcılar, Topaklanmayı önleyiciler

### Dersin Kaynakları

Kaynaklar	
	Gıda Katkı Maddeleri Ders Notları, Doğan, İ.S. 2008.
	Gıda Katkı Maddeleri, Altuğ, T. Meta Basım, Bornova, İzmir, 2001.

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 10	Fen Bilimleri	: 20
Mühendislik Tasarımı	: 10	Sağlık Bilimleri	: 30
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 40

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Giriş		
2	Kanuni düzenlemeler		
3	Antioksidanlar		
4	Asitlendiriciler,		
5	Şelat ajanları		
6	Emülgatörler-I		
7	Emülgatörler-II		
8	Koruyucular		
9	Renk maddeleri		
10	Lezzet maddeleri		
11	Lezzet maddeleri		
12	Lezzet artırıcılar		
13	Tatlandırıcılar		
14	Topaklanmayı önleyiciler		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Katkı maddelerin önemi ve gruplandırmasını kavrar.
Ö02	Katkı maddelerinin kullanım limitleri veyasal düzenlemeleri öğrenir.
Ö03	Katkı maddelerinin temel fonksiyonlarını öğrenir.
Ö04	Farklı ürünlerde bulunan katkı maddeleri hakkında değerlendirme yapar

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	5	6	30
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	3	3
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>89</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları											
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek											
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11
<b>Ö01</b>	4	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3
<b>Ö02</b>	4	3	3	3	4	3	5	5	5	5	4
<b>Ö03</b>	4	5	4	5	3	3	3	5	4	5	4
<b>Ö04</b>	5	3	5	4	4	5	5	3	5	4	4



**Necmettin Erbakan Üniversitesi**  
NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
BESLENME VE DİYETETİK

0350030067 GİRİŞİMCİLİK KÜLTÜRÜ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	0350030067	GİRİŞİMCİLİK KÜLTÜRÜ	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Emre GÖKTÜRK	Yok	Yok

**Dersin Amacı :**

Dersin amacı, sosyal girişimcilik hakkında öğrencileri bilgilendirmektir.

**Ders İçerikleri :**

Girişimcilik dersi, girişim, girişimci kavramlarıyla ilgili konuların öğrenilmesi, girişimcilikteki anahtar kavramların açıklanması ve teorik çerçeveye günlük hayattaki uygulamalar arasında bir köprü kurmayı amaçlamaktadır. Buradaki varsayım, tabii ki, bu dersi alan her öğrencinin hemen kendi işini başarıyla kurabileceği değildir. Amacımız öğrencilerin de aktif katılımı ve sıkça karşımıza çıkan başarılı ve başarısız girişimcilik örneklerinin daha sağlıklı bir şekilde analiz edilebilmesidir.

**Dersin Kaynakları**

<b>Kaynakları</b>	www.konya.edu.tr ders notları ers notları yıl içinde verilecek vize ve final
-------------------	--

**Ders Yapısı**

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	: 10	<b>Sağlık Bilimleri</b>	: 20
<b>Sosyal Bilimler</b>	: 40	<b>Alan Bilgisi</b>	: 50

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Girişimciliğin tanımı ve önemi		
2	Girişimcilik yaklaşımları		
3	Girişimcinin temel fonksiyonları		
4	Bireysel yaklaşım		
5	Çevresel yaklaşım		
6	Firma yaklaşımı		
7	Ara Sınav		
8	Girişimciliği etkileyen unsurlar		
9	Girişimcilikle ilgili yanlışlar		
10	Girişimci olmanın yararları		
11	Girişimci olmanın sakıncaları		
12	Kültürün girişimciliğe etkisi		
13	Dünyada girişimciliğin gelişimi		
14	Türkiye’de girişimciliğin gelişimi		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Girişimci ve girişimcilik konularını tanıır.
Ö02	Girişimcilik yaklaşımları hakkında bilgi sahibi olur.
Ö03	Başarılı girişimcilerin özelliklerini öğrenir.
Ö04	Girişimcinin temel fonksiyonlarını öğrenir.
Ö05	Girişimciliğe etki eden faktörleri öğrenir.

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayip yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	1	14
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	4	1	4
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	5	5
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>39</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>1</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	

<b>Tüm</b>	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	4	3
<b>Ö01</b>	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	4	3
<b>Ö02</b>	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	4	3
<b>Ö03</b>	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	4	3
<b>Ö04</b>	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	4	3
<b>Ö05</b>	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	4	3



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030057 HALK SAĞLIĞI					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	0350030057	HALK SAĞLIĞI	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Lütfi Saltuk DEMİR	Yok

### Dersin Amacı :

Sağlık ve hastalık kavramları ve sağlığı korumada birincil korunmanın ilkelerinin ve yöntemlerinin öğretilmesi ve toplumu ilgilendiren sağlık olaylarını irdelenmesi amaçlanmaktadır

### Ders İçerikleri :

Halk sağlığına giriş, halk sağlığı kavramı, hastalık ve sağlık, sağlık düzeyini belirleyen ölçütleri, epidemiyolojik araştırma yöntemleri, demografi-nüfus yapısı, sağlık yönetimi, ana sağlığı, aile planlaması, sağlık eğitimi, başışıklama, çevre sağlığı, iş sağlığı

### Dersin Kaynakları

**Kaynakları** Temel Halk Sağlığı (2017) Akademisyen Yayınevi

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 100
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Halk Sağlığı Kavramı Hastalık ve Sağlık Kişisel Hijyen		
2	Demografi-Nüfus Yapısı		
3	Sağlık Hizmetleri		
4	Sağlık Yönetimi		
5	Sağlık Düzeyini Belirleyen Ölçütler I		
6	Sağlık Düzeyini Belirleyen Ölçütler II		
7	Araştırma Yöntemleri I		
8	Araştırma Yöntemleri II		
9	Ara sınav		
10	Çevre Sağlığı		
11	İş Sağlığı		
12	Aile Planlaması		
13	Başışıklama		
14	Anne Sağlığı		
15	Sağlık Eğitimi		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Sağlığın korunmasında birincil korumanın önemini kavramlar
Ö02	Toplumda sağlığı ilgilendiren olayları irdeler
Ö03	Toplumda sağlığı ilgilendiren olayları irdeler
Ö04	Sağlık düzeyini belirleyen ölçütleri kullanarak toplumun sağlık düzeyini belirler
Ö05	Sağlık düzeyini belirleyen ölçütleri kullanarak toplumun sağlık düzeyini belirler

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvençesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030081 HELAL GIDA					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	0350030081	HELAL GIDA	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Prof.Dr. Selman Türker	Yok

**Dersin Amacı :**  
Günümüz tüketim toplumunda tüketicilerin kendi inanç, kültür ve düşünceleri ve helal gıda teriminin kapsamı. Belgelendirme/ sertifikasyonlar ve akreditasyon hakkında bilgi. Günümüzde uluslararası düzeyde faaliyet gösteren ve birçok ülkeden belgelendirme kuruluşlarının üye olduğu Dünya Helal Konseyi (World Halal Council, WHC), Dünya Helal Gıda Konseyi (World Halal Food Council, WHFC), Uluslararası Helal Bütünlük İttifakı (International Halal Integrity Alliance, IHI) gibi en bilinenleri hakkında bilgi vermek.

**Ders İçerikleri :**

Helal ve sağlıklı ürünler

**Dersin Kaynakları**

**Kaynaklar**  
Yetim, H. S. Türker. (2020). Helal ve sağlıklı gıda. İZÜ Yayınları. İstanbul, Türkiye, ISBN: 97-000-000-000-0  
Yetim, H., S. Türker. (2020). Helal ve sağlıklı gıda. İZÜ Yayınları. İstanbul, Türkiye, ISBN: 978-000-000-000-0.

**Ders Yapısı**

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 100
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Günümüz tüketim toplumunda tüketicilerin kendi inanç, kültür ve düşünceleri		
2	Günümüz tüketim toplumunda tüketicilerin kendi inanç, kültür ve düşünceleri		
3	Helal gıda teriminin kapsamı		
4	Helal gıda teriminin kapsamı		
5	Belgelendirme hakkında bilgi		
6	Sertifikasyonlar hakkında bilgi		
7	Akreditasyon hakkında bilgi		
8	Günümüzde uluslararası düzeyde faaliyet gösteren ve bir çok ülkeden belgelendirme kuruluşlarının üye olduğu Dünya Helal Konseyi (World Halal Council, WHC)		
9	Dünya Helal Konseyi (World Halal Council, WHC)		
10	Uluslararası helal bütünlük ittifakı (Intenational Halal Integrity Alliance, IHI)		
11	Uluslararası helal bütünlük ittifakı (Intenational Halal Integrity Alliance, IHI)		
12	Dünya Helal Gıda Konseyi (World Halal Food Council, WHFC)		
13	Dünya Helal Gıda Konseyi (World Halal Food Council, WHFC)		
14	Helal standartların tanımı helal standartların şartları hakkında bilgi		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Helal gıda teriminin kapsamını öğrenir
Ö02	Helal gıdaların belgelendirme/ sertifikasyonlar ve akreditasyonu hakkında bilgi sahibi olur
Ö03	Helal standartların tanımı ve şartları hakkında bilgi sahibi olur

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	18	18
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	30	30
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>90</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek





**Necmettin Erbakan Üniversitesi**  
NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
BESLENME VE DİYETETİK

0350030071 İLKYARDIM					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	0350030071	İLKYARDIM	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. İlker GÜRCÜOĞLU	Yok

**Dersin Amacı :**

Öğrencilere ilkyardım bilgisi ve becerisi kazandırmak

**Ders İçerikleri :**

Kaza mahalinden sağlık kuruluşlarına nakil işlemine kadar hasta ve yaralıları yapılması gerekenler.

**Dersin Kaynakları**

Kaynaklar	Temel ilkyardım İlkyardım ile ilgili ders kitapları
-----------	--

**Ders Yapısı**

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 100
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İlk Yardıma Giriş, Tanımı, İlkeleri ve Hedefi		
2	Yaralıların ve Olay Yerinin Değerlendirilmesi		
3	Temel Yaşam Desteği (TYD) ve Cardio-Pulmoner Resüsitasyon (CRP)		
4	Bilinç Bozuklukları (Senkop,Koma,Havale,Hipoglisemi,Kalp Spazmi)		
5	Kanamalar-Çeşitleri-Tedavi Şekilleri		
6	Yaralanmalar		
7	Kırıklar-Çıkıklar-Burkulmalar		
8	Isı Değişiklikleri-Yanıklar		
9	Ara sınav		
10	Sıcak Çarpması ve Donmalar-Isı Dengesi Bozuklukları		
11	Böcek Sokmaları – Hayvan Isırmaları		
12	Boğulmalar-Vurgun-Dağ Hastalığı-Zehirlenmeler		
13	Yaralı Taşıma Teknikleri		
14	Uygulama		
15	Uygulama		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrencilere ilkyardım bilgisi ve becerisine sahip olur.

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	14	2	28
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	14	1	14
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>100</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	

<b>Tüm</b>	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	2	2	2
<b>Ö01</b>	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	2	2	2



**Necmettin Erbakan Üniversitesi**  
NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
BESLENME VE DİYETETİK

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	İSGGÜV1	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Prof.Dr. Ali KAHRAMAN	Yok

**Dersin Amacı :**  
Öğrencilerin iş güvenliği, işçi sağlığı ve iş hukuku alanında bilgilerini artırmak , iş yerlerinde veya çalışma ortamlarındaki dikkat edilmesi gereken kuralları öğretmek ve bilinçli hale getirmek.

**Ders İçerikleri :**  
İş güvenliği ve güvenliği konuları açısından incelenmesi

#### Dersin Kaynakları

Kaynaklar	1
	İlgili makale ve dokümanlar
	İlgili makaleler ve proje çalışmaları
	Ara Sınav; Final

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 60
Sosyal Bilimler	: 40	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İş güvenliğinin tanımı ve tarihçesi		
2	Devletin, işverenin ve işçinin görevleri, Hukuk kavramı ve çeşitleri		
3	İş kazası kavramı, oluş sebepleri ve iş kazası çeşitleri		
4	Meslek Hastalıkları kavramı, çeşitleri ve korunma yolları		
5	Ergonomi (İşçi ve işyeri yeri koşullarının işçi sağlığına etkisi)		
6	Çalışma alanlarında elektriksiz aletlerle çalışmalarda iş güvenliği		
7	Çalışma alanlarında elektrikli aletlerde çalışmalarda iş güvenliği		
8	Ara Sınav		
9	İş güvenliğinde Koruyucular (Makine ve Kişisel Koruyucular)		
10	Bakım ve onarım işlerinde iş güvenliği kuralları		
11	Çalışma hayatında etik kuralları		
12	Kaldırma ve taşıma araçlarında iş güvenliği		
13	Yangın, Patlama, ve doğal afetlerde güvenlik önlemleri		
14	İlk yardım ve ilkyardım kuralları		
15	Final Sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	İş güvenliği ve işçi sağlığı kavramlarını tanımlayabilir ve analiz edebilir.
Ö02	Meslek Hastalıkları ve korunma yollarını analiz edebilir
Ö03	Kaldırma ve taşıma makinalarında iş güvenliği kurallarını analiz edebilir.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besin seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030091 İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
8	0350030091	İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM	30	30	30

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Berna Madalı	Öğr. Gör. Dr. Şenay Burçin Alkan Öğr. Gör. Havvanur Taşkın Dr. Meryem Ayrancı Arş. Gör. Elif Didem Örs

### Dersin Amacı :

Klinik beslenme ilgili tanımların, uygulama ilgili temel prensiplerin öğrenilmesi, klinik beslenme konularında bilgi edinilmesi ve mesleki bilgi ve becerileri uygulamaya geçirmek

### Ders İçerikleri :

Beslenme alanında teorik bilgilerin pratiğe aktarılması

### Dersin Kaynakları

**Kaynakları** Bayсал A. Beslenme. Hatiboğlu Yayınevi. Ankara, 2001. ? Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. Hatiboğlu yayınevi, 2000. ? Fomon SJ. Nutrition of Normal Infants. Mosby, St. Louis, 1993

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 100
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Klinik, Toplum ve Kurum Beslenme Uygulamalar		
2	Klinik, Toplum ve Kurum Beslenme Uygulamalar		
3	Klinik, Toplum ve Kurum Beslenme Uygulamalar		
4	Klinik, Toplum ve Kurum Beslenme Uygulamalar		
5	Klinik, Toplum ve Kurum Beslenme Uygulamalar		
6	Klinik, Toplum ve Kurum Beslenme Uygulamalar		
7	Vize Sınavı		
8	Klinik, Toplum ve Kurum Beslenme Uygulamalar		
9	Klinik, Toplum ve Kurum Beslenme Uygulamalar		
10	Klinik, Toplum ve Kurum Beslenme Uygulamalar		
11	Klinik, Toplum ve Kurum Beslenme Uygulamalar		
12	Klinik, Toplum ve Kurum Beslenme Uygulamalar		
13	Klinik, Toplum ve Kurum Beslenme Uygulamalar		
14	Final Sınavı		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Çocuk hastalıklarına göre beslenme ve diyet uygulamalarında karşılaşılan sorunlar ve çözüm yollarını öğrenir, bu hastalıklarla ilgili beslenme ve diyet uygulamaları yapma becerisi kazanır.
Ö02	Klinikte hasta izleminde uygulanacak yöntemleri öğrenir, hasta dosyasını okuma, dosyadaki bilgileri analiz etme ve hastanın klinik ve laboratuvar bulgularını değerlendirme yöntemleri konusunda bilgi sahibi olur
Ö03	Hastalığa göre beslenme ve diyet uygulamalarında karşılaşılan sorunlar ve çözüm yollarını öğrenir
Ö04	Teorik derslerde kazanılan bilgileri uygulamaların yapıldığı kurumlarda pratiğe aktarabilme
Ö05	Toplum sağlığını ilgilendiren konuları ve ülkemizde uygulanan programları bilir.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

KARİYER PLANLAMA					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	KRP102	KARİYER PLANLAMA	1	1	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Berna Madalı	Yok

### Dersin Amacı :

Bu dersin amacı, iş dünyasının hızla değişen koşullarına öğrencilerin kendi yaşamlarına uyarlama becerisi kazandırmak ve bireysel kariyer planlama ilkeleri doğrultusunda kendilerini gelecekte bekleyen süreçte daha kolay adapte etmektir.

### Ders İçerikleri :

Üniversiteli öğrencilerimizde iş hayatının beklentileri ve dinamikleri konusunda farkındalık oluşturmak, öğrencilerin kişisel ve profesyonel gelişimine ilişkin beceriler geliştirmesini ve alacakları eğitimden en yüksek faydayı sağlamak amacıyla oluşturulan derstir.

### Dersin Kaynakları

**Kaynakları** Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi tarafından hazırlanan kitap, makale, dergi, çevrimiçi kaynaklardan oluşan Kariyer Planlama dersi literatürü

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 100
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Kariyer Planlama Nedir?		
2	Kariyer Planlamada Karşılaşılabilecek		
3	Giriş, Diyetisyenlik nedir? BDB Tanıtımı		
4	BDB Çalışma alanları		
5	Diyetetik Bölümü'nden misafir kabulü		
6	Toplum Beslenme'den misafir kabulü		
7	Vize sınavı		
8	Toplu Beslenme'den misafir kabulü		
9	Erasmus bilgilendirme		
10	Akademisyenlik aşamaları		
11	Bilimsel yayın hazırlama		
12	Akademisyen misafir kabulü		
13	Ödev sunumları		
14	Final Sınavı		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	İlgi alanları, kişisel özellikleri ve değerleri hakkında farkındalık kazanmak, gelecek hedefleri ile uyumlu bir kariyer planlaması yapabilmek
Ö02	Öğrencilerin, ilgi alanlarını becerilerini, değerlerini ve tercihlerini kariyerlerini planlamak için nasıl kullanabileceklerini analiz edebilmeleri
Ö03	Kariyerin, çeşitli yaşam rollerinin sürekli değerlendirilmesi, entegrasyonu ve önceliklendirilmesini içeren yaşam boyu bir süreç olduğunun kavranması
Ö04	Öğrencilerin geçici ve temel kariyer planlamasına yönelik karar verme becerilerinin geliştirilmesi
Ö05	Öğrencilerin iş dünyası ve kariyer olanaklarına yönelik bilgi edinmeleri
Ö06	Özgeçmiş yazımı, doğru sosyal çevrenin oluşturulması, kişisel kariyer geliştirici etkinliklere katılım gibi bireyi farklılaştıracak uygulamalara yönelik becerilerin kazanılması

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servise kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030030 MESLEKİ İNGİLİZCE I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	0350030030	MESLEKİ İNGİLİZCE I	2	2	3

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Doç.Dr. Abdullah ÖKSÜZ	Yok

### Dersin Amacı :

Besin grupları, makro besin öğeleri ile yeterli ve dengeli beslenmenin sağlıkla ilişkisi ile ilgili İngilizce terim ve kavramları öğrenmek, bu kavramları bilimsel makale ve raporlarda etkin bir şekilde anlamak ve yorumlamak

### Ders İçerikleri :

Beslenme bilimleri ile ilgili İngilizce terim ve kavramların güncel ve akademik çalışmalarda kullanımını

### Dersin Kaynakları

#### Kaynaklar

Mahan LK, Raymond JL, Escott-Stump S (2012) Krause's Food & the Nutrition Care Process. 13 ed. St. Louis, Mo.: Elsevier/Saunders.  
Jr. JWE, MacDonald IA, Zeisel SH (2012) Present Knowledge in Nutrition. 10 ed. Oxford (UK): Wiley-Blackwell.

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Giriş		
2	Karbonhidratlar		
3		Karbonhidratlar	
4		Karbonhidratlar	
5		Karbonhidratlar	
6	Yağlar		
7	Yağlar		
8	Yağlar		
9	ARA SINAV		
10	Proteinler		
11	Proteinler		
12	Proteinler		
13	Enerji Metabolizması		
14	Genel Tekrar		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Beslenme bilimlerinde kullanılan temel İngilizce terim ve kavramları günlük ve akademik çalışmalarda etkin bir şekilde kullanır.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin öğesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	6	5	30
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>88</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	

<b>Ö01</b>	3	5	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	2	5
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030041 MESLEKİ İNGİLİZCE II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	0350030041	MESLEKİ İNGİLİZCE II	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Doç.Dr. Abdullah ÖKSÜZ	Yok

### Dersin Amacı :

Besin grupları ve mikro besin öğeleri ile ilgili İngilizce terim ve kavramları öğretmek, İngilizce bilimsel makale ve raporları etkin bir şekilde anlamayı sağlamak ve yorumlamayı öğretmek

### Ders İçerikleri :

Beslenme bilimleri ile ilgili İngilizce terim ve kavramların güncel ve akademik çalışmalarda kullanımı

### Dersin Kaynakları

#### Kaynaklar

Jr. JWE, MacDonald IA, Zeisel SH (2012) Present Knowledge in Nutrition. 10 ed. Oxford (UK): Wiley-Blackwell.  
Mahan LK, Raymond JL, Escott-Stump S (2012) Krause's Food & the Nutrition Care Process. 13 ed. St. Louis, Mo.: Elsevier/Saunders.

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Giriş		
2	Su		
3	Mineral ve iz elementler		
4	Mineral ve iz elementler		
5	Mineral ve iz elementler		
6	Mineral ve iz elementler		
7	Mineral ve iz elementler		
8	Besin grupları		
9	ARA SINAV		
10	Besin grupları		
11	Suda çözünen vitaminler		
12	Suda çözünen vitaminler		
13	Yağda çözünen vitaminler		
14	Yağda çözünen vitaminler		
15	Genel Tekrar		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenci, beslenme bilimlerinde kullanılan temel İngilizce terim ve kavramları günlük ve akademik çalışmalarda etkin bir şekilde kullanır.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin öğesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	6	5	30
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>88</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	

<b>Ö01</b>	3	5	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	2	5
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030007 MESLEKİ ORYANTASYON					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	0350030007	MESLEKİ ORYANTASYON	1	1	1

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Fatma Kübra Sayın	Yok

### Dersin Amacı :

Öğrencilerin beslenme ve diyetetik bölümün içeriği, Diyetetik mesleğinin görev ve sorumlulukları ve meslek etiği hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamak amaçlanmaktadır.

### Ders İçerikleri :

Beslenme ve Diyetetik Bölümünün tanıtımı, ders programları, öğrenci sorumlulukları ve yönetmelikler ile diyetisyenlik mesleği, mesleki etik kavramı, meslek örgütleri, mesleğin tarihi gibi konuları içerir.

### Dersin Kaynakları

Kaynaklar	
	Diyetisyenlik eğitimi ve meslek etiği Hatipoğlu yayınları
	Diyetisyenin çalışma rehberi
	Ders sunularının notları

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Beslenme bilimlerinin tanımı ve tarihçesi		
2	Diyetetik tanımı ve dünyada ve Türkiye' de tarihi		
3	Beslenme ve diyetetik eğitiminin özellikleri, bölümün ders içerikleri		
4	Diyetetik bilimini oluşturan konular		
5	Diyetisyenin resmi belgelerdeki yeri		
6	Diyetisyenin resmi belgelerdeki yeri		
7	Diyetisyenlikte belgeleme		
9	Diyetisyenlikte Belgeleme		
10	Meslek Etiği		
11	Meslek etiği		
12	Meslek Etiği		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Beslenme ile ilgili kavramları ve diyetisyenlik mesleğini tanıma
Ö02	Eğitimi sırasında gerekli yönetmelikleri öğrenir
Ö03	Meslek etiği konusunu öğrenir

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	1	14
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>30</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>1</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları				
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek				

	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	1	1	1	1



**Necmettin Erbakan Üniversitesi**  
NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
BESLENME VE DİYETETİK

0350030063 MEZUNİYET PROJESİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	0350030063	MEZUNİYET PROJESİ	3	2	5

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Doç.Dr. Hasan Hüseyin KARA Prof.Dr. Abdullah OKSÜZ Dr. Öğr. Üyesi Fatma Kübra SAYIN Dr. Öğr. Üyesi Elif YILDIRIM	Yok

**Dersin Amacı :**

Öğrencilere araştırma planlama, yürütme, verileri analiz etme ve raporlama becerisi kazandırmak

**Ders İçerikleri :**

Öğrenciler, Beslenme ve Diyetetik alanında bir araştırma planlar, yürütür, verileri analiz ederek raporlar.

**Dersin Kaynakları**

Kaynakları
Bilimsel Araştırma Yöntemleri Bilimsel araştırma yöntemleri ile ilgili akademik kitaplar, güncel akademik makaleler

**Ders Yapısı**

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 100
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Araştırma planlama		
2	Araştırma planlama		
3	Verilerin toplanması		
4	Verilerin toplanması		
5	Verilerin toplanması		
6	Verilerin toplanması		
7	Verilerin toplanması		
8	Verilerin toplanması		
9	Ara sınav		
10	Verilerin analiz edilmesi		
11	Verilerin analiz edilmesi		
12	Verilerin raporlanması ve literatürle karşılaştırılması		
13	Verilerin raporlanması ve literatürle karşılaştırılması		
14	Verilerin raporlanması ve literatürle karşılaştırılması		
15	Araştırma sonuçlarının sözel olarak sunulması		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrenci Beslenme ve Diyetetik alanında bir araştırma planlar.
Ö02	Öğrenci araştırmasında etik kuralların gereğine uygun hareket eder.
Ö03	Araştırmasına uygun şekilde verileri toplar ve analiz eder.
Ö04	araştırma sonuçlarını yazılı ve sözlü olarak raporlar.

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvençesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%20
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	1	%20
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	5	70
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	20	20
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>122</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	

<b>Tüm</b>	2	5	2	2	2	2	2	5	2	2	2	5	2	2	5
<b>Ö01</b>	2	5	2	2	2	2	2	5	2	2	2	5	2	2	5
<b>Ö02</b>	2	5	2	2	2	2	2	5	2	2	2	5	2	2	5
<b>Ö03</b>	2	5	2	2	2	2	2	5	2	2	2	5	2	2	5
<b>Ö04</b>	2	5	2	2	2	2	2	5	2	2	2	5	2	2	5



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030087 PROJE HAZIRLAMA VE YÖNETİMİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	0350030087	PROJE HAZIRLAMA VE YÖNETİMİ	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Prof.Dr. Abdullah ÖKSÜZ	Yok

### Dersin Amacı :

Öğrencilere proje hazırlama ve yönetimi konusunda bilgi vermek

### Ders İçerikleri :

Proje konusu, etik kurula başvuru, araştırma bütçesi oluşturma, proje yazımı, proje yönetimi, proje sonuçlarının raporlandırılması

### Dersin Kaynakları

#### Kaynaklar

Van Horn L. Beto J. A. & Academy of Nutrition and Dietetics. (2019). Research : successful approaches in nutrition and dietetics (Fourth). Academy of Nutrition and Dietetics.

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Proje hazırlanması ile ilgili temel bilgiler		
2	Proje hazırlama aşamaları		
3	Araştırma yöntemleri		
4	Etik kurullar		
5	Proje için bütçe oluşturma		
6	Proje yazımı-1		
7	Proje yazımı-2		
8	Proje yazımı-3		
9	Ara sınav haftası		
10	Proje yönetimi		
11	Proje yönetiminde karşılaşılabilecek sorunlar ve sorunların yönetimi		
12	Öğrenci sunumları		
13	Öğrenci sunumları		
14	Öğrenci sunumları		
15	Öğrenci sunumları		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Proje konusunun belirlenmesine karar verir.
Ö02	Etik kurullara nasıl başvuru yapılması gerektiğini bilir.
Ö03	Proje yazım aşamalarını bilir ve uygular.
Ö04	Proje sonuçlarını yazılı ve sözlü olarak sunar.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayip yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	1	%24
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%36
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	16	16
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>60</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	
<b>Tüm</b>	3	5	3	3	3	3	3	5	3	3	3	5	5	3	5	
<b>Ö01</b>	3	5	3	3	3	3	3	5	3	3	3	5	5	3	5	
<b>Ö02</b>	3	5	3	3	3	3	3	5	3	3	3	5	5	3	5	
<b>Ö03</b>	3	5	3	3	3	3	3	5	3	3	3	5	5	3	5	
<b>Ö04</b>	3	5	3	3	3	3	3	5	3	3	3	5	5	3	5	



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030079 SAĞLIK HİZMETLERİNDE KALİTE					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	0350030079	SAĞLIK HİZMETLERİNDE KALİTE	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Doç.Dr. Ş. Didem Kaya	Yok

### Dersin Amacı :

Kalite ve kalite ile ilgili temel kavramları, sağlık sektörlerinde kalitenin önemini ve standartları konusunda bilgi sahibi olmak. Ayrıca sağlık sektörlerinde akreditasyon kavramını öğrenmek.

### Ders İçerikleri :

Kalite İle İlgili Kavramlar; Kalite Olgusunun Tarihi Boyutu; Kalite Uygulamalarında Yararlanılan Araçlar; Kalite Öncüleri Ve Felsefeleri; Toplam Kalite Yönetimi Kavramı, Kapsamı Ve Temel Boyutları; Kalite Yönetim Sistemi Ve Iso 9000 Standartları; Hastane Hizmet Kalite Standartları; Kaliteye İlişkin Güncel Konular (Altı Sigma, Efom); Hizmet Sektöründe Kalitenin Önemi; Müşteri İlişkileri Yaklaşımında Kalitenin Önemi; Akreditasyon Kavramının Tanımı, Önemi, Amacı; Jo'nun 2008 Hasta Odaklı Ve Organizasyonel Odaklı Standartları Nedir; Jo'nun Uluslararası Hasta Güvenliği Hedefleri Ve Uygulamaları; Akreditasyona Başvuru Süreci Ve Sentinel Olaylar.

### Dersin Kaynakları

Kaynakları	slaytlar kalite ile ilgili makaleler SAS Kitapçığı, SKS Kitapçığı - - Vize ve Final
------------	---

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 50
Sosyal Bilimler	: 50	Alan Bilgisi	:

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Kaliteye Giriş ve Kalite ile ilgili Kavramlar	-	-
2	Toplam Kalite Yönetimi	-	-
3	Sağlık Hizmetlerinde Kalitenin Gelişimi	-	-
4	Sağlık Hizmetlerinde Kalite Yönetimi	-	-
5	Kalite İyileştirme Araçları	-	-
6	Kalite Yönetim Sistemi	-	-
7	Uluslararası Kalite Güvence Sistemleri	-	-
8	Hasta Memnuniyeti	-	-
9	Hasta Güvenliği	-	-
10	Çalışan Güvenliği	-	-
11	Sağlık Hizmetlerinde Akreditasyon	-	-
12	Sağlık Hizmetlerinde Akreditasyon Süreci	-	-
13	Sağlık Hizmetlerinde Kalite ve Akreditasyon ile ilgili Diğer Kavramlar	-	-
14	Genel Tekrar	-	-

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Kalite tanımı, kalite ile ilgili terimler, kalite prensipleri, proses tanımı ve işleyişini
Ö02	Takım çalışması, sistem kavramı, sürekli kalite iyileştirmeyi öğrenmek
Ö03	Ölçüm, analiz, değerlendirme, kaynak yönetimi kavramlarını öğrenir.
Ö04	Hastane hizmet kalite standartları konusunda bilgi sahibi olmak.
Ö05	Akreditasyon, planlama, toplam kalite yönetimini bilmek.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvençesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayip yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





**Necmettin Erbakan Üniversitesi**  
NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
BESLENME VE DİYETETİK

0350030080 SAĞLIK HUKUKU					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	0350030080	SAĞLIK HUKUKU	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Süheyla ZORLU	Yok

**Dersin Amacı :**

Sağlık Bilimleri Fakültesi öğrencilerinin sağlık hukukuna ilişkin temel bilgileri öğrenmelerini sağlamak. İş hayatında karşılaşılabilecekleri hukuki durumları, personel ve hasta hak ve yükümlülükleri ile bunlara ilişkin süreçleri anlamaları ve farkında olmalarını sağlamak

**Ders İçerikleri :**

Sağlık hukuku tarihçesi, tanımları, hak ve yükümlülükler, sağlık alanında karşılaşılabilecek hukuki durumlar ve hukuki süreçler

**Dersin Kaynakları**

**Kaynakları** Mustafa Kıcaloğlu: Doktorların ve Hastanelerin Tıbbi Müdahaleden Kaynaklanan Hukuki Sorumlulukları, 2011

**Ders Yapısı**

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 50	Alan Bilgisi	: 50

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Giriş		
2	Sağlık Hukuku kapsamı, tarihçe ve temel kavramlar		
3	Hasta hak ve yükümlülükleri		
4	Sağlık çalışanı hak ve yükümlülükleri		
5	Hasta mahremiyeti ve sağlıkta kişisel verileri koruma		
6	Tıbbi müdahale ve hukuka uygunluk		
7	Klinik çalışmalar ve hukuka uygunluk		
8	Özel sağlık kuruluşlarının hukuki sorumluluğu		
9	Ara sınav		
10	Yargı kararı inceleme		
11	Yargı kararı inceleme		
12	Yargı kararı inceleme		
14	Genel tekrar		
15	Genel sınav		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Sağlık Hukukuna ilişkin tarihçe ve temel kavramları tanımlar.
Ö02	Hasta ve sağlık çalışanlarının haklarını bilir.
Ö03	Sağlık çalışanlarının hukuki sorumluluklarını bilir.

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireyler için uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030018 SAĞLIK İLETİŞİMİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	0350030018	SAĞLIK İLETİŞİMİ	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Ayhan ULUDAĞ	Yok

### Dersin Amacı :

Bu dersin amacı, öğrencileri sağlık hizmeti sunumu sırasında karşılaşılabilecekleri iletişim sorunlarına hazırlamak, onları bu konuda bilgili ve donanımlı hale getirmek için öncelikle kendilerini tanıyabilmelerini sağlamak, iletişim sürecini doğru yönetebilme becerilerini geliştirmektir. Genel iletişim ve sağlık alanında yaşanan ve yaşanabilecek iletişim sorunları konularında teorik ve pratik bilgi verilerek hayata ve dünyaya ait bilinç ve bakış açılarını genişletmek, sorgulayıcı olmalarını sağlamak, kazandıkları bilgileri, tutumları ve eğitimleri meslek hayatları boyunca kullanmalarını sağlamaktır. Kendini tanımak için öncelikle sorgulayıcı bir anlayışa ve gerçekçi bir yaklaşıma sahip olmak gereklidir.

### Ders İçerikleri :

Genel iletişim kavramı, İletişim öğeleri ve türleri, Kendini tanıma ve kendini açma, Kişilerde benlik durumları, Çatışma yönetimi ve çatışma türleri, Sağlıkta karar verme modelleri

### Dersin Kaynakları

#### Kaynaklar

- 5.Okay, Ayla (2009), Sağlık İletişimi, Farmaskop/MediaCat, İstanbul.
- 3.Dökmen, Ü. (1999). İletişim Çatışmaları ve Empati, Sistem Yayınları, İstanbul.
- 4.Gordon, Thomas ve Edvards, W. Sterling (1997) Doktor-Hasta İşbirliği, (Çev.) Emel Aksay. Sistem Yay, İstanbul.
- 1.Gürüz, Demet ve Eğinli, Ayşen Temel (2010). İletişim Becerileri Anlamak-Anlatmak-Anlaşmak, Nobel Yayın-Dağıtım, Ankara
- 2.Cüceloğlu, Doğan, 1999: Yeniden İnsan İnsana. Remzi Kitabevi, İstanbul.
- 1.Gürüz, Demet ve Eğinli, Ayşen Temel (2010). İletişim Becerileri Anlamak-Anlatmak-Anlaşmak, Nobel Yayın-Dağıtım, Ankara
- 2.Cüceloğlu, Doğan, 1999: Yeniden İnsan İnsana. Remzi Kitabevi, İstanbul.
- 3.Dökmen, Ü. (1999). İletişim Çatışmaları ve Empati, Sistem Yayınları, İstanbul.
- 4.Gordon, Thomas ve Edvards, W. Sterling (1997) Doktor-Hasta İşbirliği, (Çev.) Emel Aksay. Sistem Yay, İstanbul.
- 5.Okay, Ayla (2009), Sağlık İletişimi, Farmaskop/MediaCat, İstanbul.
- 1.Gürüz, Demet ve Eğinli, Ayşen Temel (2010). İletişim Becerileri Anlamak-Anlatmak-Anlaşmak, Nobel Yayın-Dağıtım, Ankara
- 2.Cüceloğlu, Doğan, 1999: Yeniden İnsan İnsana. Remzi Kitabevi, İstanbul.
- 3.Dökmen, Ü. (1999). İletişim Çatışmaları ve Empati, Sistem Yayınları, İstanbul.
- 4.Gordon, Thomas ve Edvards, W. Sterling (1997) Doktor-Hasta İşbirliği, (Çev.) Emel Aksay. Sistem Yay, İstanbul.
- 5.Okay, Ayla (2009), Sağlık İletişimi, Farmaskop/MediaCat, İstanbul.

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 50
Sosyal Bilimler	: 50	Alan Bilgisi	:

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Genel iletişim kavramı		
2	İletişim öğeleri ve türleri		
3	Kendini tanıma ve kendini açma		
4	Kişilerde benlik durumları		
5	Maskeli iletişim ve savunuculuk		
6	Empatik iletişim		
7	Etkili iletişim		
8	Çatışma yönetimi ve çatışma türleri		
9	Sağlık alanında iletişim engelleri		
10	Sağlıkta doğru iletişim kurma yöntemleri		
11	Aktif ve pasif dinleme		
12	Sağlıkta karar verme modelleri		
13	Vaka analizi		
14	Genel değerlendirme		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Genel iletişimi bilme
Ö02	İletişim öğeleri ve iletişim türlerini bilme
Ö03	Bilim ve meslek olarak kendini tanımlama ve iletişim yönetimini sağlama
Ö04	Empatik iletişim ve empatik dinlemeyi bilme
Ö05	Etkili iletişimi bilme
Ö06	Sağlık alanında iletişim engellerini bilme
Ö07	Sosyal hayatta maskeli iletişim ve savunuculuğu bilme
Ö08	Örnek iletişim sorunlarını bilme ve analiz edebilme

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.



**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%0
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%0</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	0	0	0
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>0</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>0</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları



**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%0
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%0</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	0	0	0
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>0</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>0</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları



**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%0
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%0</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	0	0	0
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>0</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>0</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları



**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%0
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%0</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	0	0	0
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>0</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>0</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları



**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%0
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%0</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	0	0	0
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>0</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>0</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları



**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%0
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%0</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	0	0	0
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>0</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>0</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları



**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%0
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%0</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	0	0	0
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>0</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>0</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları





**Necmettin Erbakan Üniversitesi**  
NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
BESLENME VE DİYETETİK

0350030064 SEMİNER					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	0350030064	SEMİNER	1	1	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Dr. Öğr. Üyesi Fatma Kübra SAYIN	Yok	Yok

**Dersin Amacı :**

Öğrencilere belirli bir konuda sunum yapabilme becerisi kazandırmak

**Ders İçerikleri :**

Makale derleme ve sözlü sunum

**Dersin Kaynakları**

<b>Kaynakları</b>	Araştırma ve derleme makaleleri yok makaleler
-------------------	---

**Ders Yapısı**

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	: 40
<b>Sosyal Bilimler</b>	:	<b>Alan Bilgisi</b>	: 60

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Sunu konularını belirleme		
2	Bireysel çalışma		
3	Bireysel çalışma		
4	Bireysel çalışma		
5	Bireysel çalışma		
6	Bireysel çalışma		
7	Bireysel çalışma		
8	Bireysel çalışma		
9	Bireysel çalışma		
10	Bireysel çalışma		
11	Bireysel çalışma		
12	Bireysel çalışma		
13	Bireysel çalışma		
14	Bireysel çalışma		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bilimsel araştırmanın süreç ve tekniklerini öğrenme
Ö02	Yayınlarla ulaşma, raporlama bilgisi öğrenme
Ö03	Sunum yapabilme becerisi kazanma

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvençesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	1	6	6
Sunum/Seminer Hazırlama	14	1	14
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>76</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları					
Katkı Düzeyi:	1: Çok düşük	2: Düşük	3: Orta	4: Yüksek	5: Çok yüksek

	P08	P15
<b>Tüm</b>	3	5
<b>Ö01</b>	3	5



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030010 ŞEHİR VE KÜLTÜR-KONYA					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	0350030010	ŞEHİR VE KÜLTÜR-KONYA	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Öğr. Üye Yrd. Doç. Dr. Erkan AYGÖR	Yok

### Dersin Amacı :

Konya, sahip olduğu çevresel, doğal ve kültürel değerleri ile tarih öncesi çağlardan günümüze ka-dar önemli bir yerleşim merkezi olarak varlığını sürdürmektedir. Fiziki yapısı, meydanları, çarşı-pazarı, sokakları ve sivil mimarlık örnekleri ile Selçuklu ve Osmanlı şehrinin dokusuna ait verileri yansıtmaktadır. Kent dokusunu en iyi yansıtan mimari yapılar ortaçağın sosyal ve ekonomik yaşantısına, kültür ve sanatına ait eşsiz örneklerin en nadide parçalarını Konya'da sergilemektedir. Bu ders Konya'nın ortaçağ İslam Sanatı ve mimarisinin örneklerini sunmaktadır.

### Ders İçerikleri :

Şehir Anadolu Selçuklularının başkenti ve çeşitli ticaret yolları üzerinde bir durak noktası olduktan sonra, Selçuklu, Moğol ve Karamoğulları döneminde önemli yapılara ev sahipliği yapmıştır. Öğrencilerle Konya müzeleri ziyaret edilecektir. Bu dersin sonunda öğrenciler Konya ve İslam sanat tarihini geniş bir çerçevede tanıyacaklar, ortaçağ İslam sanat ve mimarisi, üslup tarihleri ve toplumsal önemi anlamış olacaklardır.

### Dersin Kaynakları

#### Kaynakları

KONYALI, İ.H., Abideleri ve Kitabeleri ile Konya Tarihi, Ankara, 1997  
ÖNDER, M., Mevlâna Şehri Konya, Ankara, 1971  
Anonim, Konya Ansiklopedisi, C.1-9, Konya, 2016  
AYGÖR, E., ve vd., Konya İl Merkezi Taşınmaz Kültür Ve Tabiat Varlıkları Envanteri, Konya, 2010  
BAYKARA, T., Türkiye Selçukluları Devrinde Konya, Konya, 1998  
KARPUZ, H., Türk Kültür Varlıkları Envanteri Konya I,II,III, Ankara, 2009

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 80	Alan Bilgisi	: 20

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Konya Şehrinin Bölümleri		Kaynak kitaplardan konunun okunması
2	Müze tanımları ve müze çeşitleri		
3	Konya Çatalhöyük tanıtımı		
4	Konya Arkeoloji Müzesinin tanıtımı		
5	Konya Arkeoloji Müzesinin ziyaret		
6	Mevlana müzesinin tanıtımı		
7	Mevlana müzesi ziyaret		
8	Ara Sınav		
9	Sahip Ata Külliyesi ve müzesini ziyaret		
10	Sırçalı Medrese tanıtımı		
11	Sırçalı Medrese ve ziyareti		
12	Karatay İnce Minareli ve Ali Gav Medreselerinin tanıtımı		
13	Karatay , İnce Minareli ,Ali Gav, Medrese Ziyaret		
14	Alaaddin Cami ve höyüğü, II. Kılınçaslan Köşkü, Konya Surları tanıtımı		
15	Alaaddin ve çevresi gezisi		
16	Final Sınavı		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Konyanın erken aşamalarının tarihinin öğrenilmesi
Ö02	Konya'daki müze çeşitlerini tanıyabilme
Ö03	Konya'nın kültür tarihi içerisinde oynadığı rolün anlaşılması
Ö04	Konya'nın oluşumu ve gelişimi hakkında bilgi sahibi olur.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvençesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayip yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.







# Necmettin Erbakan Üniversitesi

NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
BESLENME VE DİYETETİK

0350030005 TEMEL KİMYA I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	0350030005	TEMEL KİMYA I	5	4	5

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Dr. Öğr. Üyesi Fatma Kübra Sayın	Doç.Dr. Erdal KOCABAŞ	Yok

#### Dersin Amacı :

Dersin amacı öğrencinin atomik yapı, termodinamik, gazlar, yükseltgenme-indirgenme ve kimyasal bağları, çözeltileri içeren genel kimyanın kanunlarını, prensiplerini, teorilerini ve onların uygulamalarını kavramasıdır.

#### Ders İçerikleri :

Madde, atom, kimyasal bağlar, asit baz, çözeltiler.

#### Dersin Kaynakları

Kaynaklar	Genel kimya ilkeler ve modern uygulamalar, Palme yayınları Sunumlar Sunumlar
-----------	--

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 30	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	: 60
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 10

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Madde, özellikleri ve ölçümler		sunumlar
2	Atom		
3	Kimyasal Bileşikler		
4	Periyodik Tablo		
5	Kimyasal reaksiyonlar		
6	Kimyasal bağlar		
7	Asit-Baz kavramları		
8	Titrasyon		
9	Çözelti kavramı ve Çözelti çeşitleri		
10	Çözelti hazırlama		
11	Termodinamik		
12	Termodinamik		
13	Sıvılar ve katılar		
14	sıvılar ve katılar		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Maddelerin kimyasal yapılarını anlayabilir.
Ö02	Her çeşit reaksiyon ortamında stokiometrik hesaplamalar yapıp, reaksiyon ürünlerinin teorik ve yüzde verimlerini hesaplayabilir
Ö03	Çözelti hazırlayabilir.
Ö04	Asit-baz titrasyon kavramlarını tanıyabilir ve kullanabilir.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	5	70
Ödevler	14	1	14
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	14	2	28
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>158</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>5</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	

<b>Ö01</b>	2	5	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3	3
<b>Ö02</b>	2	5	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3	3
<b>Ö03</b>	2	5	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3	3
<b>Ö04</b>	2	5	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3	3



**Necmettin Erbakan Üniversitesi**  
NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
BESLENME VE DİYETETİK

0350030023 TEMEL KİMYA II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	0350030023	TEMEL KİMYA II	5	4	5

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Dr. Öğr. Üyesi Hasan Kara	Prof.Dr. ERDAL KOCABAŞ	Yok

**Dersin Amacı :**

Öğrencinin Hidrokarbonlar ve Fonksiyonel gruplarını içeren bileşikler tanımlamaları ve reaksiyonlarını öğrenmeleri

**Ders İçerikleri :**

Organik kimyanın tanımı ve temel kavramları, hidrokarbonlar ve fonksiyonel gruplarını içeren bileşiklerin genel ve sistematik isimlendirilmesi, hidrokarbonların sınıflandırılması, alkanlar, alkenler, alkinler, sikloalkanlar, sikloalkenler, sterokimya, organik kimyada izomeri

**Dersin Kaynakları**

**Kaynakları** Genel Kimya Palme Yayıncılık Sunumlar

**Ders Yapısı**

Matematik ve Temel Bilimler	: 20	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	: 60
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 20

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Karbon Bileşikleri ve Kimyasal Bağlar		
2	Lewis Yapılar, Hibridizasyon, Moleküler Geometri		
3	Karbon Bileşikleri: Fonksiyonel Gruplar, Moleküller arası Kuvvetler		
4	Organik reaksiyonlara giriş: asit ve bazlar		
5	Alkanlar		
6	Stereokimya: Enantiomerler, (R-S) Sistemi, Optik Aktivite, Diastereomerler.		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Moleküler yapı, kararlılık, stereokimya ve reaktivite arasındaki bağlantıları kurma
Ö02	Göreceli asit / baz kuvvetini sıralama
Ö03	Belirli bir moleküler formülün olası izomerlerinin ve fonksiyonel grupların yapılarını yazma

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P10	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P11	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P12	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P13	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P14	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P15	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P16	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P17	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P18	Besin güvençesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P19	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P20	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P21	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P22	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P23	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030019 TEMEL PSİKOLOJİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	0350030019	TEMEL PSİKOLOJİ	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Doç.Dr. Seher Quadır	Dr. Öğr. Üyesi NESİBE GÜNAY MOLU	Yok

### Dersin Amacı :

Psikolojiye Giriş dersi ile öğrencilerin Psikoloji biliminin doğasını kavrayarak, davranışın biyolojik temelleri üzerine bilgi sahibi olmaları, Psikolojideki çeşitli kavramlar ve kuramlar hakkında bilgi sahibi olmaları, bu bilgileri günlük hayatlarında ve mesleklerini icra ederken kullanabilme yeteneğini kazanmalarını hedeflenmektedir.

### Ders İçerikleri :

Derste psikoloji, Kişilik ve Kişilik Kuramları, Algı, Duygu ve Heyecanlar, Bellek, Engellenme, Normaldışı Davranışlar, Psikoterapi Yöntemleri vb. Konular işlenmektedir

### Dersin Kaynakları

Kaynakları	2
	1
	Richard J. Gerrig, Philip G. Zimbardo, Psikoloji ve Yaşam- Psikolojiye Giriş / Psychology and Life, (çev. Gamze Sart), Nobel, 2012. Doğan Cüceloğlu, İnsan ve Davranış: Psikolojinin Temel Kavramları, İstanbul Remzi Kitabevi, 1991.

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 0	Eğitim Bilimleri	: 0
Mühendislik Bilimleri	: 0	Fen Bilimleri	: 10
Mühendislik Tasarımı	: 0	Sağlık Bilimleri	: 60
Sosyal Bilimler	: 50	Alan Bilgisi	: 100

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar	
1	Psikolojinin Tanımı, Konusu, Anlamı ve Amacı, Temel Kavramlar		Powerpoint	Richard J. Gerrig, Philip G. Zimbardo, Psikoloji ve Yaşam- Psikolojiye Giriş / Psychology and Life, (çev. Gamze Sart), Nobel, 2012. Doğan Cüceloğlu, İnsan ve Davranış: Psikolojinin Temel Kavramları, İstanbul Remzi Kitabevi, 1991.
2	Psikolojide Araştırma Yöntemleri		Powerpoint	Richard J. Gerrig, Philip G. Zimbardo, Psikoloji ve Yaşam- Psikolojiye Giriş / Psychology and Life, (çev. Gamze Sart), Nobel, 2012. Doğan Cüceloğlu, İnsan ve Davranış: Psikolojinin Temel Kavramları, İstanbul Remzi Kitabevi, 1991.
3	Psikolojide Yaklaşım Türleri		Powerpoint	Richard J. Gerrig, Philip G. Zimbardo, Psikoloji ve Yaşam- Psikolojiye Giriş / Psychology and Life, (çev. Gamze Sart), Nobel, 2012. Doğan Cüceloğlu, İnsan ve Davranış: Psikolojinin Temel Kavramları, İstanbul Remzi Kitabevi, 1991.
4	Duyum ve Algı		Powerpoint	Richard J. Gerrig, Philip G. Zimbardo, Psikoloji ve Yaşam- Psikolojiye Giriş / Psychology and Life, (çev. Gamze Sart), Nobel, 2012. Doğan Cüceloğlu, İnsan ve Davranış: Psikolojinin Temel Kavramları, İstanbul Remzi Kitabevi, 1991.
5	Kişilik Kavramı, Kişilik Kuramları, Psikedinamik Kuram		Powerpoint	Richard J. Gerrig, Philip G. Zimbardo, Psikoloji ve Yaşam- Psikolojiye Giriş / Psychology and Life, (çev. Gamze Sart), Nobel, 2012. Doğan Cüceloğlu, İnsan ve Davranış: Psikolojinin Temel Kavramları, İstanbul Remzi Kitabevi, 1991.
6	Çatışma ve savunma mekanizmaları		Powerpoint	Richard J. Gerrig, Philip G. Zimbardo, Psikoloji ve Yaşam- Psikolojiye Giriş / Psychology and Life, (çev. Gamze Sart), Nobel, 2012. Doğan Cüceloğlu, İnsan ve Davranış: Psikolojinin Temel Kavramları, İstanbul Remzi Kitabevi, 1991.
7	Psiko – Seksüel Gelişim (Freud)		Powerpoint	Richard J. Gerrig, Philip G. Zimbardo, Psikoloji ve Yaşam- Psikolojiye Giriş / Psychology and Life, (çev. Gamze Sart), Nobel, 2012. Doğan Cüceloğlu, İnsan ve Davranış: Psikolojinin Temel Kavramları, İstanbul Remzi Kitabevi, 1991.
8	Psiko – Sosyal Gelişim (Erikson)		Powerpoint	Richard J. Gerrig, Philip G. Zimbardo, Psikoloji ve Yaşam- Psikolojiye Giriş / Psychology and Life, (çev. Gamze Sart), Nobel, 2012. Doğan Cüceloğlu, İnsan ve Davranış: Psikolojinin Temel Kavramları, İstanbul Remzi Kitabevi, 1991.
9	Bilişsel Gelişim (Piaget)		Powerpoint	Richard J. Gerrig, Philip G. Zimbardo, Psikoloji ve Yaşam- Psikolojiye Giriş / Psychology and Life, (çev. Gamze Sart), Nobel, 2012. Doğan Cüceloğlu, İnsan ve Davranış: Psikolojinin Temel Kavramları, İstanbul Remzi Kitabevi, 1991.
10	Ahlak Gelimi (Kolberg)		Powerpoint	Richard J. Gerrig, Philip G. Zimbardo, Psikoloji ve Yaşam- Psikolojiye Giriş / Psychology and Life, (çev. Gamze Sart), Nobel, 2012. Doğan Cüceloğlu, İnsan ve Davranış: Psikolojinin Temel Kavramları, İstanbul Remzi Kitabevi, 1991.
11	Öğrenme Psikolojisi		Powerpoint	Richard J. Gerrig, Philip G. Zimbardo, Psikoloji ve Yaşam- Psikolojiye Giriş / Psychology and Life, (çev. Gamze Sart), Nobel, 2012. Doğan Cüceloğlu, İnsan ve Davranış: Psikolojinin Temel Kavramları, İstanbul Remzi Kitabevi, 1991.
12	Öğrenme Psikolojisi		Powerpoint	Richard J. Gerrig, Philip G. Zimbardo, Psikoloji ve Yaşam- Psikolojiye Giriş / Psychology and Life, (çev. Gamze Sart), Nobel, 2012. Doğan Cüceloğlu, İnsan ve Davranış: Psikolojinin Temel Kavramları, İstanbul Remzi Kitabevi, 1991.

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
13	Güdülenme, Motivasyon		Powerpoint Richard J. Gerrig, Philip G. Zimbardo, Psikoloji ve Yaşam- Psikolojiye Giriş / Psychology and Life, (çev. Gamze Sart), Nobel, 2012.Doğan Cüceloğlu, İnsan ve Davranış: Psikolojinin Temel Kavramları, İstanbul Remzi Kitabevi, 1991.
14	Bellek, Bellek Türleri		Powerpoint Richard J. Gerrig, Philip G. Zimbardo, Psikoloji ve Yaşam- Psikolojiye Giriş / Psychology and Life, (çev. Gamze Sart), Nobel, 2012.Doğan Cüceloğlu, İnsan ve Davranış: Psikolojinin Temel Kavramları, İstanbul Remzi Kitabevi, 1991.
15	Dersin Değerlendirilmesi		Geri bildirim Değerlendirme

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Psikoloji bilimin doğasını anlar.
Ö02	Kişilik gelişimini ve kuramlarını kavrar
Ö03	Davranışın psikososyal temellerini kavrar.
Ö04	Algı, Duygu ve Davranış kavramlarını anlar

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%30
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%30
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	1	14	14
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	3	3
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	3	3
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>90</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	
<b>Ö01</b>	5	3	4	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	
<b>Ö02</b>	4	4	4	3	3	5	4	4	3	3	4	4	3	4	3	
<b>Ö03</b>	4	3	4	4	3	4	3	4	5	4	3	4	3	4	3	
<b>Ö04</b>	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030028 TIBBİ BİYOLOJİ VE GENETİK					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	0350030028	TIBBİ BİYOLOJİ VE GENETİK	3	3	4

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Doç.Dr. Hasibe VURAL	Yok

### Dersin Amacı :

Öğrencilerin Biyoloji ve Genetik alanlarında kullanılan tanım ve kavramları tanıması, genetik olayların cereyan ettiği hücrenin morfolojisi ve fizyolojisini öğrenme, hücrenin genetik yapısını, insan genomunu gen mutasyonunu, kalıtımın prensiplerini, kromozomal hastalıkları ve ilgili tanı tekniklerini ile genetik danışmanlık hakkında bilgi sahibi olması amaçlanmaktadır.

### Ders İçerikleri :

Hücre ve kalıtsal materyalin genel yapısı ve işlevleri hakkında genel kavramlar ve genetik mekanizmalar

### Dersin Kaynakları

**Kaynakları** David L. Nelson, Michael M. Cox, Lehninger Biyokimyanın İlkeleri, Palme Yayınevi, Ankara, 2013, Alberts B, Bray A, Lewis J. Molecular Biology of Cell, Garland Publishing, Inc., New York 1989.

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 100
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Tıbbi biyolojiye giriş, tarihsel gelişim, hücre genel özellikleri, hücre inceleme yöntemleri		
2	Hücre organizasyonu, hücre membranı ve nitelikleri		
3	Hücre iskeleti ve hücre organelleri		
4	Genetik materyal yapısı, işlevi, DNA-RNA, gen organizasyonu ve gen ifadesinin düzenlenmesi		
5	Protein Sentezi: DNA replikasyonu, Transkripsiyon		
6	Hücre Bölünmesi		
7	Kromozomlar ve kromozom düzensizlikleri		
8	Kalıtım Kalıpları		
9	Ara sınav		
10	Mutasyonlar		
11	Prenatal Tanı ve Genetik Danışma		
12	Moleküler biyoloji teknikleri		
13	Sitogenetik, prenatal tanı ve genetik danışmanlık		
14	Mendel genetiği ve kalıtım modelleri		
15	Genel değerlendirme		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Hücrenin yapısını, organellerini ve hücrelerin birbirleri ile ilişkilerini kavrar.
Ö02	Genetik kod ve genetik kontrol mekanizmalarının hücre için önemini kavrar.
Ö03	İnsan kalıtım modellerinin tiplerini ve özelliklerini kavrar.
Ö04	Genetik materyalde meydana gelen değişikliklerin özelliklerini ve önemini kavrar.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayip yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	4	56
Ödevler	14	4	56
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>156</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>5</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	
<b>Tüm</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	5	5	5	
<b>Ö01</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	5	5	5	
<b>Ö02</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	5	5	5	
<b>Ö03</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	5	5	5	
<b>Ö04</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	5	5	5	



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030046 TOPLU BESLENME YAPILAN KURUMLARDA BESLENME I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	0350030046	TOPLU BESLENME YAPILAN KURUMLARDA BESLENME I	3	3	5

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Kurum Dışı Gökhan Esmer	Yok

### Dersin Amacı :

Toplu beslenme sistemlerinde (TBS) yönetim ve organizasyon, mutfak ve yemekhane planlama, menü planlama, satın alma ve depolama gibi toplu beslenme sistemleri süreçleri konularında bilgi verilmesi amaçlanmaktadır.

### Ders İçerikleri :

Toplu beslenme ve önemi, TBS sistem tipleri/ yeni üretim sistemleri, yönetim ve organizasyon, mutfak/yemekhane planlama, TBS'de kullanılan araç gereçler, menü yönetimi ve denetimi, standart yemek tarifeleri ve denetimi, satın alma ve depolama teknikleri, iş güvenliği.

### Dersin Kaynakları

#### Kaynakları

1

1- Ders notları ve sunuları 2- Standart Yemek Tarifeleri Kitabı Yazar: Türkan Kutluay Merdol 3- Toplu Beslenme Servisi (TBS) Yapılan Kurumlar İçin Sağlıklı Beslenme Rehberi Editör: Türkan Kutluay Merdol  
1- Ders notları ve sunuları 2- Standart Yemek Tarifeleri Kitabı Yazar: Türkan Kutluay Merdol 3- Toplu Beslenme Servisi (TBS) Yapılan Kurumlar İçin Sağlıklı Beslenme Rehberi Editör: Türkan Kutluay Merdol

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Toplu Beslenme Sistemlerine Giriş	-	-
2	Toplu beslenme sistemlerinde karşılaşılan sorunlar	-	-
3	Toplu beslenme sistemlerinde yönetim ve organizasyon	-	-
4	Toplu beslenmede görev tanımları	-	-
5	Toplu beslenme sistemlerinde menü planlama yönetimi ve kontrolü	-	-
6	Toplu beslenme sistemlerinde menü planlama ilkeleri	-	-
7	Standart yemek tarifeleri ve toplu beslenme sistemlerinde oluşan artıklar ve önleme yolları	-	-
8	Toplu Beslenme Sistemlerinde Mutfak ve Yemekhane	-	-
9	Toplu beslenme sistemlerinde mutfak ve yemekhane planlama	-	-
10	Toplu beslenme sistemlerinde satın alma yöntemleri	-	-
11	Kamu ihale kanunu	-	-
12	Toplu beslenme sistemlerinde kamu ihale kanununa göre mal/hizmet alımı	-	-
13	Toplu beslenme sistemlerinde teknik şartnamelerin hazırlanması ve önemi	-	-
14	Toplu beslenme sistemlerinde mal muayene ve kabul işlemleri	-	-

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Toplu beslenmenin önemini kavrar, toplu beslenme yapılan kuruluşların özelliklerini, yeni üretim sistemlerini kavrar.
Ö02	Yönetimin fonksiyonlarını yönetici diyetisyen olarak toplu beslenme sistemlerine adapte eder.
Ö03	Yeni yönetim yaklaşımlarını öğrenir ve kurumda stratejik yönetim yaklaşımını uygulayarak kurumun misyon, vizyon, stratejik amaç ve hedeflerini belirler.
Ö04	Mutfak-yemekhane planlayabilme becerisine sahip olur.
Ö05	Toplu beslenme yöneticisi olarak, kuruluşa uygun araç-gereç seçimini yapar.
Ö06	Hedef gruba yönelik menü planlar.
Ö07	Yiyeceklerin uygun satın alma ve depolama ilkelerini bilir
Ö08	Toplu beslenme sistemlerinde iş kazalarının önlenmesine yönelik uygulamaları bilir.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvençesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030055 TOPLU BESLENME YAPILAN KURUMLARDA BESLENME II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	0350030055	TOPLU BESLENME YAPILAN KURUMLARDA BESLENME II	3	3	5

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Uzman Uzman Diyetisyen Gökhan ESMER	Yok

### Dersin Amacı :

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 işletmelerle ticari olmayan işletmeler arasındaki farklılıkların öğretilmesi amaçlanmaktadır.

### Ders İçerikleri :

Toplu beslenme sistemlerinde ticari işletmeler ve bu işletmelerde organizasyon/ mutfak personeli, ticari işletmelerde mutfak/restoran planı, geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, servis yöntemleri, hijyen/HACCP, ISO 22000, maliyet kontrolü

### Dersin Kaynakları

**Kaynakları** Axler B H, Litrides CA. Ctypes of Food Service ,Food and Beverage Service, John Willey& Sons, USA 1990.

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Toplu beslenme sistemlerinde ticari işletmeler		
2	Ticari işletmelerde organizasyon ve mutfak personeli		
3	Toplu beslenme sistemlerinde besin hazırlama ve pişirme yöntemleri, soslar, çorbalar, garnitürler ve sebze kesimleri I		
4	Toplu beslenme sistemlerinde besin hazırlama ve pişirme yöntemleri, soslar, çorbalar, garnitürler ve sebze kesimleri II		
5	Ticari işletmelerde servis yöntemleri I		
6	Ticari işletmelerde servis yöntemleri II		
7	Toplu beslenme sistemlerinde hijyen I		
8	Toplu beslenme sistemlerinde hijyen II		
9	Ara sınav		
10	Toplu beslenme sistemlerinde HACCP- TS EN ISO 22000 Yaklaşımı		
11	Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan denetim listeleri		
12	Toplu beslenme sistemlerinde maliyet kontrolü		
13	Proje sunumu-1		
14	Proje sunumu-2		
15	Genel değerlendirme		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Ticari nitelikli ve ticari olmayan toplu beslenme kuruluşlarının farklılıklarını öğrenir.
Ö02	Yiyecek içecek servisinin önemini, organizasyonunu ve iş tanımlarını bilir.
Ö03	HACCP sistemini toplu beslenme sistemlerinde uygular.
Ö04	Besin ve besin ögesi kayıplarını önlemek için her besine özgü besin hazırlama ve pişirme yöntemlerini değerlendirir.
Ö05	Farklı ülkelere ait servis yöntemlerinin özelliklerini bilir ve toplu beslenme sistemleri yönünden yorumlar.
Ö06	Ekonomik üretim ve hizmet sunumunu ve maliyet kontrolünü öğrenir.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvençesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayip yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030047 TOPLUMDA BESLENME DURUMUNUN SAPTANMASI					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	0350030047	TOPLUMDA BESLENME DURUMUNUN SAPTANMASI	3	3	3

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Elif YILDIRIM	Yok

### Dersin Amacı :

Bu dersin sonunda öğrenci: Şişmanlık, yeme bozuklukları, Diabetes Mellitus, reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, gastrointestinal sistem hastalıkları, hareket sistemi hastalıkları, gut'un tanımı, etiyojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavilerini öğrenir, beslenme tedavileri ile ilgili pratik uygulama yapar.

### Ders İçerikleri :

Şişmanlık, yeme bozuklukları, Diabetes Mellitus, reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, gastrointestinal sistem hastalıkları, hareket sistemi hastalıkları, gut'un tanımı, etiyojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavisi.

### Dersin Kaynakları

#### Kaynaklar

- Baysal A, Aksoy M, Bozkurt N, Kutluay M, Pekcan P, Keçecioğlu S, Besler T, Mercanlül SM. Diyet El Kitabı, 4. baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2002. -Uluslararası beslenme ve diyet dergileri (European J Clin Nutr, JADA, Am J Clin. Nutr. vb.) ve kitaplar

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 40
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 50

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Giriş		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Hastalıkların tanımını, etiyojisini, klinik bulgularını ve komplikasyonlarını öğrenir.
Ö02	Hastalıkların oluşumunda beslenmenin rolünü öğrenir.
Ö03	Hastalıkların tıbbi beslenme tedavilerini öğrenir.
Ö04	Tıbbi beslenme tedavisi ilkeleri doğrultusunda pratik uygulama yapar.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuraları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.







# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030056 TOPLUMDA BESLENME SORUNLARI VE EPİDEMİYOLOJİSİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	0350030056	TOPLUMDA BESLENME SORUNLARI VE EPİDEMİYOLOJİSİ	3	3	5

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Elif YILDIRIM	Yok

### Dersin Amacı :

Toplumda özel grupların beslenme sorunlarını, nedenlerini ve çözüm yollarını, ulusal besin ve beslenme politikalarının hazırlanması ve uygulanmasını öğretmek

### Ders İçerikleri :

Türkiye'de ve dünyada görülen beslenme sorunları ve epidemiyolojisi, protein-enerji malnutrisyonu, şişmanlık, diyetle bağlı kronik hastalıklar, demir yetersizliği anemisi, iyot yetersizliği hastalıkları, diş çürükleri, çinko yetersizliği, raşitizm, osteomalasi, osteoporoz, vitamin yetersizlikleri, folik asit yetersizliği vd. ve epidemiyolojisi, yaşlı beslenmesi, afet durumlarında beslenmenin yönetimi, besin destekleri ve besin zenginleştirme, toplum sağlığında beslenme genomiği, ulusal besin ve beslenme plan ve politikaları

### Dersin Kaynakları

#### Kaynakları

Michael J. Gibney, Barrie M. Margetts, John M. Kearney ve Lemore Arab. Public Health Nutrition 1st Edition, 2004, Blackwell Publishing

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Beslenme sorunları, risk grupları Besin ve beslenme politikaları ve önemi		
2	PEM ve epidemiyolojisi Emzirmenin korunması, geliştirilmesi ve desteklenmesi Büyümenin izlenmesi		
3	Pratik : Araştırma planlama, soru kağıdı hazırlanması ve SPSS kullanımı		
4	Şişmanlık ve epidemiyolojisi Beslenmeye bağlı kronik hastalıklar ve epidemiyolojisi Türkiye Obezite (Şişmanlık) ile Mücadele ve Kontrol Programı (2010-2014)		
5	Pratik: Araştırmanın değerlendirilmesi		
6	İyot yetersizliği hastalıkları ve epidemiyolojisi		
7	Demir yetersizliği anemisi ve epidemiyolojisi		
8	Folat yetersizliği ve epidemiyolojisi Diğer vitamin yetersizlikleri ve epidemiyolojisi		
9	Ara sınav		
10	Diş sağlığı ve epidemiyolojisi Çinko yetersizliği ve epidemiyolojisi		
11	D vitamini yetersizlikleri: Rikets, osteomalasi, osteoporoz ve epidemiyolojisi		
12	Afet durumlarında beslenme		
13	Besin zenginleştirme ve besin destekleri		
14	Yaşlılık ve beslenme, Toplum sağlığında nutrigenomik		
15	Genel değerlendirme		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Toplumda duyarlı grupların beslenme sorunlarını, sorunların nedenlerini öğrenir, önemini kavrar ve çözüm yolları konusunda bilgi edinir.
Ö02	Türkiye'de ve dünyada protein-enerji malnutrisyonu epidemiyolojisini, korunma amaçlı anne sütünün desteklenmesi ve teşvik edilmesi ile büyümenin izlenmesi konularını öğrenir.
Ö03	Şişmanlık ve diyetle ilişkili kronik hastalıkların epidemiyolojisini öğrenir ve sahada uygulama ile durumu değerlendirip, yorumlayabilir.
Ö04	Vitamin ve mineral yetersizlikleri ve epidemiyolojisini öğrenir, önemini kavrar ve çözüm yolları konusunda bilgi edinir.
Ö05	Yapılan bir epidemiyolojik çalışmanın nasıl değerlendirilmesi gerektiğini öğrenir.
Ö06	Afet durumlarında, yaşlılık döneminde beslenmesinin önemini kavrar.
Ö07	Türkiye'deki ve dünyadaki besin ve beslenme politikalarının oluşturulması ve uygulanması hakkında bilgi sahibi olur.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

TÜRK DİLİ I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	TDL101	TÜRK DİLİ I	2	2	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Okutman Türkan Topcu	Yok

### Dersin Amacı :

Türk Dili Dersi, öğrencilere Türk dilinin özelliklerini ve işleyiş kurallarını örnekleriyle göstermeyi; duygularını, düşüncelerini, tasarımlarını, izlenimlerini, gözlemlerini, yaşantılarını söz ve yazılıya doğru ve etkili olarak anlatma becerisi ve alışkanlığı kazandırmayı; yazılı ve sözlü metinler aracılığıyla kelime hazinelerini geliştirmeyi; okudukları metinleri ya da dinledikleri programları doğru olarak anlayabilme kurallarını öğretmeyi; kişiler ve kitleler arasındaki iletişimin temeli olan dil becerilerini geliştirmeyi hedeflemektedir.

### Ders İçerikleri :

Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma

### Dersin Kaynakları

#### Kaynakları

Ders Notları

Özdemir, Emin, Güzel ve Etkili Konuşma Sanatı, Remzi Kitabevi, Ocak 1999 Gencan, Tahir Nejat, Dilbilgisi, Ayraç Yayınevi, Ekim 2001 Aksan, Doğan, Her Yönüyle Dil/Ana Çizgileriyle Dilbilim , c 1,2,3, Türk Dil Kurumu., 1979-1982 Banguoğlu, Tahsin, Türkçenin Grameri, Türk Dil Kurumu Yayınları, 2000 Karahan, Leyla, Türkçede Söz Dizimi, Akçağ Yayınları, 1999 Özen, Mustafa Nihat, Yazmak Sanatı ve Kompozisyona Giriş, İstanbul, 1971 Karaalioğlu, Seyit Kemal, Kompozisyon Sanatı, İstanbul, Ocak 1999 KŞAN, Doğan, Her Yönüyle Dil, CI, II, III. Ankara: Türk Dil Kurumu, 1980. ÇOTUKSÖKEN, Yusuf, Üniversite Öğrencileri İçin Uygulamalı Türk Dili, I, II, Papatya Yayıncılık, İst.2001. EKER, Süer, Çağdaş Türk Dili, Grafiker Yayınları, 2003. ERGİN, Muharrem, Üniversiteler İçin Türk Dili, İstanbul: Boğaziçi Yayınları1, 1986. KORKLAZ, Zeynep; ERCİLASUN, Ahmet; GÜLENSOY, Tuncer, Türk Dili ve Kompozisyon, Ekin Basım Yayın Dağıtım, 2007. YELTEN, Muhammet, Türk Dili ve Anlatım Bilgileri, Doğu Kütüphanesi, 2010

Ders Notları

yok

Ara-Yarı yıl sonu sınavı

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler :

Mühendislik Bilimleri :

Mühendislik Tasarımı :

Sosyal Bilimler :

: 100

Eğitim Bilimleri :

Fen Bilimleri :

Sağlık Bilimleri :

Alan Bilgisi :

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Türk dili dersinin içeriği ve dersle ilgili kaynakların tanıtılması.		Ders kitabı
2	Dilin tanımı, özellikleri, dil-kültür ilişkisi ve dilin kültür taşıyıcılık özelliği. Konuşma ve yazı dili.		ders kitabı
3	Yeryüzündeki diller, dil aileleri ve Türkçenin bu diller arasındaki yeri ve özelliği. Türk dilinin bugüne kadar ki tarihi gelişimi ve Türklerin kullandığı alfabeler. Dönem araştırma konusu. Türk dili, Türk edebiyatı ve Türk kültürü ile ilgili bir eserin okunarak incelenmesi.		Ders kitabı İZLENCE ve seçilmiş yazılar Dergilerden alınan makaleler
4	Atatürk'ün dil hakkındaki görüşleri. Güneş-Dil Teorisi ve Atatürk'ün Türkçe hakkındaki düşünceleri.		Ders kitabı İZLENCE ve seçilmiş yazılar Dergilerden alınan makaleler
5	Yazı kuralları. Bazı ek ve edatların yazılışı. Özel adların, sayıların, alıntı kelimelerin yazılışı. Büyük ve küçük harflerin kullanıldığı yerler.		Ders kitabı İZLENCE ve seçilmiş yazılar Dergilerden alınan makaleler
6	Yazı kuralları. Noktalama işaretleri, noktalama işaretlerinin bir dil için önemi. Bu işaretlerin örnek cümleler üzerinde uygulanması.		Ders kitabı İZLENCE ve seçilmiş yazılar Dergilerden alınan makaleler
7	Anlamları yönünden sözcükler. Sözcüklerde anlam özellikleri. Sözcüklerde anlam ilişkileri, anlam değişimleri. Somutlaştırma.		Ders kitabı İZLENCE ve seçilmiş yazılar Dergilerden alınan makaleler
8	Ara Sınav		
9	Cümlenin anlamı ve yorumu. Haber cümleleri, soru cümleleri ve ünlem cümleleri.		Ders kitabı İZLENCE ve seçilmiş yazılar Dergilerden alınan makaleler
10	Paragraf. Paragrafta temel düşünce, paragraf çeşitleri, paragrafın içeriği, paragrafta yardımcı fikirler.		Ders kitabı İZLENCE ve seçilmiş yazılar Dergilerden alınan makaleler
11	Resmi yazışmalar. Dilekçe, tutanak, rapor, iş mektubu, bildiri. Bu türlerle ilgili uygulama çalışması.		Ders kitabı İZLENCE ve seçilmiş yazılar Dergilerden alınan makaleler
12	Ders kitabı İZLENCE ve seçilmiş yazılar Dergilerden alınan makaleler		Ders kitabı İZLENCE ve seçilmiş yazılar Dergilerden alınan makaleler
13	Anlatım bozuklukları. Sözcük düzeyinde anlatım bozuklukları. Örnek metinler üzerinde uygulama çalışması.		Ders kitabı İZLENCE ve seçilmiş yazılar Dergilerden alınan makaleler
14	Cümle düzeyinde anlatım bozuklukları. Çeşitli basın ve yayın organlarından derlenmiş cümle düzeyinde anlatım bozukluklarına örnekler.		Ders kitabı İZLENCE ve seçilmiş yazılar Dergilerden alınan makaleler

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Doğru anlatımla ilgili temel kavramları tanımlayabilme.
Ö02	Doğru anlatımın unsurlarını açıklayabilme.
Ö03	Araştırma, okuma, yazma, bilgilenme kabiliyetlerini uygulayabilme.
Ö04	Sözlü ve yazılı anlatım arasındaki farkları ayırt edebilme.
Ö05	Doğru anlatımın iletişimdeki önemini kavrayarak genelleme.
Ö06	Doğru anlatımı meydana getiren unsurları değerlendirebilme.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

TÜRK DİLİ II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	TDL102	TÜRK DİLİ II	2	2	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Prof.Dr. Abdurrahman Özkan	Okutman Ferhat Mustafa Fistikçioğlu Okutman Türkân Topcu	Yok

### Dersin Amacı :

Güzel konuşma ve yazma yeteneğinin kazandırılması.

### Ders İçerikleri :

Dil kavramı, kompozisyon yazmada başarının yolları, kelime, cümle ve paragraf; sözlü ifade çalışmaları; kompozisyon ile ilgili genel bilgiler

### Dersin Kaynakları

#### Kaynaklar

Yusuf Tepeli, Cafer Gariper, Abdurrahman Özkan vd. Türk Dili, Lisans Yayınları, İstanbul 2009; Nurettin Demir, Emine Yılmaz, Türk Dili Yazılı ve Sözlü Anlatım, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara 2009.  
Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	:

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Sözlü anlatım		Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
2	Yazılı Anlatım (Kompozisyon)a) Kompozisyon yazmada uyulması gereken hususlar	Ön Hazırlık: Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.	Ön Hazırlık: Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
3	b) Anlatım türleric) Anlatım bozuklukları	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
4	Mektup, ilân, reklam, özgeçmiş	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
5	Makale, deneme, eleştiri, fıkra	Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.	Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
6	Hatıra, gezi yazısı, biyografi, otobiyografi	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
7	Röportaj, hikaye, roman, tiyatro, masal	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
8	Rapor, tutanak	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
9	Yazı türleriyle ilgili uygulamalar	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
10	Konuşma Sanatı Ve Konuşma Türleri:a)Başarılı bir konuşma için yapılması gerekenler	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
11	b)Konuşma türleri (uygulama)	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
12	Bilimsel araştırma nasıl yapılır? (Konuyu seçme, sınırlandırma, kaynak bulma ve yazma	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
13	Metin inceleme ve seçme yazılar	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
14	Metin inceleme ve seçme yazılar	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.	Mustafa Toker, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Kompozisyonun yani düzenin insan hayatındaki yeri ve önemi. Türkçe bilincinin verilmesi. Yazı türlerinin birbirinden ayrılması. Toplum içinde konuşma etkinliğini sağlanması.Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini edinmek.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.

P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye öğü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvencesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030020 TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	0350030020	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	2	2	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Prof.Dr. Hatice Ferhan Nizamloğlu	Yok

### Dersin Amacı :

Türk mutfağının tarih ve kültürünün ulusal ve bölgesel/yöresel çerçevede yiyecekler, içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, işlenmesi ile bu işlemler için gerekli araç-gereç ve kullanılan yöntemler ile anlaşılması ve günümüzde değişen mutfak kültürü özelliklerinin karşılaştırılmasıdır.

### Ders İçerikleri :

Türk Mutfağının kültürel ve tarihsel gelişimi, Türk Mutfağına özgü ulusal ve bölgesel yiyecek-içecekler, hazırlama-pişirme yöntemleri, işleme- saklama yöntemleri ve kullanılan araç gereçler, bölgelere/yörelere göre mutfakların tanınması, özel gün ve etkinliklerde Türk Mutfağı uygulamaları

### Dersin Kaynakları

**Kaynakları** Kutluay Merdol, T. Beslenme Antropolojisi, Ankara, 2012  
Konuyla ilgili çeşitli makaleler.

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 50
Sosyal Bilimler	: 50	Alan Bilgisi	:

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Türk Mutfak Kültürüne Giriş		
2	Tarihsel Gelişim		
3	Mutfak Mimarisi		
4	Mutfak Araçları		
5	Pişirme Teknikleri		
6	Sofra Düzenleri Ve Servisi		
7	Yemek Öğünleri Ve Yemek Yeme Adabı		
8	Ara Sınav		
9	Geçiş Dönemleri		
10	Kutsal Günlerde Yapılan Uygulamalar		
11	Davet Yemekleri Ve ikramları		
12	Neşeli Günlerde Yapılan Uygulamalar		
13	Bölgesel mutfakları		
14	Bölgesel Mutfaklar II		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Türk mutfağının Orta Asyadan günümüze tarihsel gelişimi sürecinde, mutfak mimarisi, araçları, özel günlerde yapılan uygulamaları, ikramları, yiyecek ve içeceklerin özelliklerini algılar
Ö02	Türk mutfak mimarisi, mutfak araçlarının çeşitleri ve özelliklerini sıralar
Ö03	Pişirme , sofraya düzeni ve servis tekniklerini kavrar.
Ö04	Farklı yemek türlerini ve sunum stillerini öğrenirler.
Ö05	Davetlerde ve özel günlerde yapılan uygulamaları ve ikramları öğrenir.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayip yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	20	20
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>86</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları							
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek							

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P09
Ö01	2	1	3	4	5		
Ö02	3	1	5	2	1		
Ö03		1	2	3	5	4	
Ö04	5		1	2		3	4
Ö05	1	2	3	4	5		



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

YBD101 YABANCI DİL I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	YBD101	YABANCI DİL I	2	2	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi Özgül Balcı	Yok

### Dersin Amacı :

Öğrencilere, gelecekteki genel iletişim amaçları ve akademik çalışmalar için gerekli olan İngilizce dil bilgi ve becerilerini kazandırmak ve öğrencilerin bu dile karşı olumlu tutum geliştirmelerine yardımcı olmak

### Ders İçerikleri :

İyelik adları, geniş zaman, şimdiki zaman, geçmiş zaman, soru kalıpları, kipler, tarih ve zaman, kelime çalışmaları.

### Dersin Kaynakları

#### Kaynaklar

Mind Your English Student Book&Workbook  
Oxford University Press Dictionary  
Essential Grammar in Use  
e-öğrenme portalı ders notları  
English for Life Elementary  
Sunum Hazırlama  
İvize, 1 Final

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 50
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 50

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Be fiili : tekil soru ve olumlu cümleler –Soru kelimeleri :who/what/how old/where?		Ünite 1- She isn't American
2	The verb be-(plural)-soru ve olumlu cümleler Statements and questions- This/that-these/those-çoğul isimler		Ünite 2- We are anew band
3	Has/have got-possessive 's – İyelik sıfatları –düzensizçoğul isimler		Ünite 3- She has got2 children
4	There is/there are- Yer ve zaman edatları- olumlu emircümleleri		Ünite 3-Where isthe cafe?
5	Can/can't (yetenek ) –but		Ünite 5- We can'tlose
6	Olumsuz emir cümleleri		Ünite 6- don't closethe door!
7	Geniş zaman- Olumlu ve olumsuz Like?v ing		Ünite 7-Things welike doing
8	Geniş zaman: soru ve kısa cevap cümleleri –sıklık zarfları		Ünite 8- School lifeSome-anyNot+anyNoNone
9	Be going to (gelecek zaman): tahmin ve niyet Şimdiki zaman ve geniş zamanın kıyaslanması		Ünite 9- It is goingto be cold
10	Why-Because-(Niye-çünkü ifadeleri) Can/can't (izinisteme ) one/ones		Ünite 10- Party time!
11	Must/mustn't –can't (yasaklama)		Ünite11- We can'tdo that!
12	Have to/don't have to /needn't-(gereklilik) jobs(meslekler)		Ünite 12- Thesecrets of succes
13	Şimdiki zaman- ev eşyaları		Ünite 13- Readingon the roof!
14	Şimdiki zaman ve geniş zamanın kıyaslanması		Ünite 14- A helpinghand

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Yabancı dile olumlu tutum geliştirir
Ö02	İletişim amaçları ve akademik amaçlar için gerekli becerileri kazanır.
Ö03	Sözlü anlatım yoluyla kendini ifade edebilir
Ö04	Okuma ,yazma ,dinlediğini anlayabilme ve yazabilme yeteneği kazanır

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

YBD102 YABANCI DİL II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	YBD102	YABANCI DİL II	2	2	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Dr. Öğr. Üyesi SELMA DURAK ÜĞÜTEN	Yok

**Dersin Amacı :**  
Öğrencilere, gelecekteki genel iletişim amaçları ve akademik çalışmalar için gerekli olan İngilizce dil bilgi ve becerilerini kazandırmak ve öğrencilerin bu dile karşı olumlu tutum geliştirmelerine yardımcı olmak.

**Ders İçerikleri :**  
Basit geçmiş zaman, karşılaştırmalar, geçmiş zamanın hikayesi, gelecek zaman, sıfatlar, zarflar.

Dersin Kaynakları	
<b>Kaynakları</b>	Essential Grammar in Use Oxford University Press Dictionary e-öğrenme portalı ders notları Mind Your English Student Book&Workbook Sunum Hazırlama 1 Vize, 1 Final

Ders Yapısı			
<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	: 100
<b>Sosyal Bilimler</b>	:	<b>Alan Bilgisi</b>	:

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	WAS - WERE		
2	SIMPLE PAST TENSE		
3	COMPARATIVE & SUPERLATIVE		
4	COMPARATIVE & SUPERLATIVE		
5	PAST CONTINUOUS TENSE		
6	PAST CONTINUOUS TENSE		
7	GOING TO FUTURE		
8	SIMPLE FUTURE		
9	REVISION AND USED TO		
10	REVISION AND USED TO		
11	ADJECTIVES		
12	ADVERBS		
13	RELATIVE CLAUSES		
14	RELATIVE CLAUSES		

Dersin Öğrenme Çıktıları	
<b>Sıra No</b>	<b>Açıklama</b>
Ö01	Yabancı dile olumlu tutum geliştirir.
Ö02	İletişim amaçları ve akademik amaçlar için gerekli becerileri kazanır.
Ö03	Sözlü anlatım yoluyla kendini ifade edebilir.
Ö04	Okuma ,yazma ,dinlediğini anlayabilme ve yazabilme yeteneği kazanır.

Programın Öğrenme Çıktıları	
<b>Sıra No</b>	<b>Açıklama</b>
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuraları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvençesi ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	2	45	90
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	40	40
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	40	40
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>170</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>6</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	

<b>Ö01</b>	4	5	3	5	4	5	3	4	3	5	5	5	5	4	4
<b>Ö02</b>	3	5	5	5	5	5	5	3	5	4	4	4	4	5	5
<b>Ö03</b>	4	4	5	4	5	3	5	4	5	4	4	5	4	5	4
<b>Ö04</b>	5	5	5	5	4	4	5	4	4	5	5	4	5	4	5



# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030016 YAZ STAJI					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	0350030016	YAZ STAJI	0	0	5

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK	( 0350030048 veya 0350030056 ) ve ( 0350030006 veya 0350030017 veya 0350030007 veya 0350030026 veya 0350030036 veya 0350030027 veya 0350030037 veya 0350030038 veya 0350030044 veya 0350030053 veya 0350030045 veya 0350030054 veya 0350030046 veya 0350030055 veya 0350030047 )	Yok	Prof.Dr. Abdullah ÖKSÜZ	Yok

### Dersin Amacı :

Beslenme ve Diyetetik alanında öğrencilerin uygulama becerilerini artırmak

### Ders İçerikleri :

Öğrenciler 30 iş günü boyunca diyetisyen bulunduran bir kurum/kuruluşta gözlem yapar.

### Dersin Kaynakları

#### Kaynakları

Diyet El Kitabı  
Beslenme ve Diyetetik alanında yayınlanmış akademik ders kitapları ve güncel rehberler

### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 100
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Saha uygulaması		
2	Saha uygulaması		
3	Saha uygulaması		
4	Saha uygulaması		
5	Saha uygulaması		
6	Saha uygulaması		

### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrenci mesleki sorumluluklarını bilir.
Ö02	Hasta ve hasta yakınlarıyla etkili iletişim kurar.
Ö03	Kişiyeye özgü beslenme programı düzenleyip beslenme eğitimi verir.
Ö04	Diğer sağlık çalışanlarıyla etkili iletişim kurar ve iş birliği içinde çalışır.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme plan ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayip yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.





# Necmettin Erbakan Üniversitesi

## NEZAHAT KELEŞOĞLU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

### 0350030072 YETİŞKİNLERDE ENTERAL VE PARENTERAL BESLENME

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	0350030072	YETİŞKİNLERDE ENTERAL VE PARENTERAL BESLENME	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Uzman Pelin ONAR	Yok

#### Dersin Amacı :

Erişkin hastalıklarda beslenme durumunun saptanması, enteral ve parenteral beslenme yöntemlerini, gereksinimlerini, ürünlerini ve farklı hastalıklardaki uygulamaları öğretmek

#### Ders İçerikleri :

Yetişkin hastaların beslenme durumunun saptanması, Yetişkin hastalarda enteral ve parenteral beslenme yöntemleri, gereksinimler, ürünlerin öğrenilmesi, Enteral ve parenteral beslenme tedavisi yöntemlerindeki farklı uygulamalar ve yaklaşımların tartışılması, Yetişkin hastalarda enteral ve parenteral beslenme uygulamaları

#### Dersin Kaynakları

Kaynakları	1
	ESPEN kılavuzları

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 100
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Enteral ve parenteral beslenmede ekip çalışması, nutrisyon destek ekibinde diyetisyenin görev ve sorumlulukları		
2	Beslenme durumunun saptanması		
3	Beslenme destek yöntemleri		
4	Gereksinimlerin belirlenmesi		
5	Enteral beslenme yöntemleri		
6	Enteral beslenmede kullanılan ürünler ve özellikleri		
7	Parenteral beslenme yöntemleri		
8	Parenteral beslenmede kullanılan ürünler ve özellikleri		
9	Ara sınav		
10	Özel durumlarda (KBY, KOAH, vb.) beslenme		
11	Nutrisyon desteğinin izlemi		
12	Enteral-parenteral beslenmeden oral beslenmeye geçiş		
13	Vaka çözümleri		
14	Vaka çözümleri		
15	Genel değerlendirme		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Enteral ve parenteral beslenme konusunda ekip çalışması yapma becerisini kazanır; diyetisyenin ekip içerisindeki yerini ve sorumluluklarını öğrenir.
Ö02	Beslenme destek yöntemleri, enteral ve parenteral beslenme uygulanacak hastaların beslenme durumlarının değerlendirilmesi ve gereksinimlerinin belirlenmesi hakkında bilgi edinir.
Ö03	Enteral beslenme yöntemleri ve kullanılacak ürünler ile ilgili bilgi edinir.
Ö04	Parenteral beslenme yöntemleri ve kullanılacak ürünler ile ilgili bilgi edinir.
Ö05	Enteral ve parenteral beslenme uygulanacak hastaların klinik bulgularına göre hastaya özgü beslenme planı geliştirme bilgisini öğrenir
Ö06	Enteral ve parenteral beslenme ile ilgili bilgiye ulaşabilme, analiz edebilme ve bu bilgiyi sunma becerisi kazanır

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P09	Toplu beslenme yapılan kurumlarda bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri ile sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menü planlaması yapar. Besinlerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğinin sağlanmasında etkin rol oynar.
P01	Büyüme, gelişme ve yaşam boyu sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için beslenme bilimini topluma ve bireylere uygular.
P10	Bireylerin güvenli ve sağlıklı besinler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
P11	Ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
P02	Beslenme ve Diyetetik alanında temel bilgileri kullanma ve uygulama becerisine sahiptir. Güncel bilimsel gelişmeleri yakından takip eder.
P03	Anatomi, fizyoloji ve mikrobiyoloji gibi temel tıp bilimlerine yönelik kavramlar hakkında bilgi sahibidir.
P04	Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireyin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak bireye özgü beslenme planı ve programı düzenler.
P05	Toplumun beslenme durumunun saptanması, ulusal beslenme planı ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.
P07	Besin güvenliği ve güvenliğine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
P08	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri güncel teknolojiyi, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
P12	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarında görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir.
P13	Diyetisyen olarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etkili iletişim kurar.
P14	Multidisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.
P15	Alanında uluslararası bilimsel yayınları tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.



