

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
Toplam		%0

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
Toplam İş Yükü			0
AKTS Kredisi			0

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları





Necmettin Erbakan Üniversitesi

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
Öğün 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
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	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 kavrar
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 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
Toplam		%40

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
Toplam İş Yüğü			90
AKTS Kredisi			3

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	

Tüm	3	4	2	2	1	2	1	5	3	4	2	5	3	2	1
Ö01														1	
Ö02	1		1	2			1	2		1	1	2			
Ö03		1				1						1			1
Ö04	1			1			2	1		2				1	
Ö05	2	2			1	1			1						2



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030006 BESLENME İLKELERİ I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	0350030006	BESLENME İLKELERİ I	5	4	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	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	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 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. 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)
------------------	--

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 önerisini yorumlar.
Ö05	Sağlıklı beslenme için öneriler geliştirir.

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 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.

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
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü 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
Toplam İş Yükü			182
AKTS Kredisi			6

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

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 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
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü 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
Toplam İş Yükü			102
AKTS Kredisi			3

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
Tüm	1	1	5	5		
Ö03					5	
Ö04					5	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

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	Seğmeli

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		Parasız 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		Parasız 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		Parasız 11, 12 Bölüm Parkin 14, 15. Bölüm
9	TAM GİRİŞLİ ÇIKIŞLI PİYASA		İlişkili Makaleler
10	GELİR BÖLÜŞÜMÜ: ÜCRET, FAİZ,KAR,RANT		Parasız 13 Bölüm
11	GELİRİNENİDEN BÖLÜŞÜMÜ, GELİR DAĞILIMI VE EŞİTSİZLİK, EŞİTSİZLİK VE ETKİNLİK İLİŞKİSİ		Parasız 14. Bölüm Sloman 9,10. Bölüm
12	Piyasalar, Etkinlik ve Kamu Çıkan, KAMU TERCİHİ TEORİSİ PİYASA BAŞARISIZLIKLARI		Parkin 16. 17. Bölüm Sloman 11. Bölüm, Parasız 15 Bölüm İlişkili Makaleler
13	PİYASALARDA REGÜLASYON, ÖZELLEŞTİRME		Parasız , Mikro Ekonomi,23 Bölüm
14	Final		Parasız , Mikro Ekonomi,23 Bölüm

Dersin Öğrenme Çıktıları

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

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
Toplam		%100

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
Toplam İş Yüğü			90
AKTS Kredisi			3

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

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
Toplam		%100

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
Toplam İş Yüğü			30
AKTS Kredisi			1

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
Tüm	1	1	1	1



Necmettin Erbakan Üniversitesi

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	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	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 tarihi ve toplumsal önemi anlamış olacaklardır.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar

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 tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030005 TEMEL KİMYA I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	0350030005	TEMEL KİMYA I	5	4	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		Dr. Öğr. Üyesi Fatma Kübra Sayın	Doç.Dr. Erdal KOCABAŞ	Yok

Dersin Amacı :

Dersin amacı öğrencinin atomik yapı, termodinamik, gazlar, yükseltgenme-indirgenme ve kimyasal bağlar, 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	Titration		
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 tanıy 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
Toplam		%100

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
Toplam İş Yüğü			158
AKTS Kredisi			5

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	2	5	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3	3	
Ö02	2	5	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3	3	
Ö03	2	5	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3	3	
Ö04	2	5	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3	3	



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030001 TÜRK DİLİ I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	0350030001	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 yazıyla 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

Kaynaklar

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 Cizgileriyle 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 Karaalişoğlu, 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 Yayınları, 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	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	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	Resmî 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 genelleyebilme.
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 geliştirilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirilme 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

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

ÜNİVERSİTE HAYATINA GİRİŞ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	OZS101	ÜNİVERSİTE HAYATINA GİRİŞ	1	1	1

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

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

Dersin Amacı :

Üniversiteye yeni başlayan öğrencilerin üniversite hayatına oryantasyonunu sağlamak.

Ders İçerikleri :

Üniversite hayatına kolay uyum sağlamlarına yardımcı olacak bilgiler verilir. Üniversite hakkında ve öğrencilerin üniversite olanaklarından verimli bir şekilde yararlanmalarını sağlayacak bilgiler verilir.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar Necmettin Erbakan Üniversitesi Önlisans ve Lisans Öğretim ve Sınav Yönetmeliği
Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği

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	Üniversitenin tanıtımı		
2	Şehir ve üniversite		
3	Bilgi kaynakları erişim metodu		
4	Etkili iletişim becerileri		
5	YÖK öğrenci mevzuatı		
6	İnsan ve toplum		
7	Tarihten günümüze çok kültürlü yaşam		
8	Ara sınav		
9	İnsan ve çevre		
10	Bilim nedir?		
11	Bilim felsefesi tarihçesi		
12	Bilimde metodlar		
13	NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ ÖNLİSANS VELİSANS ÖĞRETİM VE SINAV YÖNETMELİĞİ		
14	Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrencileri üniversite yaşamına entegre etme

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 geliştirilme 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 yaklaşımlar 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
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	1	14
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	14	1	14
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	2	2	4
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
Toplam İş Yüğü			32
AKTS Kredisi			1

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

	P01	P05	P11	P13
Ö01	1	2	2	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030002 YABANCI DİL I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	0350030002	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 is the 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 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 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.

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
Toplam		%0

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
Toplam İş Yükü			0
AKTS Kredisi			0

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları





Necmettin Erbakan Üniversitesi

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
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 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
Toplam		%40

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü 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
Toplam İş Yüğü			90
AKTS Kredisi			3

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
Tüm	2	1	2	1	2	2	2	1
Ö01	1							
Ö02		2	1		1	2		1
Ö03	2		1	2			1	
Ö04					1			



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030017 BESLENME İLKELERİ II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	0350030017	BESLENME İLKELERİ II	5	4	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	Doç.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.
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)
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
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, niyasin, 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 örüntüsünü 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 geliştirilme bilgisine sahiptir.
P06	Hasta bireylerin klinik bulgularını ve beslenme durumlarını değerlendirerek bireye özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirilme 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
Toplam		%100

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
Toplam İş Yüğü			182
AKTS Kredisi			6

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

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

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

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	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. 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 teknolojisyle 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 teknolojisini		
8	Tahıl bilimi ve teknolojisini		
9	Bitkisel yağ kimyası ve teknolojisini		
10	ara sınav		
11	Süt bilimi ve teknolojisini		
12	Et bilimi ve teknolojisini		
13	Meyve ve Sebze işleme teknolojisi, öğrenci ödevi sunumları		
14	Özel gıdalar, fermentasyon teknolojisi, öğrenci ödevi sunumları		
15	Gıda biyoteknolojisi teknolojisi, öğrenci ödev sunumları		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

0350030005 TEMEL KİMYA I

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 teknolojisi 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 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

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

İLETİŞİM					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	0350030018	İLETİŞİM	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

- 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.
- 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. 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 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.



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030021 SIVI VE ELEKTROLİT DENGESİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	0350030021	SIVI VE ELEKTROLİT DENGESİ	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 Fatma Kübra Sayın	Yok

Dersin Amacı :

Dersin amacı öğrencilere vücut ve hücre homeostazi, sıvı ve elektrolit dengesi, ve asit ve baz dengesi hakkında temel mekanizmalar ve prensipler hakkında temel bir anlayış geliştirmelerini sağlamaktır.

Ders İçerikleri :

Sıvı ve elektrolit dengesi Asit ve baz dengesi

Dersin Kaynakları

Kaynakları
Lippincott biyokimya
ders sunuları

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	HomeostazVücut sıvılarının dağılımı		
2	Hücre zarından madde transport sistemleri		
3	Suyun yapısı ve metabolizması		
4	Ekstraselüler sıvı bölümünün volüm ve basıncının düzenlenmesi		
5	Sodyum metabolizmasıSu ve sodyum dengesi		
6	Potasyum metabolizması		
7	Vücut kalsiyum metabolizması ve dengesizlikleri		
8	Vücuttaki diğer metabolitler		
9	Vücut sıvıları		
10	Asit ve baz dengesi		
12	Asit ve baz dengesi		
13	Asit ve baz dengesi		
14	Asit ve baz dengesi		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Vücut Sıvı ve elektrolit dengesinin anlaşılması
Ö02	Vücut sıvı ve elektrolit dengesizliklerini ve düzenleyen mekanizmaları kavrama
Ö03	Asit ve Baz dengesini kavrama

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	0	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	1	5	5
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
Toplam İş Yüğü			61
AKTS Kredisi			3

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

	P01	P02	P03
Tüm	1	1	4



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

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

Kaynaklar	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.
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

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	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Doç.Dr. Seher Quadir	Yok	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 kazanmaları hedeflenmektedir.

Ders İçerikleri :

Derste Algı, Duygu ve Heyecanlar, Bellek, Motivasyon kuramları, Engellenme, Kişilik ve Kişilik Kuramları, 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	İlgili kaynaklar
1	Psikolojinin Temel Kavramları		Kaynaklarla İlgili Bölümler	
2	Psikolojide Araştırma Yöntemleri			
3	Duyum ve Algı			
4	Dil ve Sosyal Gelişim			
5	Öğrenme- Bellek			
6	Motivasyon			
7	Heyecan Fizyolojisi ve Kuramları			
8	ARA SINAV			
9	Stres ve Çatışma Tutumları			
10	Kişilik ve Kişilik Kuramları			
11	Savunma Mekanizmaları			
12	Sosyal psikoloji			
13	Davranış Bozuklukları			
14	Psikoterapi Yöntemleri			

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Psikoloji biliminin doğasını kavrar
Ö02	Davranışın biyolojik temelleri üzerine bilgi sahibi olur. 3 Gündü, heyecan, algı gibi kavramları öğrenir.
Ö03	Gündü, heyecan, algı gibi kavramları öğrenir.
Ö04	Psikolojideki çeşitli kuramlar hakkında bilgi sahibi olur.
Ö05	İnsan davranışının psiko-sosyal temelleri 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
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	1	16	16
Sunum/Seminer Hazırlama	1	16	16
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			90
AKTS Kredisi			3

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	3	4	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4
Ö02	4	4	4	3	3	5	4	4	3	3	4	4	3	4	3
Ö03	4	3	4	4	3	4	3	4	5	4	3	4	3	4	3
Ö04	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4
Ö05	3	3	3	4	4	3	3	4	4	3	4	3	4	3	4



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

OZS102	TOPLUMSAL SORUMLULUK			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı				
2	OZS102	TOPLUMSAL SORUMLULUK		1	1	1

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

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

Dersin Amacı :

Bu ders sağlık, toplumsal sorumluluk ve sağlın geliştirilmesine ilişkin kavramlar konusunda öğrenciyi bilgi kazandırmayı ve gelişmiş ülkeler ile ülkemiz düzeyinde örneklerle konunun önemini kavratmayı amaçlar.

Ders İçerikleri :

1. İnsan ve Sorumluluk 2. Sosyal sorumluluk ve Üniversite 3. Sosyal sorumluluk ve STK'lar 4. Toplumsal Sorumlulukta Örnek Uygulamalar I 5. Toplumsal Sorumlulukta Örnek Uygulamalar II 6. Etik Değerler 7. Aile ve Önemi 8. Evlilik ve Evliliğe Sağlıklı Başlangıç 9. Toplumsal Cinsiyet Eşitliği 10. Aile İçi İletişim 11. Sağlığa Genel Bakış 12. Sağlıklı Yaşamın Korunması 13. Sağlıklı Yaşama Yönelik Tehditler (bağımlılık) 14. Temel İlk Yardım-Acil Durumlarda Hareket Tarzı

Dersin Kaynakları

Kaynaklar

Allender JA, Rector C, Warner KD (2010) Community Health Nursing. Lippincott Williams & Wilkins, 7th Edition, Philadelphia, USA. Bertan M, Güler Ç. (1995) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Güneş Kitapevi, Ankara Ed. Erefe İ. (1998) Halk Sağlığı Hemşireliği El Kitabı, Vehbi Koç Vakfı Yayınları No=14, İstanbul
Ders sunular

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:	5
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:	70
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:	5
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:	20

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İnsan ve Sorumluluk		Konu ile ilgili güncel literatürün okunması Allender JA, Rector C, Warner KD (2010) Community Health Nursing. Lippincott Williams & Wilkins, 7th Edition, Philadelphia, USA. Bertan M, Güler Ç. (1995) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Güneş Kitapevi, AnkaraEd. Erefe İ. (1998) Halk Sağlığı Hemşireliği El Kitabı, Vehbi Koç Vakfı Yayınları No=14, İstanbul
2	Sosyal sorumluluk ve Üniversite		Konu ile ilgili güncel literatürün okunması Allender JA, Rector C, Warner KD (2010) Community Health Nursing. Lippincott Williams & Wilkins, 7th Edition, Philadelphia, USA. Bertan M, Güler Ç. (1995) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Güneş Kitapevi, AnkaraEd. Erefe İ. (1998) Halk Sağlığı Hemşireliği El Kitabı, Vehbi Koç Vakfı Yayınları No=14, İstanbul
3	Sosyal sorumluluk ve STK'lar		Konu ile ilgili güncel literatürün okunması Allender JA, Rector C, Warner KD (2010) Community Health Nursing. Lippincott Williams & Wilkins, 7th Edition, Philadelphia, USA. Bertan M, Güler Ç. (1995) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Güneş Kitapevi, AnkaraEd. Erefe İ. (1998) Halk Sağlığı Hemşireliği El Kitabı, Vehbi Koç Vakfı Yayınları No=14, İstanbul
4	Toplumsal Sorumlulukta Örnek Uygulamalar I		Konu ile ilgili güncel literatürün okunması Allender JA, Rector C, Warner KD (2010) Community Health Nursing. Lippincott Williams & Wilkins, 7th Edition, Philadelphia, USA. Bertan M, Güler Ç. (1995) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Güneş Kitapevi, AnkaraEd. Erefe İ. (1998) Halk Sağlığı Hemşireliği El Kitabı, Vehbi Koç Vakfı Yayınları No=14, İstanbul
5	Toplumsal Sorumlulukta Örnek Uygulamalar II		Konu ile ilgili güncel literatürün okunması Allender JA, Rector C, Warner KD (2010) Community Health Nursing. Lippincott Williams & Wilkins, 7th Edition, Philadelphia, USA. Bertan M, Güler Ç. (1995) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Güneş Kitapevi, AnkaraEd. Erefe İ. (1998) Halk Sağlığı Hemşireliği El Kitabı, Vehbi Koç Vakfı Yayınları No=14, İstanbul
6	Etik Değerler		Konu ile ilgili güncel literatürün okunması Allender JA, Rector C, Warner KD (2010) Community Health Nursing. Lippincott Williams & Wilkins, 7th Edition, Philadelphia, USA. Bertan M, Güler Ç. (1995) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Güneş Kitapevi, AnkaraEd. Erefe İ. (1998) Halk Sağlığı Hemşireliği El Kitabı, Vehbi Koç Vakfı Yayınları No=14, İstanbul
7	Aile ve Önemi		Konu ile ilgili güncel literatürün okunması Allender JA, Rector C, Warner KD (2010) Community Health Nursing. Lippincott Williams & Wilkins, 7th Edition, Philadelphia, USA. Bertan M, Güler Ç. (1995) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Güneş Kitapevi, AnkaraEd. Erefe İ. (1998) Halk Sağlığı Hemşireliği El Kitabı, Vehbi Koç Vakfı Yayınları No=14, İstanbul
8	Evlilik ve Evliliğe Sağlıklı Başlangıç		Konu ile ilgili güncel literatürün okunması Allender JA, Rector C, Warner KD (2010) Community Health Nursing. Lippincott Williams & Wilkins, 7th Edition, Philadelphia, USA. Bertan M, Güler Ç. (1995) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Güneş Kitapevi, AnkaraEd. Erefe İ. (1998) Halk Sağlığı Hemşireliği El Kitabı, Vehbi Koç Vakfı Yayınları No=14, İstanbul
9	Toplumsal Cinsiyet Eşitliği		Konu ile ilgili güncel literatürün okunması Allender JA, Rector C, Warner KD (2010) Community Health Nursing. Lippincott Williams & Wilkins, 7th Edition, Philadelphia, USA. Bertan M, Güler Ç. (1995) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Güneş Kitapevi, AnkaraEd. Erefe İ. (1998) Halk Sağlığı Hemşireliği El Kitabı, Vehbi Koç Vakfı Yayınları No=14, İstanbul

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
10	Aile İçi İletişim		Konu ile ilgili güncel literatürün okunması Allender JA, Rector C, Warner KD (2010) Community Health Nursing. Lippincott Williams & Wilkins, 7th Edition, Philadelphia, USA. Bertan M, Güler Ç. (1995) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Güneş Kitapevi, Ankara. Erefe İ. (1998) Halk Sağlığı Hemşireliği El Kitabı, Vehbi Koç Vakfı Yayınları No=14, İstanbul
11	Sağlığa Genel Bakış		Konu ile ilgili güncel literatürün okunması Allender JA, Rector C, Warner KD (2010) Community Health Nursing. Lippincott Williams & Wilkins, 7th Edition, Philadelphia, USA. Bertan M, Güler Ç. (1995) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Güneş Kitapevi, Ankara. Erefe İ. (1998) Halk Sağlığı Hemşireliği El Kitabı, Vehbi Koç Vakfı Yayınları No=14, İstanbul
12	Sağlıklı Yaşamın Korunması		Konu ile ilgili güncel literatürün okunması Allender JA, Rector C, Warner KD (2010) Community Health Nursing. Lippincott Williams & Wilkins, 7th Edition, Philadelphia, USA. Bertan M, Güler Ç. (1995) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Güneş Kitapevi, Ankara. Erefe İ. (1998) Halk Sağlığı Hemşireliği El Kitabı, Vehbi Koç Vakfı Yayınları No=14, İstanbul
13	Sağlıklı Yaşama Yönelik Tehditler (bağımlılık)		Konu ile ilgili güncel literatürün okunması Allender JA, Rector C, Warner KD (2010) Community Health Nursing. Lippincott Williams & Wilkins, 7th Edition, Philadelphia, USA. Bertan M, Güler Ç. (1995) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Güneş Kitapevi, Ankara. Erefe İ. (1998) Halk Sağlığı Hemşireliği El Kitabı, Vehbi Koç Vakfı Yayınları No=14, İstanbul
14	Temel İlk Yardım-Acil Durumlarda Hareket Tarzı		Konu ile ilgili güncel literatürün okunması Allender JA, Rector C, Warner KD (2010) Community Health Nursing. Lippincott Williams & Wilkins, 7th Edition, Philadelphia, USA. Bertan M, Güler Ç. (1995) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Güneş Kitapevi, Ankara. Erefe İ. (1998) Halk Sağlığı Hemşireliği El Kitabı, Vehbi Koç Vakfı Yayınları No=14, İstanbul

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	İnsan ve toplum arasındaki ilişkinin farkına varır.
Ö02	Sosyal sorumluluk ve üniversite ilişkisini kavrar.
Ö03	Etik değerleri açıklayabilme
Ö04	Aile ve önemini açıklayabilme
Ö05	Sağlıklı yaşamın korunmasını açıklayabilme

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	Sayı	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
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	1	14
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	0	1	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	1	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yüğü			44
AKTS Kredisi			1

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları						
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek						
	P04	P05	P06	P09	P10	P11
Tüm	1	1	1	1	1	1



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030012 TÜRK DİLİ II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	0350030012	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 Tokar, 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 Tokar, 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 Tokar, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
3	b) Anlatım türleric) Anlatım bozuklukları		Mustafa Tokar, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
4	Mektup, ilân, reklam, özgeçmiş		Mustafa Tokar, 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.
6	Hatıra, gezi yazısı, biyografi, otobiyografi		Mustafa Tokar, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
7	Röportaj, hikaye, roman, tiyatro, masal		Mustafa Tokar, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
8	Rapor, tutanak		Mustafa Tokar, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
9	Yazı türleriyle ilgili uygulamalar		Mustafa Tokar, 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 Tokar, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
11	b)Konuşma türleri (uygulama)		Mustafa Tokar, 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 Tokar, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
13	Metin inceleme ve seçme yazılar		Mustafa Tokar, Abdurrahman Özkan, Ufuk Deniz Aşçı vd. "Türk Dili Dil ve Anlatım", Palet Yay., Konya: 2014.
14	Metin inceleme ve seçme yazılar		Mustafa Tokar, 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 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

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030020 TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	0350030020	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	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. 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 , sofrası 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 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
Toplam		%100

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
Toplam İş Yüğü			86
AKTS Kredisi			3

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

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030013 YABANCI DİL II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	0350030013	YABANCI DİL 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 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

Kaynakları

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

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	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

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 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
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü 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
Toplam İş Yüğü			170
AKTS Kredisi			6

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	4	5	3	5	4	5	3	4	3	5	5	5	5	4	4
Ö02	3	5	5	5	5	5	5	3	5	4	4	4	4	5	5
Ö03	4	4	5	4	5	3	5	4	5	4	4	5	4	5	4
Ö04	5	5	5	5	4	4	5	4	4	5	5	4	5	4	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
Toplam		%0

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
Toplam İş Yükü			0
AKTS Kredisi			0

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları





Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030024 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	0350030024	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	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	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 bulunmaktır.

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) İslâmcılık. 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) Havzadaki 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 Mebusanı' nın Açılması ve Mısak-ı Milli' nin İlanı 1) Son Osmanlı Meclis-i Mebusa'nın 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 yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir.

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
Toplam		%100

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
Toplam İş Yükü			1340
AKTS Kredisi			45

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	4	4	5	4	4	4	5	4	5	5	4	4	4	5	4
Ö02	5	5	5	4	4	5	5	5	4	5	4	4	5	5	4



Necmettin Erbakan Üniversitesi

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

Kaynakları

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

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

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 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

Tayar M., Çıbık R. 2011. Gıda Kimyası. Dora yayınları, Bursa, Türkiye.
Demirci, M. 2016. Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi Derneği yayın No:40, Tekirdağ 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 trigliseritlerin 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 çözüme yaratıcı 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.
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 kurallarını 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 güvenliği 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.

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
Toplam		%100

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
Toplam İş Yüğü			91
AKTS Kredisi			3

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
Ö01	4	4	4	5	5	3	3	5	5	3	4
Ö02	3	5	5	3	4	4	5	5	5	5	4
Ö03	5	5	4	4	4	3	3	3	3	3	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030026 BESLENME BİYOKİMYASI I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	0350030026	BESLENME BİYOKİMYASI I	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 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, lipid, vitamin ve minerallerin, beslenme, emilme, sindirim, depolanma, ihtiyaç metabolizma ve toksisite 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 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
Toplam		%100

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
Toplam İş Yüğü			100
AKTS Kredisi			4

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
Tüm	3	5	1	2
Ö01		5		
Ö03	3		1	2



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030032 DEMOGRAFİK YAPI VE SAĞLIK					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	0350030032	DEMOGRAFİK YAPI VE SAĞLIK	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Öğün 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 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

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030025 GENEL MİKROBİYOLOJİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	0350030025	GENEL MİKROBİYOLOJİ	3	3	4

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Öğün 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 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

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

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, 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 kullanımı

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	Introduction		
2	How to prepare a CV		
3	Basic terms in Nutrition and Dietetics		
4	Macro nutrients		
5	Micro nutrients		
6	Water and health		
7	Fiber and health		
8	Food safety		
9	Zero hunger		
10	Nutrition in elderly		
11	Malnutrition		
12	Hidden hunger		
13	Micro nutrients deficiency		
14	Food groups		

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
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü 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
Toplam İş Yükü			88
AKTS Kredisi			3

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	3	5	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	2	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030029 TEMEL BİLGİSAYAR BİLİMLERİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	0350030029	TEMEL BİLGİSAYAR BİLİMLERİ	3	2	2

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

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
BESLENME VE DİYETETİK		Yok	Öğr.Gör. MOHAMMED HUSSEIN IBRAHİM	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

Kaynakları
Temel Bilgisayar Teknolojileri Eğitimi -2011 Kadir Yalçın
Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil Sugözü
Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil Sugözü

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 50	Eğitim Bilimleri	: 20
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	: 30	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:

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 Sugözü
3	İşletim Sistemleriİşletim Sistemi NedirDOS İşletim SistemiDOS komutları		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil Sugözü
4	Microsoft WindowsLinux AndroidIOSApple OS X Windows10Windows-10 Kurulumu		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil Sugözü
5	ÇalıştırEkran Alıntısı AracıHesap MakinesiKomut İstemiNot DefteriPaint		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil Sugözü
6	Projektöre BağlanmaWordPadDenetim MasasıSistem Geri YüklemeGörev Çubuğu ve Başlat MenüsüProgramlar ve Özellikler		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil Sugözü
7	SesTarih ve SaatYedekleme ve Geri YüklemeAygıtlar ve YazıcılarBölge ve DilÇöz SeçenekleriKlasör Seçenekleri		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil Sugözü
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 Sugözü
9	Word- Akademik Takvim ÖrneğiWord Ders İçerikWord Tablo ÖrnekleriWord Resim Özellikleri		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil Sugözü
10	Word İçerik OluşturmaWord Yazıları Sütünlara AyırmaWord CV OluşturmaWord Şablon Oluşturma		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil Sugözü
11	Word matematik Fonksiyon işlemleriGenel örnek 1Genel örnek 2		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil Sugözü
12	Excel'de Çalışma Kitabı OluşturmaExcel'de Veri Tablolarıyla ÇalışmaExcel'de Verilerle Hesaplama YapmakExcel'de Temel Formüller		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil Sugözü
13	Excel Eğri KullanımıExcel'de İç içe Eğri KullanımıExcel'de Farklı Fonksiyonların Bir arada KullanımıExcel'de Verileri Sıralama		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil Sugözü
14	Excel'de Enfilasyon HesabıExcel'de Grafik KullanımıExcel'de Tarih İşlemleriExcel'de Devresel Ödeme Fonksiyonu		Temel Bilgi Teknolojileri 2012 İbrahim Halil Sugözü

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
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

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

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	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. 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 yöntemler		
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 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
Toplam		%100

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
Toplam İş Yüğü			156
AKTS Kredisi			5

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	

Tüm	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	5	5	5
Ö01	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	5	5	5
Ö02	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	5	5	5
Ö03	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	5	5	5
Ö04	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	5	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
Toplam		%0

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
Toplam İş Yükü			0
AKTS Kredisi			0

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları





Necmettin Erbakan Üniversitesi

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

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 :

Sağlıklı anne ve çocuk beslenmesinin önemini kavramak, gebelik ve emzicilik dönemindeki fizyolojik, metabolik ve endokrin değişiklikleri ve beslenme ile ilgili etkileşimlerini belirlemek, bebeklerde, okul öncesi- okul çağı çocuklarda ve adölesan dönemindeki 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, adölesan dönemi özellikleri, enerji ve besin öğesi gereksinimleri, çocuk ve adölesanların 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 adölesanların 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 adölesan 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 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
Toplam		%100

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
Toplam İş Yüğü			155
AKTS Kredisi			5

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	

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



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030034 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	0350030034	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ 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		Okutman Hüseyin TORUN	Yok	Okutman Hüseyin TORUN

Dersin Amacı :

Bu dersin ana amacı Türkiye Cumhuriyeti'nin kurucusu Atatürk'ün, çağdaş uygarlık düzeyine çıkma hedefi doğrultusunda gerçekleştirdiği Milli Mücadele'nin 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 Cepheler (Doğu Cephesi, Güney Cephesi)		
13	Kurtuluş Savaşı Dönemi ve Cepheler (I. İnönü Savaşı ve Sonuçları, II. İnönü Savaşı, Kütahya-Eskişehir Savaşları)		
14	Kurtuluş Savaşı Dönemi ve Cepheler (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 tanımlar.
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 geliştirilmesine 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

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 uygulanaşı 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 uygulanaşı		
2	Deneme planlama ve örneklerin hazırlanması		
3	Su ve Kül analizleri		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya.
4	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 analizi		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya.
6	Tahıl ve ürünleri analizleri		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya.
7	Tahıl ve ürünleri analizleri		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya.
8	Süt ve ürünleri analizleri		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya.
9	Süt ve ürünleri analizleri		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya.
10	Yağ analizleri		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya.
11	Yağ analizleri		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya.
12	Et ve ürünleri analizleri		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya.
13	Et ve ürünleri analizleri		Elgün, A., Türker, S ve Bilgiçli, N. 2000. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. Konya TicaretBorsası Yayınları. Konya.
14	Meyve ve sebze analizleri		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 tüzük 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 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

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

- 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.
- Yok
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 küflerin 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	Gıdalarnn 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
Toplam		%100

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
Toplam İş Yükü			116
AKTS Kredisi			4

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
Tüm	4	4	5	1	1	1	5	1	4	4	3	4	4	3	1



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030036 BESLENME BİYOKİMYASI II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	0350030036	BESLENME BİYOKİMYASI 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	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 sağlamak.

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 tanımlar.
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
Toplam		%100

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
Toplam İş Yüğü			114
AKTS Kredisi			5

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
Tüm	4	1	5	3	3



Necmettin Erbakan Üniversitesi

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

Kaynaklar

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

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	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

Sıra No	Açıklama
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

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
Toplam		%100

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
Toplam İş Yüğü			86
AKTS Kredisi			3

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

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. Bioaktif 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 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

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 veya 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 geliştirilme 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
Toplam		%100

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
Toplam İş Yüğü			89
AKTS Kredisi			3

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
Ö01	4	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3
Ö02	4	3	3	3	4	3	5	5	5	5	4
Ö03	4	5	4	5	3	3	3	5	4	5	4
Ö04	5	3	5	4	4	5	5	3	5	4	4



Necmettin Erbakan Üniversitesi

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 kullanımını

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
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü 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
Toplam İş Yükü			88
AKTS Kredisi			3

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	3	5	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	2	5
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030045 HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	0350030045	HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ 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 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 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 geliştirilme 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.

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
Toplam		%0

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
Toplam İş Yüğü			0
AKTS Kredisi			0

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları





Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030076 BESİN SUNUM TEKNİKLERİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	0350030076	BESİN SUNUM TEKNİKLERİ	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. Ümit SORMAZ	Yok

Dersin Amacı :

Uluslararası servis teknikleri ve terminolojisi ile rezervasyon alma, misafir karşılama, servis yapma ve misafir uğurlama uygulamaları.

Ders İçerikleri :

Restorana gelen misafirin karşılanması, siparişinin alınması, uluslararası servis teknikleri uygulanarak servisin tamamlanması ve misafirin uğurlanması konularını kapsamaktadır.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Yılmaz, Y., Yılmaz, Ö. Ve Yılmaz, Ö. (2013). Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Detay Yayıncılık, Ankara.
Sarıışık, M., Çavuş, Ş. Ve Karamustafa, K. (2010). Profesyonel Restoran Yönetimi İlkeler Uygulamalar ve Örnek Olaylar, Detay Yayıncılık, Ankara.
Türksoy, A. (2015). Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara. Koçak, N. (2012). Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.
Sökmen, A. (2011). Yiyecek İçecek Servisi, Detay Yayıncılık, Ankara. Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2012). İçki Teknolojisi, Detay Yayıncılık, Ankara.

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	Servisin tanımı ve önemi Konuk tipleri ve özellikleri		
2	Servis ve bar personeli tanımı, görevleri ve kıyafetleri		
3	Salon Hazırlığı • Masalar ve sandalyeler • Servis arabaları ve servanlar • Masa örtüleri ve kapaklar		
4	Kuver açmada kullanılan araçlar • Peçeteler • Metal servis takımları ve menaj takımları • Tabaklar ve bardaklar		
5	Kuver		
6	Rezervasyon alma Misafir karşılama ve sipariş alma		
7	Klasik ve modern usul servisi		
8	Kahvaltı servisi		
9	Ara sınav		
10	Oda servisi (room service)		
11	Çorbalar, salatalar ve sosların servisi		
12	Kıymetli sebze ve antrelerin servisi		
13	Fondue'lerin ve Horse D'ouvre lerin servisi		
14	Misafir uğurlama		
15	Genel değerlendirme		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
001	Uluslararası servis teknikleri ve terminolojisi ile rezervasyon alma, misafir karşılama, servis yapma ve misafir uğurlama uygulamalarını 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

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030048 BESLENME EĞİTİMİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	0350030048	BESLENME EĞİTİMİ	2	2	1

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Öğün 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 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

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030051 BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	0350030051	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	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	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
Toplam		%100

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
Toplam İş Yüğü			84
AKTS Kredisi			3

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

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

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 :

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 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
Toplam		%100

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
Toplam İş Yüğü			174
AKTS Kredisi			6

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



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030052 GENEL İŞLETME					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	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 dirdir.

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 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

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030077 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	0350030077	İŞ SAĞLIĞI VE 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	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 sağlığı 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 güvenlik 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 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

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

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	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 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

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

- 1 -Baysal A, Aksoy M, Bozkurt N, Kutluay M, Pekcan P, Keçeciöğlü S, Besler T, Mercanligil 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 bilimleri 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

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

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

- 1 -Baysal A, Aksoy M, Bozkurt N, Kutluay M, Pekcan P, Keçeciöğlü S, Besler T, Mercanligil 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 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

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	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	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 durumunu 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 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 tarayip 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
Toplam		%0

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
Toplam İş Yükü			0
AKTS Kredisi			0

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları





Necmettin Erbakan Üniversitesi

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	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 :

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 Dünya'da 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

Kaynaklar
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 yer alan 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 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	0	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü 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
Toplam İş Yükü			158
AKTS Kredisi			5

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	

Tüm	1	1	1	2	2	1	5	2	2	4	3	2	2	2	2
Ö01	1	1	1	2	2	1	5	2	2	4	3	2	2	2	2
Ö02	1	1	1	2	2	1	5	2	2	4	3	2	2	2	2
Ö03	1	1	1	2	2	1	5	2	2	4	3	2	2	2	2
Ö04	1	1	1	2	5	1	5	2	2	4	3	2	2	2	2



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030058 BESLENME DURUMU TARAMA TESTLERİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	0350030058	BESLENME DURUMU TARAMA TESTLERİ	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	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 tanıyabilir.
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 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

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

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

Kaynakları

- 1 -Baysal A, Aksoy M, Bozkurt N, Kutluay M, Pekcan P, Keçecioğlu S, Besler T, Mercanligil 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, etiyojisini, 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 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 geliştirilme 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

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030057 HALK SAĞLIĞI					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	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 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

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

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	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 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

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) İle 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 nutrijenomik		
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 değerlendirir, 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.

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
Toplam		%0

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
Toplam İş Yükü			0
AKTS Kredisi			0

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları





Necmettin Erbakan Üniversitesi

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	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	Prof.Dr. Mehmet AKÖZ	Yok

Dersin Amacı :

Beslenme ile ilintili hastalıklarda biyokimyasal ve metabolik değişikliklerin, besin ve besin öğeleri 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

Kaynakları	Journal of Nutritional Biochemistry Harper'in Resimli Biyokimyası Lippincott Biyokimya
-------------------	---

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	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

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	Seçmeli

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 (X²) 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. Sümbüloğlu V, Sümbüloğlu 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. Sümbüloğlu V, Sümbüloğlu K.Klinik ve Saha Araştırmalarında Örneklem 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. Sümbüloğlu V, Sümbüloğlu 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 ²) 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
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü 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
Toplam İş Yüğü			96
AKTS Kredisi			3

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

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030067 GİRİŞİMCİLİK KÜLTÜRÜ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	0350030067	GİRİŞİMCİLİK KÜLTÜRÜ	1	1	1

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		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

Kaynakları	www.konya.edu.tr
	ders notları
	ers notları
	yl içinde verilecek
	vize ve final

Ders Yapısı

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

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
Toplam		%100

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
Toplam İş Yükü			39
AKTS Kredisi			1

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	

Tüm	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	4	3
Ö01	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	4	3
Ö02	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	4	3
Ö03	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	4	3
Ö04	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	4	3
Ö05	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	4	3



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030074 MESLEKİ UYGULAMA I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	0350030074	MESLEKİ UYGULAMA I	24	12	15

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	(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) ve (0350030048 veya 0350030056)	Yok	Prof.Dr. Abdullah ÖKSÜZ Dr. Öğr. Üyesi Fatma Kübra SAYIN Dr. Öğr. Üyesi Elif YILDIRIM Doç.Dr. Hasan Hüseyin KARA	Yok

Dersin Amacı :

Beslenme ve Diyetetik alanında öğrencilerin uygulama becerilerini artırmak

Ders İçerikleri :

Öğrenciler diyetisyen bulunduran bir kurum/kuruluştaki 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	Kişiyi 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 tarayıp yorumlayabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine (İngilizce) sahiptir.



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

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

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Öğün 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

Kaynaklar
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
Toplam		%100

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
Toplam İş Yükü			122
AKTS Kredisi			4

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	
Tüm	2	5	2	2	2	2	2	5	2	2	2	5	2	2	5	
Ö01	2	5	2	2	2	2	2	5	2	2	2	5	2	2	5	
Ö02	2	5	2	2	2	2	2	5	2	2	2	5	2	2	5	
Ö03	2	5	2	2	2	2	2	5	2	2	2	5	2	2	5	
Ö04	2	5	2	2	2	2	2	5	2	2	2	5	2	2	5	



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030064 SEMİNER I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	0350030064	SEMİNER I	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		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

Kaynakları	Araştırma ve derleme makaleleri yok makaleler
------------	---

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	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 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
Toplam		%100

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
Toplam İş Yüğü			76
AKTS Kredisi			3

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

	P08	P15
Tüm	3	5
Ö01	3	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030016		STAJ			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	0350030016	STAJ	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	(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) ve (0350030048 veya 0350030056)	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	Kişiyi 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 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
Toplam		%0

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
Toplam İş Yükü			0
AKTS Kredisi			0

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları





Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030071 İLKYARDIM					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
8	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 İkyardım
	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,Havaie,Hipoglisemi,Kalp Spazmı)		
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 İlkyardım 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 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
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü 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
Toplam İş Yükü			100
AKTS Kredisi			3

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	
Tüm	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	2	2	2	
Ö01	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	2	2	2	



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030075 MESLEKİ UYGULAMA II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
8	0350030075	MESLEKİ UYGULAMA II	24	12	15

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Öğün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Var	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 :

Öğrencilerin mesleki bilgi ve becerisini artırmak

Ders İçerikleri :

Öğrenciler hastane, toplum sağlığı merkezi ve huzurevinde diyetisyenlerin çalışmalarını gözlemler

Dersin Kaynakları

Kaynakları	
Diyet El Kitabı	
Beslenme ve Diyetetik alanında akademik kitaplar ve diğer yayınlar	

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	Mesleki uygulama		
2	Mesleki uygulama		
3	Mesleki uygulama		
4	Mesleki uygulama		
5	Mesleki uygulama		
6	Mesleki uygulama		
7	Mesleki uygulama		
8	Ara sınav		
9	Mesleki uygulama		
10	Mesleki uygulama		
11	Mesleki uygulama		
14	Mesleki uygulama		
15	Mesleki uygulama		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Beslenme ve Diyetetik alanındaki bilgileri sahada uygulayabilir.
Ö02	Hastaların beslenme durumunu değerlendirerek uygun tıbbi beslenme tedavisi düzenler.
Ö03	Mesleki uygulama yapılan kurumlarda sorunları analiz ederek çözüm önerileri geliştirir.
Ö04	Etkin bir şekilde gözlem yapar ve 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 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

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030069 MEZUNİYET PROJESİ II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
8	0350030069	MEZUNİYET PROJESİ II	3	2	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 :

Öğrencilere araştırma planlama ve yürütme becerilerini kazandırmak

Ders İçerikleri :

Bir araştırmanın planlanması, etik kurul başvurusunda bulunma, planlanan araştırmanın sahada uygulanması ve raporlanması

Dersin Kaynakları

Kaynaklar

Spor Sağlık Ve Eğitim Bilimlerinden Örneklerle UYGULAMALI İSTATİSTİK VE GEÇERLİK GÜVENİRLİK
Beslenme ve Diyetetik alanındaki güncel araştırma makaleleri

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	Araştırmanın sahada uygulanması		
2	Araştırmanın sahada uygulanması		
3	Araştırmanın sahada uygulanması		
4	Araştırmanın sahada uygulanması		
5	Araştırmanın sahada uygulanması		
6	Araştırmanın sahada uygulanması		
7	Araştırmanın sahada uygulanması		
8	Ara sinav		
9	Araştırmanın sahada uygulanması		
10	Araştırmanın istatistik analizlerinin yapılması		
11	Araştırmanın istatistik analizlerinin yapılması		
12	Araştırmanın raporlanması		
13	Araştırmanın raporlanması		
14	Araştırma sonuçlarının sunumu		
15	Araştırma sonuçlarının sunumu		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bilimsel bir araştırmanın planlamasını yapar.
Ö02	Bilimsel bir araştırmada kullanacağı yöntemleri araştırmanın amacına uygun olarak seçer.
Ö03	Bilimsel araştırma için etik kurul başvurusu yapar.
Ö04	Bilimsel araştırmayı sahada uygular.
Ö05	Bilimsel araştırmanın sonuçlarını raporlar ve 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 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	1	%10
Proje	1	%10
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

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	1	1
Uygulama	14	1	14
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	4	4
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Toplam İş Yükü			118
AKTS Kredisi			4

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	
Tüm	2	5	2	2	2	2	2	5	2	2	2	5	5	2	5	
Ö01	2	5	2	2	2	2	2	5	2	2	2	5	5	2	5	
Ö02	2	5	2	2	2	2	2	5	2	2	2	5	5	2	5	
Ö03	2	5	2	2	2	2	2	5	2	2	2	5	5	2	5	
Ö04	2	5	2	2	2	2	2	5	2	2	2	5	5	2	5	
Ö05	2	5	2	2	2	2	2	5	2	2	2	5	5	2	5	



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

SEMİNER II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
8	0350030070	SEMİNER II	3	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 Fatma Kübra SAYIN	Yok	Yok

Dersin Amacı :

Öğrencilere belirli bir konuda sunum yapabilme becerisi kazandırmak

Ders İçerikleri :

Makale derleme ve sözlü sunum

Dersin Kaynakları

Kaynakları	Araştırma ve derleme makaleleri yok makaleler
------------	---

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	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 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
Toplam		%100

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
Toplam İş Yüğü			76
AKTS Kredisi			3

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

	P08	P15
Tüm	3	5
Ö01	3	5



Necmettin Erbakan Üniversitesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK

0350030072 YETİŞKİNLERDE ENTERAL VE PARENTERAL BESLENME					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
8	0350030072	YETİŞKİNLERDE ENTERAL VE PARENTERAL BESLENME	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	Uzman Pelin ONAR	Yok

Dersin Amacı :

Erişkin hastalıklarda beslenme durumunun saptanması, enteral ve parenteral beslenme yöntemlerini, gereksinmelerini, 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 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.

