

# BÖLÜM BAŞKANI MESAJI

Sağlık, insanın sadece hastalık ve sakatlık durumunun olmaması değil fiziksel, ruhsal ve sosyal yönden tam bir iyilik halinde olmasıdır. Anne karnında başlayan ve yaşamımızın sonuna kadar geçen süreçte en temel gereksinimimiz olan beslenme sağlığı etkileyen en önemli çevresel faktördür. Bireyin ve toplumun sağlıklı yaşaması ve toplumun ekonomik yönden gelişmesi onu oluşturan bireylerin sağlıklı olmasına bağlıdır. Kronik hastalıkların önlenmesinde, gelişiminin yavaşlatılmasında ve tedavi etkinliğinin artırılmasında tıbbi beslenme tedavisinin önemli rolü olduğu araştırmalarla kanıtlanmıştır. Dünyada gelişen değişimlere bağlı olarak beklenen yaşam kalitesine ulaşmak için, tüm bireylerin ve toplumun beslenme bilincini artırarak, sağlıklı beslenmenin yaşam biçimine dönüştürülmesi gerekmektedir. Yaşam tarzı müdahalesinin iki bileşeni olan beslenme alışkanlıkları ve fiziksel aktivite düzeyi için öneriler, bireysel olarak belirlenmelidir.

Bölümümüz, dünyada gelişen değişimlere bağlı olarak beklenen yaşam kalitesine ulaşmak için, tüm bireylerin ve toplumun beslenme bilincini artırılmasını ve sağlıklı beslenmenin yaşam biçimine dönüştürülmesi sağlamada en önemli görevi üstlenen DİYETİSYENLER yetiştirmektedir.

Sizleri de ÇAKÜ BESLENME VE DİYETETİK ailemizde görmekten mutluluk duyarız.

Geleceğiniz geleceğimizdir.



**Dr. Öğr. Üyesi Gözde EDE İLERİ**

**Beslenme ve Diyetetik Bölüm Başkanı**



# BESLENME VE DİYETETİK

beslenme.karatekin.edu.tr



# GENEL BİLGİ

## Mesleğin Tanımı ve Tarihçesi

Diyetisyen mesleğinin ortaya çıkışı 1880'li yılların öncesine dayanmaktadır. Amerika'daki ilk diyetisyen olan Sarah Tyson Rorer, Philadelphia pişirme okulunda besin hazırlama, besin kimyası, pişirme kimyası, hijyen, sindirim, besinle ilgili hastalıklar ve uygulamalı bilgilerden oluşan kursta öğretmenlik yapmıştır. Beslenme ve Diyetetik alanında ilk uygulamalar erken dönem pişirme okulları, hastane diyetisyenliği, besin klinikleri ve orduda diyetetik uygulamaları olarak Amerika'da yapılmıştır. Amerikan Tıp Derneği 1877 yılında kendisine bağlı bir Diyetetik Komitesi oluşturmuş ve başına Sarah Tyson Rorer getirilmiştir. 1980'de Mrs. Rorer'a kurumlarında bir diyet mutfağı açmasını önermişler ve o tarihten sonra hastanelerde diyet mutfağı yaygınlaşmaya başlamıştır. Bu gelişmelerden sonra diyet alanında çalışacak kişi gereksinimi ağırlık kazanmış ve 1899'da da "Diyetisyen" adı ile meslek tanımlanmıştır. Buna göre, "Diyetisyen, besin ve beslenme konusunda eğitim almış ve tanımlanan diyet tedavisini uygulayabilecek kişidir." olarak tanımlanmıştır. Dünya Sağlık Örgütü ise, 2010 yılında "İnsan sağlığı üzerinde besinler ve beslenmenin etkisini değerlendiren, planlayan ve geliştirme programlarını yerine getiren meslek üyesi olup bireyler ve toplum içinde beslenme durumunu geliştirmek için araştırma, ölçümler ve eğitim yapan kişiler" olarak tanımlamıştır. Türkiye'de ise 26 Nisan 2011 27916 sayılı 6225 nolu Resmi Gazete'de yayınlanan kanunun ek 13. Maddesine göre, "Diyetisyen, beslenme ve diyetetik alanında lisans eğitimi veren fakülte ve yüksekokullardan mezun; sağlıklı bireyler için beslenme programları belirleyen, hastalar için tabibin yönlendirmesi üzerine gerekli beslenme programlarını düzenleyen, toplu beslenme yerlerinde beslenme programı hazırlayan ve besin güvenliğini sağlayan sağlık mensubudur." olarak tanımlanmıştır.

Diyetisyenlik mesleği Birinci Dünya Savaşı sırasında askere alınmak için sağlık kontrolünden geçen erkeklerin yaklaşık olarak yarısında beslenme bozukluğu saptanması üzerine önem kazanmaya başlamıştır. Amerikan Halk Sağlığı Servisi (Public Health Service-PHS) kurulduğu yıl olan 1798 yılından beri tedaviden önce halkın sağlığını korumaya yönelik olarak faaliyetlerine başlamış ve 1919'da diyetisyenler ile beslenme uzmanları Halk Sağlığı Servisleri'nde görevlendirilmeye başlamıştır. Halk Sağlığı Servisleri yaygınlaşmaya başladıktan ve halk sağlığı hizmetleri geliştikten sonra halk sağlığı hizmetlerinde multidisipliner yaklaşımının ne kadar önemli olduğu anlaşılmaya başlanmıştır.

Türkiye'de ise Beslenme ve Diyetetik Bölümü ilk olarak 1962 yılında Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi, Temel Bilimler Yüksekokulu'nda kurulmuştur. Bu öğretim kadrosuna uzmanlıklarını beslenme alanında yapan iki öğretim üyesi Prof. Dr. Orhan Köksal ve Prof. Dr. Ayşe Baysal'ın katılımı ile eğitim kalitesi artmaya başlamıştır. Diyetisyenlerin meslek birliği ise 1969 yılında Türkiye Diyetisyenler Derneği adı altında kurulmuştur. 6 Haziran 1986'da "Diyetisyenler Günü" olarak ilan edilerek o tarihten itibaren her yıl 6 Haziran Diyetisyenler Günü olarak kutlanmaya devam etmektedir.



## Mesleğin Kurucusuna İlişkin Bilgiler

Karaman Sarıveliler İlçesine bağlı Uğurlu Köyü'nde (Eski Konya-Ermenek Köyü) 1930 yılında doğan Ayşe Baysal ilköğrenimini aynı köyde, ortaöğrenimini İvriz Köy Enstitüsü'nde 1950'de tamamlamıştır. Yükseköğrenimini ise 1954 yılında Ankara Kız Teknik Yüksek Öğretmen Okulu'nda tamamladıktan sonra, Trabzon Beşikdüzü İlköğretmen Okulu'nda meslek yaşamına başlamıştır. Bir yıl sonra Tarım Bakanlığı tarafından oluşturulan Ev Ekonomisi Örgütü'ne katılarak 1957 yılına kadar Manisa Tarım İl Müdürlüğü'nde çalışmıştır. Bir yıl Amerika'da eğitim aldıktan sonra 1958-1960 yılları arasında İzmir Ev Ekonomisi Yetiştirme Merkezi'nde öğretmenlik yapmıştır.

Amerikan Ev Ekonomisi Derneği'nin bursunu kazanarak 1960 Eylül ayında Amerika'ya giden Ayşe Baysal, Virginia Polytechnic Institute ve State Üniversitesi'nde bir yıl lisans tamamlayarak 1961'de lisans, 1962'de de Besin ve Beslenme dalında bilim uzmanlığı derecelerini almıştır. Wisconsin Üniversitesi'nin bursu ile 1965'de Besin ve Beslenme dalında doktora derecesini almıştır.

Yurda dönerek kısa bir süre Köy İşleri Bakanlığı Halk Eğitimi Genel Müdürlüğü'nde çalıştıktan sonra, 1965 sonunda Sağlık Bakanlığı Hıfzısıhha Okulu'nda beslenme uzmanı olarak göreve başlamıştır. Aynı zamanda Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Hemşirelik Yüksekokulu ve Hemşire Koleji'nde ek görevle ders vermeye başlamıştır. 1968'de Hacettepe, Beslenme ve Diyetetik Bölümü Başkanlığı'na atanarak, 1970 yılında Doçent, 1976'da Profesör olmuştur.

1966 yılında öğretim görevlisi olarak başlayıp, yönetici ve eğitimci olarak sürdürdüğü görevinden 1997 yılında emekli olan Ayşe Baysal, beslenme ve diyetetik alanındaki çalışmalara katkı vermeye devam etmiştir. Çeşitli kamu ve özel kuruluşların düzenlediği seminer, konferans ve kongrelere konuşmacı olarak katılan, medya aracılığıyla halkın doğru beslenme konusunda bilinçlenmesine katkı sağlayan Baysal, Prof. Dr. Ayşe Baysal Beslenme Eğitimi ve Araştırma Vakfı (BESVAK) ile diyetisyen adaylarının eğitimine de destek vermektedir.





# GENEL BİLGİ

## Bölümümüz Tarihçesi

Çankırı Karatekin Üniversitesi Sağlık Yüksekokulu kapsamında ve 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu'nu (Değişik: 2880/7/d-2) uyarınca 03 Ağustos 2011 tarihinde Bölümümüz temelleri atılmıştır. Daha sonra birimimiz 05.08.2016 tarihli ve 29792 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan karar ile "Sağlık Bilimleri Fakültesi" olmuş ve bölümümüz 2019 yılında eğitim ve öğretime başlamıştır. Başlayan eğitim ve öğretim yılının ilk mezunlarını ise 2023 yılında vermiştir. Aktif öğrenci alımı devam etmekte olup, Beslenme Bilimleri, Diyetetik, Toplu Beslenme Sistemleri ve Toplum Beslenmesi olmak üzere dört anabilim dalında eğitim verilmektedir.



### MİSYONUMUZ

Eğitim ve öğretimde takip edilen ulusal ve uluslararası standartların iç paydaşlarla paylaşarak yeterli ve dengeli bir beslenmenin sürdürülebilirliğin sağlanmasının yanı sıra sağlığın korunması ve iyileştirilmesi amacıyla, Atatürk İlkeleri ve İnkılapları'na bağlı, öğrendiklerini toplum yararına kullanan, dinamik öğrenme amacı taşıyan, alanında yetkin ve nitelikli diyetisyenleri yetiştirmektedir.

### VİZYONUMUZ

Bölümümüz misyonu doğrultusunda yetiştirilen alanda yetkin mezunların bilimsel çalışmalar, danışmanlık hizmetleri, tedavi edici ve koruyucu hizmetler ile ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan, örnek ve lider bir bölüm haline gelmek ve bu gelişime katkı sağlayacak araştırma ve yayınlara devam etmektir.



## BÖLÜM ÖĞRETİM ELEMANLARI

- Dr. Öğr. Üyesi Gözde EDE İLERİ (Bölüm Başkanı)
- Prof. Dr. Tünay KONTAŞ AŞKAR
- Doç. Dr. Şinasi AŞKAR
- Dr. Öğr. Üyesi Fatma TAYHAN
- Dr. Öğr. Üyesi Gülsüm ŞAHİN BODUR
- Öğr. Gör. Dr. Sevinç BAKAN
- Arş. Gör. Dr. Şeyma Nur ERCAN
- Arş. Gör. Dr. Gülsüm DEVECİ
- Arş. Gör. Büşra TURAN DEMİRCİ



## Bölümün Hedefleri

Yeterli ve dengeli beslenmenin sağlanması ve sürdürülmesi, sağlığın korunması ve iyileştirilmesi, yaşam kalitesinin artırılması amacıyla Beslenme ve Diyetetik Bölümü'nden nitelikli ve uzman diyetisyenler yetiştirilirken;

- Öğrendikleri teorik bilgilerin uygulanmasını, değerlendirilmesini, yorumlanmasını ve bu doğrultuda olası karar verme yetkinliğinin de kazandırılması,
- Tıp, Gıda Mühendisliği, Bakanlıklar gibi multidisiplinler çalışma prensibinin kazandırılması,
- Eğitim ve öğretim alanında öğrenilen bilgilerin sürekli ve yenilikçi şekilde geliştirmelerini sağlamak

bölümümüz hedefleri arasındadır.

## Mezuniyet Koşulları

Çankırı Karatekin Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği'ne göre kayıtlı olduğu diploma programının öngördüğü dersleri ve uygulamaları başarıyla tamamlaması, iki yüz kırk (240) Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS) krediyi başarıyla tamamlaması, genel akademik başarı not ortalamasının en az 2,00 olması gerekir.

## Kazanılan Derece

Bölümümüzü başarıyla tamamlayan mezun öğrencilerimiz "Beslenme ve Diyetetik Bölümü lisans mezunu" olarak derecelendirilmektedir.

## Öğrenci Kabul ve Kayıt Koşulları

Bölümümüz öğrencileri Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi (ÖSYM) tarafından yapılan Yükseköğretime Geçiş Sınavı sonucu ile öğrenci almaktadır. Kayıt koşulları ve işlemleri Çankırı Karatekin Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği Madde 5'e göre yapılır.

## Önceki Öğrenmelerin Tanınması

Çankırı Karatekin Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği Madde 12'ye göre yapılır.

## Sosyal Aktiviteler

Bölümümüz lisans öğrencileri için sosyal (gezi, tanıtım toplantıları vb.), sportif (turnuva vb.) ve önemli gün aktiviteleri gerçekleştirilmekte olup bölümümüz web sayfasından duyurulmaktadır.

## Bölümümüz Öğrenci Değişim Programları

Bölümümüz Avrupa Birliği Erasmus öğrenci değişim programı kapsamında, staj hareketliliği ve öğrenim hareketliliği gerçekleştirilmektedir.

## Yüksek Lisans / Doktora Olanakları

Bölümümüz lisans eğitimini başarı ile tamamlayan mezun öğrenciler, başvuru şartlarını karşılamak koşuluyla aktif lisansüstü programı açık üniversitelerde yüksek lisans ve doktora eğitimlerine devam edebilirler. Bölümümüz lisans mezunları Beslenme ve Diyetetik, Halk Sağlığı, Spor Bilimleri gibi birçok alanda yüksek lisans ve/veya doktora programlarına başvurabilirler.

## Ölçme ve Değerlendirme

Bölümümüz öğrencilerin lisans ölçme ve değerlendirmeleri Çankırı Karatekin Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği'ne göre yapılmaktadır.

## **Diyetisyen Hangi Görevleri Yapar?**

1. Yaş, cinsiyet ve fiziksel uğraşı gruplarına göre, sağlıklı bireyler için enerji ve besin öğeleri gereksinimleri ile sağlıklı beslenme programlarını belirler. Özel grupların beslenme ihtiyaçlarına yönelik çalışmaların yürütülmesinde görev alır.
2. Besin analizleri yapar, sağlıklı beslenmeye ve özel amaçlara yönelik besin grupları geliştirir ve bunların doğru kullanımını sağlar.
3. Toplumda beslenme sorunlarına ve bu sorunların çözümüne yönelik çalışmalar yapar. Ulusal, bölgesel ve yerel düzeyde besin ve beslenme politikalarının oluşturulmasında, eylem planlarının yapılmasında ve uygulanmasında görev alır.
4. Hekim tarafından belirlenen hastalık tanısına uygun tıbbi beslenme tedavisini bireyin özelliklerine (yaş, cinsiyet, antropometrik ölçümler, kan bulguları ve yaşam koşulları) göre düzenler. Yataklı tedavi kurumlarında diyet tedavisini uygular ve denetler. Ayaktan tedavi gören hastaların diyet tedavisini planlar, uygulama ile ilgili beslenme eğitimi (hasta ve hasta yakınlarına) yapar, takibini sağlar.
5. Hastaların sağlık kuruluşlarında hastane malnütrisyonuna maruz kalmamaları için gerekli önlemleri alır. Menüleri, hekim tanısına göre planlanmış tıbbi beslenme ilkelerine uygun olması şartıyla hastaların yemekler ile ilgili istek ve önerilerini de dikkate alarak planlar. Hastayı tıbbi beslenme tedavisi konusunda eğitir. Hastaların yemek tüketimlerini kontrol ederek gerekli düzenlemeleri yapar. Uygun geribildirimler ile hekim ile koordineli çalışır.
6. Hastalara verilecek olan oral, enteral ve parenteral beslenme ürünlerinin seçiminde, hazırlanmasında, uygulamalarında, eğitim ve izleme süreçlerinde görev alır.
7. Satın alınacak gıda maddelerinin miktarının belirlenmesinde ve değerlendirme çalışmalarında görev alır.
8. Beslenme hizmetinde çalışan personelin denetimini yapar, hizmet içi eğitimlerini planlar, uygular/uygular. Hizmetin her aşamasında besin, personel, fiziksel alan ve araç-gereçlerin temizlik ve hijyeni için gerekli önlemlerin alınmasını sağlar.
9. Menü planlaması yapar ve uygulanan menüleri denetler. Standart yemek tarifelerinin geliştirilmesini ve uygulanmasını sağlar, gerektiğinde günün ve kuruluşun şartlarına uygun düzenlemeleri yapar.
10. Yiyecek-içeceklerin uygun yöntemlerle depolanmasını ve depodan yiyecek-içecek çıkışını denetler.
11. Toplu beslenme alanlarının ve araç/gereçlerin günün şartlarına uygun ve ihtiyaca cevap verebilecek standartlara ulaşmasını sağlar. Yemek hazırlama, pişirme ve servis alanlarında oluşabilecek kazaları önleyici tedbirlerin alınmasını, İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun düzenlemelerin yapılmasını sağlar.
12. Yiyeceklerin hazırlama, pişirme ve servisi ilkeleri doğrultusunda tüketime sunulmasını denetler.
13. Besin güvenliğinin sağlanmasında ve kalite sistemlerinin kurulmasında görev alır.



## Program Yeterlilikleri (Kazanımları)

1. Birey, toplum sağlığının korunması ve hastalıkların tedavisi sürecinde; menü ve beslenme programları planlama, uygulama ve sonuçlarını değerlendirme becerisi kazanır.
2. Mesleğin gerektirdiği yabancı dil, istatistik, bilgisayar, bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma becerisi kazanır.
3. Sağlık alanındaki, güncel bilgileri takip etme, değerlendirme, aktarma ve multidisiplinler araştırmalara katılma becerisi kazanır.
4. Toplumun sağlık düzeyini geliştirmeye yönelik gerekli diyet eğitimi, yönetimi, uygulamaları, danışmanlık ve araştırmalarda etkin rol alma becerisi kazanır.
5. Birey ve toplumun besin güvenliği için strateji geliştirme, uygulama ve eğitim verme becerisi kazanır.
6. Mesleki etik değerleri öğrenir ve tüm paydaşlarla bu etik kurallara göre davranma yetkinliği kazanır.
7. Mesleki uygulamalar sırasında, hasta/sağlıklı birey, aile ve ekip üyeleriyle etkili iletişim kurma becerisi kazanır.
8. Ulusal/uluslararası besin ve beslenme politikaları, yasal mevzuatlar hakkında bilgi sahibi olur.
9. Besin üretim-tüketim zincirinde, kaliteyi etkileyen faktörleri değerlendirme ve yasal düzenlemeleri uygulama bilgisine sahiptir.
10. Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve sorunları çözmek için bireysel sorumluluk alma becerisi kazanır.

## Mezuniyet Koşulları

Çankırı Karatekin Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği'ne göre; Kayıtlı olduğu diploma programının öngördüğü dersleri ve uygulamaları başarıyla tamamlaması, iki yüz kırk (240) AKTS krediyi başarıyla tamamlaması, genel akademik başarı not ortalamasının en az 2,00 olması gerekir.

## İstihdam Olanakları

### 1. Tedavi Alanları

- Özel ve kamu hastaneleri
- Özel diyet poliklinikleri
- Diyaliz üniteleri
- Aile sağlığı merkezleri
- Yaşlı bakım merkezleri

### 2. Kurumsal Alanlar

- Gıda sanayii

- Toplu beslenme hizmeti veren kuruluşlar (oteller, yemek fabrikaları vb.)
- Eğitim ve öğretim kurumları (kreş, okul, üniversite vb.)
- Bakanlıklar
- Spor merkezleri
- Araştırma kurumları

## ÇAD- YD İmkânı

Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmeliği'ne göre yapılır.

## Beslenme ve Diyetetik Bölümü Ders Müfredatı

<https://bbs.karatekin.edu.tr/dersPlani.aspx?bkod=04&fkod=03>

