

ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ 2021-2022
EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜM PROGRAMI

1. YARIYIL DERS PLANI

Kodu	Ders Adı	Zorunlu/ Seçmeli	Teori+Uyg ulama (Saat)	AKTS
BES102	Beslenme ve Diyetetikte Temel Yaklaşımlar	Zorunlu	4+0	4
FZD100	Üniversite Kültürü ve Oryantasyonu	Zorunlu	0+2	2
FZD103	Anatomi	Zorunlu	2+0	2
FZD105	Fizyoloji	Zorunlu	3+0	3
FZD109	SAĞLIK HİZMETLERİNDE İLETİŞİM	Zorunlu	2+0	3
UZD101	Kariyer Planlama	Zorunlu	1+0	2
ATA101	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I	Zorunlu	2+0	2
TBT191	Temel Bilgi Teknolojileri Kullanımı	Zorunlu	2+0	3
TDİ101	Türk Dili I	Zorunlu	2+0	2
Yabancı Dil Dersleri				
YDA101	Almanca I	Zorunlu	2+0	2
YDİ101	İngilizce I	Zorunlu	2+0	2
BÖLÜM SEÇMELİ DERSLER				5
FAKÜLTE SEÇMELİ DERSLERİ				
ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERSLERİ				
AKTS Kredi Toplamı:				30

Beslenme ve Diyetetikte Temel Yaklaşımlar: Beslenme ve Diyetetik Programının Tanıtılması Diyetisyenliğin Tarihçesi, Diyetisyenlik mesleğinin Tanıtımı, Beslenme ve Sağlık Kavramı, Temel tanımlar, Beslenme ve Sağlık Etkileşiminin Tarihsel Gelişimi, Beslenme ve Diyetetik Bilim Dalında Kullanılan Temel Terimlerden seçmeler, Sağlıklı beslenmede temel ilkeler, Karbonhidratlar-I, Karbonhidratlar-II, Yağlar-I Yağlar-II Proteinler -I Proteinler-II Enerji Metabolizması Enerji hesaplamaları Besin hazırlama, pişirme ve saklama teknikleri Su ve elektrolitler

Üniversite Kültürü ve Oryantasyonu: Üniversitenin tanıtımı, Sağlık Bilimleri Fakültesi`nin tanıtımı, Bölümlerin ve anabilim dallarının tanıtımı, mesleki etik ve deontoloji kavramları, mesleki etik ve deontoloji kavramları, ders programlarının tanıtımı, öğrenci sorumlulukları ve yönetmelikler, Bologna bilgi sistemi web sayfası tanıtımı, kütüphanenin tanıtımı, üniversitede yer alan faaliyetlerin tanıtımı, öğrenci değişim programlarının tanıtımı, mesleki standartlar ve meslek örgütünün

tanıtılması, meslek tarihi ve uluslararası derneklerin tanıtımı, meslekleri ile ilgili temel kaynakları ve ulaşım yollarının tanıtımı

FZD103 Anatomi: Anatomiye giriş, anatomiye ilişkin temel kavramlar Hareket sistemi, üst extremite, kemikler ve eklemler hareket sistemi, skeleton axiale, eklemleri, baş ve gövde kasları hareket sistemi, alt ve üst extremite kasları solunum sistemi anatomisi ürogenital sistem anatomisi sindirim sistemi anatomisi iç salgı bezleri sistemi kalp ve dolaşım sistemi anatomisi lenf sistemi anatomisi merkezi sinir sistemi anatomisi periferik sinir sistemi anatomisi otonom sinir sistemi anatomisi duyu organları anatomisi.

FZD105 Fizyoloji: Fizyoloji'nin tanımı ve hücre fizyolojisi; kas,kan,dolaşım,solunum,sindirim, endokrin, üriner sistem, sıvı-elektrolit dengesi , sinir fizyolojisine giriş, somatik ve otonom sinir sistemi, duyu organları fizyolojisi, ürogenital sistem fizyolojisi ve gelişme fizyolojisi.

FZD109 Sağlık Hizmetlerinde İletişim: Tanışma, dersin amaç, hedef ve beklentilerin paylaşılması, İletişim kavramı ve süreci, iletişim sürecini biçimlendiren temel kavramlar (empati, girişkenlik, güven, farkındalık, yansıtma vb), Sağlık, hastalık kavramları doğrultusunda iletişim süreci, iletişim kuramları ve hasta sağlık profesyoneli arasındaki iletişim, Ekip içi iletişim ve disiplinler arası iletişim, İletişim teknikleri, Terapötik iletişim teknikleri, Terapötik olmayan iletişim teknikleri, Kendini Tanıma, Benlik kavramı,Çatışma ve stresle baş etmede iletişimin kullanımı, Özel durumlarda olan bireylerle(çocuk ve yaşlı hasta vb.) iletişim, Özel durumlarda olan bireylerle(çocuk ve yaşlı hasta vb.) iletişim, İnsan ilişkileri ve iletişim biçimleri temalı güncel bir eser inceleme (kitap okuma) ve İncelenen eserlerle ilgili rapor edilen görüşlerin aktarımı, İnsan ilişkileri ve iletişim biçimleri temalı güncel görsel ve sanatsal içerikli literatür inceleme (film izleme) İzlenen film ile ilgili rapor edilen görüşlerin aktarımı

UZD101 Kariyer Planlama: Kariyer planlaması ile ilgili kavramsal çerçeve; Lisans eğitimi destekleyecek değişim programları ve burs programlarının tanıtılması; Mesleğe dönük ulusal ve uluslararası sertifika ve eğitim-uygulama programlarının tanıtılması; Programın ve kariyer alternatiflerine dönük seçmeli derslerin tanıtılması; Resmi görüşme ve mülakatlarda kendini tanıtmak, resmi yazışma kuralları, hitap gibi iletişim konularının açıklanması; Diksiyon ve beden dili kullanımı hakkında bilgi verilmesi; Sektör ve ilgili iş kollarının tanıtımı; Sektör temsilcisi veya işkolunda başarılı bir meslek profesyonelinin katılımı ile mesleki deneyimlerin aktarılması; Özgeçmiş hazırlama ve özgeçmişe temel bilgilerin aktarımı; Özgeçmiş örneklerinin incelenmesi ve iş/meslek kolu başvuru platformlarının tanıtımı; Mülakat tekniklerinin öğretilmesi; Sektör temsilcisi veya işkolunda başarılı bir meslek profesyonelinin katılımı ile mesleki deneyimlerin aktarılması

ATA101 Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I: Osmanlı Devleti'nde Siyasal ve Toplumsal Yapı; Klasik Osmanlı Düzeninde Değişim ve Gerileme; Fransız Devrimi ve Osmanlı Devletine Etkisi XIX. Yüzyıl Osmanlı Modernleşmesi (III. Selim Dönemi -II. Mahmut Dönemi; Tanzimat Dönemi; I. Meşrutiyet Dönemi), İttihad-ı Osmanî Cemiyetinden İttihat ve Terakkiye; II. Meşrutiyet Dönemi; II. Meşrutiyet Dönemi; 31 Mart Olayı, II. Meşrutiyet Dönemi Düşünce Akımları; Trablusgarp Savaşı;

Balkan Savaşları, Birinci Dünya Savaşı; Osmanlı Devleti Açısından Birinci Dünya Savaşı; Birinci Dünya Savaşı'nın Sonuçları, Mondros Mütarekesi (30 Ekim 1918), Mütareke Döneminde Siyasal Gelişmeler ve Osmanlı Hükümetleri, Mütareke Sonrası Siyasal Olaylar-Basın, Paris Barış Konferansı ve İzmir'in İşgali, Mütareke Ortamında Cemiyetler, Mütareke Döneminde Mustafa Kemal Paşa, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a Ayak Basması (19 Mayıs 1919); Genelgeler ve Kongreler Dönemi; Amasya Genelgesi, Amasya Görüşmesi, Son Osmanlı Mebusan Meclisi'nin Toplanması ve Misak-ı Milli'nin İlanı, Birinci TBMM'nin Açılması (23 Nisan 1920); TBMM'nin Yapısı ve İşleyişi; Meclisin Açılması Öncesindeki Durum; TBMM'nin Açılmasından Sonra Çıkan Ayaklanmalar; TBMM'nin Almış Olduğu Tedbirler; Sevr Barış Antlaşması, TBMM'nin Sevr Antlaşması'na Karşı Tepkisi, Düzenli Ordunun Kurulması; Doğu Cephesi (Ermeni Sorunu-Ermeni Saldırıların Durdurulması-Gümrü Barışı ve Sonuçları); Güney Cephesi (Adana-Antep- Maraş- Urfa Cephesi), Batı Cephesi (I. İnönü Muharebesi- 1921 Teşkilat-ı Esasiye Kanunu 20 Ocak 1921-Londra Konferansı 21 Şubat - 12 Mart 1921-İstiklal Marşı'nın Kabulü 12 Mart 1921-Sovyetlerle İlişkiler ve Moskova Antlaşması 16 Mart 1921-II. İnönü Muharebesi 31 Mart -1 Nisan 1921- Kütahya ve Eskişehir Savaşları 10 - 24 Temmuz 1921-Sakarya Meydan Savaşı 23 Ağustos - 13 Eylül 1921-Büyük Taarruz ve Sonuçları, Lozan Barış Antlaşması.

Temel Bilgi Teknolojileri Kullanımı: Bilgisayarı tanıma, temel donanım elemanları (giriş birimi, merkezi işlem birimi, çıkış birimi) işletim sistemleri, kelime işlem programı, elektronik tablola programı ve sunu programları ve internet uygulamaları ile ilgili kavramlar ve uygulaması.

TDİ101 Türk Dili I: Dilin tanımı, özellikleri, dil-kültür ilişkisi, yeryüzündeki diller ve Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk dilinin tarihî dönemleri ve gelişmesi, Türkçenin ses özellikleri, ses olayları, Türkçenin şekil özellikleri, kelime türleri, Türkçenin söz varlığı ve anlatım gücü, kelime öbekleri, cümle bilgisi (cümleyi meydana getiren unsurlar), cümle türleri, yazım kuralları, noktalama işaretleri, dil yanlışları (sese ve cümleye dayalı yanlışlar, anlatım bozuklukları).

YDA101 Almanca I: Die erste Stunde im Kurs: Hallo, - Länder, - Alphabet, Konjugation Singular, Nach dem Beiden fragen, - Lernen des Verabschiedungsprozesses, - Diktieren des Namens - Berufe kennenlernen, - Visitenkarten lesen und verstehen, - Kärtchen anfertigen, - Familienstand, - Negation mit nicht, - Präpositionen als, bei, in - Gespräche üben, - Zahlen von 0 bis 100, - Alter, Wohnort, Herkunft, Arbeitgeber? Angaben geben, - Verb Konjugation Singular und Plural - Über die Familie sprechen, - W-Fragen stellen, - Beantwortung der W-Fragen mit ja/nein, - Dialoge veranstalten - Possesivartikel mein/dein, - Familiengeschichten notieren, - Sprachen kennenlernen, - Konjugation mit Vokalwechsel - Lesemagazin, - Steckbriefe richtig zuordnen, - Foto-Stories richtig zuordnen - Landeskunde, - Prominente aus deutschsprachigen Ländern kennenlernen und Ergebnisse im Kurs präsentieren,- Länder- und Städtenamen auf der Karte ergänzen - Beratungsgespräche, - Nach Preisen fragen und Preise nennen, - Definitiver Artikel (der, die, das) - Zahlen bis seine Million, - Möbel, - Adjektive, - Personalpronomen (er, es, sie) - Nach Wörtern fragen, - Um Wiederholung bitten, - Materialien, - Farben, - Formen, - Indefinitiver Artikel, - Negativartikel, - Produktinformationen, - Internetbestellungen - Telefongespräche, - Artikel im Singular und Plural, - Nomen Singular und Plural - Lesemagazin, - Film-Stationen, - Landeskunde, - Ausklang

YDİ101 İngilizce I: Greetings, - Names, - Countries and nationalities, - Classroom language, Numbers, - Classroom objects Colors, - Personal items, - Jobs, - Adjectives, - Telling the time The verb be (I, you, he, she, it, we, they), - Possessive adjectives (my, your, his, her, its, our, their), These/those, - Plurals, - The verb can, - a/an, - Who Everyday activities, - Days of the week, - jobs, - Free-time activities, - Types of music, - Types of films, - Technology words Present Simple, - Prepositions of time. Would like to / want to, - like/love/enjoy/hate/can't stand + v(ing), Adverbs of frequency, - How often/once-twice, - When? Family, - Furniture and appliances, - Rooms and parts of a house, - Prepositions of place, - Places in a town-city, - Seasons, - The weather, - Letters and e-mails Present Progressive, - whose?, - Possessive pronouns, - There is/there are an/an/the, - Present simple vs Present Progressive, - why / because Containers, - Food and drink, - Food courses,- parts of the body, - Ailments, - Fitness words Countable/uncountable nouns, - some/any/no, - how much/ how many Much/many/a lot of/ lots of/a few/a little, - Object personal pronouns, - The verb should

ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ 2021-2022 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜM PROGRAMI

2. YARIYIL DERS PLANI

Kodu	Ders Adı	Zorunlu/ Seçmeli	Teori+Uygul ama (Saat)	AKTS
BES103	Medikal Kimya	Zorunlu	2+0	2
BES104	Beslenme İlkeleri	Zorunlu	3+3	7
BES105	Beslenme Bilimlerinde Bilgi Okur- Yazarlığı	Zorunlu	2+0	2
	Sağlık Bilimlerinde Temel Mikrobiyoloji	Zorunlu	3+0	4
ATA102	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II	Zorunlu	2+0	2
TDİ102	Türk Dili II	Zorunlu	2+0	2
Yabancı Dil Dersleri				
YDA102	Almanca II	Zorunlu	2+0	2
YDİ102	İngilizce II	Zorunlu	2+0	2
BÖLÜM SEÇMELİ DERSLER				9
FAKÜLTE SEÇMELİ DERSLERİ				
ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERSLERİ				
AKTS Kredi Toplamı:				

Doc. Dr. S. ASKAR
Beslenme ve Diyetetik Bölüm Bşk

Medikal Kimya: Maddenin özellikleri, atomun özellikleri, kimyasal bileşikler, kimyasal tepkimeler, sulu çözeltiler, gazları ve basit gaz kanunları, atomun elektronik yapısı, periyodik çizelge ve kimyasal bağlar, kimyasal dengenin ilkeleri, asitler ve bazlar, organik kimyaya giriş, organik reaksiyonlar ve fonksiyonel gruplar, alkoller, eterler, aldehytlar ve ketonlar, karboksilik asitler, esterler, aminler ve amidler

Beslenme İlkeleri: Besin Grupları: Süt Ve Süt Ürünleri - Bireysel Besin Tüketim Durumunun ve Fiziksel Aktivite Düzeyinin Saptanmasına Yönelik Uygulamalar Besinler Grupları: Tahıllar - Laboratuvar Çalışma İlkeleri ve Ölçü Alma ile İlgili Uygulamalar Besinler Grupları: Et, Yumurta, Kuru Baklagiller - Süt ve Süt Ürünleri ile İlgili Uygulamalar Besinler Grupları: Yağlar Ve Yağlı Tohumlar - Tahıllar ile İlgili Uygulamalar Besinler Grupları: Sebze Ve Meyveler - Yumurta ile İlgili Uygulamalar Yağda Çözünen Vitaminler - Kuru Baklagiller ile İlgili Uygulamalar Suda Eriyen Vitaminler- Et Ve Balık ile İlgili Uygulamalar Suda Eriyen Vitaminler 2 - Sebze Ve Meyveler ile İlgili Uygulamalar Mineraller - Yağlar ile İlgili Uygulamalar Mineraller 2 - Besinlerin Mineral İçerikleri Özel Gruplarda Beslenme - Besinlerin Vitamin İçerikleri Özel Gruplarda Beslenme 2 - Beslenme Durumuna İlişkin Raporların Sunulması 1 Besin Hazırlama, Pişirme Ve Saklama Teknikleri - Beslenme Durumuna İlişkin Raporların Sunulması 2 Menü Planlama İlke Ve Uygulamaları - Beslenme Durumuna İlişkin Raporların Sunulması 3

Beslenme Bilimlerinde Bilgi Okur-Yazarlığı: Araştırma konusunun belirlenmesi, Bilgi kaynakları ve kaynak seçimi, Bilgi arama teknikleri, Kütüphanelerin genel özellikleri, Çankırı Karatekin Üniversitesi Kütüphane kullanımı, Veri tabanları ve kullanımı, İnternette bilgi arama, Bilgi kaynaklarının kullanımıyla ilgili yasal ve etik konular, Örnek bilimsel makale incelemesi, Araştırma sunumları

Sağlık Bilimlerinde Temel Mikrobiyoloji: Mikrobiyolojinin tanımı, tarihçesi ve önemi, Laboratuvarda uyulması gereken kurallar ve biyogüvenlik, Mikroorganizmaların sınıflandırılması ve adlandırılması, Laboratuvarda kullanılan malzemelerin tanıtımı, mikroskoplar ve kullanımı, Bakterilerin morfolojik, fizyolojik özellikleri,, Sterilizasyon ve dezenfeksiyon yöntemleri, Bakterilerin genetik özellikleri, Bakterilerin üretildiği ortamlar, antimikrobik maddeler ve duyarlılık-direnç,, Boyama için preparat hazırlama ve bakterilerde boyama yöntemleri, İmmünolojinin tanımı, antijen kavramı, İmmün sistem hücreleri ve organları, İmmünglobulinler (Antikorlar), Bağışık yanıtın oluşumu ve otoimmün hastalıklar, Hastane enfeksiyonları ve bulaşma yolları, Genel mikoloji ve tıbbi önemi olan mantar enfeksiyonları,, Genel viroloji ve tıbbi önemi olan viral enfeksiyonlar, Genel parazitoloji ve tıbbi önemi olan parazit enfeksiyonlar

ATA102 Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi II: Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihini kaynaklarıyla birlikte Osmanlı Devleti'nin son dönemindeki iç ve dış gelişmeleri, buna paralel olarak Avrupa'daki gelişmeleri, I. Dünya Savaşı'nı ve Millî mücadele dönemini kapsamaktadır.

TDİ102 Türk Dili II: Okuma türleri ve okuma yöntemleri; kompozisyon (tema, konu, hayal), kompozisyonda ana düşünce ve yardımcı düşünceler, düşünceyi geliştirme yolları; paragraf ve paragraf oluşturma; anlatım düzeni ve biçimleri; edebî nitelik taşıyan yazılar (şiir, destan, fabl, masal, hikâye, roman, tiyatro), düşünce ve bilgi aktaran yazılar (makale, deneme, eleştiri, fıkra, sohbet,

gezi, hatıra, röportaj, biyografi), yazışmalar (dilekçe, öz geçmiş, resmi yazılar, mektup, rapor, tutanak, karar, duyuru); güzel, etkili, doğru konuşma; sözlü anlatım türleri (açık oturum, mülakat, nutuk, seminer, konferans, panel, sempozyum, münazara).

YDA102 Almanca II: Aussagen zu Freizeitaktivitäten, - Komplimente machen, - Konjugation des modalverbs können, - Fähigkeiten beschreiben - Über Hobbys reden, - Gespräche über Freizeit üben, - Um etwas bitten - Einladung/Absage, - Verbpositionen im Satz, - Uhrzeiten lernen - Tageszeiten und Wochentage lernen, - Temporale Präpositionen am, um, - Einen Vorschlag machen und darauf reagieren - Gespräch über Vorlieben beim Essen, - Über Lebensmittel und Speisen reden, - Essgewohnheiten, - Verbkonjugation 6 - Typische Gerichte kennenlernen, - Speisekarte zusammenstellen, - Gespräche üben - Lesemagazin, - Film-Stationen, - Landeskunde, - Ausklang - Sich informieren über etwas, - Verkehrsmittel kennenlernen, - Trennbare Verben, - Die erworbenen Strukturen der Grammatik erneut wiederholen - Über Vergangenes sprechen, - Terminkalender, - Temporale Präpositionen, - Perfekt mit haben, - Partizip Konstruktion mit Perfekt vergleichen, - Perfekt im Satz - Interviews, - Über Feste und Reisen sprechen, - Informationstexte, - Jahreszeiten und Monate, - Perfekt mit sein,- Temporale Präposition im - Lesemagazin, - Film-Stationen, - Landeskunde, - Ausklang

YDİ102 İngilizce II: Food and drink, - Containers, - Prices, - Money - a/an/some, nouns - Countable/uncountable nouns, - Some/any - would like + noun, - How much/how many - Jobs, - Skills and abilities, - Everyday activities, - Environment, - Weather, - Computer parts, - Numbers over a hundred - The verb can - Present Progressive, - Let's / how about? - Accidents and injuries, - Parts of the body, - Opinion adjectives, - Years, - Academic subjects, - Life events, - Sports - Past Simple Time expressions, - why?/ because - Past Simple of the verb be, - Past Simple vs Present Simple - Seasons, - Months and dates, - Holiday Activities, - Geographical features, - Ailments, - Sightseeing - Future going to, - Time expressions - Want to/would like to, - the verb should

ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ 2021-2022 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜM PROGRAMI

3. YARIYIL DERS PLANI

Kodu	Ders Adı	Zorunlu/ Seçmeli	Teori+Uygulama (Saat)	AKTS
BES201	Beslenme Biyokimyası-I	Zorunlu	3+0	4
BES203	Besin kimyası ve analizleri-I	Zorunlu	3+2	6
BES205	Toplum ve sağlık	Zorunlu	3+2	3
BES206	Besin hijyeni ve mikrobiyolojisi	Zorunlu	2+0	6
FZD201	FARMAKOLOJİ	Zorunlu	2+0	
BÖLÜM SEÇMELİ DERSLER				
FAKÜLTE SEÇMELİ DERSLERİ				

Doc. Dr. Şinasi AŞKAR
Beslenme ve Diyetetik Bölüm Bşk.

ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERSLERİ	9
AKTS Kredi Toplamı:	30

Beslenme Biyokimyası-I: Beslenme biyokimyası, metabolik kontrol ve metabolizmaya giriş, Besin alımı ve enerji metabolizması regülasyonu, Metabolik entegrasyon, Yaşam Ortamı ve Su: Yaşamın moleküler anlamı, aktivasyon enerjisi, su, suyun iyonizasyonu, pH, asitlik ve bazlık, pH'ın biyolojik önemi, tamponlar, suyun biyolojik görevi, izomerler, monomer ve polimer kavramları. Karbohidratların sınıflandırması, monosakkaritler, disakkaritler, polisakkaritlerin yapıları ve tepkimeleri, Glikoliz, Krebs döngüsü, Pentoz monofosfat yolu, Glikojenez, Glikojenoliz, Glikoeojenez, Karbonhidrat metabolizması bozuklukları Lipidlerin genel özellikleri, lipidlerin sınıflandırılmaları, lipid türevleri, yağ asitlerinin sınıflandırılmaları, Yağ asitlerinin sentezi, yağ asitlerinin oksidasyonu, Fosfolipid, glikolipid, kolesterol ve steroidlerin yapısı, sentezi ve yıkımı , Amino asitler, amino asitlerin özellikleri ve metabolizması Proteinlerin sınıflandırılması, yapıları, özellikleri ve metabolizması, Üre döngüsü, Amino asitlerin karbon iskeletlerinin metabolizması, , amino asitlerin metabolizma bozuklukları, protein dönüşümü ve dengesi, proteinlerin hormonal kontrolü, Açlık ve Tokluk Metabolizmasında besin öğeleri

Besin kimyası ve analizleri-I: Suyun kimyasal yapı ve özellikleri, Karbonhidratlar-I ve analizleri, Karbonhidratlar-II ve analizleri, Proteinler-I ve analizleri, Proteinler-II ve analizleri, Lipitler-I ve analizleri, Lipitler-II ve analizleri, Vitaminler-I ve analizleri, Vitaminler-II ve analizleri, Vitaminler-III ve analizleri, Mineraller-I ve analizleri, Mineraller-II ve analizleri, Besinsel Lifler ve Gıda Hidrokolloidleri, Besinlerde Fiziksel ve Kimyasal bozulma Reaksiyonları

Toplum ve sağlık: Toplum tanımı, toplumsal yapıyı oluşturan unsurlar, sağlık hastalık kavramı, temel sağlık hizmetleri, Halk sağlığı kavramı/ Halk sağlığında ilkeler, Toplumun sağlık durumunu belirleme yöntemleri/ Toplumu tanılama/ Değerlendirme, Sağlık düzeyi göstergeleri (ölçütler)/ Sosyal bilimler sağlık ilişkisi/ Sağlık Düzeyini etkileyen sosyal faktörler, Sağlık Yönetimi, Toplumda risk grupları/Toplumda kadının yeri, toplumsal cinsiyet, Sağlık Eğitimi ve İletişim, Toplum beslenmesi, Beslenme ve sağlık durumunun saptanmasında antropometrik yöntemler, Ana Sağlığı ve Aile Planlaması, Bebeklik ve Çocukluk çağı/Toplumda sık görülen beslenme sorunları, çözüme yönelik öneriler, Okul çağı ve adölesan dönemi, Bulaşıcı olmayan hastalıkların kontrolü ve yaşlılık sorunları, Bulaşıcı hastalıkların kontrolü, Çevre sağlığı/ İş sağlığı

Besin hijyeni ve mikrobiyolojisi: Mikroorganizmaların besin kaynakları ve üremeleri, Besinlerin mikrobiyal ekolojisi ve mikroflorası, Besinlerde bozulma ve bozulma nedenleri, Besin kaynaklı patojen bakteriler, oluşturduğu hastalıklar ve korunma yöntemleri, Besin kaynaklı patojen virüsler, prionlar, oluşturduğu hastalıklar ve korunma yöntemleri, Besin kaynaklı parazitler, oluşturduğu hastalıklar ve korunma yöntemleri, Besin kaynaklı mikotoksijenik funguslar, oluşturduğu hastalıklar ve korunma yöntemleri, Portörlük ve besin hijyenindeki önemi, Gıdalardaki mikrobiyal gelişmenin önlenmesi, Besin kaynaklı zehirlenmeler, patogenez ve immün reaksiyonlar

FARMAKOLOJİ: Farmakolojiye giriş, Farmakodinami Farmokokinetik, Akılcı ilaç kullanımı Otonom sinir sistemini etkileyen ilaçlar ve terimler Kardiyo vasküler sistem ilaçları Analjezikler ve Antienflamatuar Antihipertansif ilaçlar Solunum Sistemine ilaçlar Santral sinir sistemi ilaçları Antibiyotikler, antiviraller, antifungaller Antidiyabetik ilaçlar Antitrombolitik ilaçlar Gastrointestinal sistem ilaçları Steroidler Anksiyolitikler, Sedatif- hipnotikler, ilaç suiistimali ve bağımlılığı

ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ 2021-2022 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜM PROGRAMI

4. YARIYIL DERS PLANI

Kodu	Ders Adı	Zorunlu/ Seçmeli	Teori+Uygulama (Saat)	AKTS
BES202	Beslenme biyokimyası-II	Zorunlu	3+0	4
BES204	Besin kimyası ve analizleri-II	Zorunlu	3+2	6
BES207	Anne ve çocuk beslenmesi	Zorunlu	2+2	4
BES208	Besin kontrolü ve mevzuatı	Zorunlu	3+0	3
BES209	Beslenme ve diyetetikte girişimcilik	Zorunlu	2+0	2
FZD202	İLK YARDIM	Zorunlu	2+0	2
BÖLÜM SEÇMELİ DERSLER				9
FAKÜLTE SEÇMELİ DERSLERİ				
ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERSLERİ				
AKTS Kredi Toplamı:				30

Beslenme biyokimyası-II: Vitamin Metabolizması, Yağda Çözünen Vitaminler, Suda Çözünen Vitaminler, Vitamin Benzeri Bileşikler , Mineraller, Elzem Eser Elementler, Nükleik asitlerin yapısal üniteleri, nükleozitler, nükleotidler, inorganik fosfat, nükleotidlerin fonksiyonları, nükleik asitler, polinükleotidler, DNA'nın primer ve sekonder yapısı, DNA replikasyonu, DNA türleri, DNA'nın kimyasal özellikleri, DNA'nın değişimi ve mutasyonlar, DNA'nın denatürasyonu ve renatürasyonu, DNA'nın paketlenmesi, ekstrakromozomal DNA'lar, RNA, RNA'nın yapısı ve çeşitleri, nükleik asitlerin reaksiyonları, genetik bilginin akışı, Enzimler ve Enzim Kinetiği, Hormonlar, Besin-besin öğesi etkileşimi.

Doç.Dr. Şirazi ASKAR
Beslenme ve Diyetetik Bölüm Bşk.

Besin kimyası ve analizleri-II: Besinlere Renk Veren Ögeler (Sebze ve Meyveler), Besinlere Lezzet Veren Öğeler, Süt, bileşim ve özellikleri, Süt ürünleri ve analizleri, Et bileşimi, Özellikleri ve Et ürünleri ve analizler, Yumurta; Bileşim ve özellikleri ve analizler, Tahıllar: Bileşimi ve özellikleri ve analizler, Tahıl ürünleri ve analizler, Sebze ve meyveler, bileşim ve özellikleri ve analizler, İçecekler, Kahve, Kafein , Kakao ve Çikolata, Fonksiyonel Besinler ve analizler, Genetik Modifiye Besinler.

yaralanmalarında ilk ve Acil yardım Zehirlenmeler-Hayvan sokma ve ısırıkların da ilk yardım-Acil yardım İlk yardım gerektiren diğer durumlar Yangın Afet durumlarında ilk yardım ve sivil savunma

havalandırma, zemin, duvar ve tavanlar vb. , Menü tanımı, menü planlamayı etkileyen faktörler, menü planlayıcısının özellikleri, Menü planlama ilkeleri ve menü içeriği, Farklı özelliklere göre menülerin sınıflandırılması, özellikleri, içerdikleri menü kalemleri, Menü iskeleti oluşturma, 1.,2., 3. grup yemekler, günlük, haftalık, aylık menüler, Standart reçetelerin tanımı, standart oluşturma yöntemleri, avantaj ve dezavantajları, Standart reçetelerin kullanımı, reçetelerin okunması ve uygulaması, TBS'de işletme türlerine göre satın alma sorumluları, özellikleri, satın alınacak ürünler, Satın alma amaçları, dikkat edilmesi gerekenler, satın alma yöntemleri, Satın alma prosedürü, teknik ve idari şartnameler

Beslenme Biliminde Yenilikler: Seminer nedir, nasıl hazırlanır, Seminer konusunun belirlenmesi, Seminer konusuyla ilgili literatür taraması, Elde edilen kaynaklardaki bilgilerin değerlendirilmesi, Seminer raporu hazırlanması, Seminer raporu hazırlanması, Seminer sunumu

Toplumda Beslenme Durumunun Saptanması: Beslenme durumunu saptama yöntemleri ve önemi, Anket Uygulama, Antropometrik Yöntemler, Klinik belirtiler, Biyokimyasal ve hematolojik yöntemler, Biyofizik yöntemler, Sağlık istatistikleri; yaşa özgü mortalite ve morbidite hızları, Besin tüketim araştırmaları, Beslenme durumunu tarama araçları-yeme indeksler, Ekolojik faktörler, Yöntemlerin değerlendirilmesi

Sağlık Bilimlerinde İngilizce: Sağlık sektörünün tümünü ilgilendiren konularda uluslararası nitelikteki bilimsel çalışmaların incelenmesi.

ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ 2021-2022 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜM PROGRAMI

6. YARIYIL DERS PLANI

Kodu	Ders Adı	Zorunlu/ Seçmeli	Teori+U ygulam a (Saat)	AKTS
BES210	Klinik Biyokimya	Zorunlu	2+0	2
BES302	Çocuk Hastalıklarında Beslenme-II	Zorunlu	2+2	5
BES304	Yetişkin Hastalıklarında Beslenme-II	Zorunlu	2+2	5
BES307	Toplu Beslenme Sistemleri-II	Zorunlu	3+0	3
BES310	Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisi	Zorunlu	3+0	4
FZD302	Sağlık Bilimlerinde İngilizce-II	Zorunlu	2+0	2
FZD306	Biyoistatistik	Zorunlu	2+0	2
BÖLÜM SEÇMELİ DERSLER				
FAKÜLTE SEÇMELİ DERSLERİ				

ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERSLERİ	7
AKTS Kredi Toplamı:	30

Klinik Biyokimya: Klinik biyokimyanın tanımı, Biyokimyasal örnek alım teknikleri, Klinik durumlarla ilgili olarak biyokimyasal parametre seçimi, Klinik biyokimya yöntemleri, Metabolizma bozuklukları, Protein metabolizması bozuklukları, Plazma proteinlerinin patolojik değişimleri, Bağışıklık ve önemi , Klinik biyokimya enzimler , Karbonhidrat metabolizmasının kalıtsal bozuklukları , Mineral maddelerin yetersizliği veya fazlalığı, Lipid-lipoprotein metabolizması bozuklukları, Beslenme ilgili hastalıklar-I, Beslenme ilgili hastalıklar-II

Çocuk Hastalıklarında Beslenme-II: Prematüre bebeklerin özellikleri, gereksinimleri ve beslenme ilkeleri, besin alerjileri ve diyet tedavisi, böbrek hastalıkları ve diyet tedavisi, onkolojik hastalıklar ve diyet tedavisi, doğuştan metabolizma hastalıkları ve diyet tedavisi, enteral beslenme, parenteral beslenme

Yetişkin Hastalıklarında Beslenme-II: Böbrek Hastalıklarında Beslenme (Akut ve Kronik Glomerülo Nefrit, Nefrotik Sendrom), Böbrek Hastalıklarında Beslenme (Akut ve Kronik Böbrek Yetmezliği, Diyaliz ve Böbrek Taşları), Enteral ve Parenteral Beslenme, Karaciğer Hastalıklarında Beslenme (Hepatit, Siroz ve Hepatik Koma), Karaciğer Hastalıklarında Beslenme (Safralı Kesesi, Pankreas Hastalıkları), Kanserde Beslenme I, Kanserde Beslenme II, Kemik ve Eklem Hastalıklarında Beslenme, Enfeksiyon, AIDS ve Beslenme, KOAH'ta Beslenme, Bazı Nörolojik ve Psikiyatrik Hastalıklarda Beslenme, Besin Duyarlılığında ve İntoleransında Beslenme, Yanıkta Beslenme, Pre-Postop Beslenme, metabolik stres

Toplu Beslenme Sistemleri-II: Kamuda ihale kanunu, kamu ihale kurumu, kanuna göre yemek hizmet alım ilkeleri, tanımlar, ihale süreci, şartnameler, ilan süresi ve kuralları, ihale usulleri, idari şartnameler, teklif değerlendirme, Teslim alma (tesellüm) tanımı, teslim alanın iş ve görev tanımı, teslim alma alanı ve bulunması gereken araç-gereçler, Teslim alma süreci, satın alma emri, mal alındı formu, günlük teslim alam raporu, et etiketi, Teslim almada yapılan kontroller (ölçü, fiyat, kalite-özellik, belge, teslim alma alan kontrolü), Kalite- özellik kontrollerinde duyuşal, Depolamanın tanımı ve önemi, depo türleri ve özellikleri, depolamada dikkat edilmesi gerekenler, depodan mal çıkarma, stok kontrolü, Yiyecek hazırlama pişirmede amaç, yemek kalitesi etkileyen etmenler (lezzet, renk, vizkozite-kıvam, şekil, koku, tat, kinestetik özellikler), Yiyecek üretim sistemleri, özellikleri, uygulamaları, avantaj ve dezavantajları, Pişirme yöntemleri, özellikleri, uygulamaları, önemli sıcaklık dereceleri, Servis yöntemleri, servis personeli ve özellikleri, serviste dikkat edilmesi gerekenler, TBS'de oluşan çöp ve atıklar, çöplerin toplanmasında dikkat edilmesi gerekenler, çöp toplama alanları Temizliğin tanımı, etkin temizlik aşamaları, temizleyici ajanlar, kullanımları, etkileri, TBS'de hijyenin önemi, TBS'de HACCP ilke ve kuralları, örnek uygulamalar, TBS'de maliyet kontrolü

Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisi: Epidemiyoloji (tanımı, kullanımı ve kaynakları, araştırma yöntemleri), Beslenme Epidemiyolojisi, Toplum Beslenmesi, Beslenme Sorunları, PEM ve

Epidemiyolojisi, Büyümenin İzlenmesi, Şişmanlık ve Epidemiyolojisi, Diyetle İlişkili Kronik Hastalıklar ve Epidemiyolojisi, İyot Yetersizliği Hastalıkları ve Epidemiyolojisi, Beslenme Anemileri ve Epidemiyolojisi, Raşitizm, Osteoporoz ve Osteomalasia, Diş Çürükleri ve ve Epidemiyolojisi, Diğer Vitamin ve Mineral Yetersizlikleri, Yaşlı Beslenmesi, İşçi Beslenmesi, Afet Durumlarında Beslenme, Sorunların Çözümü, Besin ve Beslenme Politikaları

Sağlık Bilimlerinde İngilizce-II: Sağlık sektörünün tümünü ilgilendiren konularda uluslararası nitelikteki bilimsel çalışmaların incelenmesi.

Biyoistatistik: Biyoistatistik ve Bazı Temel Kavramların Tanımları, Verinin Ölçüm Biçimi, Biyoistatistiğin Sağlık Bilimlerinde Kullanımı, Frekans Dağılımları ve Tanımlayıcı Ölçüler, Tablo ve Grafikler, Teorik Dağılımlar, Evren Ortalaması Önemlilik Testi, Evren Oranı Önemlilik Testi, İki Eş Arasındaki Farkın Önemlilik Testi, İki Ortalama Arasındaki Farkın Önemlilik Testi, Ki-Kare Testi, Varyans Analizi, Korelasyon Analizi

ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ 2021-2022 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜM PROGRAMI

7. YARIYIL DERS PLANI

Kodu	Ders Adı	Zorunlu/ Seçmeli	Teori+Uyg ulama (Saat)	AKTS
BES401	BİTİRME PROJESİ-I	Zorunlu	0+2	3
BES403	BESLENME VE DİYETETİKTE UYGULAMALAR-I	Zorunlu	2+12	12
BES404	BESLENME VE DİYETETİKTE UYGULAMALAR-II	Zorunlu	2+12	12
BÖLÜM SEÇMELİ DERSLER FAKÜLTE SEÇMELİ DERSLER ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERSLER				3
AKTS Kredi Toplamı:				30

BİTİRME PROJESİ-I: Bilimsel araştırma konusu aranır, Çalışma yöntemi belirlenir, Veri toplama, deney yapma, Verilerin değerlendirilmesi, Rapor sunumu

BESLENME VE DİYETETİKTE UYGULAMALAR-I: Kurum ve hastane diyetisyenleri ile akademik personel danışmanlığında öğrencilerin kurum ve hastane diyetisyenliğine pratik olarak hazırlanması

BESLENME VE DİYETETİKTE UYGULAMALAR-II: Kurum ve hastane diyetisyenleri ile akademik personel danışmanlığında öğrencilerin kurum ve hastane diyetisyenliğine pratik olarak hazırlanması

ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ 2021-2022 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜM PROGRAMI

8. YARIYIL DERS PLANI

Kodu	Ders Adı	Zorunlu/ Seçmeli	Teori+Uy gulama (Saat)	AKTS
BES402	BİTİRME PROJESİ-II	Zorunlu	0+2	3
BES405	BESLENME VE DİYETETİKTE UYGULAMALAR-III	Zorunlu	2+12	12
BES406	BESLENME VE DİYETETİKTE UYGULAMALAR-IV	Zorunlu	2+12	12
BÖLÜM SEÇMELİ DERSLER				3
FAKÜLTE SEÇMELİ DERSLERİ				
ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERSLERİ				
AKTS Kredi Toplamı:				30

BİTİRME PROJESİ-II: Bilimsel araştırma konusu aranır, Çalışma yöntemi belirlenir, Veri toplama, deney yapma, Verilerin değerlendirilmesi, Rapor sunumu

BESLENME VE DİYETETİKTE UYGULAMALAR-III: Kurum ve hastane diyetisyenleri ile akademik personel danışmanlığında öğrencilerin kurum ve hastane diyetisyenliğine pratik olarak hazırlanması

BESLENME VE DİYETETİKTE UYGULAMALAR-IV: Kurum ve hastane diyetisyenleri ile akademik personel danışmanlığında öğrencilerin kurum ve hastane diyetisyenliğine pratik olarak hazırlanması

Doc.Dr. Sinasi ASKAR
Beslenme ve Diyetetik Bölüm Başkanı

ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ 2021-2022
EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜM PROGRAMI

BÖLÜM SEÇMELİ DERSLERİ

Kodu	Ders Adı	Zorunlu/ Seçmeli	Teori+U ygulama (Saat)	AKTS
BES101	Güzel ve etkili konuşma	Seçmeli	2+0	2
BES110	Türk mutfak kültürü	Seçmeli	2+0	3
BES111	Dünya mutfakları	Seçmeli	2+0	3
BES112	Beslenme antropolojisi	Seçmeli	2+0	3
BES213	Egzersiz ve beslenme	Seçmeli	2+0	3
BES214	Beslenme ekolojisi	Seçmeli	2+0	3
BES215	Standart yemek tarifeleri geliştirme	Seçmeli	2+0	3
BES216	Yaşlılıkta beslenme	Seçmeli	2+0	3
BES217	İşlevsel besinler fitoterapi ve sağlık üzerine etkileri	Seçmeli	2+0	3
BES218	Sporcu beslenmesi	Seçmeli	2+0	3
BES219	Mikrobiyot ve beslenme	Seçmeli	2+0	3
BES305	Temel Beslenme İlkeleri	Seçmeli	2+0	2
BES315	Gıda Katkı Maddeleri ve Sağlık Üzerine Etkileri	Seçmeli	2+0	3
BES316	İmmün Sistem ve İmmünonutrisyon	Seçmeli	2+0	3
BES317	Özel Gereksinimli Bireylerde Beslenme	Seçmeli	2+0	3
BES361	Hayvanlardan İnsanlara Bulaşan Hastalıklar (Zoonozlar) ve Korunma Yolları	Seçmeli	2+0	3
BES362	Sağlıklı Yaşam ve Beslenme İlkeleri	Seçmeli	3+0	3
BES363	Nozokomiyal Enfeksiyonlar	Seçmeli	3+0	3
BES364	Yaşlanma Biyokimyası ve Uzun Yaşamın Sırları	Seçmeli	2+0	3
BES365	Sağlıklı Yaşam ve İnovasyon	Seçmeli	2+0	3
BES366	Stres Biyokimyası ve Başa Çıkma Yolları	Seçmeli	2+0	3
BES407	Beslenme Durumu Tarama Testleri	Seçmeli	2+0	3
BES408	Kanser ve Beslenme	Seçmeli	2+0	3
BES409	Besin Duyarlılığı ve Alerjilerinde Beslenme	Seçmeli	2+0	3
BES410	Enteral ve Parantral Beslenme	Seçmeli	2+0	3
BES411	Beslenme İle İlişkili Hastalıkların Biyokimyası	Seçmeli	2+0	3
BES412	Topluma Hizmet Uygulamaları	Seçmeli	2+0	3

FZD207	Anne ve Çocuk Beslenmesi Giriş	Seçmeli	2+0	4
--------	--------------------------------	---------	-----	---

Güzel ve etkili konuşma: Sözlü dilin ve sözlü iletişimin temel özellikleri, Sözlü anlatım konuşma becerisinin temel özellikleri (doğal dili ve beden dilini kullanma), Sözlü anlatım konuşma becerisinin temel özellikleri (doğal dili ve beden dilini kullanma), İyi bir konuşmanın temel ilkeleri iyi bir konuşmacının temel özellikleri (vurgu, tonlama, duraklama diksiyon vb.), Hazırlıksız ve hazırlıklı konuşma, Hazırlıklı konuşmanın aşamaları (konunun seçimi ve sınırlandırılması amaç, bakış açısı, ana ve yan düşüncelerin belirlenmesi, planlama, metni yazma konuşmanın sunuluşu), Konuşma türleri: (karşılıklı konuşmalar, söyleşi, kendini tanıtmak, soruları yanıtlama, yılbaşı, doğum, bayram v. b. önemli bir olayı kutlama, yol tarif etme), Konuşma türleri: (telefonla konuşma, iş isteme, biriyle görüşme/röportaj yapma, radyo ve televizyon konuşmaları, değişik kültür, sanat programlarına konuşmacı olarak katılma v. b.), Değişik konularda hazırlıksız konuşma yapma, Konuşmalardaki dil ve anlatım yanlışlarını düzeltme, Konuşmalardaki dil ve anlatım yanlışlarını düzeltme, Uygulamalı Çalışma.

Türk mutfak kültürü:Türk mutfak kültürü ve tarihi, Türk mutfağına özgü yiyecek-icecekler, ve kullanılan araç-gereçler, sofraya düzeni Türk mutfağında hazırlama pişirme yöntemleri geleneksel ve bölgesel/yöresel besin işleme ve saklama uygulamaları İç Anadolu bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları Doğu Anadolu bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları Güneydoğu Anadolu bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları Ege Bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları Marmara Bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları Özel gün ve etkinliklerde Türk mutfak kültürü ve uygulamaları Özel gün ve etkinliklerde Türk mutfak kültürü ve uygulamaları Osmanlı Mutfağı Türkiye de yaşayan farklı etnik kökenlerin beslenme alışkanlıkları Yaran kültürü - Çankırı örneği ve diğer yaran kültürleri ile kıyaslanması

Dünya mutfakları: Mutfak ve mutfak kültürünün tarihsel süreci ,Fransız mutfağı ve kültürü, Uzakdoğu mutfağı ve kültürü ,İtalyan mutfağı ve kültürü, Rus mutfağı ve kültürü,Meksika mutfağı ve kültürü,Balkan mutfağı ve kültürü,Arap ülkeleri mutfağı ve kültürü,Hindistan mutfağı ve kültürü,Türki Cumhuriyetlerin mutfağı ve kültürü,Almanya mutfağı ve kültürü ,Diğer ülkelerden seçme mutfak kültürleri ,Dünya çapında beslenme akımları ve toplumlara etkisi ,Gelenekselden modern çağa değişen yeme davranışı ve kültürü.

Beslenme antropolojisi: Beslenme Antropolojisine Giriş, Tarihsel süreçte farklı yaşam ve yerleşim biçimlerine göre beslenme, Tarihsel süreçte farklı yaşam ve yerleşim biçimlerine göre beslenme, Tarih Öncesi ve Sonrası Dönemlerde Mutfak, Antik ve Hitit Dönemlerinde Beslenme, Yeme Araçları, Dinler ve Beslenme, Öğünler Besin Seçimi ve Kültür, Öğünler Besin Seçimi ve Kültür, Türk Mutfağı, Yöresel Türk Mutfakları, Dünya Mutfakları.

Egzersiz ve beslenme: Egzersiz ve fiziksel aktivite ile ilgili temel kavramlar tanımlar Egzersiz türleri ve reçeteleri Egzersiz ve hastalık ilişkisi Egzersiz ve beslenmenin beyin için önemi Egzersiz fizyolojisi

Egzersiz fizyolojisi Egzersiz ve makro besin öğeleri ilişkisi Egzersiz ve mikro besin öğeleri ilişkisi Egzersiz ve sıvı- elektrolit dengesi Egzersiz öncesi / sonrası ve sonrası beslenme Farklı gruplarda egzersiz ve beslenme önerileri 1 Farklı gruplarda egzersiz ve beslenme önerileri 2 Fiziksel aktivitenin saptanması ve sedanter yaşamı azaltma yöntemleri Egzersizi destekleyici uygulamalar

Beslenme ekolojisi: Dersin tanıtımı, Giriş, Yaşamın sürdürülmesinde beslenme ve temel özellikler Beslenme Alışkanlıklarını/ Diyet Örüntüsünü Etkileyen Çevresel Etmenler Tarih öncesi dönemde insanoğlunun yaşam tarzı, ekolojisi, diyet örüntüsü Neolitik çağda insanoğlunun yaşam tarzı, ekolojisi, evcilleştirme işlemleri Antik çağda beslenme kültürü Sanayi devrimi ve sonrasında yaşam tarzı, ekoloji ve diyet örüntüsü Hititlerde beslenme ve mutfak kültürü Topluların beslenme düzeninde öğünler ve önemi Dinler ve beslenme Ülkelerin beslenme alışkanlıkları arasındaki farklılıklar Türk mutfağı özellikleri ve etkileşimleri Besin destekleri ve tarihçesi Küreselleşmenin beslenme biçimi üzerine etkileri Sürdürülebilir beslenme

Standart yemek tarifeleri geliştirme: Toplu beslenmenin tanımı ve önemi, Standart yemek tarifelerinin tanımı, önemi, Standart yemek tarifelerinin yararları, Yemeklerin adları ve grupları, Standart gramajlar ve standart tarifeler arasındaki farklılıklar, Standart tarife oluşturma aşamaları, Duyusal değerlendirme, Kalite kontrol paneli ve özellikleri, Et yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması, Etli sebze ve kurubaklagil yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması, Çorba, Pilav, makarna ve böreklerin standart tarifelerinin oluşturulması, Zeytinyağlı sebze ve kurubaklagil yemeklerinin standart tarifelerinin oluşturulması, Diyet mutfağına yönelik standart tarife geliştirme

Yaşlılıkta beslenme: Yaşlanma, yaşlılığın sınıflandırılması ve yaşam süresi, Yaşlılıkta oluşan fiziksel ve fizyolojik değişiklikler, Yaşlılarda besin ve besin ögesi gereksinmesi, Yaşlılarda sağlıklı beslenme önerileri, Yaşlılarda sıklıkla görülen sağlık sorunları, Yaşlılarda beslenme durumunun değerlendirmesi, Yaşlılarda beslenme durumunun değerlendirmesi, Yaşlıda sıklıkla rastlanılan beslenme yetersizliği hastalıkları, Yaşlıda sıklıkla rastlanılan beslenme yetersizliği hastalıkları , Yaşlıda beslenme eğitimi, yaşlılarda fiziksel aktivitenin önemi

İşlevsel besinler fitoterapi ve sağlık üzerine etkileri: İşlevsel Besin Kavramı, İşlevsel Besin Tanımı, İşlevsel Besinlerin Gelişim Süreci, Biyoaktif Bileşenlerine Göre İşlevsel Besinlerin Sınıflandırılması, Probiyotikler, Prebiyotikler ve sağlık üzerine etkileri, Bitkisel steroller, stanoller ve sağlık üzerine etkileri, Polifenoller, Fenolik asitler, Flavonoidler: Kateşinler, Antosiyanidinler ve sağlık üzerine etkileri, Fitoöstrojenler ve sağlık üzerine etkileri, Kükürtlü Bileşikler (Glukosinolatlar, Allisinler) ve sağlık üzerine etkileri, Karotenoidler ve sağlık üzerine etkileri, Yağ Asitleri (n-3 Çoklu Doymamış Yağ Asitleri, Tekli Doymamış Yağ Asitleri, Konjuge Linoleik Asit) ve sağlık üzerine etkileri, İşlevsel Besinler ile ilişkili Ulusal ve Uluslararası Düzenlemeler, İşlevsel Besinler: Diyetisyenin Sorumlulukları, Fitoterapinin tarihçesi, Fitoterapi kapsamındaki temel tanımlar, Fitoterapinin bilimsel dayanağı, Fitoterapinin yararları ve dezavantajları

Sporcu beslenmesi: Spor, egzersiz, fiziksel aktivite ile ilgili temel kavramlar, Spor diyetisyeni çalışma alanları, Egzersiz, beslenme ve sağlık etkileşimi, Sporcularda genel beslenme ilkeleri, Sporcularda

makro besin öğeleri gereksinimi, Sporcularda mikro besin öğeleri gereksinimi, Sporcularda enerji gereksinimi, Sporcularda sıvı tüketimi, Ergojenik öğeler, Sporcularda müsabaka öncesi ve sonrası beslenme, Sporcularda müsabaka öncesi, sonrası ve sonrası beslenme, Sporcularda vücut kompozisyonu

Mikrobiyota ve beslenme: Mikrobiyota tanımı ve önemi, Anatomik Bölgeler ve mikrobiyotanın oluşumu, Bağırsak Mikrobiyotası, Mikrobiyota ve beslenme, Uzun yaşam ve mikrobiyota, Antibiyotiklerin Mikrobiyotaya Etkisi, Çeşitli Hastalıkların Mikrobiyota ile ilişkisi Çeşitli Hastalıkların Mikrobiyota ile ilişkisi, Çeşitli Hastalıkların Mikrobiyota ile ilişkisi, Çeşitli Hastalıkların Mikrobiyota ile ilişkisi, Mikrobiyotanın Geleceği, Fekal Mikrobiyota Transplantasyonu, Mikrobiyota ve Çevre Etkileşimi

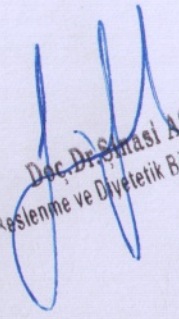
Temel Beslenme İlkeleri: Beslenmeye giriş, sağlıklı beslenmede temel ilkeler Karbonhidratlar Proteinler Lipitler Su ve mineraller Vitaminler Besin grupları, beslenmedeki önemleri, satın alırken ve saklarken dikkat edilecek hususlar I, Besin grupları, beslenmedeki önemleri, satın alırken ve saklarken dikkat edilecek hususlar II, Klinikte sık rastlanan diyetler ve temel ilkeleri I, Klinikte sık rastlanan diyetler ve temel ilkeleri II, Gebe ve emzikli beslenmesi Çocukların beslenmesi Yaşlılarda beslenme İşçiler ve Sporcuların beslenmesi

Gıda Katkı Maddeleri ve Sağlık Üzerine Etkileri: Gıda katkı maddelerine giriş: Tanımı, kullanım amaçları, kullanım alanları ve fonksiyonları, Gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler, Gıda katkı maddelerindeki toksikolojik değerlendirmeler, Gıda katkı maddelerinin sınıflandırılmaları, Gıda katkı maddesi alımının belirlenmesi Antioksidanlar, Asitliği düzenleyiciler-Emülgatörler, Renklendiriciler, Koruyucular, Tatlandırıcılar, tat ve koku maddeleri, Stabilizatörler, kıvam arttırıcılar, Jelleştiriciler ve suda çözünen gumlar, Starter kültürler ve diğerleri (şelat ajanları, topaklanma önleyiciler, kabartıcılar...), Antioksidanlar, Asitliği düzenleyiciler-Emülgatörler ve sağlık üzerine etkileri, Renklendiriciler, Koruyucular ve sağlık üzerine etkileri, Tatlandırıcılar, tat ve koku maddeleri, Stabilizatörler, kıvam arttırıcılar ve sağlık üzerine etkileri , Jelleştiriciler ve suda çözünen gumlar, Starter kültürler ve sağlık üzerine etkileri, Makale değerlendirme

İmmün Sistem ve İmmünonutrisyon: İmmün Sistem Tanımı ve İmmün Sistem Organları, İmmün Sistem Fonksiyonları, Humoral ve Hücreli İmmünite, İnflamasyon ve İmmünosupresifler, İmmünutrientler/ Glutamin, Arginin/ w-3 yağ asitleri, Selenyum, Çinko, Bakır, Folik Asit, A vitamini, C vitamini, Prebiyotik/Probiyotik, Kritik ve Bazı Kronik Hastalıklarda İmmünonutrisyon, Makale Sunumu

Özel Gereksinimli Bireylerde Beslenm: Giriş, Özel Gereksinimli Birey (Engellilik) kavramı, Özel Gereksinimli Bireylerin Toplumdaki Yeri Özel Gereksinimli Bireylerin Yaşadığı Sorunlar ve İmkânsızlıklar, Bedensel ve Zihinsel Özel Gereksinimli Bireylerde Gözlenen Beslenme Bozuklukları, Bedensel ve Zihinsel Engelli Bireylerin Beslenme durumunun değerlendirilmesi, Bedensel ve Zihinsel Engelli Birey, Antropometri, Antropometri (sınıf içi pratik), Enerji ve besin ögesi gereksinimlerinin hesaplanması, Bedensel ve Zihinsel Engelli Bireyin Beslenmesinde Öne Çıkan Besin ve Besin Öğeleri,

politikaları


Doç. Dr. Sinan ASKAR
Beslenme ve Diyetetik Bölüm Başkanı