

BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

EĞİTİM PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

1.YARIYIL

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (2 0 2)

Türkiye Cumhuriyetinin kuruluşuna paralel olarak Türk toplumunu çağdaş ulus-devletler seviyesinde değerlendirip, ulus-devleti tanımlayan değerler sistemi içinde sui generis özellikler taşıyan Türk Devrimi tecrübesini (Kronolojik bir hatta: Türk emperyal geçmişinin klasik ve klasik sonrası, geç 18. yüzyıl ve 19. yüzyıl, 1908 Devrimi, 1914-1918, 1918-1922 ve 1923-60 kesitlerinin ele alınması), modern Türk ulus-devletinin, devlet ve toplumsal yeniden yapılanması çerçevesinde ele alınıp bütüncül olarak Türk siyasî ve toplumsal sisteminin değişmesinin aşamaları, bu çeşitli seviyelerde ve çeşitli boyutlarıyla biçimlenen ve hayata geçirilen siyasî, toplumsal, ekonomik ve kültürel değişme olgusunun (transformation) iç ve dış siyasî olaylarının analizi, tüm aktörlerinin düşünce ve faaliyetlerinin analizi, bu tarihsel süreçlerin (modern Türkiye Cumhuriyeti devletinin kuruluşu süreçleri) günümüz çağdaş Türk toplumunun ve siyasetinin problemlerinin çözümünde de referans ve karşılaştırma alanı

Atatürks Prin.& A Hıs.Of His Ref. I (2 0 2)

Parallel to the establishment of the Republic of Turkey, the assessment of the Turkish society as within the level of civilized nation-states, the experience of Turkish revolution with its sui-generis character in definition of the nation-state in a chronological line beginning from the Ottoman Turkish Imperial state: The Classical and post classical ages, late 18th and 19th centuries, the Second Constitutional Era, the First World War, the Turkish National Struggle of 1918-1922 and the interval of 1923-60; the assessment of the modern Turkish nation-state by the restructuring of the state & the nation and the stages of the change and transformation in Turkish political and social system. The analysis of the political, social, economic and cultural transformation with respect to the internal and external political developments and their actors.

Türk Dili I (2 0 2)

Cümle bilgisi, anlatım bozuklukları, yazılı ve sözlü anlatım

Turkish Language I (2 0 2)

Sentence knowledge, expression disorders, written and oral expression

İngilizce I (2 0 2)

Bu ders temel düzeyde İngilizce dilbilgisi ile birlikte okuma- anlama, yazma, dinleme-anlama ve konuşma becerilerinin öğretimini içerir.

English I (2 0 2)

This course covers teaching of English grammar and English language skills-reading, writing, listening and speaking at a basic level.

Temel Kimya (2 2 3)

Maddenin özellikleri ve ölçümü, atomlar ve atom kuramı, kimyasal bileşikler, kimyasal tepkimeler, sulu çözelti tepkimelerine giriş, gazlar, atomun elektron yapısı, periyodik çizelge ve bazı atom özellikleri, kimyasal bağ, bağ teorileri.

Basic Chemistry (2 2 3)

Matter, its properties and measurements, atoms and atomic theory, chemical compounds, chemical reactions, introduction to reactions in aqueous solutions, gases, electrons in atoms, the periodic table and some atomic properties, chemical bonding and bonding theories

Anatomi I (2 0 2)

Genel insan anatomisinin sistematik ve işlevsel olarak teorik derslerle verilmesi, anatomi atlasları üzerinden görerek çalışılması

Anatomy I (2 0 2)

Theoretical lectures covering general human anatomy on a systematic and functional basis, study the lectures using anatomy atlases

Fizyoloji I (2 0 2)

Vücut hücre, doku, organ ve sistemlerin fizyolojisinin anlatılması

Physiology I (2 0 2)

To give an overview of cell, tissue, organ and system physiology

Kariyer Planlama (1 0 1)

Bu ders öğrencilerin; ilgi alanları, kişisel özellikleri ve değerleri hakkında farkındalık kazanmalarını sağlayarak gelecek hedefleri ile uyumlu bir kariyer planlaması yapabilmelerine yardımcı olmaktadır.

Career Planning (1 0 1)

This course students; It helps them to plan a career in line with their future goals by making them aware of their interests, personal characteristics and values.

Genel İktisat (2 0 2)

Bu ders, ekonominin her biriminin (hanehalkı, firmalar ve devlet) kararlarını ve davranışlarını analiz eden mikroekonomi dalının temel ilkelerini ve milli gelir seviyesinin, fiyatların ve iş gücünün belirleyicileri üzerinde durarak öğrencilere temel makroekonomik kavramları açıklama amacını taşır.

General Economics (2 0 2)

This course aims to explain the basic macroeconomic concepts to the students by focusing on the basic principles of microeconomics, which analyzes the decisions and behaviors of each

unit of the economy (household, firms and government), and the determinants of national income level, prices and labor force.

Genel Psikoloji (3 0 3)

Bu ders, psikolojinin tarihi, tanımını ve temel bilim çalışması yapan alt dallarının ilgi alanları ve yaklaşımlarını içerir.

General Psychology (3 0 3)

This course consist of history of psychology, definiton of psychology and main approaches of some psychology sub-fileds related with basic sciences.

SECMELİ DERSLER (1. YARIYIL)

İlk Yardım (1 2 2)

İlk yardımın tanımı, önemi, ilkeleri, kanamalar, şok ve çeşitleri, yaralanmalar, cpr (kardio pulmoner resusitasyon), yabancı cisim aspirasyonu, kırık, çıkık ve burkulmalar, yanıklar, sıcak ve soğuğa maruz kalma, zehirlenmeler, tıbbi durumlarda ilk yardım.

First Aid (1 2 2)

Definition of first aid, importance, principles, kanamalar, shock and types, injuries, cpr (cardio pulmonary resuscitation), foreign body aspiration, fractures, dislocations and burk, burns, hot and cold exposure, poisonings, medical condition in first aid.

Türk Mutfak Kültürü (2 0 2)

Bu derste Türk mutfağı ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açılardan tarihsel gelişim süreci içinde incelenir, Türk mutfağına özgü hazırlama-pişirme teknikleri, malzemeleri ve menü bileşimleri orijinal tarifelerine sadık kalınarak teorik olarak örneklerle işlenir. Orijinal tarifeler sağlıklı beslenme ilkeleri ve günümüz beslenme alışkanlıkları doğrultusunda modernize edilerek diyetisyen adayı öğrencilerin daha sağlıklı, ekonomik ve pratik menü planlaması için araştırma faaliyetleri ve tartışma ortamları desteklenir.

Turkish Cuisine Culture (2 0 2)

In this course, Turkish cuisine is examined in terms of economic, social, political and cultural aspects within the historical development process, preparation-cooking techniques, ingredients and menu compositions unique to Turkish cuisine are studied with theoretical examples, while remaining true to their original recipes. The original recipes are modernized in line with the principles of healthy nutrition and today's eating habits, and research activities and discussion environments are supported for healthier, economical and practical menu planning of dietitian candidates.

İletişim Becerileri (2 0 2)

Bu ders; iletişim ile ilgili temel kavramlar, iletişim sürecinin özellikleri, iletişim türleri, iletişimde engeller, iletişim ve çatışma, konuşma ve dinleme, kültür ve iletişim, iletişim

modelleri, yarı yıl sınavı, grup iletişimi, örgütsel iletişim, ikna edici iletişim, sözsüz iletişim, beden dili; konularını içermektedir.

Communication Skills (2 0 2)

This course contains; introduction to communication, concepts about communication., types of communication., barriers of communication, communication and conflict, speaking and listening, communication and culture., communication model, mid - term exam, group communications., organizational communication, persuasive communication persuasive communication, non verbal communication, body language.

Beden Eğitimi (2 0 2)

Beden eğitimi ve sporda temel kavramlar; eğitim ve öğretimde beden eğitimi ve sporun yeri, işlevi, amaçları, felsefesi, diğer bilimlerle ilişkisi; beden eğitimi ve sporda meslek alanlarının geleceği; Türk eğitim ve spor kurumları içindeki yeri ve işlevi.

Physical Education (2 0 2)

Basic concepts in physical education and sports; the place, function, aims, philosophy of physical education and sport in education and training, its relationship with other sciences; the future of the professions in physical education and sports; Its place and function in Turkish education and sports institutions.

Temel Müzik Eğitimi (2 0 2)

Müziğin temel özelliklerine ilişkin bilgiler, müzik dilinin öğeleri (ritim, ezgi, hız, gürlük, ölçü, dizi, tonalite, biçim, tür, örgü, doku, anlatım, yorum-stil) yatay ve dikey aralıklar, ikişerli ölçülerde bir bemollü ve bir diyezli tonlarda birlik, ikilik, dörtlük, sekizlik, onaltılık sürelerde tek sesli ve düzeye uygun iki sesli ezgi okuma, yazma ve yaratma.

Basic Music Education (2 0 2)

Physical characteristics of music, binary meters, melodic and harmonic intervals, major/minor (in C major and A minor) keys and reading/singing, writing music in the keys mentioned, the degrees of scale, Treble and Bass clefs, the rhythms and rhythmical exercises.

Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı (2 0 2)

Bilgiye ulaşma yöntem ve tekniklerinin incelenmesi ve bunların kullanım becerisinin kazanılması “Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı” kapsamındadır. Bilgi, bilişim, bilgisayar, teknolojik gelişim gibi bilgi teknolojilerine yönelik temel kavramlar, mesleki kavram ve uygulamalar, programlama dilleri ile güncel yazılım (Windows, Word, Excel, Power Point, Access, gibi...) uygulamaları temel ders içeriğini oluşturmaktadır.

Basic Information Technology (2 0 2)

Access to information analysis methods and techniques and gain skills for their use, are covered by Basic Information Technology Usage. Information, computing, computer, technological development for the basic concepts, such as information technology, professional concepts and applications, programming languages, with the latest software (Windows, Word, Excel, Power Point, Access, etc.?) applications are the basic course content

Temel Resim Eğitimi (2 0 2)

Ülkemizde ve dünyadaki sanat etkinliklerinin izlenmesi ve basılı malzemelerin değerlendirilmesi, bireysel çalışma temalarının belirlenmesi ve bunlarla ilgili ön çalışmalar kurgu ve derinlik sorunları, suluboya tekniğinin sunduğu olanaklar ve gerektirdikleri, renk ve renk sorunları, suluboya tekniği ile gözleme dayalı kompozisyonlar, kurgu ve derinlik sorunları, gözleme dayalı tematik kompozisyonlar ve eleştiri, leke ve çizgiye dair problemler, gözleme dayalı tematik kompozisyonlar ve eleştiri, gözleme dayalı tematik kompozisyonlar ve eleştiri, boyaresim, tuval ve astarların hazırlanması, gözleme dayalı deneysel kompozisyonlar ve eleştiri

Basic Education Of Painting (2 0 2)

Observing international major art activities in turkey and around the world., determining the individual themes for studying, possibility of water colour, colour and problems of colour, applied study with watercolour and criticism, applied thematic studies and criticism about the concept and the techniques, general criticism, painting, prepare canvas and undercoats, applied experimental studies and criticism.

Seramik (2 0 2)

Seramik ile ilgili kavram ve tanımlar, ham maddeler ve özellikleri, üretim aşamaları, yapım ve süsleme teknikleri, kullanım alanları ile çeşitli dönemlere ait form ve stil özelliklerini, yapım tekniklerini açıklamak. Seramik objelerde görülen bozulma türlerini, nedenlerini, hangi aşamalarda oluştuklarını, tespit ve belgeleme yöntemlerini açıklamak. Koruma-onarım öncesinde bir seramik eser korunma durum değerlendirmesi ve belgeleme yöntemlerini öğrenmek.

Ceramic (2 0 2)

To explain the concepts and definitions of ceramics, raw materials and their properties, production stages, construction and decoration techniques, usage areas, form and style features of various periods, construction techniques. To explain the types of deterioration seen in ceramic objects, their causes, the stages at which they occur, detection and documentation methods. To learn the conservation status assessment and documentation methods of a ceramic artifact before conservation-repair.

Yaratıcı Drama (2 0 2)

Drama temel kavramlar, yaratıcılık, dramatisasyon, doğaçlama, rol oynama kendini ifade edebilme empati kurabilme, oyun oynama.

Creative Drama (2 0 2)

Basic concept of drama, creativity, dramatization, improvisation, role act, express your self and empathy, play

Halk Oyunları (2 0 2)

Anadolu Türk halk oyunlarının ortaya çıkışı, halk oyunlarının bölgelere göre ayrılışı, bölgesel halk dansları örnekleri, Türk halk müziğinin tarihi, türkü kavramı, halk müziği türleri, yöresel halk müziği örnekleri.

Folk Dance (2 0 2)

The emergence of Anatolian Turkish folk dances, separation of folk dances by regions, examples of regional folk dances, history of Turkish folk music, folk music concept, folk music genres, local folk music examples.

İspanyolca I (2 0 2)

İspanyolca okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerilerinin geliştirilmesi için temel bir derstir. Üzerinde durulması hedeflenenler arasında; temel dilbilgisi, ses bilgisi, okuma, kompozisyon yazma ve görsel-işitsel araçlar yolu ile pratik ve günlük hayata dair uygulamalardır.

Spanish I (2 0 2)

Spanish is a basic course for the development of reading, writing, speaking and listening skills. Among the ones to focus on are; basic grammar, phonology, reading, writing composition and practical and daily life applications through audio-visual tools.

Arapça I (2 0 2)

İslâm dininin temel kaynaklarını doğrudan anlayabilmek için en önemli kaynak dil olan Arapça'nın öğrenilmesi; bu dile ait kavram ve dil inceliklerinin anlaşılması için de "belâgat" adı altında toplanan özellikle bu dile ait çeşitli disiplinlerin bilinmesi gerekmektedir.

Arabic I (2 0 2)

Learning Arabic, the most important source language, in order to directly understand the basic sources of the religion of Islam; In order to understand the concepts and subtleties of this language, it is necessary to know the various disciplines of this language, which are gathered under the name of "rhetoric".

Almanca I (2 0 2)

Almanca okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerilerinin geliştirilmesi için temel bir derstir. Üzerinde durulması hedeflenenler arasında; temel dilbilgisi, ses bilgisi, okuma, kompozisyon yazma ve görsel-işitsel araçlar yolu ile pratik ve günlük hayata dair uygulamalardır.

German I (2 0 2)

This is a basic course to improve German reading, writing, speaking, and listening skills. The main contents of the course are basic grammar, phonology, reading, writing, and also practice of the language for daily-real life situations through communication by visual and audial tools.

Fransızca I (2 0 2)

Fransızca okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerilerinin geliştirilmesi için temel bir derstir. Üzerinde durulması hedeflenenler arasında; temel dilbilgisi, ses bilgisi, okuma, kompozisyon yazma ve görsel-işitsel araçlar yolu ile pratik ve günlük hayata dair uygulamalardır.

French I (2 0 2)

French is a basic course for the development of reading, writing, speaking and listening skills. Among the ones to focus on are; basic grammar, phonology, reading, writing composition and practical and daily life applications through audio-visual tools.

Beslenme Antropolojisi (2 0 2)

Bu ders, beslenme antropolojisinin tanımı ve beslenmeyi etkileyen faktörler, tarihsel süreçte farklı yaşam ve yerleşim biçimlerine göre beslenme, farklı coğrafya ve iklim koşullarında beslenme, farklı sosyal, kültürel ve ekonomik yapılanmalar altında beslenme alışkanlıklarının gelişimi, dönüşümü, farklı politik ve dini yapılanmalar altında beslenme alışkanlıklarının gelişimi, dönüşümünü dünya mutfaklarından örnekler ile derinlemesine inceler. Besin ve beslenmenin evrimsel, davranışsal, kültürel ve sosyal açılarından incelenmesini ve bunların bir bireyin, topluluğun ve genel olarak nüfusun beslenme durumunu etkilemek için nasıl etkileşime girdiğini açıklar.

Nutrition Anthropology (2 0 2)

This course examines the development and transformation in depth with examples from world cuisines such as the definition of nutritional anthropology and the factors affecting nutrition, nutrition according to different lifestyles and settlements in the historical process, nutrition in different geographical and climatic conditions, the development and transformation of nutritional habits under different social, cultural and economic structures, and the transformation of nutritional habits under different political and religious structures. It describes the study of food and nutrition from evolutionary, behavioral, cultural, and social perspectives and how they interact to affect the nutritional status of an individual, community and population at large.

Yaşam Boyu Beslenme (2 0 2)

Bu ders; tanışma, beslenme ve sağlık arasındaki ilişki, beslenme ile ilgili temel kavramlar, beslenme ile ilgili temel kavramlar, yeterli ve dengeli beslenme, yeterli ve dengeli beslenme, gebelik ve laktasyon döneminde beslenme, bebeklik (0-1yaş) döneminde beslenme: anne sütü, bebeklik (0-1yaş) döneminde beslenme: tamamlayıcı beslenme, okul öncesi dönemde beslenme, okul döneminde beslenme, adolesan döneminde beslenme, beslenme ile ilgili özel durumlarda beslenme, Yaşlılık döneminde beslenme; konularını içermektedir.

Lifelong Nutrition (2 0 2)

This course contains; relationship between nutrition and health, basic nutrition, basic nutrition, adequate and balanced diet, adequate and balanced diet, nutrition during pregnancy and lactation, nutrition in infancy (0-1 years): breast milk, nutrition in infancy (0-1 years): complementary nutrition, nutrition in preschool period, nutrition during school period, nutrition during adolescence, nutrition in special nutritional situations, nutrition in old age.

2.YARIYIL

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II (2 0 2)

Türkiye Cumhuriyetinin kuruluşuna paralel olarak Türk toplumunu çağdaş ulus-devletler seviyesinde değerlendirip, ulus-devleti tanımlayan değerler sistemi içinde sui generis özellikler taşıyan Türk Devrimi tecrübesini (Kronolojik bir hatta: Türk emperyal geçişinin klasik ve klasik sonrası, geç 18. yüzyıl ve 19. yüzyıl, 1908 Devrimi, 1914-1918, 1918-1922 ve 1923-60 kesitlerinin ele alınması), modern Türk ulus-devletinin, devlet ve toplumsal yeniden yapılanması çerçevesinde ele alınıp bütüncül olarak Türk siyasî ve toplumsal sisteminin değişmesinin aşamaları, bu çeşitli seviyelerde ve çeşitli boyutlarıyla biçimlenen ve hayata geçirilen siyasî, toplumsal, ekonomik ve kültürel değişme olgusunun (transformation) iç ve dış siyasî olaylarının analizi, tüm aktörlerinin düşünce ve faaliyetlerinin analizi, bu tarihsel süreçlerin (modern Türkiye Cumhuriyeti devletinin kuruluşu süreçleri) günümüz çağdaş Türk toplumunun ve siyasetinin problemlerinin çözümünde de referans ve karşılaştırma alanı

Atatürks Prin.& A Hıs.Of His Ref. II (2 0 2)

Parallel to the establishment of the republic of turkey, the assessment of the turkish society as within the level of civilized nation-states, the experience of turkish revolution with its sui-generis character in definition of the nation-state in a chronological line beginning from the ottoman turkish imperial state: the classical and post classical ages, late 18th and 19th centuries, the second constitutional era, the first world war, the turkish national struggle of 1918-1922 and the interval of 1923-60; the assessment of the modern turkish nation-state by the restructuring of the state & the nation and the stages of the change and transformation in turkish political and social system, the analysis of the political, social, economic and cultural transformation with respect to the internal and external political developments and their actors

Türk Dili II (2 0 2)

Söz dizimi, kelime grupları, cümle, cümlenin ögeleri ve cümle dışı ögeler; cümle çeşitleri, çeşitli metinler üzerinde cümle tahlilleri; kurallara aykırı yazılmış metinlerin incelenmesi, cümle düzeyinde anlatım bozuklukları, yazılı anlatım türleri, sözlü anlatım türleri

Turkish Language II (2 0 2)

Syntax, word groups, sentence, sentence elements and extra-sentence elements; sentence types, sentence analysis on various texts; examination of texts written against the rules, expression disorders at the sentence level, types of written expression, types of oral expression

İngilizce II (2 0 2)

Bu ders temel düzeyde İngilizce dilbilgisi ile birlikte okuma- anlama, yazma, dinleme-anlama ve konuşma becerilerinin öğretimini içerir.

English II (2 0 2)

This course covers teaching of English grammar and English language skills-reading, writing, listening and speaking at a basic level

Organik Kimya (2 2 3)

Kimyasal bağlanma ve izomerlik, organik bileşiklerin sınıflandırılması, alkanlar ve sikloalkanlar: Konformasyon ve geometrik izomerlik, alkenler ve alkinler, aromatik Bileşikler, stereoizomerlik (Optik izomeri), organik halojen bileşikleri ve reaksiyonlar, alkil halojenürlerin yerdeğiştirme ve ayrılma reaksiyonları, alkoller, fenoller ve tiyoller, eterler ve epoksitler, aldehit ve ketonlar, karboksilli asitler ve türevleri I, karboksilli asitler ve türevleri II, heterohalkalı bileşikler, aminler, ilgili azot bileşikleri, karbonhidratlar

Organic Chemistry (2 2 3)

Chemical bonding and isomerism, classification of organic compounds, alkanes and cycloalkanes: Conformation and geometrical isomerism, alkenes and alkynes, aromatic compounds, stereoisomerism (Optical isomer), organic halogen compounds and reactions, substitution and separation reactions of alkyl halides, alcohols, phenols and thiols, ethers and epoxides, aldehydes and ketones, carboxylic acids and derivatives I, carboxylic acids and derivatives II, heterocyclic compounds, amines, related nitrogen compounds, carbohydrates

Anatomi II (2 0 2)

Genel insan anatomisinin sistematik ve işlevsel olarak teorik derslerle verilmesi, anatomi atlasları üzerinden görerek çalışılması

Anatomy II (2 0 2)

Theoretical lectures covering general human anatomy on a systematic and functional basis, study the lectures using anatomy atlases

Fizyoloji II (2 0 2)

Vücut hücre, doku, organ ve sistemlerin fizyolojisinin anlatılması

Physiology II (2 0 2)

To give an overview of cell, tissue, organ and system physiology

Demografik Yapı ve Sağlık (2 0 2)

Demografiye giriş, tanımlar, veri kaynakları, yöntemler, nüfus büyüklüğü, yapısı ve kompozisyonu, doğurganlık, doğurganlığı etkileyen faktörler, ölümlülük, göç, kentleşme ana-çocuk sağlığı, beslenme ve antropometrik göstergeler. nüfus, beslenme ve sağlık arasındaki ilişki

Demographical Structure and Health (2 0 2)

Introduction to demography, definitions, data sources, methods, population size, structure, composition, fertility, factors affecting fertility, mortality, migration urbanization, maternal and child health, nutrition and anthropometric indicators

SECMELİ DERSLER (2. YARIYIL)

Temel Mutfak Becerileri (0 3 2)

Bu ders, temel mutfak eğitimi, mutfak organizasyonu, mutfakta sağlık, güvenlik ve hijyen, takım çalışması ve iletişim, mutfak ekipmanları ve güvenli kullanımı, satın alma ve muhafaza, pişirme öncesi ön işlemler, bıçak kullanımı, kesme ve doğrama teknikleri, genel pişirme teknikleri (haşlama, kaynatma, yağda kızartma, ızgara, kavurma, fırında pişirme, sote, buğulama, tütsüleme vs.), temel besin hazırlama ve işleme teknikleri, servis ve sunum tekniklerini içerir.

Basic Culinary Skills (0 3 2)

This course includes basic culinary education, kitchen organization, health, safety and hygiene in the kitchen, teamwork and communication, kitchen equipment and its safe use, purchasing and preservation, pre-cooking preparations, uses of knives, cutting and chopping techniques, general cooking techniques (boiling, simmer, deep fry, grille, roasting, baking, sauté, steaming, fumigation etc.), basic food preparation and processing techniques, service and presentation techniques.

Sosyoloji (2 0 2)

Bu derste öğrencilerin, sosyoloji ile ilgili temel kavramları ve ilkeleri tarihsel, ampirik ve analitik yaklaşımlarla öğrenebilmeleri, sosyolojik bakış açısını tanımları, toplumların sosyal, iktisadi ve kültürel çeşitliliğini yorumlayabilmeleri amaçlanmaktadır.

Sociology (2 0 2)

In this course students, to be able to learn the basic concepts and principles of sociology with historical, empirical and analytical approaches. recognize the sociological perspective, it is aimed to be able to interpret the social, economic and cultural diversity of societies.

Dünya Mutfakları (2 0 2)

Bu ders, Avrupa, Afrika, Asya, Okyanusya ve Amerika kıta sahanlığında yer alan ülkelerin genel mutfak pratiklerinin ve beslenme alışkanlıklarının derinlemesine incelenmesini içerir. Farklı mutfak kültürlerinde kullanılan malzemeler, araç-gereçler ve pişirme teknikleri beslenme ve sağlık ile ilişkilendirilerek değerlendirilir. Bu ders ile öğrenciler dünya mutfaklarına ilişkin teorik bilgi edinir, araştırma faaliyetleri yürütür, farklı kültürlerdeki sağlıklı beslenme davranışlarına örnek teşkil eden uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur ve yeni reçeteler öğrenir.

World Cuisines (2 0 2)

This course includes an in-depth study of the general culinary practices and dietary habits of the countries on the continental shelf of Europe, Africa, Asia, Oceania and America. The materials, equipment and cooking techniques used in different culinary cultures are evaluated in relation to nutrition and health. With this course, students obtain theoretical knowledge about world cuisines, conduct research activities, learn about practices that set an example for healthy eating behaviors in different cultures and learn new recipes.

Eleştirel Düşünme (2 0 2)

Düşünme nedir?; basit düzeyli düşünme; karmaşık düzeyli düşünme: eleştirel düşünme (tümevarım düşünme becerileri, tümdengelim düşünme becerileri, değerlendirci düşünme becerileri) yaratıcı düşünme, sorun çözme, karar verme ve metabiliz; düşünce becerilerini

geliştirici teknik ve programların tanıtılması ve üniteler işlenirken bunların kullanılmasına ilişkin çalışmaların yaptırılması: akıl haritası; taylor'ın çoklu yetenek modeli, de bono'nun 6 düşünme şapka tekniği; de bono'nun cort düşünme programı; feurstein'in araçlı zenginleştirme programı.

Critical Thinking (2 0 2)

What is thinking?; simple thinking; complex thinking: critical thinking (deductive thinking skills, deductive thinking skills, evaluative thinking skills) creative thinking, problem solving, decision making and metacognition; introducing techniques and programs that improve thinking skills and making studies on their use while processing the units: mind map; taylor's multiple talent model, de bono's 6 thinking hat techniques; de bono's cort thinking program; feurstein's instrumented enrichment program.

Bilim Tarihi ve Felsefesi (2 0 2)

Felsefe, bilim ve bilim felsefesi ile ilgili temel kavramlar, bilim tarihi ve felsefesinin temel sorunları, bilim, felsefe ve bilimsel yöntem, bilimlerin ve felsefenin tarihsel gelişimi, eski çağlarda bilim, - mısır ve mezopotamya'da bilim, -çin ve hinde bilim, -eski türklerde bilim, antik yunanda bilim ve felsefe, -helen dönemi, -helenistik ve roma dönemi, orta çağda bilim ve felsefe, islam dünyasında bilimin doğuşu, islam dünyasında bilim, rönesans döneminde bilim, 17. ve 18. yüzyılda bilim, 19. ve 20. yüzyılda bilim, cumhuriyet döneminde bilim

Philosophy and History Of Science (2 0 2)

The main concepts of philosophy, science and philosophy of science, the main problems of the history and philosophy of science, science, philosophy and scientific method, historical development of sciences and philosophy, science in ancient times, -science in egypt and mesopotamia, -china and hinde science, -science in old Turks, science and philosophy in ancient greece, -helen period. -helenistic and roman period, science and philosophy in the middle ages, the rise of science in the islamic world, science in the İslamic world, science in the renaissance, science in the 17th and 18th century, science in the 19th and 20th century, science in the republican era.

Tıbbi Terminoloji (2 0 2)

Bu derste eğitim süresince ve daha sonrasında meslek yaşamı boyunca kullanılacak olan beslenme ve sağlık alanı ile ilgili mesleki terimler açıklanır.

Medical Terminology (2 0 2)

In this course, professional terms related to nutrition and health that will be used during the education and later in the professional life are explained.

Gastronomide Güncel Yaklaşımlar (2 0 2)

Bu dersin içeriğinde; multidisipliner yapının önemi, sürdürülebilir mutfak uygulamaları, en yeni teknolojiler ve teknolojilerin gıda endüstrisinde kullanımları, sürdürülebilirlik hareketi adı altında gıda alanındaki yeni yaklaşımlar, dijital gastronomi ve güncel toplumsal oluşumlar yer almaktadır.

Current Approaches in Gastronomy (2 0 2)

The content of this course; The importance of multidisciplinary structure, sustainable culinary practices, the latest technologies and their use in the food industry, new approaches in the field of food under the name of the sustainability movement, digital gastronomy and current social formations.

İspanyolca II (2 0 2)

İspanyolca okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerilerinin geliştirilmesi için temel bir derstir. Üzerinde durulması hedeflenenler arasında; temel dilbilgisi, ses bilgisi, okuma, kompozisyon yazma ve görsel-işitsel araçlar yolu ile pratik ve günlük hayata dair uygulamalardır.

Spanish II (2 0 2)

Spanish is a basic course for the development of reading, writing, speaking and listening skills. Among the ones to focus on are; basic grammar, phonology, reading, writing composition and practical and daily life applications through audio-visual tools.

Arapça II (2 0 2)

İslâm dininin temel kaynaklarını doğrudan anlayabilmek için en önemli kaynak dil olan Arapça'nın öğrenilmesi; bu dile ait kavram ve dil inceliklerinin anlaşılması için de "belâgat" adı altında toplanan özellikle bu dile ait çeşitli disiplinlerin bilinmesi gerekmektedir.

Arabic II (2 0 2)

Learning arabic, the most important source language, in order to directly understand the basic sources of the religion of İslam; in order to understand the concepts and subtleties of this language, it is necessary to know the various disciplines of this language, which are gathered under the name of "rhetoric".

Almanca II (2 0 2)

Almanca okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerilerinin geliştirilmesi için temel bir derstir. Üzerinde durulması hedeflenenler arasında; temel dilbilgisi, ses bilgisi, okuma, kompozisyon yazma ve görsel-işitsel araçlar yolu ile pratik ve günlük hayata dair uygulamalardır.

German II (2 0 2)

This is a basic course to improve German reading, writing, speaking, and listening skills. The main contents of the course are basic grammar, phonology, reading, writing, and also practice of the language for daily-real life situations through communication by visual and audial tools.

Fransızca II (2 0 2)

Fransızca okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerilerinin geliştirilmesi için temel bir derstir. Üzerinde durulması hedeflenenler arasında; temel dilbilgisi, ses bilgisi, okuma, kompozisyon yazma ve görsel-işitsel araçlar yolu ile pratik ve günlük hayata dair uygulamalardır.

French II (2 0 2)

French is a basic course for the development of reading, writing, speaking and listening skills. Among the ones to focus on are; basic grammar, phonology, reading, writing composition and practical and daily life applications through audio-visual tools.

Yaşam Boyu Beslenme (2 0 2)

Bu ders; tanışma, beslenme ve sağlık arasındaki ilişki, beslenme ile ilgili temel kavramlar, beslenme ile ilgili temel kavramlar, yeterli ve dengeli beslenme, yeterli ve dengeli beslenme, gebelik ve laktasyon döneminde beslenme, bebeklik (0-1yaş) döneminde beslenme: anne sütü, bebeklik (0-1yaş) döneminde beslenme: tamamlayıcı beslenme, okul öncesi dönemde beslenme, okul döneminde beslenme, adolesan döneminde beslenme, beslenme ile ilgili özel durumlarda beslenme, Yaşlılık döneminde beslenme; konularını içermektedir.

Lifelong Nutrition (2 0 2)

This course contains; relationship between nutrition and health, basic nutrition,basic nutrition, adequate and balanced diet, adequate and balanced diet, nutrition during pregnancy and lactation, nutrition in infancy (0-1 years): breast milk,nutrition in infancy (0-1 years): complementary nutrition, nutrition in preschool period, nutrition during school period, nutrition during adolescence, nutrition in special nutritional situations, nutrition in old age.

3.YARIYIL

Beslenme İlkeleri-I (3 0 3)

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.

Principles of Nutrition-I (3 0 3)

The importance of carbohydrates, lipids and proteins on nutrition, the chemical structures, definitions, classifications, functions, sources, recommended dietary allowances, and excessive intakes of these nutrients. Methods of individual dietary records and physical activity records.

Beslenme Biyokimyası I (3 0 3)

Karbonhidrat, lipit ve protein metabolizması, hormon ve enzim fonksiyonları, nükleik asit metabolizması, metabolik regülasyon ve entegrasyon

Nutritional Biochemistry I (3 0 3)

Carbohydrates, lipids and protein metabolism, hormones and enzymes functions, nucleic acids metabolism, metabolic regulation and integration

Gıda Kimyası ve Analizleri I (2 2 3)

Çözeltiler ve kolloid sistemler; karbonhidrat, protein ve yağların yapısı, sınıflandırılması, kimyasal ve fonksiyonel özellikleri; enzimlerin yapısı, sınıflandırılması, besinlerde bulunuşları ve besin sanayiinde kullanım alanları; pigmentler ile tat ve koku bileşenlerinin özellikleri ve işlevleri

Food Chemistry and Analysis I (2 2 3)

Solutions and colloid systems; structure, classification, chemical and functional properties of carbohydrates, proteins and fats; structure, classification of enzymes, their presence in foods and their use in food industry; properties and functions of pigments and taste and odor components

Tıbbi Biyoloji ve Genetik (2 0 2)

Canlılar sistemi, biyomoleküller, hücre yapı ve fonksiyonları, enerji metabolizması, genetik materyalin niteliği, DNA paketlenmesi ve kromozomun yapısı, RNA yapı, sentez ve fonksiyonu, genetik kod ve protein sentezi, kalıtımın temel prensipleri ve insanda tek gen hastalıklarında Mendel kalıtımı, hücre döngüsü ve hücre bölünmesi, mutasyon, beslenme ile ilgili genler ve biyoteknolojik ürünlerin önemi

Medical Biology and Genetics (2 0 2)

Living organisms, biomolecules, cell structure and function, energy metabolism, the nature of the genetic material, DNA packaging and chromosome structure, RNA structure, function and synthesis, genetic code and protein synthesis, basic principles of inheritance, single gene disorders with Mendelian inheritance patterns, cell cycle and cell division, mutation, genetics in malnutrition and generation of biotechnological products

Genel Mikrobiyoloji (2 0 2)

Temel mikrobiyoloji ve temel immünoloji

General Microbiology (2 0 2)

Basic microbiology and basic immunology

İngilizce III (2 0 2)

Bu ders temel düzeyde İngilizce dilbilgisi ile birlikte okuma- anlama, yazma, dinleme-anlama ve konuşma becerilerinin öğretimini içerir.

English III (2 0 2)

This course covers teaching of English grammar and English language skills - reading, writing, listening and speaking at a basic level.

Kronik Hastalıkların Patofizyolojisi I (2 0 2)

Enerji dengesi ve vücut ağırlığı; obezite, yeme bozukluklarının patofizyolojisi ,hematolojik sistem hastalıklarının patofizyolojisi, kas-iskelet sistemi hastalıklarının patofizyolojisi ,kardiyovasküler sistem hastalıklarının patofizyolojisi, kardiyovasküler sistem hastalıklarının patofizyolojisi, metabolik hastalıkların patofizyolojisi, endokrin sistem hastalıklarının patofizyolojisi, endokrin pankreas hastalıklarının patofizyolojisi, gastrointestinal sistem hastalıklarının patofizyolojisi, gastrointestinal sistem hastalıklarının patofizyolojisi, karaciğer, safra kesesi ve pankreas hastalıklarının patofizyolojisi ,onkolojik hastalıkların patofizyolojisi, metabolik stres hastalıklarının patofizyolojisi ,enfeksiyon hastalıklarının patofizyolojisi ; konularını içermektedir.

Chronic Diseases Pathophyiology I (2 0 2)

Energy balance and body weight; obesity, pathophysiology of eating disorders, pathophysiology of hematological system diseases, pathophysiology of musculoskeletal diseases, pathophysiology of cardiovascular system diseases, pathophysiology of cardiovascular system diseases, pathophysiology of metabolic diseases, pathophysiology of endocrine system diseases, pathophysiology of endocrine pancreas diseases, pathophysiology of gastrointestinal system diseases,pathophysiology of gastrointestinal system diseases,pathophysiology of liver, gallbladder and pancreas diseases, pathophysiology of oncological diseases, pathophysiology of metabolic stress diseases, pathophysiology of infectious diseases.

SECMELİ DERSLER (3. YARIYIL)

Beslenme ve Egzersiz (2 0 2)

Sağlıklı yaşamın temeli olan düzenli egzersizin önemi, fiziksel uygunluk ve beslenme, çocuklar ve yetişkinlerde fiziksel aktivitenin artırılmasına yönelik uygulamalar, yetişkinler egzersiz sağlık ve beslenme ilişkisi, egzersizin hastalıklarla ilişkisi, tamamlayıcı ve alternatif tıp uygulamalarındaki egzersizler, sağlığın geliştirilmesinde egzersiz önerileri

Nutrition and Exercise (2 0 2)

The importance of exercise as being the base of healthy life, physical fitness and nutrition, the applications for increasing the level of physical activity of children and adults, the relationship between exercise and nutrition in adults, the relationship between exercise and diseases, the exercises in the area of complementary medicine, the importance of exercise in health promotion.

Afet Koşullarında Beslenme (2 0 2)

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

Nutrition in Disaster Conditions (2 0 2)

What is emergency and disaster?, ensure food safety and security before, during and after emergency and disaster situations., assessment of nutritional status and problems, nutrition programs (breastfeeding, complementary feeding, mass catering), foodservice management in emergencies, nutrition education

Fotoğrafçılık (2 0 2)

Fotoğrafla ilgili tarihsel ve teknik ön bilgiler, fotoğraf ve insan. fotoğraf nasıl oluşur, fotoğrafın sorunları, mekân ve sorunları, doğal ışık kullanımı, özel aydınlatma konuları. bir tasarımcı olarak fotoğrafçı, fotoğraf-sanat ilişkileri ve karşılıklı etkileşimler, sanatsal bir anlatım olarak fotoğraf, çağdaş sanatın gelişiminde fotoğrafın etkinliği ve yeni bir estetik anlayışın gelişimi, fotoğraf ve uygulama alanları

Photography (2 0 2)

Historical and technical preliminary information about photography, photography and people. how photography is formed, problems of photography, space and its problems, use of natural light, special lighting issues. photographer as a designer, photography-art relations and mutual interactions, photography as an artistic expression, the effectiveness of photography in the development of contemporary art and the development of a new aesthetic understanding, photography and application areas

Liderlik (2 0 2)

Liderlik kavramı ve liderlik ve yöneticilik arasındaki farklar, etkin liderin özellikleri, liderlikte kişilik, beceriler ve tarz yaklaşımları, takipçilik ve lider- üye etkileşim teorisi, davranışsal liderlik yaklaşımları, durumsal liderlik yaklaşımları, çağdaş liderlik yaklaşımları, pozitif liderlik yaklaşımları, liderlik kavramı, liderlik ve motivasyon ilişkisi, motivasyonda kapsam kuramları, motivasyon'da süreç teorileri, motivasyonda yeni yaklaşımlar, liderlik, değişim yönetimi ve yenilik, stratejik liderlik ve kriz dönemlerinde liderlik; konularını içermektedir.

Leadership (2 0 2)

Leadership concept and differences between leadership and management ,features of effective leaders, personality, skills and styles approaches in leadership, followership and leader member exchange theory, behavioral leadership approaches, situational leadership approaches, contemporary leadership approaches, positive leadership approaches, leadership concept, leadership and motivation relationship,content theories of motivation, process theories of motivation, new perspectives in motivation, leadership, change management and innovation,strategic leadership and crisis leadership.

Gıda Güvenliği (2 0 2)

Gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyonun tanımı, tüketilen gıdalarda insan sağlığına zarar verebilecek etmenlerin nedenleri, zararları ve önleme yolları, toplu beslenme yapılan kurumlarda gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyon, gıda zehirlenmeleri ve kontrolü, Türkiye'de ve dünyada besin güvenliği ile ilgili uygulamalardır.

Food Safety (2 0 2)

Definition of food safety, hygiene and sanitation, reasons of the factors that may be harmful in foods, their damage and ways of protection, food safety, hygiene and sanitation in food service, food poisoning and its control, the food safety practices in Turkey and the world.

İspanyolca I (2 0 2)

İspanyolca okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerilerinin geliştirilmesi için temel bir derstir. Üzerinde durulması hedeflenenler arasında; temel dilbilgisi, ses bilgisi, okuma, kompozisyon yazma ve görsel-işitsel araçlar yolu ile pratik ve günlük hayata dair uygulamalardır.

Spanish I (2 0 2)

Spanish is a basic course for the development of reading, writing, speaking and listening skills. Among the ones to focus on are; basic grammar, phonology, reading, writing composition and practical and daily life applications through audio-visual tools.

Arapça I (2 0 2)

İslâm dininin temel kaynaklarını doğrudan anlayabilmek için en önemli kaynak dil olan Arapça'nın öğrenilmesi; bu dile ait kavram ve dil inceliklerinin anlaşılması için de "belâgat" adı altında toplanan özellikle bu dile ait çeşitli disiplinlerin bilinmesi gerekmektedir.

Arabic I (2 0 2)

Learning arabic, the most important source language, in order to directly understand the basic sources of the religion of İslam; in order to understand the concepts and subtleties of this language, it is necessary to know the various disciplines of this language, which are gathered under the name of "rhetoric".

Almanca I (2 0 2)

Almanca okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerilerinin geliştirilmesi için temel bir derstir. Üzerinde durulması hedeflenenler arasında; temel dilbilgisi, ses bilgisi, okuma, kompozisyon yazma ve görsel-işitsel araçlar yolu ile pratik ve günlük hayata dair uygulamalardır.

German I (2 0 2)

This is a basic course to improve German reading, writing, speaking, and listening skills. The main contents of the course are basic grammar, phonology, reading, writing, and also practice of the language for daily-real life situations through communication by visual and audial tools.

Fransızca I (2 0 2)

Fransızca okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerilerinin geliştirilmesi için temel bir derstir. Üzerinde durulması hedeflenenler arasında; temel dilbilgisi, ses bilgisi, okuma, kompozisyon yazma ve görsel-işitsel araçlar yolu ile pratik ve günlük hayata dair uygulamalardır.

French I (2 0 2)

French is a basic course for the development of reading, writing, speaking and listening skills. Among the ones to focus on are; basic grammar, phonology, reading, writing composition and practical and daily life applications through audio-visual tools.

4.YARIYIL

Beslenme İlkeleri-II (2 2 3)

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.

Principles of Nutrition-II (2 2 3)

The importance of healthy nutrition, structures, properties, classifications, functions, sources, recommended dietary allowances, deficiency, excessive intakes and toxicity of vitamins and minerals. Vitamin and mineral contents of foods, nutrient losses during preparation and cooking methods and the application of some basic and traditional recipes in the laboratory in accordance with the nutritional principles.

Beslenme Biyokimyası II (3 0 3)

Yağda ve suda çözünen vitaminler, vitamin benzeri maddeler, mineraller, su ve elektrolitler, hormonlar, tokluk ve açlıkta metabolizma

Nutritional Biochemistry II (3 0 3)

Fat and water-soluble vitamins, vitamin-like substances, minerals, water and electrolytes, hormones, metabolism during satiety and hunger

Gıda Kimyası ve Analizleri II (2 2 3)

Besin kalitesi ve besin kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan subjektif ve objektif yöntemler, süt ve süt ürünleri, et ve ürünleri, yumurta, tahıllar, çay, kahve vb. yiyecek ve içeceklerin bileşimleri, fonksiyonel ve yapısal özellikleri, biyoaktif besin bileşenleri ve fonksiyonel besinler

Food Chemistry and Analysis II (2 2 3)

Food quality and subjective and objective methods used in the evaluation of food quality, the composition, functional and structural properties, bioactive food components of foods and beverages such as milk and dairy products, meat and products, egg, cereals, tea, coffee etc., and functional foods.

Gıda Mikrobiyolojisi (2 2 3)

Gıdalarda bulunan mikroorganizmalar ve bulaşma kaynakları, mikroorganizma gelişimini etkileyen iç ve dış faktörler, yararlı mikroorganizmaların gıdalarda kullanımı, gıdalarda mikrobiyolojik bozulmalar, gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar, gıdalarda bulunan mikroorganizmaların kontrolü ve mikroorganizmaların tayini.

Food Microbiology (2 2 3)

Microorganisms in foods and their sources of contamination, internal and external factors affecting microorganism growth, use of beneficial microorganisms in foods, microbiological

spoilage in foods, foodborne microbial diseases, control of microorganisms in foods and determination of microorganisms.

İngilizce IV (2 0 2)

Bu ders temel düzeyde İngilizce dilbilgisi ile birlikte okuma- anlama, yazma, dinleme-anlama ve konuşma becerilerinin öğretimini içerir.

English IV (2 0 2)

This course covers teaching of English grammar and English language skills - reading, writing, listening and speaking at a basic level.

Kronik Hastalıkların Patofizyolojisi II (2 0 2)

Enerji dengesi ve vücut ağırlığı; obezite, yeme bozukluklarının patofizyolojisi ,hematolojik sistem hastalıklarının patofizyolojisi, kas - iskelet sistemi hastalıklarının patofizyolojisi ,kardiyovasküler sistem hastalıklarının patofizyolojisi, kardiyovasküler sistem hastalıklarının patofizyolojisi, metabolik hastalıkların patofizyolojisi, endokrin sistem hastalıklarının patofizyolojisi, endokrin pankreas hastalıklarının patofizyolojisi, gastrointestinal sistem hastalıklarının patofizyolojisi, gastrointestinal sistem hastalıklarının patofizyolojisi, karaciğer, safra kesesi ve pankreas hastalıklarının patofizyolojisi, onkolojik hastalıkların patofizyolojisi, metabolik stres hastalıklarının patofizyolojisi, enfeksiyon hastalıklarının patofizyolojisi konularını içermektedir.

Chronic Diseases Pathophysiology II (2 0 2)

Energy balance and body weight; obesity, pathophysiology of eating disorders, pathophysiology of hematological system diseases, pathophysiology of musculoskeletal diseases, pathophysiology of cardiovascular system diseases, pathophysiology of cardiovascular system diseases, pathophysiology of metabolic diseases, pathophysiology of endocrine system diseases, pathophysiology of endocrine pancreas diseases, pathophysiology of gastrointestinal system diseases, pathophysiology of gastrointestinal system diseases, pathophysiology of liver, gallbladder and pancreas diseases, pathophysiology of oncological diseases, pathophysiology of metabolic stress diseases, pathophysiology of infectious diseases.

Anne ve Çocuk Beslenmesi (3 0 3)

Dünyada ve Türkiye’de anne ve çocuk beslenmesinin önemi, gebelik döneminde beslenme, emzicilik döneminde beslenme, bebeklik (0-1 yaş) döneminde beslenme ve anne sütü (0-6 ay), bebeklik (0-1 yaş) döneminde beslenme ve tamamlayıcı beslenme (6-12 ay), bebeklik (0-1 yaş) döneminde beslenme ve inek sütü, formülalar ve diğer ticari ürünler, bebeklik döneminde sık görülen beslenme sorunları ve öneriler, bebek, okul öncesi, okul dönemi ve çocukluk döneminde büyüme-gelişimin değerlendirilmesi ve izlenmesi, okul öncesi dönemde beslenme, okul öncesi dönemde sık görülen beslenme sorunları ve öneriler, okul döneminde beslenme, adolesan dönemde beslenme, okul ve adolesan döneminde sık görülen beslenme sorunları ve öneriler, bebeklik, çocukluk ve adolesan dönemlerinde büyümenin değerlendirilmesi ve izlenmesi; konularını içermektedir.

Mother and Child Nutrition (3 0 3)

This course contains; meaning of mother and child nutrition worldwide and in turkey,nutrition during pregnancy, nutrition during lactation, nutrition during infancy (0-1 year) and breastfeeding (0-6 months), nutrition during infancy (0-1 year) and complementary feeding (6-12 months), nutrition during infancy (0-1 year) and cow milk, formulas and other products, nutrition problems and solutions during infancy, evaluation and monitoring of growth-development, pre-school child nutrition, nutrition problems and solutions during pre-school duration, nutrition for school children, nutrition in adolescence,nutrition problems and solutions during school term and adolescence, growth development and evaluation during infancy, childhood and adolescence.

SECMELİ DERSLER (4. YARIYIL)

Fonksiyonel Gıdalar (2 0 2)

Fonksiyonel gıda ve gıda bileşeni tanımı, fonksiyonel gıda bileşenlerinin sınıflandırılması, fonksiyonel gıdaların genel sağlık etkileri, fonksiyonel gıda bileşenlerinin biyoyararlılıkları, fonksiyonel gıdalar ile ilgili yasal düzenlemeler, fonksiyonel gıdaların pazardaki yeri ve geleceği.

Functional Foods (2 0 2)

Functional food and food component definition, classification of functional food components, general health effects of functional foods, bioavailability of functional food components, legal regulations related to functional foods, market place and future of functional foods.

Beslenme ve Genetik (2 0 2)

Temel genetik kavramları, nutrisyonel genomik ve ilişkili kavramlar, diyetin gen ekspresyonuna etkisi, çeşitli hastalıklarının oluşumunun önlenmesi ve/veya tedavisinde gen ve diyet etkileşimleri, nutrisyonel genomik uygulama alanları, diyetisyenlerin konu ile ilgili gereksinimleri ve sorumluluklarını içerir.

Nutrition and Genetics (2 0 2)

Basic concepts of genetics, nutritional genomics and related terms, the effect of diet on gene expression, gene-diet interactions on the prevention and/or the treatment of various diseases , nutritional genomics practice areas, the requirements and responsibilities of dietitians related to the subject.

Gıda Güvenliği (2 0 2)

Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi, işleme öncesinde, esnasında ve sonrasında gıda hijyeni, personel hijyeni, gıda kaynaklı hastalıklar, gıdaların bozulma nedenleri, gıda güvenliği ve riskleri, bu risklere karşı alınacak önlemler, temizlik ve dezenfeksiyon, iyi üretim uygulamaları, gıda güvenliği ile ilgili uluslararası standartlar.

Food Safety (2 0 2)

Definition and importance of hygiene and sanitation, food hygiene before, during and after processing, personnel hygiene, food-borne diseases, causes of food spoilage, food safety and risks, measures to be taken against these risks, cleaning and disinfection, good manufacturing practices, food safety international standards.

Gıda Toksikolojisi (2 0 2)

Besinlerde toksik etki oluşturabilecek doğal bileşikler, kimyasal kirleticiler ve insan sağlığı üzerine etkileri, Türkiye de ve Dünya da besin toksikolojisi ile ilgili yasal düzenlemelerdir.

Food Toxicology (2 0 2)

Natural compounds and chemical pollutants that may occur toxic impact on human health, legal arrangements related to food toxicology in Turkey and the world.

Akademik Okuma ve Yazma Becerileri (2 0 2)

Tanışma makale listesi paylaşımı ders işleyiş ve içeriğinin paylaşımı, makale nedir?, eleştirel okuma ve düşünme yöntemleri, eleştirel okuma ve düşünme yöntemleri, akademik okuma süreci, akademik metin tahlili, açıklama, tanımlama, anlatım , hızlı okuma teknikleri, analitik okuma, örnek makale önerileri ve tartışılması, örnek makale önerileri ve tartışılması, analitik okuma ve yazım, okuma atölyesi, okuma atölyesi konularını içermektedir.

Academic Reading and Writing Skills (2 0 2)

Meeting sharing article list sharing content, what is the article?, critical reading and thinking methods,critical reading and thinking methods, academic reading process, academic text analysis, explanation, description, expression, speed reading techniques, analytical reading,sample article suggestion and discussion, sample article suggestion and discussion, analytical reading and writing, reading workshop,reading workshop.

Sağlık Psikolojisi (2 0 2)

Sağlık psikolojisinin temel kavramları, sağlık, hastalık ve stres kavramları ve etkileyen faktörler, kişilerarası iletişiminin temel kavramları, iletişim tipleri, iletişim süreci, iletişimi etkileyen faktörler, pasif, agresif ve girişken davranış tipleri, benlik kavramı, benlik saygısı ve beden imajı, sözsüz iletişim becerileri, ben dili, empati, geribildirim vermek, aktif dinleme, soru sorma, umut-umutsuzluk, öfke yönetimi ve çalışma yönetimi

Health Psychology (2 0 2)

Basic concepts of health psychology, health, illness and stress concepts and affecting factors, basic concepts of interpersonal communication, communication types, communication process, factors affecting communication, passive, aggressive and enterprising behavior types, self-concept, self-esteem and body image, nonverbal communication skills, I language, empathy, giving feedback, active listening, asking questions, hope-hopelessness, anger management and study management

İspanyolca II (2 0 2)

İspanyolca okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerilerinin geliştirilmesi için temel bir derstir. Üzerinde durulması hedeflenenler arasında; temel dilbilgisi, ses bilgisi, okuma,

kompozisyon yazma ve görsel-işitsel araçlar yolu ile pratik ve günlük hayata dair uygulamalardır.

Spanish II (2 0 2)

Spanish is a basic course for the development of reading, writing, speaking and listening skills. Among the ones to focus on are; basic grammar, phonology, reading, writing composition and practical and daily life applications through audio-visual tools.

Arapça II (2 0 2)

İslâm dininin temel kaynaklarını doğrudan anlayabilmek için en önemli kaynak dil olan Arapça'nın öğrenilmesi; bu dile ait kavram ve dil inceliklerinin anlaşılması için de "belâgat" adı altında toplanan özellikle bu dile ait çeşitli disiplinlerin bilinmesi gerekmektedir.

Arabic II (2 0 2)

Learning arabic, the most important source language, in order to directly understand the basic sources of the religion of İslam; in order to understand the concepts and subtleties of this language, it is necessary to know the various disciplines of this language, which are gathered under the name of "rhetoric".

Almanca II (2 0 2)

Almanca okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerilerinin geliştirilmesi için temel bir derstir. Üzerinde durulması hedeflenenler arasında; temel dilbilgisi, ses bilgisi, okuma, kompozisyon yazma ve görsel-işitsel araçlar yolu ile pratik ve günlük hayata dair uygulamalardır.

German II (2 0 2)

This is a basic course to improve German reading, writing, speaking, and listening skills. The main contents of the course are basic grammar, phonology, reading, writing, and also practice of the language for daily-real life situations through communication by visual and audial tools.

Fransızca II (2 0 2)

Fransızca okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerilerinin geliştirilmesi için temel bir derstir. Üzerinde durulması hedeflenenler arasında; temel dilbilgisi, ses bilgisi, okuma, kompozisyon yazma ve görsel-işitsel araçlar yolu ile pratik ve günlük hayata dair uygulamalardır.

French II (2 0 2)

French is a basic course for the development of reading, writing, speaking and listening skills. Among the ones to focus on are; basic grammar, phonology, reading, writing composition and practical and daily life applications through audio-visual tools.

Gastronomide Güncel Yaklaşımlar (2 0 2)

Bu dersin içeriğinde; multidisipliner yapının önemi, sürdürülebilir mutfak uygulamaları, en yeni teknolojiler ve teknolojilerin gıda endüstrisinde kullanımları, sürdürülebilirlik hareketi adı altında gıda alanındaki yeni yaklaşımlar, dijital gastronomi ve güncel toplumsal oluşumlar yer almaktadır.

Current Approaches in Gastronomy (2 0 2)

The content of this course; The importance of multidisciplinary structure, sustainable culinary practices, the latest technologies and their use in the food industry, new approaches in the field of food under the name of the sustainability movement, digital gastronomy and current social formations.

Gıda Kontrolü ve Yasal Düzenlemeler (2 0 2)

Besinlerde kalite kontrolü ve mevzuatı ile ilgili temel kavramlar, Türkiye'de ve Dünyada besinlerle ilgili yasal düzenlemeler, besin güvenliğini bozan etmenler; sağlık üzerine etkileri ve ilgili yasal düzenlemelerdir.

Food Control and Legal Regulations (2 0 2)

Basic concepts of food quality control and legislation, legal regulations related to food in Turkey and World, factors corrupting food safety, their effects on health and related legislation.

5. YARIYIL

Çocuk Hastalıklarında Tıbbi Beslenme I (3 2 4)

Klinikte vaka izlemi, prematüre bebek beslenmesi, enteral parenteral beslenme, akut gastroenteritler, malnütrisyon, laktoz intoleransları-diğer karbonhidrat malabsorpsiyonları, enfeksiyon hastalıkları, çocukluk çağı obezitesi, metabolik sendrom, yeme davranışı bozuklukları, böbrek hastalıkları, onkolojik hastalıklar ve beslenme tedavileridir.

Medical Nutrition in Childhood Diseases I (3 2 4)

Case follow up rules in the clinic, acute gastroenteritis, malnutrition, lactose intolerances, other carbohydrate malabsorptions, coeliac diseases-other protein malabsorptions, food allergies, childhood obesity, metabolic syndrome, eating disorders, type 1 diabetes mellitus, kidney diseases and nutrition therapy

Yetişkin hastalıklarında Tıbbi Beslenme I (3 2 4)

Şişmanlık, zayıflık, anoreksia nervoza, bulimia nervoza, diabetes mellitus, reaktif hipoglisemi, kalp-damar hastalıkları, hipertansiyon, gastrointestinal sistem hastalıkları, enteral- parenteral beslenme.

Medical Nutrition in Adult Diseases I (3 2 4)

Obesity and medical nutrition therapy, anorexia nervosa, bulimia nervosa, diabetes mellitus, reactive hypoglycemia, cardiovascular diseases, hypertension, gastrointestinal system diseases, movement system impairments, dietary fiber and health effects.

Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı (2 0 2)

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.

Nutrition Education and Counseling (2 0 2)

Definition and principles of education, methods and materials used in education, communication techniques in education, basic principles of adult and child education, basic principles and applications of behavior change treatment, preparation of educational materials, lecture, demonstration of educational model examples, preparation and presentation of educational tools and modules by students, reading a suggested book and discussing it in class.

Toplu Beslenme Sistemleri I (3 2 4)

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.

Food Service Systems I (3 2 4)

Importance of institutional food service systems, management of food services, kitchen and dining hall building plan, equipment in institutional food service systems, menu planning, methods of food purchasing/ storage and control, work safety.

Toplumda Beslenme Durumunun Saptanması (2 0 2)

Toplum beslenmesi, toplum sağlığı diyetisyeni ve beslenme epidemiyolojisi, beslenme durumunun saptanması yöntemleri, antropometrik ölçümler, klinik belirtiler, biyokimyasal ve biyofizik yöntemler, besin tüketim araştırmaları, sağlık istatistikleri; yaşa özgü mortalite ve morbidite hızları, vb., beslenme durumunu tarama testleri/araçları, antropometrik ölçümlerin uygulanması, bireysel besin tüketim araştırmasının uygulanması, değerlendirilmesi, rapor edilmesi

Assessment of Nutritional Status of Community (2 0 2)

Community nutrition, community health dietitian and nutritional epidemiology, assessment of nutritional status, nutritional anthropology, clinical signs, biochemical and biophysical methods, dietary intake surveys, health statistics; age specific mortality and morbidity rates, nutrition screening tools, applying of anthropometric measurements, applying, evaluating and reporting of individual dietary intake surveys

Biyoistatistik I (2 0 2)

Temel istatistiksel kavramlar, tanımlayıcı istatistikler, kuramsal dağılımlar, örneklem dağılışları, örnekleme yöntemleri, uygun örneklem büyüklüğü, hipotez testleri, korelasyon ve regresyon yöntemleri dersin içeriğini oluşturmaktadır.

Biostatistics I (2 0 2)

Basic statistical definitions, descriptive statistics, theoretical distributions, sampling distributions, sampling methods, required sample size, hypothesis tests, correlation and linear regression methods are the contents of this course.

SECMELİ DERSLER (5. YARIYIL)

Sporcu Beslenmesi I (2 0 2)

Egzersiz, beslenme ve sağlık etkileşimi, sporcuların enerji ve makro besin öğeleri, sporcuların mikro besin öğeleri, antrenman / müsabaka öncesi, sırası ve sonrası beslenme özellikleri, sıvı tüketiminin önemi, ergojenik yardım, vücut kompozisyonu ve ağırlık kontrolü, farklı koşullarda egzersizde beslenme özellikleri

Sports Nutrition I (2 0 2)

Interaction between exercise, health and nutrition, energy and macro-nutrient requirements of athletes, micro-nutrient requirements of athletes, nutrition characteristics of before, during, after competition and training, importance of liquid consumption, ergogenic aids, body composition and weight management, special condition (women, child, vegetarian) nutrition

Egzersiz Fizyolojisi (2 0 2)

ATP üretme mekanizmaları ve enerji üretimi kaynakları, kasların egzersize uyumu, vücut hareketlerinin kontrolü, egzersiz sırasında pulmoner ventilasyon, gaz değişimi ve gazların taşınması, solunumun kontrolü, asit-baz dengesi ve düzenleme mekanizması, kardiyovasküler sistem, kardiyovasküler regülasyon ve integrasyon, kardiyovasküler sistemin fonksiyonel kapasitesi, egzersize uyumu, egzersizde hormonal uyumlar, diyabet ve egzersiz, obezite ve egzersiz, egzersiz performansı ve çevresel faktörler, istirahatte ve fiziksel aktivitede enerji harcaması, kişisel farklılıklar ve enerji kapasitelerinin ölçülmesi, egzersiz sonrası toparlanma, aerobik ve anaerobik güç eğitimi, yaşlanma ve egzersiz; konularını içermektedir.

Exercise Physiology (2 0 2)

Mechanisms of ATP production and sources of energy production, adaptation of muscles to exercise, control of body movements, pulmonary ventilation during exercise, gas exchange and transport of gases, control of respiration, acid-base balance and regulation mechanism, cardiovascular system, cardiovascular regulation and integration, functional cardiovascular system capacity, exercise adaptation, hormonal adjustments in exercise, diabetes and exercise, obesity and exercise, exercise performance and environmental factors, energy expenditure at rest and physical activity, measurement of personal differences and energy capacity, recovery after exercise, aerobic and anaerobic strength training, aging and exercise.

Kanser ve Beslenme (2 0 2)

Kanser, kanser oluşumu, besin, besin ögesi ve diyet bileşenlerinin kanser oluşumu ve süreci üzerine etkileri, besin karsinojenleri, kanser hastalarında kullanılan beslenme destek ürünleri

Cancer and Nutrition (2 0 2)

Cancer, development of cancer, the clinical picture of cancer, nutritional therapy practices in cancer patients, the effects of food and food compounds in cancer development and treatment, the usage of medical nutritional product in cancer patients, food carcinogens.

Enerji Harcaması ve Fiziksel Aktivite Düzeyini Saptama Yöntemleri (2 0 2)

Enerji harcaması ve fiziksel aktivite düzeyinin saptanmasında kullanılacak farklı yöntemler, bireylerin durumunu belirlemede kullanılacak en uygun yöntemin belirlenmesi.

Methods for Determining Energy Expenditure and Physical Activity Level (2 0 2)

Different methods to be used in determining energy expenditure and physical activity level, determining the most appropriate method to be used in determining the status of individuals.

Proje Geliştirme (2 0 2)

Ders izlencesinin öğrencilerle paylaşılması ve grup projeleri için grupların oluşturulması, proje nedir? proje ne için gereklidir? proje örnekleri, proje geliştirme basamakları (analiz, planlama, organizasyon, kontrol, kapanış) proje geliştirme basamakları (analiz, planlama, organizasyon, kontrol, kapanış), analiz aşaması, problem ağacı, hedef ağacı oluşturma, mantıksal çerçeve matrisi, planlama aşaması, bilimsel bir proje nasıl yazılır?, literatür taraması nasıl yapılır?, literatür taraması, proje sunumu

Project Development (2 0 2)

Explain the syllabus and forming teams for group projects, definition of project what is needed for projects examples of projects, project development stages (analysis, planning, organisation, control, and closure), analysis stage, creating problem and objective trees, logical framework matrix approach, planning stage, how to write a scientific project?, how to do literature review?, literature review, project presentations

Mesleki İngilizce I (2 0 2)

Derse giriş ve haftalık ödevlerin teslimi, ikinci dil edinimi nedir? sla'nın kısa bir geçmişi: ikinci dil edinimi ve ikinci dil öğretimi, yaş ve edinim. başlangıç durumu nedir? l2 öğrencileri anadil gibi olabilir mi? kritik bir dönem var mı?, gelişin ne demektir? sla'da açık ve örtük öğrenmenin rolleri nelerdir?, sla'da girdi ve çıktının rolleri nelerdir? bireysel farklılıklar nelerdir ve edinimi nasıl etkiler?, öğretim bir fark yaratır mı? edinme konusunda ne gibi kısıtlamalar var?, erişilebilirlik hiyerarşisi / isim cümle erişilebilirlik hiyerarşisi / davranışçılık, bildirime dayalı / prosedürel bilgi; dilbilgisi., dil edinim aracı, motivasyon, parametreler ve parametre ayarı, evrensel dilbilgisinin ilkeleri., tekrarlama, sosyal faktörler., zaman kipi; konularını içermektedir.

Professional English I (2 0 2)

Introduction to the course and delivery of weekly assignments, what is second language acquisition? a brief history of sla: second language acquisition and second language teaching, age and acquisition. what is the initial state? can l2 learners become native-like? is there a critical period?, what does development look like? what are the roles of explicit and implicit learning in sla?, what are the roles of input and output in sla?, what are individual differences and how do they affect acquisition?, does instruction make a difference? what constraints are there on the acquisition? accessibility hierarchy/noun phrase accessibility hierarchy/ behaviorism, declarative/procedural knowledge; grammar, language acquisition device, motivation., parameters ve parameter setting, principles of universal grammar., repetition, social factors., tense.

İspanyolca I (2 0 2)

İspanyolca okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerilerinin geliştirilmesi için temel bir derstir. Üzerinde durulması hedeflenenler arasında; temel dilbilgisi, ses bilgisi, okuma, kompozisyon yazma ve görsel-işitsel araçlar yolu ile pratik ve günlük hayata dair uygulamalardır.

Spanish I (2 0 2)

Spanish is a basic course for the development of reading, writing, speaking and listening skills. Among the ones to focus on are; basic grammar, phonology, reading, writing composition and practical and daily life applications through audio-visual tools.

Arapça I (2 0 2)

İslâm dininin temel kaynaklarını doğrudan anlayabilmek için en önemli kaynak dil olan Arapça'nın öğrenilmesi; bu dile ait kavram ve dil inceliklerinin anlaşılması için de "belâgat" adı altında toplanan özellikle bu dile ait çeşitli disiplinlerin bilinmesi gerekmektedir.

Arabic I (2 0 2)

Learning arabic, the most important source language, in order to directly understand the basic sources of the religion of islam; in order to understand the concepts and subtleties of this language, it is necessary to know the various disciplines of this language, which are gathered under the name of "rhetoric".

Almanca I (2 0 2)

Almanca okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerilerinin geliştirilmesi için temel bir derstir. Üzerinde durulması hedeflenenler arasında; temel dilbilgisi, ses bilgisi, okuma, kompozisyon yazma ve görsel-işitsel araçlar yolu ile pratik ve günlük hayata dair uygulamalardır.

German I (2 0 2)

This is a basic course to improve German reading, writing, speaking, and listening skills. The main contents of the course are basic grammar, phonology, reading, writing, and also practice of the language for daily-real life situations through communication by visual and audial tools.

Fransızca I (2 0 2)

Fransızca okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerilerinin geliştirilmesi için temel bir derstir. Üzerinde durulması hedeflenenler arasında; temel dilbilgisi, ses bilgisi, okuma, kompozisyon yazma ve görsel-işitsel araçlar yolu ile pratik ve günlük hayata dair uygulamalardır.

French I (2 0 2)

French is a basic course for the development of reading, writing, speaking and listening skills. Among the ones to focus on are; basic grammar, phonology, reading, writing composition and practical and daily life applications through audio-visual tools.

Araştırma Yöntem ve Teknikleri (2 0 2)

Bilimsel bir araştırma sürecinde yer alan, sorun belirleme, veri toplama, veri çözümleme ve sonuçları yorumlama ve raporlama aşamalarının öğrenilmesi; belli başlı bilimsel araştırma yöntemlerinin (deneysel, betimleme, tarihi vb) incelenmesi.

Research Methods and Techniques (2 0 2)

To learn the stages of problem identification, data collection, data analysis, interpretation and reporting of results in a scientific research process; examination of major scientific research methods (experimental, descriptive, historical, etc.).

6. YARIYIL

Çocuk Hastalıklarında Tıbbi Beslenme II (3 2 4)

Tip 1 diyabet, kistik fibrozis, besin intoleransları ve alerjileri, çölyak, kalıtsal metabolizma hastalıkları, nörolojik hastalıklar ve beslenme tedavileridir.

Medical Nutrition in Childhood Diseases II (3 2 4)

Medical nutrition therapy in type 1 diabetes, cystic fibrosis, food intolerance and allergies, coeliac, inborn errors of metabolism and neurologic diseases.

Yetişkin hastalıklarında Tıbbi Beslenme II (3 2 4)

Enfeksiyon, AIDS, kanser ve beslenme, böbrek hastalıkları ve beslenme, karaciğer hastalıkları ve beslenme, yanık, pre-postop beslenme, test diyetleri, ilaç-besin etkileşimi, allerji ve beslenme, bazı nörolojik - psikiyatrik hastalıklar ve beslenme, enteral ve parenteral nütrisyon

Medical Nutrition in Adult Diseases II (3 2 4)

Infectious diseases, AIDS, cancer and nutrition , renal diseases and nutrition, liver diseases and nutrition, gallbladder and pancreas diseases and nutrition, burn, pre and post operative term, metabolic stress and nutrition, diagnostic test diets, food and drug interactions, infections and nutrition, aids and nutrition, allergy and nutrition, neurological and psychiatric disorders, musculoskeletal system diseases, gout and nutrition, pulmonary diseases and nutrition.

Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisi (3 0 3)

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, besin destekleri ve besin zenginleştirme, ulusal besin ve beslenme plan ve politikaları

Community Nutrition and Epidemiology (3 0 3)

Nutritional problems and epidemiology of nutritional problems in Turkey and in the world, Problems of protein-energy malnutrition, obesity, diet-related chronic diseases, iron deficiency anemia, iodine deficiency disorders, dental caries, zinc deficiency, rickets, osteomalacia, osteoporosis, vitamin deficiencies, folic acid deficiency etc) and their epidemiology, Food supplements and food fortification, National food and nutrition policies,

Toplu Beslenme Sistemleri II (3 2 4)

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

Food Service Systems II (3 2 4)

Commercial catering staff and organizations, kitchen planning, various food preparation / cooking methods, service methods, hygiene/ HACCP, ISO 22000, cost control methods

Biyoistatistik II (2 0 2)

Temel istatistiksel kavramlar, tanımlayıcı istatistikler, kuramsal dağılımlar, örneklem dağılımları, örnekleme yöntemleri, uygun örneklem büyüklüğü, hipotez testleri, korelasyon ve regresyon yöntemleri dersin içeriğini oluşturmaktadır.

Biostatistics II (2 0 2)

Basic statistical definitions, descriptive statistics, theoretical distributions, sampling distributions, sampling methods, required sample size, hypothesis tests, correlation and linear regression methods are the contents of this course.

Beslenme ve Diyetetik Alanında Etik İlkeler (2 0 2)

Etik kavramı ve mevcut teoriler; beslenme ve diyetetik eğitimi ile uygulama alanlarında etik kurallara uygun davranışların önemi; diyetisyenlerin topluma, hasta ve danışanlara, meslektaşlara ve diğer meslek gruplarına karşı sorumlulukları ve etiğe uygun olduğu kabul edilen davranışları kapsar

Ethics Principles in Nutrition and Dietetics (2 0 2)

Comprises the definition of ethics and the current theories about ethics; the importance of ethical behaviors in nutrition and dietetics education and practices; the responsibilities of dietitians to the public, patients, clients colleagues and other health professions.

SEÇMELİ DERSLER (6. YARIYIL)

Sporcu Beslenmesi II (2 0 2)

Egzersiz, beslenme ve sağlık etkileşimi, sporcuların enerji ve makro besin öğeleri, sporcuların mikro besin öğeleri, antrenman / müsabaka öncesi, sırası ve sonrası beslenme özellikleri, sıvı tüketiminin önemi, ergojenik yardım, vücut kompozisyonu ve ağırlık kontrolü, farklı koşullarda egzersizde beslenme özellikleri

Sports Nutrition II (2 0 2)

Interaction between exercise, health and nutrition, energy and macro-nutrient requirements of athletes, micro-nutrient requirements of athletes, nutrition characteristics of before, during, after competition and training, importance of liquid consumption, ergogenic aids, body composition and weight management, special condition (women, child, vegetarian) Nutrition

Yaşlılıkta Beslenme (2 0 2)

Yaşlılıkta besin tüketimini etkileyen faktörler, beslenmenin önemi, besin ve besin ögesi gereksinimleri, beslenme durumunun değerlendirilmesi, yaşlıda beslenme yetersizliği hastalıkları, beslenme durumunun değerlendirilmesi ve yaşlı sağlığının korunması, iyileştirilme ve geliştirilmesi için sağlıklı beslenme önerileri

Nutrition in Old Age (2 0 2)

Factors which effects food intake in elderly, importance of healthy nutrition in elderly, nutritional needs and dietary concerns of the elderly, nutritional assessments of elderly,

nutritional deficiency disorders in elderly and nutritional recommendations in elderly for health protection, improvement, development.

Yeme Bozuklukları (2 0 2)

Beslenme ve önemi, yeme davranış bozuklukları tanımı ve çeşitleri, türkiye de ve dünya da yemek yeme bozuklukları, yeme davranış bozuklukları nedenleri ve beslenme, yeme davranış bozukluğu olan bireylerin beslenme durumu ve tedavisi

Eating Disorders (2 0 2)

Nutrition and its importance, the description of eating disorders and its varieties, the eating disorders in turkey and in the world, the causes of eating disorders and nutrition, medical nutrition therapy of these disorders.

Menü Planlama (2 0 2)

Menü planlamanın önemi ve yararları, menü planlamada göz önünde bulundurulması gereken etmenler, menü modeli geliştirme aşamaları ve ilkeleri, kreşlere yönelik menü planlama, işçilere yönelik menü planlama, huzurevlerine yönelik menü planlama, vejeteryan ve beslenmesinde çeşitli özelliklere dikkat eden bireyler için menü planlama, sporcular için menü planlama, diyet menüleri planlama ve her bir özel grup için menü değerlendirmesi.

Menu Planning (2 0 2)

Importance and benefits of menu planning, factors to consider in menu planning, menu planning stages and the principles of menu planning, principles of menu planning in preschool aged children, principles of menu planning in school aged children, menu planning for kindergarten, school and the evaluation of the menus, principles of menu planning for elderly people lives in nursing home, principles of menu planning for workers, menu planning for nursery homes and for workers and the evaluation of the menus, principles of menu planning for athletes, principles of menu planning for vegetarian people and principles for people have different nutrition habits, menu planning for athletes, vegetarians and evaluation of the menus, principles of diet menu planning and menu planning for hospitals

Mesleki İngilizce II (2 0 2)

Derse giriş ve haftalık ödevlerin teslimi, ikinci dil edinimi nedir? sla'nın kısa bir geçmişi: ikinci dil edinimi ve ikinci dil öğretimi, yaş ve edinim. başlangıç durumu nedir? l2 öğrencileri anadil gibi olabilir mi? kritik bir dönem var mı?, gelişin ne demektir? sla'da açık ve örtük öğrenmenin rolleri nelerdir?, sla'da girdi ve çıktının rolleri nelerdir? bireysel farklılıklar nelerdir ve edinimi nasıl etkiler?, öğretim bir fark yaratır mı? edinme konusunda ne gibi kısıtlamalar var?,erişilebilirlik hiyerarşisi / isim cümle erişilebilirlik hiyerarşisi / davranışçılık, bildirim dayalı / prosedürel bilgi; dilbilgisi., dil edinim aracı, motivasyon, parametreler ve parametre ayarı, evrensel dilbilgisinin ilkeleri., tekrarlama, sosyal faktörler., zaman kipi; konularını içermektedir.

Professional English II (2 0 2)

Introduction to the course and delivery of weekly assignments, what is second language acquisition? a brief history of sla: second language acquisition and second language teaching,age and acquisition. what is the initial state? can l2 learners become native-like? is

there a critical period?, what does development look like? what are the roles of explicit and implicit learning in sla?, what are the roles of input and output in sla?, what are individual differences and how do they affect acquisition?, does instruction make a difference? what constraints are there on the acquisition? ,accessibility hierarchy/noun phrase accessibility hierarchy/ behaviorism, declarative/procedural knowledge; gramma, ,language acquisition device, motivation., parameters ve parameter setting, principles of universal grammar., repetition. social factors., tense.

İş Sağlığı ve Güvenliği (2 0 2)

İş sağlığı ve güvenliğinin tarihi gelişimi, iş kazası ve meslek hastalıkları ve maliyeti, iş güvenliği kavramı, iş güvenliği çalışmalarının iş gücü verimliliği açısından önemi, iş güvenliğinde temel unsurlar, tehlikelerin kaynakları, iş sağlığı kavramı, psikososyal risk etmenleri, ulusal ve uluslararası iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili kuruluşlar, ılo sözleşmeleri, güvenliği bozan olaylar: yangın, deprem ve sel.

Occupational Health and Safety (2 0 2)

Historical development of occupational health and safety, occupational accidents and occupational diseases and their costs, the concept of occupational safety, the importance of occupational safety studies in terms of labor productivity, basic elements in occupational safety, sources of hazards, the concept of occupational health, psychosocial risk factors, national and international occupational health and safety, organizations related to security, ılo conventions, events that disrupt security: fire, earthquake and flood.

Araştırma Yöntem ve Teknikleri (2 0 2)

Bilimsel bir araştırma sürecinde yer alan, sorun belirleme, veri toplama, veri çözümlenme ve sonuçları yorumlama ve raporlama aşamalarının öğrenilmesi; belli başlı bilimsel araştırma yöntemlerinin (deneysel, betimleme, tarihi vb) incelenmesi.

Research Methods and Techniques (2 0 2)

To learn the stages of problem identification, data collection, data analysis, interpretation and reporting of results in a scientific research process; examination of major scientific research methods (experimental, descriptive, historical, etc.).

Bağımlılık ve Bağımlılıkla Mücadele (2 0 2)

Temel kavramlar ve tanımlar; bağımlılık türleri madde bağımlılığı, teknoloji bağımlılığı vb. bağımlılığın nedenleri; kişiyi madde bağımlılığı sürecine hazırlayan aile, akran grubu ve toplumsal bağlamda risk etmenleri; bağımlı çocuk, ergen ve yetişkinlerde iletişim becerileri; bağımlılıkta sosyal hizmetin rolü; bağımlılık ile ilgili modeller; bağımlılığı önleme çabası; bağımlılığın sonuçları; bağımlılık ile mücadelede ulusal politika ve strateji yöntemleri; yeniden uyum süreci.

Addiction and Fighting Addiction (2 0 2)

Basic concepts and definitions; types of (addiction substance addiction, technology addiction, etc.); causes of addiction; risk factors in the family, peer group and social context that prepared the person for the substance addiction process; communication skills in dependent children,

adolescents and adults; the role of social work in addiction; national policy and strategy methods in combating addiction; reintegration process

İspanyolca II (2 0 2)

İspanyolca okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerilerinin geliştirilmesi için temel bir derstir. Üzerinde durulması hedeflenenler arasında; temel dilbilgisi, ses bilgisi, okuma, kompozisyon yazma ve görsel-işitsel araçlar yolu ile pratik ve günlük hayata dair uygulamalardır.

Spanish II (2 0 2)

Spanish is a basic course for the development of reading, writing, speaking and listening skills. Among the ones to focus on are; basic grammar, phonology, reading, writing composition and practical and daily life applications through audio-visual tools.

Arapça II (2 0 2)

İslâm dininin temel kaynaklarını doğrudan anlayabilmek için en önemli kaynak dil olan Arapça'nın öğrenilmesi; bu dile ait kavram ve dil inceliklerinin anlaşılması için de "belâgat" adı altında toplanan özellikle bu dile ait çeşitli disiplinlerin bilinmesi gerekmektedir.

Arabic II (2 0 2)

Learning Arabic, the most important source language, in order to directly understand the basic sources of the religion of Islam; In order to understand the concepts and subtleties of this language, it is necessary to know the various disciplines of this language, which are gathered under the name of "rhetoric".

Almanca II (2 0 2)

Almanca okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerilerinin geliştirilmesi için temel bir derstir. Üzerinde durulması hedeflenenler arasında; temel dilbilgisi, ses bilgisi, okuma, kompozisyon yazma ve görsel-işitsel araçlar yolu ile pratik ve günlük hayata dair uygulamalardır.

German II (2 0 2)

This is a basic course to improve German reading, writing, speaking, and listening skills. The main contents of the course are basic grammar, phonology, reading, writing, and also practice of the language for daily-real life situations through communication by visual and audial tools.

Fransızca II (2 0 2)

Fransızca okuma, yazma, konuşma ve dinleme becerilerinin geliştirilmesi için temel bir derstir. Üzerinde durulması hedeflenenler arasında; temel dilbilgisi, ses bilgisi, okuma, kompozisyon yazma ve görsel-işitsel araçlar yolu ile pratik ve günlük hayata dair uygulamalardır.

French II (2 0 2)

French is a basic course for the development of reading, writing, speaking and listening skills. Among the ones to focus on are; basic grammar, phonology, reading, writing composition and practical and daily life applications through audio-visual tools.

7. YARIYIL

Mezuniyet Çalışması I (2 0 2)

Besin, beslenme ve diyetetik ile ilgili güncel konularda bireysel araştırmaların planlanması ve yürütülmesi, öğrencinin danışmanın denetiminde seçtiği konuda tez çalışmasının planlanması, literatür araştırması, amaç ve hipotez, materyal ve yöntem, sonuçlar, tartışma ve referansların belirtilmesi ile rapor halinde sunulmasını süreçlerini içerir.

Graduation Study I (2 0 2)

Planning and conducting a research on food, nutrition and dietetics related subjects. Under supervision of faculty member the student will design and conduct a research project and prepare a written report including review of literature, aim and hypothesis, material and methods, results, discussion and references.

Seminer I (2 0 2)

Besin, beslenme ve diyetetik ile ilgili güncel konularda yapılmış araştırmaların seminer sorumlusu öğretim elemanı ile birlikte seçilen bir konuda literatür taranarak incelenmesi ve sunulması

Seminar I (2 0 2)

Searching, discussion and presentation of data about special subject in food, nutrition and dietetics area under a supervision of a teaching staff

SEÇMELİ DERSLER (7. YARIYIL)

Toplu Beslenme Sistemleri Uygulamaları (2 12 8)

Toplu beslenme sistemlerinde yönetici diyetisyenin rolü ve görevleri, toplu beslenme sistemleri aşamaları, karşılaşılan sorunlar ve çözüm önerileri, toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği

Food Service System Practices (2 12 8)

Role and tasks of administrative dietitian, foodservice system stages, problems in foodservice systems and solving suggestions, food safety in foodservice systems.

Toplum Beslenmesi Uygulamaları (2 12 8)

Toplumun sağlık ve hastalık durumlarında beslenme durumunun ve beslenme alışkanlıklarının saptanması ve önceliklerin belirlenmesi amacıyla saha çalışması planlamak ve yapmak; kendi elde ettiği bilgileri değerlendirmek, öneri getirmek ve rapor etmek konusunda bilgi ve beceri kazanmak, Farklı gruplara ve konulara yönelik eğitim materyali hazırlamak ve eğitim verme becerisi kazandırmak, bireyin ve toplumun yeterli ve dengeli beslenme ile sağlık konusunda bilinçlendirilmesi ve eğitimi, özel gruplar için beslenme eğitim programlarının/ materyallerinin geliştirilmesi

Community Nutrition Practices (2 12 8)

Planning and conducting field studies in order to determine the nutritional status and nutritional habits in the health and disease conditions of the society and to determine the priorities; to gain the knowledge and skills to evaluate the information obtained, make suggestions and report, to prepare educational materials for different groups and subjects and to gain the ability to provide training, awareness and education of individuals and society about adequate and balanced nutrition and health, development of nutrition education programs / materials for special groups

Klinik Yetişkin Beslenmesi Uygulamaları (2 12 8)

Ders sorumluları gözetiminde, yetişkin hastanesinde görev yapan diyetisyenler ile birlikte öğrencilere erişkin hastalara yönelik klinik beslenme pratiğini kazandırmak

Clinical Adult Nutrition Practices (2 12 8)

To provide the students clinical nutrition practice in adult patients, under supervision of instructors with dietitians working in adult hospital

Klinik Çocuk Beslenmesi Uygulamaları (2 12 8)

Çocuk mamaları ve kullanım alanları, prematüre bebek beslenmesi, malabsorpsiyonlar ve beslenme tedavisi, malnütrisyon ve beslenme tedavisi, gastroenteritler ve beslenme tedavisi, kalıtsal metabolizma hastalıkları ve beslenme tedavisi, diabetes mellitus ve beslenme tedavisi, enteral ve parenteral beslenme, böbrek hastalıkları ve beslenme tedavisi

Clinical Child Nutrition Practices (2 12 8)

Infant formulas, classification, and area of usage, prematurity and nutrition therapy, fetal nutrition and its relation to chronic diseases, malabsorptions and nutrition therapy, malnutrition and nutrition therapy, gastroenterites and nutrition therapy, inborn errors of metabolits and nutrition therapy, diabetes mellitus and nutrition therapy, enteral and parenteral nutrition, kidney diseases and nutrition therapy, food allergies and nutrition therapy, eating behaviour diseases, childhood obesity and nutrition therapy, metabolic sendrome and nutrition therapy, congenital heart diseases and nutrition therapy, neurologic diseases and nutrition therapy, nutrition deficit disorders and nutrition therapy, infectious diseases and nutrition therapy, neoplastic diseases and nutrition therapy, fetal nutrition and its relation to chronic diseases

Enteral ve Parenteral Beslenme (2 0 2)

Bu ders; hastanın beslenme durumunun değerlendirilmesi, besin desteklerinin özellikleri, içerikleri ve kullanılmasını gerektiren durumların belirlenmesi, enteral beslenme ve tarihçesinin tanımlanması, enteral beslenme endikasyonlarının belirlenmesi, enteral beslenme yolları tanımlanması, enteral beslenme kontraendikasyonları değerlendirilmesi, enteral beslenme ürünleri ve özelliklerinin ayırt edilmesi, enteral beslenmede ürün seçimi ve ürünlerin sınıflandırılması, parenteral beslenme ve tarihçesinin tanımlanması, parenteral beslenme endikasyonlarının belirlenmesi, parenteral beslenme yollarının tanımlanması, parenteral beslenme kontraendikasyonlarının değerlendirilmesi, parenteral beslenme ürünleri ve özelliklerinin ayırt edilmesi, parenteral beslenmede ürün seçimi ve ürünlerin sınıflandırılması; konularını içermektedir.

Enteral and Parenteral Nutrition (2 0 2)

This course contains; evaluation of nutritional status of a patient, identification of the characteristics, contents and use of food supplements, definition of enteral nutrition and history, determination of enteral nutrition indications, identification of enteral feeding routes, evaluation of enteral nutrition contraindications, differentiation of enteral nutrition products and their properties, product selection and classification of products with enteral nutrition, identification of parenteral nutrition and history, determination of parenteral nutrition indications, identification of parenteral feeding routes, evaluation of parenteral nutrition contraindications, differentiation of parenteral nutritional products and their properties, product selection and classification of products by parenteral nutrition.

Besin İlaç Etkileşimi (2 0 2)

Çeşitli ilaç ve ilaç grupları ile besin ve besin öğeleri arasındaki etkileşimler; İlaç tedavisinin beslenme durumuna etkisi; ilaçlar ile karbonhidrat, protein, lipit, vitamin ve mineraller arasındaki etkileşimler.

Food Drug Interaction (2 0 2)

Interactions between dietary factors (nutrients) and drug or drug groups; effect of drug treatment to nutrition status; interactions between carbohydrates, proteins, lipids, vitamins or minerals and drugs.

Sürdürülebilir Beslenme (2 0 2)

Sürdürülebilir beslenme, beslenme ve sağlık ilişkisi, besin zincirleri ve besin ağı, endüstriyel gıda üretiminin sağlık ve çevre üzerindeki etkileri, gıdaların karbon ve su ayak izleri, gıda güvenliği ve gıda güvencesi kavramları, yetersiz beslenme ve aşırı beslenmenin sağlık etkileri, gıda israfı, gıda atıkları ve değerlendirilmesi, geleceğin alternatif besinleri üzerine çalışmalar

Sustainable Nutrition (2 0 2)

Sustainable nutrition, the relationship between nutrition and health, food chains and food web, effects of industrial food production on health and environment, carbon and water footprints of food, food safety and food security concepts, health effects of malnutrition and overnutrition, food waste, food waste and evaluation, studies on alternative foods of the future

Girişimcilik (2 0 2)

Bu dersin odağı girişimci ve girişimcilik temelleridir. Ders öğrencileri, girişimcilerin içinde çalıştıkları değişik çalışma ortamlarını en iyi örneklerle beraber sunar. Yeni bir iş kurarken karşılaşılabilecek muhtemel zorluklar tartışılırken etik değerler ve sürdürülebilirlik konularına özel bir önem verilir.

Entrepreneurship (2 0 2)

The focus of this course is entrepreneurship and entrepreneurship fundamentals. the course students present the different working environments in which entrepreneurs work, together with the best examples. particular attention is paid to ethical values and sustainability issues when discussing the possible challenges of starting a new business.

Sağlık Turizmi (2 0 2)

Bu ders; sağlık turizmi, medikal turizm ve ileri yaş turizmi kavramları, sağlık turizmi pazarı ve tersine akış kavramı, sağlık turizmi endüstrisi, tedavi sürecinin yönetimi, sağlık turizmde müşteri beklentileri, medikal turistlerin en çok tedavi oldukları alanlar ,sağlık turizmde hasta sağlığı, kalite, güvenlik ve risk, sağlık turizmde yasal ve etik konular, ekonomik, sosyal ve kurumsal açıdan sağlık turizmi, sistem üzerindeki etkiler: kaynak ülke, sistem üzerindeki etkiler: hedef ülke, Türkiye'de sağlık turizmi: genel bir çerçeve ve tıp turizmi, türkiye'de sağlık turizmi: termal turizm, engelli ve yaşlı turizmi, avrupa'da ve ortadoğu'da sağlık turizmi sektörü ve potansiyeli, uzak doğu ve amerika'da sağlık turizmi sektörü ve potansiyeli; konularını içermektedir.

Health Tourism (2 0 2)

This course contains; the concept of health tourism, global health tourism and the reverse flow concept, health tourism as an industry, management of the treatment process, customer expectations in health tourism, popular areas of services tourists seek, tourist helath, quality, security and risk in health tourism, legal and ethical issues in health tourism,health tourism in terms of economic, social and institutional point of view,impacts on system: source country, impacts on system: target country, health tourism in turkey: a general framework and medical tourism, health tourism in turkey: thermal tourism, disabled and senior tourism, health tourism in europe and mena region, health tourism in america and asia regions.

Bariatrik Cerrahi ve Beslenme (2 0 2)

Bu ders; bariatrik cerrahi tarihçesi, endikasyonları, kontrendikasyonları ve ekibin önemi, bariatrik cerrahi yöntemleri, makrobesin öğelerinin düzenlenmesi, bariatrik cerrahide hastanın ameliyat öncesi ve sonrası beslenme durumunun değerlendirilmesi, izlenmesi, bariatrik cerrahi yöntemlerine göre beslenme desteği programlarının planlanması, bariatrik cerrahi yöntemlerinde beslenme yetersizliklerinin değerlendirilmesi, bariatrik cerrahi yöntemlerinde metabolik komplikasyonların değerlendirilmesi, bariatrik cerrahi yöntemlerinde diyete bağlı komplikasyonların değerlendirilmesi, bariatrik cerrahi sonrası beslenme durumunun izlenmesi, bariatrik cerrahi sonrası metabolik durumun izlenmesi, metabolik hastalıklarda bariatrik cerrahinin değerlendirilmesi, bariatrik cerrahi sonrası ağırlığın koruması ve yönetilmesi, bariatrik cerrahi öncesi ve sonrası hastaların psikiyatrik değerlendirilmesi, bariatrik cerrahi sonrası diyet tedavisinin planlanması ve sürdürülmesi; konularını içermektedir.

Bariatric Surgery and Nutrition (2 0 2)

This course contains; history of bariatric surgery, indications, contraindications and methods, the importance of team in bariatric surgery and nutritional assessment, regulation of macronutrients, patients who are before and after surgery to in bariatric surgery evaluate the nutritional status, monitoring, planning nutritional support programs according to bariatric surgery methods, evaluation of nutritional deficiencies in bariatric surgery methods, assessment of metabolic complications in bariatric surgery, diet-induced complications of bariatric surgery methods, monitoring of nutritional status after bariatric surgery, monitoring of metabolic status after bariatric surgery, assessment of bariatric surgery in metabolic diseases, weight management and management after bariatric surgery, psychiatric evaluation of patients before and after bariatric surgery, planning and maintenance of dietary treatment after bariatric surgery.

Temel Müzik Eğitimi (2 0 2)

Müziğin temel özelliklerine ilişkin bilgiler, müzik dilinin öğeleri (ritim, ezgi, hız, gürlük, ölçü, dizi, tonalite, biçim, tür, örgü, doku, anlatım, yorum-stil) yatay ve dikey aralıklar, ikişerli ölçülerde bir bemollü ve bir diyezli tonlarda birlik, ikilik, dörtlük, sekizlik, onaltılık sürelerde tek sesli ve düzeye uygun iki sesli ezgi okuma, yazma ve yaratma.

Basic Music Education (2 0 2)

Physical characteristics of music, binary meters, melodic and harmonic intervals, major/minor (in C major and A minor) keys and reading/singing, writing music in the keys mentioned, the degrees of scale, Treble and Bass clefs, the rhythms and rhythmical exercises.

Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı (2 0 2)

Bilgiye ulaşma yöntem ve tekniklerinin incelenmesi ve bunların kullanım becerisinin kazanılması “Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı” kapsamındadır. Bilgi, bilişim, bilgisayar, teknolojik gelişim gibi bilgi teknolojilerine yönelik temel kavramlar, mesleki kavram ve uygulamalar, programlama dilleri ile güncel yazılım (Windows, Word, Excel, Power Point, Access, gibi...) uygulamaları temel ders içeriğini oluşturmaktadır.

Basic Information Technology (2 0 2)

Access to information analysis methods and techniques and gain skills for their use, are covered by Basic Information Technology Usage. Information, computing, computer, technological development for the basic concepts, such as information technology, professional concepts and applications, programming languages, with the latest software (Windows, Word, Excel, Power Point, Access, etc.?) applications are the basic course content

Temel Resim Eğitimi (2 0 2)

Ülkemizde ve dünyadaki sanat etkinliklerinin izlenmesi ve basılı malzemelerin değerlendirilmesi, bireysel çalışma temalarının belirlenmesi ve bunlarla ilgili ön çalışmalar kurgu ve derinlik sorunları, suluboya tekniğinin sunduğu olanaklar ve gerektirdikleri, renk ve renk sorunları, suluboya tekniği ile gözleme dayalı kompozisyonlar, kurgu ve derinlik sorunları, gözleme dayalı tematik kompozisyonlar ve eleştiri, leke ve çizgiye dair problemler, gözleme dayalı tematik kompozisyonlar ve eleştiri, gözleme dayalı tematik kompozisyonlar ve eleştiri, boyaresim, tuval ve astarların hazırlanması, gözleme dayalı deneysel kompozisyonlar ve eleştiri

Basic Education of Painting (2 0 2)

Observing international major art activities in turkey and around the world., determining the individual themes for studying, possibility of water colour, colour and problems of colour, applied study with watercolour and criticism, applied thematic studies and criticism about the concept and the techniques, general criticism, painting, prepare canvas and undercoats, applied experimental studies and criticism.

Seramik (2 0 2)

Seramik ile ilgili kavram ve tanımlar, ham maddeler ve özellikleri, üretim aşamaları, yapım ve süsleme teknikleri, kullanım alanları ile çeşitli dönemlere ait form ve stil özelliklerini, yapım tekniklerini açıklamak. Seramik objelerde görülen bozulma türlerini, nedenlerini, hangi aşamalarda oluştuğunu, tespit ve belgeleme yöntemlerini açıklamak. Koruma-onarım

öncesinde bir seramik eser korunma durum değerlendirmesi ve belgeleme yöntemlerini öğrenmek.

Ceramic (2 0 2)

To explain the concepts and definitions of ceramics, raw materials and their properties, production stages, construction and decoration techniques, usage areas, form and style features of various periods, construction techniques. To explain the types of deterioration seen in ceramic objects, their causes, the stages at which they occur, detection and documentation methods. To learn the conservation status assessment and documentation methods of a ceramic artifact before conservation-repair.

Yaratıcı Drama (2 0 2)

Drama temel kavramlar, yaratıcılık, dramatizasyon, doğaçlama, rol oynama kendini ifade edebilme empati kurabilme, oyun oynama.

Creative Drama (2 0 2)

Basic concept of drama, creativity, dramatization, improvisation, role act, express your self and empathy, play

Halk Oyunları (2 0 2)

Anadolu Türk halk oyunlarının ortaya çıkışı, halk oyunlarının bölgelere göre ayrılışı, bölgesel halk dansları örnekleri, Türk halk müziğinin tarihi, türkü kavramı, halk müziği türleri, yöresel halk müziği örnekleri.

Folk Dance (2 0 2)

The emergence of Anatolian Turkish folk dances, separation of folk dances by regions, examples of regional folk dances, history of Turkish folk music, folk music concept, folk music genres, local folk music examples.

8.YARIYIL

Mezuniyet Çalışması II (2 0 2)

Besin, beslenme ve diyetetik ile ilgili güncel konularda bireysel araştırmaların planlanması ve yürütülmesi. Öğrencinin danışmanın denetiminde seçtiği konuda tez çalışmasının planlanması, literatür araştırması, amaç ve hipotez, materyal ve yöntem, sonuçlar, tartışma ve referansların belirtilmesi ile rapor halinde sunulmasını süreçlerini içerir.

Graduation Study II (2 0 2)

Planning and conducting a research on food, nutrition and dietetics related subjects. Under supervision of faculty member the student will design and conduct a research project and prepare a written report including review of literature, aim and hypothesis, material and methods, results, discussion and references.

Seminer II (2 0 2)

Besin, beslenme ve diyetetik ile ilgili güncel konularda yapılmış araştırmaların seminer sorumlusu öğretim elemanı ile birlikte seçilen bir konuda literatür taranarak incelenmesi ve sunulması

Seminar II (2 0 2)

Searching, discussion and presentation of data about special subject in food, nutrition and dietetics area under a supervision of a teaching staff

SEÇMELİ DERSLER (8. YARIYIL)

Toplu Beslenme Sistemleri Uygulamaları (2 12 8)

Toplu beslenme sistemlerinde yönetici diyetisyenin rolü ve görevleri, toplu beslenme sistemleri aşamaları, karşılaşılan sorunlar ve çözüm önerileri, toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği

Food Service System Practices (2 12 8)

Role and tasks of administrative dietitian, food service system stages, problems in foodservice systems and solving suggestions, food safety in food service systems.

Toplum Beslenmesi Uygulamaları (2 12 8)

Toplumun sağlık ve hastalık durumlarında beslenme durumunun ve beslenme alışkanlıklarının saptanması, ve önceliklerin belirlenmesi amacıyla saha çalışması planlamak ve yapmak, kendi elde ettiği bilgileri değerlendirmek, öneri getirmek ve rapor etmek konusunda bilgi ve beceri kazanmak, farklı gruplara ve konulara yönelik eğitim materyali hazırlamak ve eğitim verme becerisi kazandırmak, bireyin ve toplumun yeterli ve dengeli beslenme ile sağlık konusunda bilinçlendirilmesi ve eğitimi, özel gruplar için beslenme eğitim programlarının/ materyallerinin geliştirilmesi

Community Nutrition Practices (2 12 8)

Planning and conducting field studies in order to determine the nutritional status and nutritional habits in the health and disease conditions of the society and to determine the priorities, to gain the knowledge and skills to evaluate the information obtained, make suggestions and report, to prepare educational materials for different groups and subjects and to gain the ability to provide training, awareness and education of individuals and society about adequate and balanced nutrition and health, development of nutrition education programs / materials for special groups

Klinik Yetişkin Beslenmesi Uygulamaları (2 12 8)

Ders sorumluları gözetiminde, yetişkin hastanesinde görev yapan diyetisyenler ile birlikte öğrencilere erişkin hastalara yönelik klinik beslenme pratiğini kazandırmak

Clinical Adult Nutrition Practices (2 12 8)

To provide the students clinical nutrition practice in adult patients, under supervision of instructors with dietitians working in adult hospital

Klinik Çocuk Beslenmesi Uygulamaları (2 12 8)

Çocuk mamaları ve kullanım alanları, prematüre bebek beslenmesi, malabsorpsiyonlar ve beslenme tedavisi, malnütrisyon ve beslenme tedavisi, gastroenteritler ve beslenme tedavisi, kalıtsal metabolizma hastalıkları ve beslenme tedavisi, diabetes mellitus ve beslenme tedavisi, enteral ve parenteral beslenme, böbrek hastalıkları ve beslenme tedavisi

Clinical Child Nutrition Practices (2 12 8)

Infant formulas, classification, and area of usage, prematurity and nutrition therapy, fetal nutrition and its relation to chronic diseases, malabsorptions and nutrition therapy, malnutrition and nutrition therapy, gastroenterites and nutrition therapy, inborn errors of metabolites and nutrition therapy, diabetes mellitus and nutrition therapy, enteral and parenteral nutrition, kidney diseases and nutrition therapy, food allergies and nutrition therapy, eating behaviour diseases, childhood obesity and nutrition therapy, metabolic syndrome and nutrition therapy, congenital heart diseases and nutrition therapy, neurologic diseases and nutrition therapy, nutrition deficit disorders and nutrition therapy, infectious diseases and nutrition therapy, neoplastic diseases and nutrition therapy, fetal nutrition and its relation to chronic diseases

Enteral ve Parenteral Beslenme (2 0 2)

Bu ders; hastanın beslenme durumunun değerlendirilmesi, besin desteklerinin özellikleri, içerikleri ve kullanılmasını gerektiren durumların belirlenmesi, enteral beslenme ve tarihçesinin tanımlanması, enteral beslenme endikasyonlarının belirlenmesi, enteral beslenme yolları tanımlanması, enteral beslenme kontraendikasyonları değerlendirilmesi, enteral beslenme ürünleri ve özelliklerinin ayırt edilmesi, enteral beslenmede ürün seçimi ve ürünlerin sınıflandırılması, parenteral beslenme ve tarihçesinin tanımlanması, parenteral beslenme endikasyonlarının belirlenmesi, parenteral beslenme yollarının tanımlanması, parenteral beslenme kontraendikasyonlarının değerlendirilmesi, parenteral beslenme ürünleri ve özelliklerinin ayırt edilmesi, parenteral beslenmede ürün seçimi ve ürünlerin sınıflandırılması; konularını içermektedir.

Enteral and Parenteral Nutrition (2 0 2)

This course contains; evaluation of nutritional status of a patient, identification of the characteristics, contents and use of food supplements, definition of enteral nutrition and history, determination of enteral nutrition indications, identification of enteral feeding routes, evaluation of enteral nutrition contraindications, differentiation of enteral nutrition products and their properties, product selection and classification of products with enteral nutrition, identification of parenteral nutrition and history, determination of parenteral nutrition indications, identification of parenteral feeding routes, evaluation of parenteral nutrition contraindications, differentiation of parenteral nutritional products and their properties, product selection and classification of products by parenteral nutrition.

Besin İlaç Etkileşimi (2 0 2)

Çeşitli ilaç ve ilaç grupları ile besin ve besin öğeleri arasındaki etkileşimler; İlaç tedavisinin beslenme durumuna etkisi; ilaçlar ile karbonhidrat, protein, lipit, vitamin ve mineraller arasındaki etkileşimler.

Food Drug Interaction (2 0 2)

Interactions between dietary factors (nutrients) and drug or drug groups; effect of drug treatment to nutrition status; interactions between carbohydrates, proteins, lipids, vitamins or minerals and drugs.

Sürdürülebilir Beslenme (2 0 2)

Sürdürülebilir beslenme, beslenme ve sağlık ilişkisi, besin zincirleri ve besin ağı, endüstriyel gıda üretiminin sağlık ve çevre üzerindeki etkileri, gıdaların karbon ve su ayak izleri, gıda güvenliği ve gıda güvencesi kavramları, yetersiz beslenme ve aşırı beslenmenin sağlık etkileri, gıda israfı, gıda atıkları ve değerlendirilmesi, geleceğin alternatif besinleri üzerine çalışmalar

Sustainable Nutrition (2 0 2)

Sustainable nutrition, the relationship between nutrition and health, food chains and food web, effects of industrial food production on health and environment, carbon and water footprints of food, food safety and food security concepts, health effects of malnutrition and overnutrition, food waste, food waste and evaluation, studies on alternative foods of the future

Girişimcilik (2 0 2)

Bu dersin odağı girişimci ve girişimcilik temelleridir. Ders öğrencileri, girişimcilerin içinde çalıştıkları değişik çalışma ortamlarını en iyi örneklerle beraber sunar. Yeni bir iş kurarken karşılaşılabilecek muhtemel zorluklar tartışılırken etik değerler ve sürdürülebilirlik konularına özel bir önem verilir.

Entrepreneurship (2 0 2)

The focus of this course is entrepreneurship and entrepreneurship fundamentals. the course students present the different working environments in which entrepreneurs work, together with the best examples. particular attention is paid to ethical values and sustainability issues when discussing the possible challenges of starting a new business.

Sağlık Turizmi (2 0 2)

Bu ders; sağlık turizmi, medikal turizm ve ileri yaş turizmi kavramları, sağlık turizmi pazarı ve tersine akış kavramı, sağlık turizmi endüstrisi, tedavi sürecinin yönetimi, sağlık turizmde müşteri beklentileri, medikal turistlerin en çok tedavi oldukları alanlar ,sağlık turizmde hasta sağlığı, kalite, güvenlik ve risk, sağlık turizmde yasal ve etik konular, ekonomik, sosyal ve kurumsal açıdan sağlık turizmi, sistem üzerindeki etkiler: kaynak ülke, sistem üzerindeki etkiler: hedef ülke, Türkiye'de sağlık turizmi: genel bir çerçeve ve tıp turizmi, türkiye'de sağlık turizmi: termal turizm, engelli ve yaşlı turizmi, avrupa'da ve ortadoğu'da sağlık turizmi sektörü ve potansiyeli, uzak doğu ve amerika'da sağlık turizmi sektörü ve potansiyeli; konularını içermektedir.

Health Tourism (2 0 2)

This course contains; the concept of health tourism, global health tourism and the reverse flow concept, health tourism as an industry, management of the treatment process, customer expectations in health tourism, popular areas of services tourists seek, tourist helath, quality, security and risk in health tourism, legal and ethical issues in health tourism,health tourism in terms of economic, social and institutional point of view,impacts on system: source country, impacts on system: target country, health tourism in turkey: a general framework and medical tourism, health tourism in turkey: thermal tourism, disabled and senior tourism, health tourism in europe and mena region, health tourism in america and asia regions.

Bariatrik Cerrahi ve Beslenme (2 0 2)

Bu ders; bariatrik cerrahi tarihçesi, endikasyonları, kontrendikasyonları ve ekibin önemi, bariatrik cerrahi yöntemleri, makrobesin öğelerinin düzenlenmesi, bariatrik cerrahide hastanın ameliyat öncesi ve sonrası beslenme durumunun değerlendirilmesi, izlenmesi, bariatrik cerrahi yöntemlerine göre beslenme desteği programlarının planlanması, bariatrik cerrahi yöntemlerinde beslenme yetersizliklerinin değerlendirilmesi, bariatrik cerrahi yöntemlerinde metabolik komplikasyonların değerlendirilmesi, bariatrik cerrahi yöntemlerinde diyete bağlı komplikasyonların değerlendirilmesi, bariatrik cerrahi sonrası beslenme durumunun izlenmesi, bariatrik cerrahi sonrası metabolik durumun izlenmesi, metabolik hastalıklarda bariatrik cerrahinin değerlendirilmesi, bariatrik cerrahi sonrası ağırlığın koruması ve yönetilmesi, bariatrik cerrahi öncesi ve sonrası hastaların psikiyatrik değerlendirilmesi, bariatrik cerrahi sonrası diyet tedavisinin planlanması ve sürdürülmesi; konularını içermektedir.

Bariatric Surgery and Nutrition (2 0 2)

This course contains; history of bariatric surgery, indications, contraindications and methods, the importance of team in bariatric surgery and nutritional assessment, regulation of macronutrients, patients who are before and after surgery to in bariatric surgery evaluate the nutritional status, monitoring, planning nutritional support programs according to bariatric surgery methods, evaluation of nutritional deficiencies in bariatric surgery methods, assessment of metabolic complications in bariatric surgery, diet-induced complications of bariatric surgery methods, monitoring of nutritional status after bariatric surgery, monitoring of metabolic status after bariatric surgery, assessment of bariatric surgery in metabolic diseases, weight management and management after bariatric surgery, psychiatric evaluation of patients before and after bariatric surgery, planning and maintenance of dietary treatment after bariatric surgery.

Temel Müzik Eğitimi (2 0 2)

Müziğin temel özelliklerine ilişkin bilgiler, müzik dilinin öğeleri (ritim, ezgi, hız, gürlük, ölçü, dizi, tonalite, biçim, tür, örgü, doku, anlatım, yorum-stil) yatay ve dikey aralıklar, ikişerli ölçülerde bir bemollü ve bir diyezli tonlarda birlik, ikilik, dördlük, sekizlik, onaltılık sürelerde tek sesli ve düzeye uygun iki sesli ezgi okuma, yazma ve yaratma.

Basic Music Education (2 0 2)

Physical characteristics of music, binary meters, melodic and harmonic intervals, major/minor (in C major and A minor) keys and reading/singing, writing music in the keys mentioned, the degrees of scale, Treble and Bass clefs, the rhythms and rhythmical exercises.

Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı (2 0 2)

Bilgiye ulaşma yöntem ve tekniklerinin incelenmesi ve bunların kullanım becerisinin kazanılması “Temel Bilgi Teknolojisi Kullanımı” kapsamındadır. Bilgi, bilişim, bilgisayar, teknolojik gelişim gibi bilgi teknolojilerine yönelik temel kavramlar, mesleki kavram ve uygulamalar, programlama dilleri ile güncel yazılım (Windows, Word, Excel, Power Point, Access, gibi...) uygulamaları temel ders içeriğini oluşturmaktadır.

Basic Information Technology (2 0 2)

Access to information analysis methods and techniques and gain skills for their use, are covered by Basic Information Technology Usage. Information, computing, computer, technological development for the basic concepts, such as information technology, professional concepts and applications, programming languages, with the latest software (Windows, Word, Excel, Power Point, Access, etc.?) applications are the basic course content

Temel Resim Eğitimi (2 0 2)

Ülkemizde ve dünyadaki sanat etkinliklerinin izlenmesi ve basılı malzemelerin değerlendirilmesi, bireysel çalışma temalarının belirlenmesi ve bunlarla ilgili ön çalışmalar kurgu ve derinlik sorunları, suluboya tekniğinin sunduğu olanaklar ve gerektirdikleri, renk ve renk sorunları, suluboya tekniği ile gözleme dayalı kompozisyonlar, kurgu ve derinlik sorunları, gözleme dayalı tematik kompozisyonlar ve eleştiri, leke ve çizgiye dair problemler, gözleme dayalı tematik kompozisyonlar ve eleştiri, gözleme dayalı tematik kompozisyonlar ve eleştiri, boyaresim, tuval ve astarların hazırlanması, gözleme dayalı deneysel kompozisyonlar ve eleştiri

Basic Education Of Painting (2 0 2)

Observing international major art activities in turkey and around the world., determining the individual themes for studying, possibility of water colour, colour and problems of colour, applied study with watercolour and criticism, applied thematic studies and criticism about the concept and the techniques, general criticism, painting, prepare canvas and undercoats, applied experimental studies and criticism.

Seramik (2 0 2)

Seramik ile ilgili kavram ve tanımlar, ham maddeler ve özellikleri, üretim aşamaları, yapım ve süsleme teknikleri, kullanım alanları ile çeşitli dönemlere ait form ve stil özelliklerini, yapım tekniklerini açıklamak. Seramik objelerde görülen bozulma türlerini, nedenlerini, hangi aşamalarda oluştuklarını, tespit ve belgeleme yöntemlerini açıklamak. Koruma-onarım

öncesinde bir seramik eser korunma durum değerlendirmesi ve belgeleme yöntemlerini öğrenmek.

Ceramic (2 0 2)

To explain the concepts and definitions of ceramics, raw materials and their properties, production stages, construction and decoration techniques, usage areas, form and style features of various periods, construction techniques. To explain the types of deterioration seen in ceramic objects, their causes, the stages at which they occur, detection and documentation methods. To learn the conservation status assessment and documentation methods of a ceramic artifact before conservation-repair.

Yaratıcı Drama (2 0 2)

Drama temel kavramlar, yaratıcılık, dramatizasyon, doğaçlama, rol oynama kendini ifade edebilme empati kurabilme, oyun oynama.

Creative Drama (2 0 2)

Basic concept of drama, creativity, dramatization, improvisation, role act, express your self and empathy, play

Halk Oyunları (2 0 2)

Anadolu Türk halk oyunlarının ortaya çıkışı, halk oyunlarının bölgelere göre ayrılışı, bölgesel halk dansları örnekleri, Türk halk müziğinin tarihi, türkü kavramı, halk müziği türleri, yöresel halk müziği örnekleri.

Folk Dance (2 0 2)

The emergence of Anatolian Turkish folk dances, separation of folk dances by regions, examples of regional folk dances, history of Turkish folk music, folk music concept, folk music genres, local folk music examples.