



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

SYO13101	ANATOMİ			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı				
1	SYO13101	ANATOMİ		4	3	4

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

İnsan vücudunun makroskopik yapıları ile fonksiyonlarını bilerek meslek eğitimindeki yeri ve önemini kavrayan uygulamalarını bu bilgileri temellendiren hemşireler yetiştirmek.

**Ders İçeriği:**

Anlatım, sunum, tartışma

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:****Dersi Veren:**

Prof.Dr. MUSTAFA TERCAN

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları****Ders Notları**

: Yıldırım, M.: İnsan Anatomisi. 6. Baskı, Nobel Tıp Kitabevleri, İstanbul, 2003.

**Kaynakları**

: 5- Solomon, E.P.: İnsan Anatomisi ve Fizyolojisine Giriş. Ertuğrul, L.(Çev.), Akademi Basın ve Yayıncılık, İstanbul, 2009-2010.,6- Vural, F.,

**Dökümanlar**

: Özkuş, K., Akkın, S.M., Ertem, A.D., Tanyeli, E., Vural, Z.: Anatomi Atlası. 4. Baskı, Birol Basın Yayın Dağ. ve Tic. Ltd. Şti., İstanbul, 1996.,7-

**Ödevler**

: Özden, M.: Anatomi ve Fizyoloji Ders Kitabı. Feryal Matbaası, Ankara, 2003.,1- Yıldırım, M.: İnsan Anatomisi. 6. Baskı, Nobel Tıp Kitabevleri,

**Sınavlar**

: İstanbul, 2003.,2- Yıldırım, M.: Sağlık Yüksek Okulları İçin Resimli İnsan Anatomisi. Nobel Tıp Kitabevleri, İstanbul, 2002.,4- Süzen, B.: İnsan

Anatomisi ve Fizyolojisine Giriş. 1. Baskı, Bedray Basın Yayıncılık, İstanbul, 2008.,3- Yıldırım, M.: Anatomide Başarı İnsan Anatomisi Çalışma

Kitabı. 1. Baskı, Nobel Tıp Kitabevleri, İstanbul, 2001.

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İnsan anatomisine giriş, terminoloji		
2	Hareket sistemi anatomisi		
3	Hareket sistemi anatomisi		
4	Dolaşım sistemi		
5	Dolaşım sistemi		
6	Sindirim sistemi		
7	Ürogenital sistem		
8	Ürogenital sistem		
9	VİZE		
10	Solunum sistemi		
11	Sinir sistemi		
12	Sinir sistemi		
13	Endokrin sistem		
14	Duyu organları		

**Ders İçin Önerilen Diğer Dersler**

SYO13103 FİZYOLOJİ

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	İnsan vücudunun makroskopik anatomisi hakkında temel bilgiye sahip olabilmesi
Ö02	Anatomi terminolojisini öğrenmesi ve anlayabilmesi
Ö03	Tüm sistemlerin işleyişleri ve birbirleriyle olan ilişkileri hakkında bilgi sahibi olabilmesi
Ö04	Mesleki uygulamalarında anatomi bilgisinin önem/gerekliğini kavrama ve benimsemesi
Ö05	duyu organlarının anatomisini tanımlayabilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.

P03 Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.

P02 Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

UNV13103	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS	
1	UNV13103	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-I	2	2	2	

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Bu dersin amacı Osmanlı Devleti'nden Milli Devlete geçiş sürecinde yaşanan siyasi olaylar ile Mustafa Kemal Atatürk'ün liderliğinde verilen Milli Mücadele Dönemi konusunda öğrencileri bilgi sahibi yapmaktır.

**Ders İçeriği:**

Anlatım, Soru-Cevap ve Sunuş Yöntemi

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Yrd.Doç.Dr. Sezai ÖZTAŞ

**Dersi Veren:**

Okutman DENİZ GÜNER

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, (Ed. Sezai ÖZTAŞ), Kırklareli: Kırklareli Üniversitesi Yayını, (2012). ISBN 978-605-87598-4-8
<b>Kaynakları</b>	: Sina AKŞİN, Kısa Türkiye Tarihi, Mustafa Kemal ATATÜRK, Nutuk, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi (Okutman Yayıncılık)
<b>Dökümanlar</b>	: <a href="http://personel.kirklareli.edu.tr/gurhan-kinali//">http://personel.kirklareli.edu.tr/gurhan-kinali//</a>
<b>Ödevler</b>	: <a href="http://personel.kirklareli.edu.tr/gurhan-kinali//">http://personel.kirklareli.edu.tr/gurhan-kinali//</a>
<b>Sınavlar</b>	: <a href="http://personel.kirklareli.edu.tr/gurhan-kinali//">http://personel.kirklareli.edu.tr/gurhan-kinali//</a>

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi dersinin amacı, dersle ilgili kavramlar	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
2	Türk İnkılabını Hazırlayan Gelişmeler	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
3	Osmanlı Devleti'ni Kurtarma Çabaları, Osmanlı Devleti'nde Yenilik Hareketleri	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
4	Osmanlı Devleti'nde Fikir Akımları (Osmanlıcılık, İslamcılık, Türkçülük, Babçılık), XX. Yüzyıl Başlarında Osmanlı Devleti (Trablusgarp Savaşı, Balkan Savaşları)	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
5	Birinci Dünya Savaşı (Osmanlı Devleti'nin Savaşa Girişi ve Savaşığı Cepheler, Ermeni Tehciri, Gizli Anlaşmalar, Wilson İlkeleri)	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
6	Birinci Dünya Savaşı (Savaşın Sona Ermesi ve Barış Antlaşmaları, Savaşın Sonuçları, Mondros Ateşkes Antlaşması ve İlk İşgaller)	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
7	Milli Mücadele'ye Hazırlık Dönemi, Mondros Ateşkes Antlaşması Sonrasında Ülkenin Durumu ve Azınlıkların Faaliyetleri	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
8	Mondros Ateşkes Antlaşması'ndan Sonra Kurulan Cemiyetler (Milli Varlığa Zararlı Cemiyetler, Milli Cemiyetler), İzmir'in İşgali ve İşgale Karşı Tepkiler	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
9	Arasınnav	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
10	Genelgeler, Kongreler Dönemi ve Büyük Millet Meclisi'nin Açılması (Mustafa Kemal Paşa'nın İstanbul'a Gelişi ve İstanbul'daki Faaliyetleri, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a Çıkışı ve Samsun'daki Çalışmaları, Havza'daki Çalışmaları, Amasya Genelgesi, Erzurum Kongresi, Sivas Kongresi, Yurt Genelinde Yapılan Diğer Kongreler)	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
11	Genelgeler, Kongreler Dönemi ve Büyük Millet Meclisi'nin Açılması (Amasya Görüşmeleri ve Protokolü, Heyet-i Temsilîye'nin Ankara'ya Gelişi, Son Osmanlı Mebusan Meclisi'nin Toplanması ve Misak-ı Milli Kararlarının Alınması ve Faaliyetleri, İstanbul'un İşgali, Meclis-i Mebusan'ın Dağıtılması ve Bu Duruma Mustafa Kemal'in Tutumu, Büyük Millet Meclisi'nin Açılışı)	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
12	Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin İlk Çalışmaları ve Özellikleri, Milli Mücadele Döneminde Ayaklanmalar, İtilaf Devletleri'nin Türkiye'yi Paylaşma Tasarımları	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
13	Kurtuluş Savaşı'nda Cepheler (Güney Cephesi, Doğu Cephesi)	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
14	Kurtuluş Savaşı'nda Cepheler (Batı Cephesi), Mudanya Ateşkes Antlaşması	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
15	Lozan Konferansı ve Barış Antlaşması	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Ders Kitabı	Personel web sayfası

**Dersin Öğrenme Çıktıları****Sıra No Açıklama**

Ö01	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi dersinin amacını açıklayabilme.
Ö02	Türk İnkılabını hazırlayan gelişmeleri açıklayabilme.
Ö03	Birinci Dünya Savaşı'nın sebeplerini açıklayabilme.
Ö04	Birinci Dünya Savaşı'nda Osmanlı Devleti'nin durumunu ve savaşın sonuçlarını değerlendirebilme.
Ö05	Milli Mücadelenin hazırlık döneminde yapılan çalışmaları değerlendirebilme.
Ö06	Misak-ı Milli Kararlarını değerlendirebilme.
Ö07	Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin açılmasının önemini açıklayabilme.
Ö08	Lozan Barış Antlaşması'nın önemi ve sonuçlarını açıklayabilme.

**Programın Öğrenme Çıktıları****Sıra No Açıklama**

P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	15	2	30
Sınıf Dışı Ç. Süresi	15	1	15
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	5	5
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>60</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1
<b>Ö01</b>	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1
<b>Ö02</b>	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1
<b>Ö03</b>	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1
<b>Ö04</b>	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1
<b>Ö05</b>	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1
<b>Ö06</b>	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1
<b>Ö07</b>	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1
<b>Ö08</b>	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13101 BESLENME VE DİYETETİĞE GİRİŞ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BES13101	BESLENME VE DİYETETİĞE GİRİŞ	2	2	2

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Bölümü ve mesleği tanıyabilme Meslek etiği ve deontoloji ile ilgili temel bilgileri öğrenebilme Mesleklerinin gerektirdiği davranış ve aktiviteleri tanımlama ve uygulama becerileri kazanabilme Eğitimleri sırasında gerekli yönetmelikleri öğrenebilme Meslekleri ile ilgili temel bilgileri edinebilecekleri kaynakları tanımlama ve onlara ulaşabilme Meslek tarihi ve uluslararası derneklerin öğrenilebilmesi

**Ders İçeriği:**

Bölüm ve mesleğin tanıtılması, Meslek etiği ve deontoloji, Meslekleğin gerektirdiği davranış ve aktivitelerin tanıtılması Meslekleri ile ilgili temel kaynakları ve ulaşım yollarının tanıtımı Meslek ile ilgili temel bilgileri edinebilecek kaynakları tanımlama

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:****Dersi Veren:**

Yrd.Doç.Dr. Nalan Hakime Noğay

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

**Ders Notları** : sunum

**Kaynakları** : Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi/Gülten Köksal 2000 ,Beslenme/ Ayşe Baysal-2000

**Dökümanlar** :

**Ödevler** :

**Sınavlar** :

**Ders Yapısı**

**Matematik ve Temel Bilimler** :

**Mühendislik Bilimleri** :

**Mühendislik Tasarımı** :

**Sosyal Bilimler** :

**Eğitim Bilimleri** :

**Fen Bilimleri** :

**Sağlık Bilimleri** :

**Alan Bilgisi** : 100

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Beslenme ve Diyetetik Bölümünün ve Anabilim dallarının tanıtımı		
2	Beslenme ve Diyetetik Bölümünün ve Anabilim dallarının tanıtımı		
3	Mesleki etik ve deontoloji		
4	Mesleki etik ve deontoloji		
5	Ders programı tanıtımı		
6	Ders programı tanıtımı		
7	Yönetmeliklerin ve öğrenci sorumluluklarının öğretilmesi		
8	Diyetisyenlik mesleği ile ilgili uygulamalar, standartlar ve meslek örgütünün tanıtılması		
9	ara sınav		
10	Diyetisyenlik mesleği ile ilgili uygulamalar, standartlar ve meslek örgütünün tanıtılması		
11	Diyetisyenlik mesleği ile ilgili uygulamalar, standartlar ve meslek örgütünün tanıtılması		
12	Meslek tarihi ve uluslararası derneklerin tanıtımı		
13	Meslek tarihi ve uluslararası derneklerin tanıtımı		
14	Meslekleri ile ilgili temel kaynakları ve ulaşım yollarının tanıtımı.		
15	Meslekleri ile ilgili temel kaynakları ve ulaşım yollarının tanıtımı.		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bölümü tanıyabilme
Ö02	Meslek etiği ve deontoloji ile ilgili temel bilgileri kavrayabilme
Ö03	Mesleklerinin gerektirdiği davranış ve aktiviteleri tanımlayabilme
Ö04	mesleği tanıyabilme
Ö05	mesleğin gerektirdiği uygulama becerilerini kazanabilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmalarını yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.

P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.







# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

SYO13103		FİZYOLOJİ			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	SYO13103	FİZYOLOJİ	2	3	4

#### Dersin Dili:

İngilizce

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

İnsan vücudundaki farklı sistemlerin fizyolojik çalışma düzenlerinin anlaşılması

#### Ders İçeriği:

• Fizyolojiye giriş, Homeostazis, Hücre ve organeller, hücre zarında transport olayları, biyolojik potansiyeller, • İskelet kas sistemi fizyolojisi, • sinir sistemi fizyolojisi, motor (somatomotor ve otonom) kontrol, • endokrin sistem fizyolojisi • kan fizyolojisine giriş, • Kalp ve dolaşım fizyolojisi, • Solunum fizyolojisi, • Boşaltım fizyolojisi • Sindirim sistemi fizyolojisi • özel duyu organları fizyolojisi (görme, işitme)

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Orhan GEDİKLİ

#### Dersi Veren:

Öğr.Gör. Gülsün MEMİ

#### Dersin Yardımcıları:

A.Gör. Aylin AYDIN SAYILAN

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	: Guyton Tıbbi Fizyoloji. Nobel Yayınları
<b>Kaynakları</b>	: PDQ Fizyoloji, Çeviri Editörü: İnci ALİCAN, İstanbul Medikal Yayıncılık, 2005. „Tıbbi Fizyoloji Cep Kitabı, Çeviri : Zeynep Solakoğlu, İstanbul
<b>Dökümanlar</b>	: Medikal Yayıncılık, 2005. „Fizyoloji doğ Dr Levent Ertuğrul nobel tıp kitabevi 2007 „Renkli Fizyoloji Atlası, Çeviri editörü: Zeynep Solakoğlu,
<b>Ödevler</b>	: İstanbul Tıp Kitabevi, 2012, ISBN:978-605-4499-12-0.
<b>Sınavlar</b>	: - - -

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Fizyolojiye Giriş	Fizyoloji nedir, temel araştırma/ öğrenme konuları nelerdir.	
2	Homeostazis ve Hücre fizyolojisi		
3	Vücut sıvıları ve elektrolitler, Membran Potansiyelleri ve Aksiyon Potansiyelleri		
4	Kas iskelet sistemi fizyolojisi, kemik ve bağ Dokusu		
5	Kan Fizyolojisi, Bağışıklık Sistemi ve bağışıklık		
6	Kalp Fizyolojisi, Kalpte İletim Sistemi (EKG)		
7	Dolaşım Sistemi Fizyolojisi		
8	Solunum Sistemi		
9	Ara sınav		
10	Gastrointestinal sistem fizyolojisi		
11	Boşaltım sistemi fizyolojisi, sıvı elektrolit dengesi, asit-baz dengesi, tampon sistemler.		
12	Endokrin sistem fizyolojisi.		
13	Üreme sistemi fizyolojisi		
14	Sinir sistemi fizyolojisi ( periferik ve santral sinir sistemi)		
15	Duyu Organları ( görme ve işitme duyusu)		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Biyolojik sistemleri kavrayabilme.
Ö02	Doku ve organların fizyolojisi ve patofizyolojisini anlayabilme, , hastalık ve sağlık durumundaki değişimleri gözlemleyebilme.
Ö03	Temel fizyoloji prensipleriyle temel klinik arasında ilişki kurabilme.
Ö04	Fizyoloji alanında teknolojik ve bilimsel gelişmeleri takip edebilme.
Ö05	insan vücudunun çalışma düzeni, sistemlerin birbiri ile olan ilişkisini açıklayabilme, tartışabilme.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmalarını yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.

P03 Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.

P02 Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BIY13151 GENEL BİYOLOJİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BIY13151	GENEL BİYOLOJİ	2	2	4

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Biyoloji bilimi, ilgi alanı, yaşamsal moleküller, hücre yapısı, metabolizması ve bölünmesi konularında yeterli ve gerekli bilgilere sahip öğrenciler yetiştirmek

#### Ders İçeriği:

Biyolojinin temel kavramları, hücre ve hücre metabolizması, hücre bölünmesi ve ekoloji

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet SÖKMEN

#### Dersi Veren:

Yrd.Doç.Dr. SEDA BALKAN

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	:	Kalıtım ve Evrim (Prof. Dr. Ali DEMİRSOY), Yaşamın Temel Kuralları (Prof. Dr. Ali DEMİRSOY)
<b>Kaynakları</b>	:	Kalıtım ve Evrim(Prof.Dr. Ali DEMİRSOY),Yaşamın Temel Kuralları (Prof.Dr. Ali DEMİRSOY)
<b>Dökümanlar</b>	:	
<b>Ödevler</b>	:	
<b>Sınavlar</b>	:	

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	BİYOLOJİ BİLİMİNE GİRİŞ, TARİHÇE, CANLILARIN TEMEL ÖZELLİKLERİ	İlgili ders notları	YAŞAMIN TEMEL KURALLARI (PROF. DR. ALİ DEMİRSOY)
2	ATOM, ELEMENT, KİMYASAL BAĞLAR VE İNORGANİK MADDELER	İlgili ders notları	YAŞAMIN TEMEL KURALLARI (PROF. DR. ALİ DEMİRSOY)
3	ORGANİK MOLEKÜLLER VE SEKONDER METABOLİTLER	İlgili ders notları	YAŞAMIN TEMEL KURALLARI (PROF. DR. ALİ DEMİRSOY)
4	HÜCRE TEORİSİ, HÜCRE FARKLILIKLARI, PROKARYOT-OKARYOT HÜCRE	İlgili ders notları	YAŞAMIN TEMEL KURALLARI (PROF. DR. ALİ DEMİRSOY)
5	HÜCRE ZARI VE HÜCRE DUVARI, SİTOPLAZMA	İlgili ders notları	YAŞAMIN TEMEL KURALLARI (PROF. DR. ALİ DEMİRSOY)
6	ÇEKİRDEK VE ORGANALLER	İlgili ders notları	YAŞAMIN TEMEL KURALLARI (PROF. DR. ALİ DEMİRSOY)
7	BİYOKATALİZ, ENZİMLER VE ENERJİ TAŞINIMI	İlgili ders notları	YAŞAMIN TEMEL KURALLARI (PROF. DR. ALİ DEMİRSOY)
8	KEMOSENTEZ VE FOTOSENTEZ	İlgili ders notları	YAŞAMIN TEMEL KURALLARI (PROF. DR. ALİ DEMİRSOY)
9	ARA SINAV		
10	SOLUNUM	İlgili ders notları	YAŞAMIN TEMEL KURALLARI (PROF. DR. ALİ DEMİRSOY)
11	PROTEİN SENTEZİ VE YAĞ METABOLİZMASI	İlgili ders notları	YAŞAMIN TEMEL KURALLARI (PROF. DR. ALİ DEMİRSOY)
12	HÜCRELER ARASI İLETİŞİM, MADDE ALINIMI VE TAŞINIMI	İlgili ders notları	YAŞAMIN TEMEL KURALLARI (PROF. DR. ALİ DEMİRSOY)
13	HÜCRE DÖNGÜSÜ	İlgili ders notları	KALITIM VE EVRİM(Prof. Dr. Ali DEMİRSOY)
14	MİTOZ VE MAYOZ BÖLÜNME	İlgili ders notları	KALITIM VE EVRİM(Prof. Dr. Ali DEMİRSOY)
15	EKOLOJİ	İlgili ders notları	YAŞAMIN TEMEL KURALLARI (PROF. DR. ALİ DEMİRSOY)

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	BİYOLOJİNİN TARİHİ GELİŞİMİNİ ÖĞRENEBİLME
Ö02	BİYOLOJİNİN İÇERİĞİNİ ÖĞRENEBİLME
Ö03	YAŞAMSAL İNORGANİK MOLEKÜLLERİN ÖNEMİNİ ÖĞRENEBİLME
Ö04	YAŞAMSAL ORGANİK MOLEKÜLLERİN ÖNEMİNİ ÖĞRENEBİLME
Ö05	HÜCRESEL DÜZEYDE METABOLİZMAYI ÖĞRENEBİLME
Ö06	HÜCRE BÖLÜNMESİNİ ÖĞRENEBİLME

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşamı boyunca öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>114</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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




# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

KIM13155		GENEL KİMYA			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	KIM13155	GENEL KİMYA	2	3	6

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Atom, molekül ve element kavramları ile beraber maddelerin birbirleri ile yaptığı etkileşimlerin ve kimyasal reaksiyonların özellikleri hakkında bilgi sahibi etmektir.

**Ders İçeriği:**

Madde ve Özellikleri, Maddelerin Sınıflandırılması, Bilimsel Yöntem, Anlamlı Sayılar Atomlar, Moleküller ve İyonlar Atomlar, Moleküller ve İyonlar Stokiyometri Sitokiyometri Sulu Çözelti Tepkimeleri Sulu Çözelti Tepkimeleri Atomların Elektron Yapısı Vize Sınavı Atomların Elektron Yapısı Periyodik Çizelge Kimyasal Bağlanma 1: Kovalent Bağ Kimyasal Bağlanma 2: Molekül Geometrisi ve Atom Orbitalerinin Melezleşmesi Organik Kimyaya Giriş

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:****Dersi Veren:**

Yrd.Doç.Dr. EMEL PELİT

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: Power Point Sunum çıktıları
<b>Kaynakları</b>	: Genel Kimya: Temel Kavramlar, R. Chang, Çev. E.: Tahsin Uyar, Palme Yayıncılık
<b>Dökümanlar</b>	: Genel Kimya 1, R. Petrucci, Çev. E.: Tahsin Uyar, Palme Yayıncılık
<b>Ödevler</b>	: Temel Kimya, P. Atkins, L. Jones, Bilim Yayıncılık
<b>Sınavlar</b>	: Genel Kimya, R. Petrucci, Temel Kimya; P. Atkins, L. Jones, Genel Kimya Temel Kavramlar, R. Chang

**Ders Yapısı**

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	: 100	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	: 0	<b>Fen Bilimleri</b>	: 80
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	: 0	<b>Sağlık Bilimleri</b>	:
<b>Sosyal Bilimler</b>	: 0	<b>Alan Bilgisi</b>	: 20

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Madde ve Özellikleri, Maddelerin Sınıflandırılması, Bilimsel Yöntem, Anlamlı Sayılar		
2	Atomlar, Moleküller ve İyonlar		
3	Atomlar, Moleküller ve İyonlar		
4	Stokiyometri		
5	Sitokiyometri		
6	Sulu Çözelti Tepkimeleri		
7	Sulu Çözelti Tepkimeleri		
8	Atomların Elektron Yapısı		
9	Vize Sınavı		
10	Atomların Elektron Yapısı		
11	Periyodik Çizelge		
12	Kimyasal Bağlanma 1: Kovalent Bağ		
13	Kimyasal Bağlanma 1: Kovalent Bağ		
14	Kimyasal Bağlanma 2: Molekül Geometrisi ve Atom Orbitalerinin Melezleşmesi		
15	Organik Kimyaya Giriş		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Madde yapı ve özelliklerini kavrayabilme
Ö02	Atom, molekül ve iyon kavramlarını karşılaştırabilme
Ö03	Kimyasal hesaplamalar ve sulu çözelti kimyasını anlayabilme
Ö04	Periyodik çizelge ve elementlerin özelliklerini kavrayabilme
Ö05	elementler ve molekül kavramlarını beslenme ile bağdaştırabilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmalarını yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.

P03 Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.

P02 Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	8	112
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	14	2	28
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>171</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>6</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	1	2	3	1	3	4	2	2	5	4	5	5
<b>Ö01</b>	1	2	3	1	3	4	2	2	5	4	5	5
<b>Ö02</b>	1	2	3	1	3	4	2	2	5	4	5	5
<b>Ö03</b>	1	2	3	1	3	4	2	2	5	4	5	5
<b>Ö04</b>	1	2	3	1	3	4	2	2	5	4	5	5
<b>Ö05</b>	1	2	3	1	3	4	2	2	5	4	5	5



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	UNV13105	İNGİLİZCE-I	4	4	4

## Dersin Dili:

Türkçe

## Dersin Düzeyi:

Fakülte

## Dersin Staj Durumu:

Yok

## Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

## Dersin Türü:

Zorunlu

## Dersin Amacı:

Bu derste öğrenciye somut ihtiyaçları dile getiren günlük hayattaki alışıldık ifadeleri ve basit cümleleri anlayabilme ve bunlarla kendini ifade edebilme; kendini ve başkalarını tanıtabilme, başka insanların kişisel bilgilerine yönelik (nerde oturdukları, kimleri tanıdıkları gibi) sorular sorabilme ve bu türden sorulara yanıt verebilme; konuştuğu kişilerin yavaş ve anlaşılır konuşmalarını ve yardıma hazır olmaları halinde basit şekilde anlaşılabilir becerilerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

## Ders İçeriği:

Anlatım, sunum, seminer, tartışma

## Ön Koşulları:

## Dersin Koordinatörü:

## Dersi Veren:

Okutman Gökhan Özkan

## Dersin Yardımcıları:

## Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	:	Ders Kitabı (Soars, Liz and John. New Headway Beginner Student's Book. Oxford: Oxford University Press, 2011. Print.); Dördüncü Basım
<b>Kaynakları</b>	:	Yardımcı Kitap (Soars, Liz and John. New Headway Beginner Workbook. Oxford: Oxford University Press, 2011. Print.); Dördüncü Basım
<b>Dökümanlar</b>	:	
<b>Ödevler</b>	:	
<b>Sınavlar</b>	:	

## Ders Yapısı

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

## Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Unit-1, Everyday English (the verb 'to be') Adjectives; Opposite adjectives Ünite 1	Related Weekly Reading Passage, Grammar Exercise and Conversation Activity	Ders Kitabı (Soars, Liz and John. New Headway Elementary Student's Book. Oxford: Oxford University Press, 2011. Print.); Dördüncü Basım
2	Am is are Negatives and questions and short answers he she they his her Verbs have/go/live/like; Possesive 's; The family, Reading: A student's blog Ünite 1	Related Weekly Reading Passage, Grammar Exercise and Conversation Activity	Ders Kitabı (Soars, Liz and John. New Headway Elementary Student's Book. Oxford: Oxford University Press, 2011. Print.); Dördüncü Basım
3	Simple Present Tense he/she/it, questions and negatives, verbs, jobs Ünite 2	Related Weekly Reading Passage, Grammar Exercise and Conversation Activity	Ders Kitabı (Soars, Liz and John. New Headway Elementary Student's Book. Oxford: Oxford University Press, 2011. Print.); Dördüncü Basım
4	Simple Present Tense exercises, What time is it?, Hours, Writing: Improving style, using objective pronouns Reading: A really good job Ünite 2	Related Weekly Reading Passage, Grammar Exercise and Conversation Activity	Ders Kitabı (Soars, Liz and John. New Headway Elementary Student's Book. Oxford: Oxford University Press, 2011. Print.); Dördüncü Basım
5	Present Simple I/you/they, Adverbs of frequency, Verbs, Reading: Town and country weekends Ünite 3	Related Weekly Reading Passage, Grammar Exercise and Conversation Activity	Ders Kitabı (Soars, Liz and John. New Headway Elementary Student's Book. Oxford: Oxford University Press, 2011. Print.); Dördüncü Basım
6	The Time Present Simple he/she/it/I/you/we/they Questions and negatives Verbs Adverbs of frequency, In my free time, My perfect weekend, Social expressions, Writing: Form filling Ünite 2-3	Related Weekly Reading Passage, Grammar Exercise and Conversation Activity	Ders Kitabı (Soars, Liz and John. New Headway Elementary Student's Book. Oxford: Oxford University Press, 2011. Print.); Dördüncü Basım
7	Tekrar: To be am/is/are, possessive adjectives my/your/his/her/its/our/their, possessive 's, Simple Present Tense I/you/he/she/it/we/you/they, questions and negatives	Related Weekly Reading Passage, Grammar Exercise and Conversation Activity	Ders Kitabı (Soars, Liz and John. New Headway Elementary Student's Book. Oxford: Oxford University Press, 2011. Print.); Dördüncü Basım
8	There is/ there are, some/any/a lot of/a-an/much/many, this/that/these/those, Saying numbers and prices Ünite 4	Related Weekly Reading Passage, Grammar Exercise and Conversation Activity	Ders Kitabı (Soars, Liz and John. New Headway Elementary Student's Book. Oxford: Oxford University Press, 2011. Print.); Dördüncü Basım
9	ARA SINAV		
10	Things in the house, Things in the street, Rooms and household goods, Adjectives for good and bad, Reading: America's most famous address, Writing: Describing your house and/but/so/because Ünite 4	Related Weekly Reading Passage, Grammar Exercise and Conversation Activity	Ders Kitabı (Soars, Liz and John. New Headway Elementary Student's Book. Oxford: Oxford University Press, 2011. Print.); Dördüncü Basım
11	Can/Can't, Adverbs, Words that go together: noun+noun/noun+verb, Polite Requests Ünite 5	Related Weekly Reading Passage, Grammar Exercise and Conversation Activity	Ders Kitabı (Soars, Liz and John. New Headway Elementary Student's Book. Oxford: Oxford University Press, 2011. Print.); Dördüncü Basım
12	Was/were, could, was born, Prepositions, Reading: A talented family, Writing: a formal email Ünite 5	Related Weekly Reading Passage, Grammar Exercise and Conversation Activity	Ders Kitabı (Soars, Liz and John. New Headway Elementary Student's Book. Oxford: Oxford University Press, 2011. Print.); Dördüncü Basım
13	Simple Past Tense: Regular/Irregular, What's the date?: Saying years and dates Ünite 6	Related Weekly Reading Passage, Grammar Exercise and Conversation Activity	Ders Kitabı (Soars, Liz and John. New Headway Elementary Student's Book. Oxford: Oxford University Press, 2011. Print.); Dördüncü Basım
14	S. Past Tense: Time Expressions, Adjectives ending -ed or -ing: Describing feelings/things, Reading: The meaning of life, Writing: A Biography: Combinig sentences However, until, when Ünite 6	Related Weekly Reading Passage, Grammar Exercise and Conversation Activity	Ders Kitabı (Soars, Liz and John. New Headway Elementary Student's Book. Oxford: Oxford University Press, 2011. Print.); Dördüncü Basım

**Ders Konuları****Hafta Konu**

15 S. Past Tense: Time Expressions, Adjectives ending –ed or –ing: Describing feelings/things, Reading: The meaning of life, Writing: A Biography: Combining sentences However, until, when Unite 6

**Ön Hazırlık**

Related Weekly Reading Passage, Grammar Exercise and Conversation Activity

**Dökümanlar**

Ders Kitabı (Soars, Liz and John. New Headway Elementary Student's Book. Oxford: Oxford University Press, 2011. Print.); Dördüncü Basım

**Dersin Öğrenme Çıktıları****Sıra No Açıklama**

- Ö01 Somut ihtiyaçları dile getiren günlük hayattaki alışıldık ifadeleri ve basit cümleleri algılayabilir ve bunlarla kendini ifade edebilir
- Ö02 Kendini ve başkalarını tanıtabilir, başka insanların kişisel bilgilerine yönelik (nerde oturdukları, kimleri tanıdıkları gibi) sorular sorabilir ve bu türden sorulara yanıt verebilir
- Ö03 Konuştuğu kişilerin yavaş ve anlaşılır konuşmaları ve yardıma hazır olmaları halinde basit şekilde anlaşabilir
- Ö04 Öğrenciler muhtelif hedef dil kaynaklarını yardımsız kullanabilirler
- Ö05 Öğrenciler temel İngilizce kullanımında gerekli görülen basit kullanımlar arasındaki ayrımı konuşma becerilerinde uygulayabilirler

**Programın Öğrenme Çıktıları****Sıra No Açıklama**

- P10 Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
- P08 İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
- P07 Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
- P05 Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
- P12 İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
- P11 Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
- P01 Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
- P09 Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
- P04 Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
- P06 Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşamı boyunca öğrenme davranışını kazanabilme.
- P03 Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
- P02 Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	20	20
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>114</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	1	1	1	4	1	5	1	1	1	1	4	1
<b>Ö01</b>	1	1	1	4	1	5	1	1	1	1	4	1
<b>Ö02</b>	1	1	1	4	1	5	1	1	1	1	4	1
<b>Ö03</b>	1	1	1	4	1	5	1	1	1	1	4	1
<b>Ö04</b>	1	1	1	4	1	5	1	1	1	1	4	1
<b>Ö05</b>	1	1	1	4	1	5	1	1	1	1	4	1



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

UNV13107	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	UNV13107	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİSİ KULLANIMI	2	1,50	2

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Bilgisayar sistemleri, İnternet ve yaygın kullanılan servisleri hakkında bilgiler verilerek işletim sistemi (Windows 7) ve ofis uygulama programlarının (MS Word, Excel, PowerPoint) temel seviyede kullanım becerilerini vermektir.

**Ders İçeriği:**

Bilgisayar donanımı, Windows işletim sistemi, MS-DOS, Word, Excel, Power Point

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Öğr.Gör. Selma Büyükgöze

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	:	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL
<b>Kaynakları</b>	:	Ders Notları, Selma Büyükgöze
<b>Dökümanlar</b>	:	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL
<b>Ödevler</b>	:	
<b>Sınavlar</b>	:	

**Ders Yapısı**

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	10	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:	0
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	45	<b>Fen Bilimleri</b>	:	0
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	45	<b>Sağlık Bilimleri</b>	:	0
<b>Sosyal Bilimler</b>	:	0	<b>Alan Bilgisi</b>	:	0

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Genel Kavramlar	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Dr. Hasan Çebi Bal	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Dr. Hasan Çebi Bal
2	İşletim Sistemi ve Dosya Yönetimi	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL
3	İşletim Sistemi ve Dosya Yönetimi	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL
4	Google Mail ve Google Takvim, Google Doküman Servisi (Docs) ve Google Günlük (Blog)	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL
5	MS POWERPOINT - Temel Ayarlar, Sunum Oluşturma, Metin, Görüntüler ve Tablo	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL
6	MS POWERPOINT - Grafik ve Çizim Nesneleri, Ekran Gösterisi Efektleri, Slayt Gösterisi ve Çıktı Hazırlama	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL
7	MS WORD - Kelime İşlemciye İlk Adımlar ve Temel İşlemler	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL
8	MS WORD - Biçimlendirme (Metin, Paragraf, Belge)	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL
9	Ara Sınav		
10	MS WORD - Nesneler (Tablo, Resim, Görüntü, Grafik) ve Yazdırma	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL
11	MS WORD - Nesneler (Tablo, Resim, Görüntü, Grafik) ve Yazdırma	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL
12	MS EXCEL - Giriş, Hücreler ve Çalışma Sayfaları	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL
13	MS EXCEL - Biçimlendirme, Formüller ve İşlevler	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL
14	MS EXCEL - Grafikler, Sayfa Yapısı ve Çıktıların Hazırlanması	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL
15	Genel Tekrar	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL	Bilgisayar ve İnternet Kullanımı, Hasan Çebi BAL

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bilgisayar sistemine ait temel kavramları açıklayabilme
Ö02	Windows İşletim sistemini kullanabilme ve ayarlarında değişiklik yapabilme
Ö03	İnternet hizmetini tanıyabilme, interneti kullanarak araştırma yapabilme, yaygın internet servislerini kullanabilme
Ö04	MS Powerpoint programında sunu dosyası oluşturabilme, slayt ekleyebilme, silebilme. Slayt düzenini seçebilme, slaytlara metin, tablo, grafik, resim ve küçük resimler ekleyebilme. Slayt geçişi yapabile ve animasyon uygulayabilme. Belgeyi yazdırabilme.
Ö05	MS Word programında belge oluşturabilme, kaydedebilme. Sayfa ayarlamalarını yapıp bu sayfaya metin girişi yapabile, değiştirebilme. Metin biçimlendirmeleri yapabile, Tablo, Resim ve Grafikler ekleyebilme, düzenleyebilme. Belgeyi yazdırabilme.
Ö06	MS Excel uygulamasını kullanarak çalışma kitabı oluşturabilme, hücrelere veri girişi yapabile, formül ekleyebilme, verilerin grafiklerini oluşturabilme ve program ve çalışma kitaplarının özelliklerini değiştirebilme ve belgeyi yazdırabilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	2	20
Ödevler	1	2	2
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	5	5
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	5	5
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>60</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	1	1	1	1	5	4	1	1	3	2	2	1
<b>Ö01</b>	1	1	1	1	5	4	1	1	3	2	2	1
<b>Ö02</b>	1	1	1	1	5	4	1	1	3	2	2	1
<b>Ö03</b>	1	1	1	1	5	4	1	1	3	2	2	1
<b>Ö04</b>	1	1	1	1	5	4	1	1	3	2	2	1
<b>Ö05</b>	1	1	1	1	5	4	1	1	3	2	2	1
<b>Ö06</b>	1	1	1	1	5	4	1	1	3	2	2	2



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

UNV13101	TÜRK DİLİ-I			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS	
1	UNV13101	TÜRK DİLİ-I	2	2	2	

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Ana dilinin yapı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavratılabilir, ana dili sevgisi ve bilincinin geliştirilmesi, Türk dilinin özelliklerini, işleyiş kurallarını sezdirmek, örnekleriyle göstermek; öğrencilerin yazılı ve sözlü metinler aracılığıyla sözcüklerini geliştirmek; bilimsel, eleştirel, sorgulayıcı, yorumlayıcı, yaratıcı, yapıcı düşünme alışkanlığı kazandırmak.

#### Ders İçeriği:

Dilin tanımı, dilin sosyal bir kurum olarak millet hayatındaki yeri ve önemi, dil-kültür münasebeti, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk dilinin gelişmesi ve tarihi devreleri, Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, Türkçenin ses özellikleri ve ses bilgisi ile ilgili kuralları, Türkiye Türkçesindeki ses olayları, Türkçenin yapı özellikleri.

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Yrd.Doç.Dr. Bülent Hünerli

#### Dersi Veren:

Okutman Birol Bulut

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

##### Ders Notları

: AKSAN, Doğan, Her Yönüyle Dil, C.I, II, III. Ankara: Türk Dil Kurumu, 1980.

##### Kaynakları

: ÇOTUKSÖKEN, Yusuf, Üniversite Öğrencileri İçin Uygulamalı Türk Dili, I, II, Papatya Yayıncılık, İst.2001.

##### Dökümanlar

: EKER, Süer, Çağdaş Türk Dili, Grafiker Yayınları, 2003.

##### Ödevler

: ERGİN, Muharrem, Üniversiteler İçin Türk Dili, İstanbul: Boğaziçi Yayınları, 1986.

##### Sınavlar

: KORKMAZ, Zeynep; ERCİLASUN, Ahmet; GÜLENSOY, Tuncer, Türk Dili ve Kompozisyon, Ekin Basım Yayın Dağıtım, 2007.  
YELTEN, Muhammet, Türk Dili ve Anlatım Bilgileri, Doğu Kütüphanesi, 2010.

ÇOTUKSÖKEN, Yusuf, Üniversite Öğrencileri İçin Uygulamalı Türk Dili, I, II, Papatya Yayıncılık, İst.2001.,AKSAN, Doğan, Her Yönüyle Dil, C.I, II, III. Ankara: Türk Dil Kurumu, 1980.,KORKMAZ, Zeynep; ERCİLASUN, Ahmet; GÜLENSOY, Tuncer, Türk Dili ve Kompozisyon, Ekin Basım Yayın Dağıtım, 2007. ,YELTEN, Muhammet, Türk Dili ve Anlatım Bilgileri, Doğu Kütüphanesi, 2010.,EKER, Süer, Çağdaş Türk Dili, Grafiker Yayınları, 2003.,ERGİN, Muharrem, Üniversiteler İçin Türk Dili, İstanbul: Boğaziçi Yayınları, 1986.

ders notları

1 vize 1 final

#### Ders Yapısı

##### Matematik ve Temel Bilimler

:

##### Mühendislik Bilimleri

:

##### Mühendislik Tasarımı

:

##### Sosyal Bilimler

: 100

##### Eğitim Bilimleri

:

##### Fen Bilimleri

:

##### Sağlık Bilimleri

:

##### Alan Bilgisi

:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dilin niteliği ve özellikleri	Konuyla ilgili makale vb. çalışmaların okunup değerlendirilmesi.	örnek doküman
2	Dil-düşünce, dil toplum ve dil-edebiyat ilişkisi	Konuyla ilgili makale vb. çalışmaların okunup değerlendirilmesi	örnek doküman
3	Dil ve kültür arasındaki ilişki. Edebi metinler yoluyla ulusal ve evrensel değerlerin aktarılması, Türk kültürünü aktaracak metinler ve bunların eleştirel bakış açısıyla değerlendirilmesi.	Konuyla ilgili örnek metinlerin incelenmesi ve hazırlanması	örnek doküman
4	Yeryüzündeki diller ve Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri (dillerin doğuşu ve sınıflandırılması)	Konuyla ilgili örnek metinlerin incelenmesi ve hazırlanması	örnek doküman
5	Dilin türlerinin incelenmesi: ana dili, standart dil, lehçe, şive, ağız, argo vs.	Konuyla ilgili örnek metinlerin incelenmesi ve hazırlanması	örnek doküman
6	Türk yazı dilinin gelişmesi ve tarihi devreleri.	Konuyla ilgili örnek metinlerin incelenmesi ve hazırlanması	örnek doküman
7	Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları.	Konuyla ilgili örnek metinlerin incelenmesi.	örnek doküman
8	Atatürk'ün dil politikası ve "Güneş Dil Teorisi"	Konuyla ilgili örnek metinlerin incelenmesi ve hazırlanması.	Örnek doküman.
9	ARA SINAV	Konularla ilgili soruların oluşturulması.	
10	Türkçenin ses (fonetik) bilgisi özellikleri	Konuyla ilgili örnek metinlerin incelenmesi ve hazırlanması	örnek doküman
11	Türkçenin şekil (morfoloji) bilgisi özellikleri	Konuyla ilgili örnek metinlerin incelenmesi ve hazırlanması	örnek doküman
12	Türkçenin şekil (morfoloji) bilgisi özellikleri	Konuyla ilgili örnek metinlerin incelenmesi ve hazırlanması	örnek doküman
13	Türkçenin cümle (sentaks)ve anlam (semantik) bilgisi özellikleri	Konuyla ilgili örnek metinlerin incelenmesi ve hazırlanması	örnek doküman
14	Türkçenin güncel sorunları üzerine tartışmalar (Türkçedeki yabancı kelimeler, dil kullanımındaki yanlışlar vs.)	Konuyla ilgili makale vb. çalışmaların okunup değerlendirilmesi	örnek doküman
15	Türkçenin güncel sorunları üzerine tartışmalar (Türkçedeki yabancı kelimeler, dil kullanımındaki yanlışlar vs.)	Konuyla ilgili makale vb. çalışmaların okunup değerlendirilmesi	örnek doküman

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
001	Dil ve Türk dili ile ilgili temel kavramları tanımlar.



Ö02	Türk dilinin unsurlarını açıklar.
Ö03	Araştırma, okuma, yazma ve bilgilenme kabiliyetlerini uygular.
Ö04	Türk dili ile diğer diller arasındaki farkları ayırt eder.
Ö05	Dili doğru kullanmanın iletişimdeki önemini kavrayarak genelleme.
Ö06	Türk dilini meydana getiren unsurları değerlendirir.

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	4	4
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	6	6
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>52</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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




# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

UNV13104	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	UNV13104	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ-II	2	2	2

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Bu dersin amacı öğrencileri, Türkiye Cumhuriyeti'nin hangi şartlarda nasıl kurulduğu ve Atatürk İlkeleri ve İnkılapları hakkında bilgi sahibi yapmaktır.

#### Ders İçeriği:

Anlatım Yöntemi, Soru-Cevap Yöntemi, Sunuş Yöntemi

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Yrd.Doç.Dr. Seza ÖZTAŞ

#### Dersi Veren:

Okutman DENİZ GÜNER

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

##### Ders Notları

: Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, (Ed. Seza ÖZTAŞ), Kırklareli: Kırklareli Üniversitesi Yayını, (2012). ISBN 978-605-87598-4-8

##### Kaynakları

: Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi (Okutman Yayıncılık),Sina AKŞİN, Kısa Türkiye Tarihi,Mustafa Kemal ATATÜRK, Nutuk,Diğer Kaynaklar ARIK,

##### Dökümanlar

: Remzi Oğuz. Türk İnkılabı ve Milliyetçiliğimiz, Ankara, 1981 ARMAOĞLU, Fahir. 20.Yüzyıl Siyasi Tarihi, Ankara, 1983 ATATÜRK, Mustafa

##### Ödevler

: Kemal. Nutuk, İstanbul, 1982 ATAY, Falih Rifki. Bana Atatürk'ün Anlattıkları, İstanbul, 1955 ATAY, Falih Rifki. Çankaya, İstanbul, 1984

##### Sınavlar

: BERKES, Niyazi. Türkiye'de Çağdaşlaşma, Ankara, 1973 EROĞLU, Hamza. Atatürk ve Milli Egemenlik, Ankara, 1987 EROĞLU, Hamza. Türk İnkılap Tarihi, İstanbul, 1982 KANSU, M. Müfit. Erzurum'dan Ölümüne Kadar Atatürk'le Beraber, Ankara, 1988 KARABEKİR, Kazım. İstiklal Harbimiz, İstanbul, 1969 KARAL, Enver Ziya. Atatürk'ten Düşünceler, İstanbul, 1981 KOCATÜRK, Utkan. Atatürk ve Türkiye Cumhuriyeti Tarihi Kronolojisi 1918-1938, Ankara, 1988 LEWIS, Bernard. Modern Türkiye'nin Doğuşu, Ankara, 1984 ŞİMŞİR, Bilal N..İngiliz Belgelerinde Atatürk, Ankara, 1973 TANSEL, Selahattin. Mondros'tan Mudanya'ya Kadar, İstanbul, 1991 TURAN, Şerafe  
<http://personel.kirklareli.edu.tr/gurhan-kinali//>  
<http://personel.kirklareli.edu.tr/gurhan-kinali//>  
<http://personel.kirklareli.edu.tr/gurhan-kinali//>

#### Ders Yapısı

##### Matematik ve Temel Bilimler

:

##### Mühendislik Bilimleri

:

##### Mühendislik Tasarımı

:

##### Sosyal Bilimler

: 100

##### Eğitim Bilimleri

:

##### Fen Bilimleri

:

##### Sağlık Bilimleri

:

##### Alan Bilgisi

:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Türk İnkılabının Genel Özellikleri	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
2	Saltanatın Kaldırılması, Cumhuriyetin İlan Edilmesi, Halifeliğin Kaldırılması	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
3	Çok Partili Hayata Geçiş Denemeleri, Anayasa Çalışmaları ve Hukuk Alanında Yapılan İnkılaplar	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
4	Eğitim Alanında Yapılan İnkılaplar, Kültür Alanında Yapılan İnkılaplar	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
5	Sosyal (Toplumsal) Alanda Yapılan İnkılaplar	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
6	Ekonomi Alanında Yapılan İnkılaplar, Sağlık Alanında Yapılan İnkılaplar	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
7	Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası, Atatürk'ün Dış Politika Esasları, 1923-1930 Dönemi Türk Dış Politikası (Türk-Yunan İlişkileri ve Etabli Meselesi, Türk-İngiliz İlişkileri ve Musul Meselesi)	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
8	Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası (Türk-Fransız İlişkileri, Türk-Sovyet İlişkileri, Türk-İtalyan İlişkileri)	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
9	ARA SINAV	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
10	1930-1938 Dönemi Türk Dış Politikası (Türkiye'nin Milletler Cemiyeti'ne Üye Olması, Balkan Antantı, Montrö (Montreux) Boğazlar Sözleşmesi)	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
11	1930-1938 Dönemi Türk Dış Politikası (Sadabat Paketi, Hatay Sorunu ve Hatay'ın Anavatana Katılması)	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
12	Atatürk İlkeleri (Cumhuriyetçilik, Milliyetçilik, Halkçılık)	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
13	Atatürk İlkeleri (Devletçilik, Laiklik, İnkılapçılık)	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası
14	Bütünlüycü İlkeler (Milli Egemenlik, Milli Bağımsızlık, Milli Birlik ve Beraberlik, Ülke Bütünlüğü, Yurtta Barış Dünyada Barış, Akılcılık ve Bilimsellik, Çağdaşlaşma ve Batılılaşma, İnsan ve İnsanlık Sevgisi), Atatürk'ün Hastalığı ve Ölümü	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı ve ders notları	Personel web sayfası
15	II. Dünya Savaşı, Savaş Yılları ve Sonrasında Türkiye ve Dünyada Genel Durum	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi ders kitabı	Personel web sayfası

## Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Siyasi, sosyal, hukuk, eğitim, kültür, ekonomi ve sağlık alanında yapılan inkılapları açıklayabilme.
Ö02	Milli Devlete geçiş sürecinde meydana gelen siyasi, sosyal, ekonomik ve kültürel değişimleri örnekleylebilme.
Ö03	Türkiye Cumhuriyeti'nin temelini oluşturan Atatürk ilkelerini açıklayabilme.
Ö04	Türk toplumunu çağdaş milletler seviyesine çıkarmak amacıyla gerçekleştirilen inkılapları yorumlayabilme.
Ö05	Atatürk dönemi Türk dış politikasının temel esaslarını analiz edebilme.
Ö06	İç ve dış politikada karşılaşılan sorunları ve toplumdaki gelişmeleri Atatürk İlke ve İnkılapları çerçevesinde değerlendirebilme.
Ö07	İkinci Dünya Savaşı'nın sebeplerini açıklayabilme.
Ö08	Savaş Yılları ve Sonrasında Türkiye ve Dünyada Genel Durumu açıklayabilme.

## Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	15	2	30
Sınıf Dışı Ç. Süresi	15	1	15
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	5	5
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>60</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1
<b>Ö01</b>	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1
<b>Ö02</b>	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1
<b>Ö03</b>	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1
<b>Ö04</b>	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1
<b>Ö05</b>	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1
<b>Ö06</b>	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1
<b>Ö07</b>	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1
<b>Ö08</b>	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13104 DEMOGRAFİK YAPI VE SAĞLIK					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	BES13104	DEMOGRAFİK YAPI VE SAĞLIK	2	2	2

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Bu dersin amacı; sağlık alanındaki somut sorunlara demografinin kapsam ve tekniklerinin uygulanması, yorumlanması, sağlık durumu ile demografi arasındaki niteliksel ve niceliksel ilişkilerin incelenmesidir

**Ders İçeriği:**

Sınıf dersi, sunum, tartışma, soru - cevap, özetleme

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

**Ders Notları** : Personel Web Sitesi

**Kaynakları** :

**Dökümanlar** : Aile Planlamasında Temel Bilgiler - T.C. Sağlık Bakanlığı, AÇSAP Gn. Müd., İstanbul, 1997., Akın Dervişoğlu (ed). Dünya'da ve Türkiye'de

**Ödevler** : Sağlık, Kalkınma ve Çevre Açısından Nüfus Sorunu. T.C. Sağlık Bakanlığı, AÇSAP Gn. Müd., Birleşmiş Milletler Nüfus Fonu, Ankara:

**Sınavlar** : 1994., Shorter FC. The population of Turkey after the war of independence. Int. J. Middle East Stud. 1985; 17:417-441.

Personel Web Sitesi

Personel Web Sitesi

Personel Web Sitesi

**Ders Yapısı**

**Matematik ve Temel Bilimler** :

**Mühendislik Bilimleri** :

**Mühendislik Tasarımı** :

**Sosyal Bilimler** :

**Eğitim Bilimleri** :

**Fen Bilimleri** :

**Sağlık Bilimleri** :

**Alan Bilgisi** :

70

30

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Demografi - I	Ders öncesi kitap okuma	Personel Web Sitesi
2	Demografi - II	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	Personel Web Sitesi
3	Demografik ölçütler - I	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	Personel Web Sitesi
4	Demografik ölçütler - II	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	Personel Web Sitesi
5	Doğurganlık, ölümler, göçler, evlilikler ve boşanma - I	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	Personel Web Sitesi
6	Doğurganlık, ölümler, göçler, evlilikler ve boşanma - II	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	Personel Web Sitesi
7	Doğurganlık, ölümler, göçler, evlilikler ve boşanma - III	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	Personel Web Sitesi
8	Ara sınav	-	-
9	Dünyada ve Türkiye'de Nüfusun Gelişimi - I	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	Personel Web Sitesi
10	Dünyada ve Türkiye'de Nüfusun Gelişimi - II	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	Personel Web Sitesi
11	Sağlık Alanında Demografinin yeri - I	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	Personel Web Sitesi
12	Sağlık Alanında Demografinin yeri - II	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	Personel Web Sitesi
13	Sağlık Düzeyi ve Temel Demografik Ölçütler - I	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	Personel Web Sitesi
14	Sağlık Düzeyi ve Temel Demografik Ölçütler - II	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	Personel Web Sitesi
15	Sağlık Düzeyi ve Temel Demografik Ölçütler - III	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	Personel Web Sitesi

**Dersin Öğrenme Çıktıları****Sıra No Açıklama**

Ö01 Sağlık düzeyi ve temel demografik ölçütler hakkında bilgi sahibi olabilmek

Ö02 Demografi ile ilgili temel kavramları yorumlayabilmek

Ö03 Demografik ölçütleri hesaplayabilmek

Ö04 Dünyada ve Türkiye'de nüfusun gelişimini izleyebilmek

Ö05 Demografide veri kaynaklarını kullanabilmek

Ö06 Sağlık alanında demografinin yerini ve önemini açıklayabilmek

Ö07 Demografinin tanımını ve kapsamını açıklayabilmek

**Programın Öğrenme Çıktıları****Sıra No Açıklama**

P10 Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilmek.

P08 İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilmek, bunlara uyum sağlayabilmek ve kendisini olumlu yönde değiştirebilmek becerisi kazanabilmek.

P07 Mesleki etik bilincine sahip olabilmek.

P05 Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilmek.

P12 İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilmek.

P11 Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilmek, ekip üyesi olabilmek, ortak çalışmalara katılabilmek ve bu çalışmaları yönetebilmek.

P01 Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilmek ve bunları yaşamı boyunca kullanabilmek.

P09 Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilmek.

P04 Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilmek.

P06 Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilmek ve yaşamı boyunca öğrenme davranışını kazanabilmek.

P03 Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.

P02 Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.







# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

GENEL VE BESLENME PSİKOLOJİSİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	BES13108	GENEL VE BESLENME PSİKOLOJİSİ	2	2	2

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Öğrenciye beslenme şeklinin kişileri ruhsal yönden nasıl etkilediğini açıklamak, sağlıklı beslenmenin sırrını öğretmektir

#### Ders İçeriği:

Beslenme psikolojisi,Aşırı yemenin psikolojisi, Şişmanlığın psikolojisi,Anoreksia nervroza, Bulimia nervroza,Oruç ve diyet psikolojisi.

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Prof.Dr. Sefa Saygılı

#### Dersin Yardımcıları:

Yrd.Doç.Dr. Nalan Hakime Noğay

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	:	Öztürk,O.: 'Ruh Sağlığı ve Bozuklukları I-II ',Nobel Tıp Kitapevi,İstanbul,2011
<b>Kaynakları</b>	:	Saygılı, S.: Beslenme Psikolojisi,İstanbul,2007
<b>Dökümanlar</b>	:	ders notu
<b>Ödevler</b>	:	-
<b>Sınavlar</b>	:	1 ara sına 1 final sınavı

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Yediklerimiz ve psikolojimiz	kaynak tarama	ders notları
2	Aşırı yemenin psikolojisi	kaynak tarama	ders notları
3	Şişmanlığın psikolojisi	kaynak tarama	ders notları
4	Beslenme ve ruhsal hastalıklar	kaynak tarama	ders notları
5	Anoreksia nervroza	kaynak tarama	ders notları
6	Bulimia nervroza	kaynak tarama	ders notları
7	Sağlıklı beslenme takıntısı	kaynak tarama	ders notları
8	Sofra, diyet, oruç psikolojisi	kaynak tarama	ders notları
9	Ara sınav	Soru hazırlanması	ders notları
10	Obez toplum	kaynak tarama	ders notları
11	Seyahat ve yemek kültürü	kaynak tarama	ders notları
12	Sağlıklı beslenmenin sırrı	kaynak tarama	ders notları
13	Sağlıklı ve zevkli yemek	kaynak tarama	ders notları
14	Kilo vermenin yolları	kaynak tarama	ders notları
15	Kilo almanın yolları	kaynak tarama	ders notları

#### Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

BES13306 TOPLUMDA BESLENME SORUNLARI VE EPİDEMİYOLOJİSİ

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Beslenme psikolojisini açıklayabilme
Ö02	Beslenme bozukluklarını tanıma ve uygun yaklaşım geliştirebilme
Ö03	Sofra,diyet ve oruç psikolojisini anlayabilme
Ö04	Beslenme bozukluklarının nedenlerini açıklayabilme
Ö05	Beslenme ve ruhsal bozukluklar arasındaki ilişkiyi açıklayabilme
Ö06	Şişmanlığın psikolojisini açıklayabilme

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	4	4
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>47</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	4	5	4	4	4	3	2	3	3	2	3	3
<b>Ö01</b>	4	5	4	4	4	3	2	3	3	2	3	3
<b>Ö02</b>	4	5	4	4	4	3	2	3	3	2	3	3
<b>Ö03</b>	4	5	4	4	4	3	2	3	3	2	3	3
<b>Ö04</b>	4	5	4	4	4	3	2	3	3	2	3	3
<b>Ö05</b>	4	5	4	4	4	3	2	3	3	2	3	3
<b>Ö06</b>	4	5	4	4	4	3	2	3	3	2	3	3



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

UNV13106	İNGİLİZCE-II			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı				
2	UNV13106	İNGİLİZCE-II		4	4	4

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Bu derste öğrenciye somut ihtiyaçları dile getiren günlük hayattaki alışıldık ifadeleri ve basit cümleleri anlayabilme ve bunlarla kendini ifade edebilme; kendini ve başkalarını tanıtabilme, başka insanların kişisel bilgilerine yönelik (nerde oturdukları, kimleri tanıdıkları gibi) sorular sorabilme ve bu türden sorulara yanıt verebilme; konuştuğu kişilerin yavaş ve anlaşılır konuşmaları ve yardıma hazır olmaları halinde basit şekilde anlaşılabilir becerilerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Ders İçeriği:**

Öğretim Yöntemleri: Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma, Grup Çalışması, Örnek Olay

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Okutman Fulya KİNCAL

**Dersi Veren:**

Okutman AYSUN BULUNUZ

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: Soars, Liz and John. New Headway Beginner Student's Book. Oxford: Oxford University Press, 2000. Print.
<b>Kaynakları</b>	: Workbook, dictionary, Audio Cd
<b>Dökümanlar</b>	: Personel Web Sitesi
<b>Ödevler</b>	: Personel Web Sitesi
<b>Sınavlar</b>	: Personel Web Sitesi

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Unit 7 Dates to remember	Yardımcı Kitap Ünite 7 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı Ünite 7 Diğer Kaynaklar
2	Unit 7 Dates to remember	Yardımcı Kitap Ünite 7 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı Ünite 7 Diğer Kaynaklar
3	Unit 8 Eat in or out?	Yardımcı Kitap Ünite 8 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı Ünite 8 Diğer Kaynaklar
4	Unit 8 Eat in or out?	Yardımcı Kitap Ünite 8 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı Ünite 8 Diğer Kaynaklar
5	Unit 9 City living	Yardımcı Kitap Ünite 9 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı Ünite 9 Diğer Kaynaklar
6	Unit 9 City living	Yardımcı Kitap Ünite 9 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı Ünite 9 Diğer Kaynaklar
7	Unit 10 Where on earth are you?	Yardımcı Kitap Ünite 10 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı Ünite 10 Diğer Kaynaklar
8	Arasınan		
9	Unit 10 Where on earth are you?	Yardımcı Kitap Ünite 10 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı Ünite 10 Diğer Kaynaklar
10	Unit 11 Going far	Yardımcı Kitap Ünite 11 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı Ünite 11 Diğer Kaynaklar
11	Unit 11 Going far	Yardımcı Kitap Ünite 11 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı Ünite 11 Diğer Kaynaklar
12	Unit 12 Never ever!	Yardımcı Kitap Ünite 12 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı Ünite 12 Diğer Kaynaklar
13	Unit 12 Never ever!	Yardımcı Kitap Ünite 12 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı Ünite 12 Diğer Kaynaklar
14	General review		
15	General Review		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	DİNLEME: Beni doğrudan ilgilendiren konularla ilişkili kalıpları ve çok sık kullanılan sözcükleri çözümleyebilme. (Örneğin; En temel kişisel ve ailevi bilgiler, alışveriş, yerel çevre, meslek). Kısa, net, basit ileti ve duyurulardaki temel düşünceyi tanıyabilme.
Ö02	OKUMA: Kısa ve basit metinleri okuyabilme. İlanlar, kullanım kılavuzları, münüer ve zaman çizelgeleri gibi basit günlük metinlerdeki genel bilgileri kavrayabilme ve kısa kişisel mektupları çözümleyebilme.
Ö03	KARŞILIKLI KONUŞMA: Bildik konular ve faaliyetler hakkında doğrudan bilgi alışverişini gerektiren basit ve alışılmış işlerde iletişim kurabilme. Genellikle konuşmayı sürdürülebilecek kadar anlamasam da kısa sohbetlere katılabılır.
Ö04	SÖZLÜ ANLATIM: Basit bir dille ailemi ve diğer insanları, yaşam koşullarımı, eğitim geçmişimi ve son işimi betimlemek için bir dizi kalıp ve tümceyi kullanabilme
Ö05	YAZILI ANLATIM: Kısa ve basit tümcelerle kartpostal yazabilme. Örneğin; Tatil kartpostalıyla selam göndermek gibi.
Ö06	Kişisel bilgi içeren formları doldurabilme Örneğin: Otel kayıt formuna isim, uyruk ve adres yazmak gibi.

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%10
Devam	1	%10
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	11	1	11
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	6	6
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>111</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
Ö01	5	4	3	5	5	2	1	1	2	2	3	3
Ö02	5	4	3	5	5	2	1	1	2	2	3	3
Ö03	5	4	3	5	5	2	1	1	2	2	3	3
Ö04	5	4	3	5	5	2	1	1	2	2	3	3
Ö05	5	4	3	5	5	2	1	1	2	2	3	3
Ö06	5	4	3	5	5	2	1	1	2	2	3	3



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

KIM13156		ORGANİK KİMYA			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	KIM13156	ORGANİK KİMYA	2	3	6

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Alkoller, aldehitler, asitler, aminler ve hidrokarbonlar gibi temel organik moleküllerin yapıları, adlandırılmaları, özellikleri ve reaksiyonları konularında bilgilendirmektir.

**Ders İçeriği:**

bağlanma ve izomerlik alkanlar ve halkalı alkanlar; konformasyon izomerisi ve geometrik izomeri alkenler ve alkinler aromatik bileşikler stereoizomerlik stereoizomerlik alkoller, fenoller ve tiyoller eter ve epoksitler ara sınav aldehitler ve ketonlar karboksilli asitler ve türevleri aminler ve ilgili azot bileşikleri yapay polimerler; lipidler ve deterjanlar karbonhidratlar aminoasitler, peptitler ve proteinler

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:****Dersi Veren:**

Öğr.Gör. Engin Asav

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	:	Organik Kimya, Hart-Craigne-Hart-Hadad, Palme Yayınları Kısa ve öz Organik Kimya, Atkins-Carey
<b>Kaynakları</b>	:	organik kimya, fessenden-fessenden, editör:tahsin uyar, güneş kitabevi,organik kimya, atkins-carey,organik kimya, hart-craigne-hart,
<b>Dökümanlar</b>	:	editör:tahsin uyar, palme yayıncılık
<b>Ödevler</b>	:	
<b>Sınavlar</b>	:	

**Ders Yapısı**

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	0	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:	0
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	0	<b>Fen Bilimleri</b>	:	80
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:		<b>Sağlık Bilimleri</b>	:	10
<b>Sosyal Bilimler</b>	:		<b>Alan Bilgisi</b>	:	10

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	bağlanma ve izomerlik		
2	alkanlar ve halkalı alkanlar; konformasyon izomerisi ve geometrik izomeri		
3	alkenler ve alkinler		
4	aromatik bileşikler		
5	stereoizomerlik		
6	stereoizomerlik		
7	alkoller, fenoller ve tiyoller		
8	eter ve epoksitler		
9	ara sınav		
10	aldehitler ve ketonlar		
11	karboksilli asitler ve türevleri		
12	aminler ve ilgili azot bileşikleri		
13	yapay polimerler; lipidler ve deterjanlar		
14	karbonhidratlar		
15	aminoasitler, peptitler ve proteinler		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Organik Kimyanın temel konularında bilgi ve verileri değerlendirme , yorumlama ve sentez edebilme
Ö02	Organik moleküllerin yapılarını çizip adlandırabilme
Ö03	Organik Kimyadaki önemli kavramları, prensip ve teorilerin bilgi ve becerisini sergileyebilme
Ö04	Organik kimya alanında edindiği bilgi ve donanımı kendi mesleki alanında kullanabilmek
Ö05	Edindiği bilgi ve becerileri biyokimya ve besin kimyasında gibi derlerle bağdaştırabilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandıği bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	15	2	30
Sınıf Dışı Ç. Süresi	15	5	75
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	15	2	30
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>139</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>5</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	1	2	3	1	3	3	2	1	5	5	4	5
<b>Ö01</b>	1	2	3	1	3	3	2	1	5	5	4	5
<b>Ö02</b>	1	2	3	1	3	3	2	1	5	5	4	5
<b>Ö03</b>	1	2	3	1	3	3	2	1	5	5	4	5
<b>Ö04</b>	1	2	3	1	3	3	2	1	5	5	4	5
<b>Ö05</b>	1	2	3	1	3	3	2	1	5	5	4	5





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13102 SOSYAL ANTROPOLOJİYE GİRİŞ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	BES13102	SOSYAL ANTROPOLOJİYE GİRİŞ	2	2	3

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Bu dersin amacı Türkiye'de ve dünyada Sanayi toplumlarına ve moderniteye geçiş esnasında yaşanan toplumsal farklılaşmaları, tabakalaşmayı, değişmeyi yorumlamayı kazandırmaktır.

#### Ders İçeriği:

Konferans, Kitap, Tartışma, Sunum

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. HACI MEHMET SÖKMEN

#### Dersi Veren:

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	:	Ç. Keyder, Türkiye'de Devlet ve Sınıflar, İletişim. (Ed.) N. Erdoğan, Yoksulluk Halleri, İletişim. A. Buğra, Ç. Keyder, Yeni Yoksulluk ve
<b>Kaynakları</b>	:	Türkiyenin Değişen Refah Rejimi, Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı için hazırlanan Proje raporu, Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı
<b>Dökümanlar</b>	:	Yayınları. (Ed.) A.H. Köse, F. Şenses, E. Yeldan, Küresel Düzen: Birikim, Devlet ve Sınıflar, İletişim.
<b>Ödevler</b>	:	
<b>Sınavlar</b>	:	Görseller (Belgesel, Film vs.) Yok 1 Arasınav 1 Yarıyıl sonu sınavı

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Tabakalaşma ve toplum kavramları	Materyal okuma	Görseller (Belgesel, Film vs.)
2	Sosyal tabakalaşma türleri	Materyal okuma	Görseller (Belgesel, Film vs.)
3	Sosyal tabakalaşmanın tarihi	Materyal okuma	Görseller (Belgesel, Film vs.)
4	Sosyal tabakalaşmanın ekonomik ve kültürel analizi	Materyal okuma	Görseller (Belgesel, Film vs.)
5	Marksizm ve Sosyal tabakalaşma	Materyal okuma	Görseller (Belgesel, Film vs.)
6	Sosyal tabakalaşmanın eleştirisi	Materyal okuma	Görseller (Belgesel, Film vs.)
7	Arasınav		
8	Sosyal tabakalaşma ve sosyal çatışma	Materyal okuma	Görseller (Belgesel, Film vs.)
9	Sosyal değişim Değişme ve Sosyal tabakalaşma	Materyal okuma	Görseller (Belgesel, Film vs.)
10	Sınıf bilinci kavramı ve sınıfsal çatışma	Materyal okuma	Görseller (Belgesel, Film vs.)
11	Toplumsal hareketler	Materyal okuma	Görseller (Belgesel, Film vs.)
12	Sosyal tabakalaşma ile ideoloji arasındaki ilişki	Materyal okuma	Görseller (Belgesel, Film vs.)
13	Modernite ve üçüncü dünya ülkeleri	Materyal okuma	Görseller (Belgesel, Film vs.)
14	Küresel dünyada sosyal değişim	Materyal okuma	Görseller (Belgesel, Film vs.)
15	Genel dönem değerlendirmesi	Materyal okuma	Görseller (Belgesel, film vs.)

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Toplumsal tabakalaşma alanındaki kavramları kullanabilme
Ö02	Tabakalaşma ve ilerleme arasındaki farkı görebilme
Ö03	Toplumsal tabakalaşma hakkındaki genel literatürü tanıyabilme
Ö04	Üçüncü dünya ülkelerindeki tabakalaşma dinamiklerini yorumlayabilme
Ö05	Global dünyadaki tabakalaşmayı anlayabilme

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşamı boyunca öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

MAT13158		TEMEL MATEMATİK				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS	
2	MAT13158	TEMEL MATEMATİK	2	2	4	

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Temel Matematik bilgisini vermek ve sağlık alanında karşılaştığı problemleri analiz etmek ve problem çözmektir.

**Ders İçeriği:**

Kümeler, Bağlıntı, Kartezyen Çarpım, Doğal Sayılar, Reel Sayılar, Kompleks Sayılar, Denklemler ve eşitsizlikler, Cebir, Binom Katsayıları, Lineer Nokta Cümleler, Trigonometri, Fonksiyonlar, Üstel Fonksiyonlar, Logaritma

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Yrd.Doç.Dr. Serpil Aközcan

**Dersi Veren:**

Yrd.Doç.Dr. SERPİL AKÖZCAN

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	:	Derste anlatım
<b>Kaynakları</b>	:	Üniversiteler İçin Temel Matematik, Gökhan Çuvalcıoğlu, Murathan Yayınevi / Matematik Dizisi
<b>Dökümanlar</b>	:	
<b>Ödevler</b>	:	
<b>Sınavlar</b>	:	

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Kümeler		
2	Bağlıntı		
3	Kartezyen Çarpım		
4	Doğal Sayılar		
5	Reel Sayılar		
6	Kompleks Sayılar		
7	Denklemler ve eşitsizlikler		
8	Ara Sınav		
9	Cebir		
10	Binom Katsayıları		
11	Fonksiyonlar		
12	Fonksiyonlar ve onlar üzerinde işlemler		
13	Logaritma		
14	Logaritma		
15	Uygulamalar		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Temel Matematik bilgi ve kültürüne sahip olabilmek
Ö02	Analitik düşünebilme ve değerlendirme özelliğine sahip olabilmek
Ö03	Sayı sistemini tanımlama
Ö04	Karşısına çıkan problemleri analiz edip değerlendirme yapabilmek
Ö05	Küme kavramını tanımlayabilmek
Ö06	Fonksiyonları ve özelliklerini tanımlayabilmek

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilmek.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilmek, bunlara uyum sağlayabilmek ve kendisini olumlu yönde değiştirebilmek becerisi kazanabilmek.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilmek.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilmek.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilmek.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilmek, ekip üyesi olabilmek, ortak çalışmalara katılabilmek ve bu çalışmalarını yönetebilmek.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilmek ve bunları yaşamı boyunca kullanabilmek.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilmek.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilmek.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilmek ve yaşamı boyunca öğrenme davranışını kazanabilmek.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilmek.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilmek.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	14	2,50	35
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>108</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	2	1	2	2	3	3	1	2	2	4	3	1
<b>Ö01</b>	2	1	2	2	3	3	1	2	2	4	3	1
<b>Ö02</b>	2	1	2	2	3	3	1	2	2	4	3	1
<b>Ö03</b>	2	1	2	2	3	3	1	2	2	4	3	1
<b>Ö04</b>	2	1	2	2	3	3	1	2	2	4	3	1
<b>Ö05</b>	2	1	2	2	3	3	1	2	2	4	3	1
<b>Ö06</b>	2	1	2	2	3	3	1	2	2	4	3	1



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13106 TIBBİ BİYOLOJİ VE GENETİK					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	BES13106	TIBBİ BİYOLOJİ VE GENETİK	3	3	5

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Öğrencilere Moleküler Hücre Biyolojisi, kalıtımın temel prensipleri, insan genetiği ile ilgili temel bilgilerin verilmesi.

#### Ders İçeriği:

Öğrenci; hücre tipleri, hücre membran yapısı, membran farklılaşmaları, hücre iskeletine bağlı olarak oluşan hücre hareketleri, hücre içi organellerin yapı ve fonksiyonları ve bu organellerin birbirleriyle olan ilişkileri, hücre içinde gerçekleşen sinyal iletileri, protein sentezi, kalıtımın temel prensipleri, kanserli olgularda meydana gelen hücresel değişimler ve kanserin moleküler biyolojisi konuları anlatılmaktadır.

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

#### Dersi Veren:

Doç.Dr. Bilal BALKAN

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

Ders Notları	: Sunumlar
Kaynakları	: Moleküler Hücre Biyolojisi, Prof.Dr. Hasan Veysi Güneş.,Tıbbi Biyoloji ve Genetik, Prof. Dr. Halil Kasap
Dökümanlar	: Sunumlar
Ödevler	:
Sınavlar	:

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Tıbbi biyoloji ve genetiğin tarihsel gelişimi, Canlılığın ortak özellikleri, maddenin düzenlenmesi.		
2	Hücre, genel tanım ve özellikleri. Prokaryotik ve ökaryotik hücre		
3	Hücrenin içeriği ve fiziksel özellikleri, Hücrenin şekli ve büyüklüğü, Nükleus yapı ve fonksiyonu.		
4	Hücre membran yapısı ve fonksiyonları, Hücre membranından transport, Fagositoz, pinositoz.		
5	Hücre iskeleti- mikrotubuller, Hücre iskeleti- mikrofilyament ve ara filamentler. Membran farklılaşmaları- silya, flagella, sentriol.		
6	Membran lipitleri, proteinleri ve karbonhidratları		
7	Enerji metabolizması		
8	Ara sınav		
9	Hücre döngüsü ve evreleri		
10	Üreme ve gelişme		
11	DNA yapısı. Ribozom biyosentezi, protein sentezi ve Genetik şifre.		
12	Kalıtımın temel ilkeleri, Kalıtımın moleküler açıklaması		
13	insan genetiği, insan genetiğinin araştırılmasında kullanılan teknikler		
14	İmmün sistem biyolojisi, kanserin moleküler biyolojisi.		
15	Final sınavı		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Tıbbi biyoloji ve genetiğin tarihsel gelişimini, canlılığın ortak özelliklerini bilir.
Ö02	Hücrenin içeriği ve fiziksel özellikleri, Hücrenin şekli ve büyüklüğü, Nükleus yapı, fonksiyonlarını tanımlar.
Ö03	Hücre membran yapısı ve fonksiyonları, Hücre membranından transportunu bilir.
Ö04	Hücre döngüsü ve evrelerini bilir. Üreme ve gelişmeyi tanımlar.
Ö05	Ribozom biyosentezi, protein sentezi ve Genetik şifreyi tanımlar.
Ö06	Kalıtımın temel ilkelerini tanımlar.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.

P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	15	3	45
Sınıf Dışı Ç. Süresi	15	2,50	37,50
Ödevler	15	2	30
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>115,50</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	3	3	3	4	2	1	1	1	4	3	1	4
<b>Ö01</b>	3	3	3	4	2	1	1	1	4	3	1	4
<b>Ö02</b>	3	2	3	4	2	1	1	1	4	3	1	4
<b>Ö03</b>	5	4	3	4	2	1	1	1	4	3	1	4
<b>Ö04</b>	5	3	3	3	2	1	1	1	4	3	1	4
<b>Ö05</b>	4	2	3	3	2	1	1	1	4	2	1	4
<b>Ö06</b>	3	2	3	2	1	1	1	1	4	2	1	4



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

UNV13102	TÜRK DİLİ-II			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı				
2	UNV13102	TÜRK DİLİ-II		2	2	2

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Doğru, iyi ve güzel cümle kurabilmek için cümlenin unsurlarını ve bunların önemini tespit edebilmek; edebiyat ve düşünce dünyasıyla ilgili eserleri okuyup inceleyebilme ve retorik uygulamalar yapabilmek; yazılı kompozisyon türlerini tanımak ve bunlarla ilgili uygulamalar yapmak; dil yanlışlarının farkında olmak ve bunları düzeltebilmek, Türk ve dünya edebiyatlarından ve düşünce tarihinden seçilmiş metinlere dayanarak öğrencinin doğru ve güzel konuşma-yazma yeteneğini geliştirebilmektir.

#### Ders İçeriği:

Cümlenin öğeleri, cümle türleri, anlatım bozuklukları, kompozisyon ile ilgili genel bilgiler, kompozisyon yazmada kullanılacak plan, kompozisyonda anlatım şekilleri, yazılı kompozisyon türleri, sözlü anlatım türleri, bilimsel yazıların hazırlanmasında uyulacak kurallar.

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Yrd.Doç.Dr. Bülent Hünerli

#### Dersi Veren:

Okutman Birol BULUT

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

##### Ders Notları

: AKSAN, Doğan, Her Yönüyle Dil, C.I, II, III. Ankara: Türk Dil Kurumu, 1980.

##### Kaynakları

: ÇOTUKSÖKEN, Yusuf, Üniversite Öğrencileri İçin Uygulamalı Türk Dili, I, II, Papatya Yayıncılık, İst.2001.

##### Dökümanlar

: EKER, Süer, Çağdaş Türk Dili, Grafiker Yayınları, 2003.

##### Ödevler

: ERGİN, Muharrem, Üniversiteler İçin Türk Dili, İstanbul: Boğaziçi Yayınları, 1986.

##### Sınavlar

: KORKLAZ, Zeynep; ERCİLALUN, Ahmet; GÜLENSOY, Tuncer, Türk Dili ve Kompozisyon, Ekin Basım Yayın Dağıtım, 2007.

YELTEN, Muhammet, Türk Dili ve Anlatım Bilgileri, Doğu Kütüphanesi, 2010.

Buckley, Reid, Topluluk Önünde Konuşma, Sistem Yayıncılık, Mayıs 2001, Dilçin, Cem, Yeni Tarama Sözlüğü, Ankara, 1983, Ergin, Muharrem, Üniversiteler İçin Türk Dili, Bayrak Yayınları, 2002, Gencan, Tahir Nejat, Dilbilgisi, Ayrac Yayinevi, Ekim 2001, Karaalioğlu, Seyit Kemal, Kompozisyon Sanatı, İstanbul, Ocak 1999, Karahan, Leyla, Türkçede Söz Dizimi, Akçağ Yayınları, 1999, Kudret, Cevdet, Örneklerle Edebiyat Bilgileri, c. 1, 2, İnkılap Kitabevi, 1980, Koç, Nurettin, Yeni Dilbilgisi, İstanbul, 1990, Moran, Berna, Türk Romanına Eleştirel Bir Bakış, c. 1, 2, 3, İletişim Yayınları, 1983-1994, Aksan, Doğan, Her Yönüyle Dil/Ana Çizgileriyle Dilbilim, c.1,2,3, Türk Dil Kurumu., 1979-1982, Aksoy, Ömer Asım, Atasözleri Sözlüğü, İnkılap Kitabevi, Ocak 1988, Aksoy, Ömer Asım, Deyimler Sözlüğü, İnkılap Kitabevi, Ocak 1988, Atatürk, Mustafa Kemal, Nutuk, Banguoğlu, Tahsin, Türkçenin Grameri, Türk Dil Kurumu Yayınları, 2000, Bozkurt, Fuat, Türkiye Türkçesi, İstanbul, 1975

#### Ders Yapısı

##### Matematik ve Temel Bilimler

: 100

##### Mühendislik Bilimleri

: 100

##### Mühendislik Tasarımı

: 100

##### Sosyal Bilimler

: 100

##### Eğitim Bilimleri

: 100

##### Fen Bilimleri

: 100

##### Sağlık Bilimleri

: 100

##### Alan Bilgisi

: 100

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Doğru Anlatımın Kişisel ve Toplumsal İletişimdeki Önemi	Konuyla ilgili makale vb. çalışmaların okunup değerlendirilmesi	örnek döküman
2	Yazılı Anlatım Türleri ve Örnekleri	Konuyla ilgili örnek metinlerin incelenmesi ve hazırlanması	örnek döküman
3	Yazılı Anlatım Türleri ve Örnekleri	Konuyla ilgili örnek metinlerin incelenmesi ve hazırlanması	örnek döküman
4	Sözlü Anlatım Türleri ve Örnekleri	Konuyla ilgili örnek sunumların hazırlanması	örnek döküman
5	Sözlü Anlatım Türleri ve Örnekleri	Konuyla ilgili örnek sunumların hazırlanması	örnek döküman
6	Yazım Kuralları	Yazım kılavuzunun incelenmesi ve yazım kuralları hakkında yazılmış eserlerin değerlendirilmesi	örnek döküman
7	Yazım Kuralları	Yazım kuralları üzerine uygulama yapılabilecek metinlerin hazırlanması	örnek döküman
8	Yazım Kuralları	Yazım kuralları üzerine uygulama yapılabilecek metinlerin hazırlanması	örnek döküman
9	Ara sınav	Konularla ilgili soruların oluşturulması	ara sınav
10	Noktalama İşaretleri	Yazım kılavuzunun incelenmesi ve noktalama işaretleri hakkında yazılmış eserlerin değerlendirilmesi	örnek döküman
11	Noktalama İşaretleri	Noktalama işaretleri üzerine uygulama yapılabilecek metinlerin hazırlanması	örnek döküman
12	Anlatım Bozuklukları	Dilin yanlış kullanılması üzerine yazılmış eserlerin değerlendirilmesi	örnek döküman
13	Anlatım Bozuklukları	Çeşitli kaynaklardan anlatım bozukluklarına örnekler oluşturulması	örnek döküman
14	Anlatım Bozuklukları	Çeşitli kaynaklardan anlatım bozukluklarına örnekler oluşturulması	örnek döküman



**Dersin Öğrenme Çıktıları****Sıra No Açıklama**

Ö01	Doğru anlatımla ilgili temel kavramları tanımlar.
Ö02	Doğru anlatımın unsurlarını açıklar.
Ö03	Araştırma, okuma, yazma, bilgilenme kabiliyetlerini uygular.
Ö04	Sözlü ve yazılı anlatım arasındaki farkları ayırt eder.
Ö05	Doğru anlatımın iletişimdeki önemini kavrayarak genellemelere ulaşır.
Ö06	Doğru anlatımı meydana getiren unsurları değerlendirir.

**Programın Öğrenme Çıktıları****Sıra No Açıklama**

P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	1	4	4
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	4	4
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	6	6
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>56</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	1	2	2	1	2	2	1	2	1	3	3	3
<b>Ö01</b>	1	3	2	1	3	1	2	3	1	2	2	1
<b>Ö02</b>	1	1	2	3	3	3	2	2	1	1	2	2
<b>Ö03</b>	2	1	1	2	3	2	1	1	2	2	3	3
<b>Ö04</b>	3	2	2	1	2	2	3	3	2	1	1	2
<b>Ö05</b>	3	3	2	1	2	2	1	2	3	3	2	3
<b>Ö06</b>	1	4	1	2	3	3	3	2	2	1	2	2



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13203 BESLENME BİYOKİMYASI-I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	BES13203	BESLENME BİYOKİMYASI-I	3	3	5

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Beslenme yoluyla vücuda alınan mineral, vitamin ve biyomoleküllerin temel yapı, işlev ve türlerini öğretmekle metabolizma konularına hazır öğrenciler yetiştirmektir

**Ders İçeriği:**

Beslenme Biyokimyasına Giriş Aminoasitler, aminoasit türevleri ve özellikleri Proteinlerde Yapı, Tür ve İşlev Fonksiyonel proteinler: Enzimler & Hemoglobin Karbohidratların yapıtaşları ve özellikleri Karbohidratlarda yapı Karbohidratlarda işlev Ara sınav Lipid Türleri ve özellikleri Lipidlerin yapı ve işlevleri Nükleik asitler ve DNA-RNA yapısı Vitaminlerin yapı ve özellikleri Vitaminlerin işlevleri Minerallerin yapı, özellik ve işlevleri Minerallerin işlevleri

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Orhan Gedikli

**Dersi Veren:**

Öğr.Gör. Engin ASAV

**Dersin Yardımcıları:**

A.Gör. Aylin Aydın Sayılan

**Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: Powerpoint Sunumları, Beslenme Biyokimyası (Prof. Dr. Meral Aksoy, Hatiboğlu Yay.)
<b>Kaynakları</b>	: Beslenme Biyokimyası (Prof. Dr. Meral Aksoy, Hatiboğlu Yay.)
<b>Dökümanlar</b>	: Beslenme Biyokimyası (Prof. Dr. Meral Aksoy, Hatiboğlu Yay.)
<b>Ödevler</b>	:
<b>Sınavlar</b>	:

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Beslenme Biyokimyasına Giriş	Fonksiyonel gruplar ve kimyasal bağlar	power point sunum çıktılar
2	Aminoasitler, aminoasit türevleri ve özellikleri	Amin ve karboksilik asit yapıları	power point sunum çıktılar
3	Proteinlerde Yapı, Tür ve İşlev	Aminoasit yapıları ve beslenmede proteinler	power point sunum çıktılar
4	Fonksiyonel proteinler: Enzimler & Hemoglobin	Kataliz ve hücre içi reaksiyonlar	power point sunum çıktılar
5	Karbohidratların yapıtaşları ve özellikleri	Aldehit-alkol yapıları ve reaksiyonları	power point sunum çıktılar
6	Karbohidratlarda yapı	Kondenzasyon reaksiyonları	power point sunum çıktılar
7	Karbohidratlarda işlev	beslenmede karbohidratlar	power point sunum çıktılar
8	Ara sınav	-	-
9	Lipid Türleri ve özellikleri	Asit ve ester yapıları	power point sunum çıktılar
10	Lipidlerin yapı ve işlevleri	Beslenmede lipidler	power point sunum çıktılar
11	Nükleik asitler ve DNA-RNA yapısı	Beslenmede nükleik asitler	power point sunum çıktılar
12	Vitaminlerin yapı ve özellikleri	Hücre içi reaksiyonlar	power point sunum çıktılar
13	Vitaminlerin işlevleri	Beslenmede vitaminler	power point sunum çıktılar
14	Minerallerin yapı, özellik ve işlevleri	Beslenmede mineraller	power point sunum çıktılar
15	Minerallerin işlevleri	beslenmede mineraller	power point sunum çıktılar

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Besin olarak alınan çeşitli makromolekülleri tanımlayabilme
Ö02	Biyomoleküllerin yapılarını ve birbirleri ile olan fark ve benzerliklerini saptayabilme
Ö03	Biyomoleküllerin ve ilintili moleküllerin biyofonksiyonlarını karşılaştırabilme
Ö04	Beslenme gereksinimleri ve biyomoleküllerin işlevleri arasında ilişki kurabilme
Ö05	Hücre içerisinde bulunan makromoleküllerin işlevsel özelliklerini ve görevlerini kavrayabilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilmek ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşamı boyunca öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	7	98
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>144</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>5</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	5	2	2	3	2	1	2	1	2	3	1	5
<b>Ö01</b>	5	2	2	2	2	1	2	1	2	3	1	5
<b>Ö02</b>	4	2	2	3	2	1	2	1	2	3	1	5
<b>Ö03</b>	5	2	2	3	3	1	2	1	2	4	1	5
<b>Ö04</b>	4	2	3	2	3	1	2	1	3	4	1	5
<b>Ö05</b>	5	2	3	2	3	2	2	1	3	3	1	5



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13205		BESLENME İLKELERİ-I			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	BES13205	BESLENME İLKELERİ-I	2	4	6

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Bu dersin amacı enerji ve makro besin öğelerinin (karbonhidrat, protein, yağ) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini kavramak. Besinleri enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içerikleri açısından değerlendirebilmek Farklı yaş ve cinsiyete göre günlük enerji, karbonhidrat, protein ve yağ gereksinimlerini ve bunları sağlayacak besin çeşit ve miktarlarını bilecek ve diyet örüntüsünü bu açıdan yorumlayabilmek Üç günlük bireysel besin tüketimi uygulayarak ve fiziksel aktivite kayıtları tutarak kendi beslenme durumlarını saptamak. Günlük tüketilmesi önerilen besin öğeleri miktarlarıyla karşılaştırarak, genel beslenme durumunu ve beslenme alışkanlıklarını değerlendirebilmek ve düzeltilmesi konusunda öneriler getirebilir

**Ders İçeriği:**

Sağlıklı beslenmede karbonhidratların, proteinlerin ve lipitlerin önemi, kimyasal özellikleri, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, günlük gereksinimin, miktarları, aşırı alım ve sağlık üzerindeki etkileri anlatılır. Makro moleküllerde enerji oluşumu ve etkileyen etmenler açıklanır. Ayrıca besinlerin enerji karbonhidrat, protein, içeriklerinin hesaplama yöntemlerinin öğretilmesi, besin hazırlama, pişirme, işleme teknikleri anlatılıp, geleneksel yemek tariflerin beslenme ilkelerine uygun olarak pişirilmesi laboratuvar ortamında uygulanması sağlanır.

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Yrd.Doç.Dr. İsmail Özkaya

**Dersin Yardımcıları:**

A.Gör. Eda Bozkır

**Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: sunum
<b>Kaynakları</b>	: Baysal, A., (2006). Beslenme, Hatipoğlu Yayınevi, Ankara. ,Whitney, E.N, Rolfes, S.R., ( 2002 ). Understanding Nutrition, Wards Worth /
<b>Dökümanlar</b>	: Thomson Learning Company ,USA. 3.Mahan, L.K , Stump, S.E., (2004). Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy, 11 th Edition, USA. 4.Brown,
<b>Ödevler</b>	: A., (2000). Understanding Food: Principles and Preparation, Wadsworth / Thomson Learning,
<b>Sınavlar</b>	: -

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Karbonhidratlar	Ders öncesi verilen notları okuma	
2	Karbonhidratlar	Ders öncesi verilen notları okuma	
3	Proteinler	Ders öncesi verilen notları okuma	
4	Proteinler	Ders öncesi verilen notları okuma	
5	Proteinler	Ders öncesi verilen notları okuma	
6	Yağlar	Ders öncesi verilen notları okuma	
7	Yağlar	Ders öncesi verilen notları okuma	
8	Yağlar	Ders öncesi verilen notları okuma	
9	Ara sınav	-	-
10	Enerji ve fiziksel aktivite	Ders öncesi verilen notları okuma	
11	Enerji ve fiziksel aktivite	Ders öncesi verilen notları okuma	
12	Enerji ve fiziksel aktivite	Ders öncesi verilen notları okuma	
13	Proje sunumları ve değerlendirilmesi	Ders öncesi verilen notları okuma	
14	Proje sunumları ve değerlendirilmesi	Ders öncesi verilen notları okuma	
15	Proje sunumları ve değerlendirilmesi	Ders öncesi verilen notları okuma	

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Verilen ders kapsamı çerçevesinde ortak sorunları tartışabilir
Ö02	Konularla ilgili basit uygulamalar yaparak deney ve teorinin nasıl bağdaşacağı konusunda bilgi sahibi olabilir
Ö03	Genel beslenme ilkelerini bilir
Ö04	Besinleri besin öğesi açısından değerlendirebilir
Ö05	Sağlıklı beslenmenin vücut çalışmasındaki önemini kavrar
Ö06	Besin hazırlama, pişirme ve işleme tekniklerini bilir

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.

P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%70
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	4	40
Ödevler	14	2	28
Sunum/Seminer Hazırlama	4	2	8
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	14	4	56
Laboratuvar	0	0	0
Proje	8	2	16
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>178</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>6</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	5	4	3	4	4	4	4	3	3	4	5	4
<b>Ö01</b>	2	4	3	1	3	5	4	2	5	1	4	2
<b>Ö02</b>	4	1	2	3	4	1	5	4	2	4	2	5
<b>Ö03</b>	1	4	2	5	1	3	3	3	2	5	4	1
<b>Ö04</b>	3	4	2	2	2	1	4	3	3	3	3	4
<b>Ö05</b>	1	2	2	3	2	1	3	4	5	2	3	4
<b>Ö06</b>	3	2	3	4	3	3	5	2	1	4	2	2



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13209 DÜNYA MUTFAKLARI					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	BES13209	DÜNYA MUTFAKLARI	2	2	2

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

Bu dersin amacı, öğrencilerin farklı ülkelerin mutfakları ve beslenme kültürleri/alışkanlıklarını ve bunların bireylerin sağlıkları üzerindeki olumlu ya da olumsuz etkilerini öğrenerek sağlıklı bir diyetin özelliklerini kavrayabilmeleridir

**Ders İçeriği:**

Sunum, tartışma, soru-yanıt

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Öğr.Gör. Eda Bozkır

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	:	-
<b>Kaynakları</b>	:	Çeşitli makale ve dergiler ile standart yemek reçeteleri
<b>Dökümanlar</b>	:	Personel Web Sitesi
<b>Ödevler</b>	:	-
<b>Sınavlar</b>	:	Personel Web Sitesi

**Ders Yapısı**

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	0	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:	0
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	0	<b>Fen Bilimleri</b>	:	0
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	0	<b>Sağlık Bilimleri</b>	:	10
<b>Sosyal Bilimler</b>	:	10	<b>Alan Bilgisi</b>	:	80

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Etnik mutfaklar	Konu ile ilgili makale ve kitap okuma	Personel Web Sitesi
2	Farklı coğrafik koşullar ve iklimlerde beslenme	Konu ile ilgili makale ve kitap okuma	Personel Web Sitesi
3	Beslenme migrasyonu ve farklı ülkelerde adab kuralları	Konu ile ilgili makale ve kitap okuma	Personel Web Sitesi
4	Güney Asya Mutfağı'nın genel özellikleri ve bölgenin beslenme alışkanlıkları	Konu ile ilgili makale ve kitap okuma	Personel Web Sitesi
5	Batı Asya Mutfağı'nın genel özellikleri ve bölgenin beslenme alışkanlıkları	Konu ile ilgili makale ve kitap okuma	Personel Web Sitesi
6	Doğu Asya Mutfağı'nın genel özellikleri ve bölgenin beslenme alışkanlıkları	Konu ile ilgili makale ve kitap okuma	Personel Web Sitesi
7	Güney Avrupa Mutfağı'nın genel özellikleri ve bölgenin beslenme alışkanlıkları	Konu ile ilgili makale ve kitap okuma	Personel Web Sitesi
8	Ara sınav	-	-
9	Batı Avrupa Mutfağı'nın genel özellikleri ve bölgenin beslenme alışkanlıkları	Konu ile ilgili makale ve kitap okuma	Personel Web Sitesi
10	Kuzey Avrupa Mutfağı'nın genel özellikleri ve bölgenin beslenme alışkanlıkları	Konu ile ilgili makale ve kitap okuma	Personel Web Sitesi
11	Doğu Avrupa Mutfağı'nın genel özellikleri ve bölgenin beslenme alışkanlıkları	Konu ile ilgili makale ve kitap okuma	Personel Web Sitesi
12	Latin Amerika Ülkeleri Mutfakları ve sağlık-beslenme ilişkisi	Konu ile ilgili makale ve kitap okuma	Personel Web Sitesi
13	Merkezi Amerika Mutfağı ve sağlık-beslenme ilişkisi	Konu ile ilgili makale ve kitap okuma	Personel Web Sitesi
14	Güney Afrika Mutfağı ve sağlık-beslenme ilişkisi	Konu ile ilgili makale ve kitap okuma	Personel Web Sitesi
15	Kuzey Afrika Mutfağı ve sağlık-beslenme ilişkisi	Konu ile ilgili makale ve kitap okuma	Personel Web Sitesi

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Farklı ülkelerin ve toplumların beslenme alışkanlıklarını ve bunların sağlık üzerindeki etkisini anlayabilme
Ö02	Beslenme alışkanlıklarının sağlık üzerindeki etkisini öğrenebilme
Ö03	Sağlıklı bir diyetin özelliklerini kavrayabilme
Ö04	Farklı kültürlerin beslenme alışkanlıklarını etkileyen faktörleri yorumlayabilme
Ö05	Farklı beslenme alışkanlıklarının olumlu özelliklerini planlanacak diyetle adapte edebilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilmeye ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.



P06 Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.

P03 Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.

P02 Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

SYO13201	FARMAKOLOJİ			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı				
3	SYO13201	FARMAKOLOJİ		2	2	2

#### Dersin Dili:

İngilizce

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Seçmeli

#### Dersin Amacı:

Bu dersin amacı öğrencilerin kliniklerde sık kullanılan ilaçların etken maddesi, etkileri, yan etkileri, ilaçları kullanma sırasında dikkat edilecek hususlar, ilaçlara bağlı komplikasyonlar konusunda bilgi sahibi olması Hastalara ve hasta yakınlarına ilaçların kullanımı ve ilaçların kullanımı sırasında dikkat edilecek konularda eğitim verecek düzeyde bilgi sahibi olmalarıdır.

#### Ders İçeriği:

İlaçlara Genel Bakış, Otonom Sinir Sistemi İlaçları, Santral Sinir Sistemi İlaçları, Kardiyovasküler Sistem İlaçları, Solunum Sistemine Etkili İlaçlar, Histamin Ve Antihistaminikler, Sindirim Sistemi İlaçları, Vitaminler, Endokrin Sisteme Etkili İlaçlar, Diüretikler Ve Su-Elektrolit Dengesini Düzenleyen İlaçlar, Antibiyotikler, Antiseptikler, Antiparaziter İlaçlar, Antikanser İlaçlar, İlaç Suistimali Ve İlaç Bağımlılığı, akut Zehirlenmeler ve Tedavi Yöntemleri.

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Yrd.Doç.Dr. AYŞE ÇİL AKINCI

#### Dersin Yardımcıları:

A.Gör. Aylin Aydın Sayılan

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	:	İsmet Dökmeci. Sağlık Yüksekokulları için Farmakoloji. 2007. Rotatıp ISBN: 9756395737
<b>Kaynakları</b>	:	
<b>Dökümanlar</b>	:	
<b>Ödevler</b>	:	İsmet Dökmeci. Sağlık Yüksekokulları için Farmakoloji. 2007. Rotatıp ISBN: 9756395737
<b>Sınavlar</b>	:	-

#### Ders Yapısı

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	: 70
<b>Sosyal Bilimler</b>	:	<b>Alan Bilgisi</b>	: 30

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İlaçlara Genel Bakış	Ders öncesi kitap okuma	İsmet Dökmeci. Sağlık Yüksekokulları için Farmakoloji. 2007. Rotatıp ISBN: 9756395737
2	Otonom Sinir Sistemi İlaçları	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	İsmet Dökmeci. Sağlık Yüksekokulları için Farmakoloji. 2007. Rotatıp ISBN: 9756395737
3	Santral Sinir Sistemi İlaçları	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	İsmet Dökmeci. Sağlık Yüksekokulları için Farmakoloji. 2007. Rotatıp ISBN: 9756395737
4	Kardiyovasküler Sistem İlaçları	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	İsmet Dökmeci. Sağlık Yüksekokulları için Farmakoloji. 2007. Rotatıp ISBN: 9756395737
5	Solunum Sistemine Etkili İlaçlar	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	İsmet Dökmeci. Sağlık Yüksekokulları için Farmakoloji. 2007. Rotatıp ISBN: 9756395737
6	Histamin Ve Antihistaminikler	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	İsmet Dökmeci. Sağlık Yüksekokulları için Farmakoloji. 2007. Rotatıp ISBN: 9756395737
7	Sindirim Sistemi İlaçları	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	İsmet Dökmeci. Sağlık Yüksekokulları için Farmakoloji. 2007. Rotatıp ISBN: 9756395737
8	Sindirim Sistemi İlaçları	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	İsmet Dökmeci. Sağlık Yüksekokulları için Farmakoloji. 2007. Rotatıp ISBN: 9756395737
9	Ara sınav	-	-
10	Vitaminler, Endokrin Sisteme Etkili İlaçlar	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	İsmet Dökmeci. Sağlık Yüksekokulları için Farmakoloji. 2007. Rotatıp ISBN: 9756395737
11	Diüretikler Ve Su-Elektrolit Dengesini Düzenleyen İlaçlar	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	İsmet Dökmeci. Sağlık Yüksekokulları için Farmakoloji. 2007. Rotatıp ISBN: 9756395737
12	Antiseptikler, Antiparaziter İlaçlar	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	İsmet Dökmeci. Sağlık Yüksekokulları için Farmakoloji. 2007. Rotatıp ISBN: 9756395737
13	Antibiyotikler	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	İsmet Dökmeci. Sağlık Yüksekokulları için Farmakoloji. 2007. Rotatıp ISBN: 9756395737
14	Antikanser İlaçlar	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	İsmet Dökmeci. Sağlık Yüksekokulları için Farmakoloji. 2007. Rotatıp ISBN: 9756395737
15	İlaç Suistimali Ve İlaç Bağımlılığı, akut Zehirlenmeler ve Tedavi Yöntemleri	Ders öncesi ilgili bölümü okuma	İsmet Dökmeci. Sağlık Yüksekokulları için Farmakoloji. 2007. Rotatıp ISBN: 9756395737

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Farmakolojinin temel kavramları; çalışma alanı ve dalları; ilaç tanımı; ilaç uygulamasıyla ilgili temel kurallar; ilaçların verilmiş yolları ve dozları; ilaçların etki mekanizmaları hakkında bilgi sahibi olabilmek
Ö02	Farmakokinetik, farmakodinami hakkında bilgi sahibi olabilmek
Ö03	Klinik farmakoloji hakkında bilgi sahibi olabilmek
Ö04	Tedavide kullanılan ilaçların yan etkileri, kontrendikasyonları, toksikolojik özellikleri hakkında bilgi sahibi olabilmek
Ö05	Değişik sistem hastalıklarının tedavisinde kullanılan ilaçlar hakkında bilgi sahibi olabilmek
Ö06	Antibiyotik ve diğer kemoterapötikler hakkında bilgi sahibi olabilmek
Ö07	İlaç suistimali ve bağımlılık hakkında bilgi sahibi olabilmek
Ö08	Akut zehirlenmeler hakkında bilgi sahibi olabilmek
Ö10	Reçete ve prospektüs bilgilerini yorumlayabilmek

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilmek.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilmek, bunlara uyum sağlayabilmek ve kendisini olumlu yönde değiştirebilmek becerisi kazanabilmek.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilmek.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilmek.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilmek.

P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırkırelili Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13201		GENEL MİKROBİYOLOJİ			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	BES13201	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2	3	5

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Bu dersin amacı bakteri, Virüs ve Mantarın yapısını, metabolizma ve özelliklerini sıralamak, hücre bölünme ve vücudun genetik yapısı oluşturan DNA, RNA replikasyonu, transkripsiyon ve protein sentezi mekanizmasını incelemek, konak parazit ilişkilerini anlamak, temel İmmünoloji kavramlardan söz edilmek ve besin kaynaklı mikrobiyal hastalıkları tanımlamaktır.

#### Ders İçeriği:

Temel Mikrobiyoloji

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Öğr.Gör. Muhammet Ali ÇAKIR

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	: Prof. Dr. H. Bilgehan "Temel Mikrobiyoloji ve Bağışıklık Bilimi" Barış Yayınları, Fakülteler Kitabevi, İzmir, 1999
<b>Kaynakları</b>	:
<b>Dökümanlar</b>	: Prof. Dr. Selahattin Sert GENEL MİKROBİYOLOJİ LABORATUVAR NOTLARI Atatürk Üniversite yayınları 1996 Jawetz, Melnick and Adelberg's
<b>Ödevler</b>	: Medical Microbiology, Brooks
<b>Sınavlar</b>	: GF, Butel JS, Morse SA. Appleton and Lange Jawetz, Melnick and Adelberg's Medical Microbiology, Brooks, Prof. Dr. Selahattin Sert GENEL MİKROBİYOLOJİ LABORATUVAR NOTLARI Atatürk Üniversite yayınları 1996, Prof. Dr. H. Bilgehan "Temel Mikrobiyoloji ve Bağışıklık Bilimi" Barış Yayınları, Fakülteler Kitabevi, İzmir, 1999 Personel Web Yönetimi Personel Web Yönetimi Personel Web Yönetimi

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Mikroorganizmalar hakkında genel bilgi	Yardımcı Kitap Ünite 1 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
2	Hücre; prokaryotlar, ökaryotlar	Yardımcı Kitap Ünite 2 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
3	Bilgi bakteriler, mantarlar, virüsler, algler	Yardımcı Kitap Ünite 3 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
4	Mikroorganizmaların sınıflandırılması	Yardımcı Kitap Ünite 4 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
5	Mikroorganizmaların gelişimi, beslenmesi, besi yerleri	Yardımcı Kitap Ünite 5 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
6	Üreme fizyolojisi, üremeyi kısıtlama (inhibisyon yöntemleri)	Yardımcı Kitap Ünite 6 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
7	Mikroorganizmalarda metabolizma	Yardımcı Kitap Ünite 7 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
8	Anaerob kültür metodları ile virüs üretimi	Yardımcı Kitap Ünite 8 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
9	Ara sınav	-	-
10	Mikrobiyal genetik	Yardımcı Kitap Ünite 9 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
11	Mikroorganizmaların kontrol altına alınmaları	Yardımcı Kitap Ünite 10 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
12	Kemoterapötik maddeler ve mikroorganizmalar	Yardımcı Kitap Ünite 11 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
13	Direnç biyokimyasal mekanizması	Yardımcı Kitap Ünite 12 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
14	Antijenlerin kimyasal yapısı ve antikorla ilişkileri	Yardımcı Kitap Ünite 13 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
15	Bakteri antijenleri ve immünoloji	Yardımcı Kitap Ünite 14 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar

#### Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

BY13151 GENEL BİYOLOJİ

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bireyin tedavisi boyunca dikkat edilmesi gereken sterilizasyon ve dezenfeksiyon yöntemlerini seçebilme
Ö03	İmmün sistemin savunma mekanizmaları ve mikroorganizmaların yaptığı hastalıkları ilişkilendirebilme

Ö04	Sterilizasyon ve dezenfeksiyon yöntemlerini listeleyebilme
Ö05	Mikroorganizmaların hastalık yapma mekanizmalarını sıralayabilme
Ö06	Mikroorganizmaları tanımlayabilme
Ö07	Mantar ve parazitlerin önemli özelliklerini öğrenebilme
Ö08	Mikrobiyoloji laboratuvarının genel prensiplerini kavrayabilme
Ö09	Mikroorganizmaların taşınma biçimlerini kavrayabilme

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	1	%10
Uygulama	1	%10
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	14	2	28
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>142</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>5</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	2	4	4	2	2	4	3	2	2	4	3	3
<b>Ö01</b>	2	4	4	2	2	4	3	2	2	4	3	3
<b>Ö03</b>	2	4	4	2	2	4	3	2	2	4	2	3
<b>Ö04</b>	2	4	4	2	2	4	3	3	2	4	3	3
<b>Ö05</b>	2	4	4	3	2	4	3	3	2	4	3	3
<b>Ö06</b>	2	4	4	3	2	4	3	3	2	4	3	3
<b>Ö07</b>	2	4	4	3	2	4	3	3	2	4	3	3
<b>Ö08</b>	2	4	4	3	2	4	3	3	2	5	5	4
<b>Ö09</b>	2	3	4	3	3	4	3	3	2	4	4	3





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

UNV13007	İLETİŞİM			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı				
3	UNV13007	İLETİŞİM		2	2	2

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

Bu dersin amacı; 1-Öğrencilerin sözlü ve yazılı iletişim becerilerini geliştirerek özel ve iş yaşamlarında kendilerini doğru ifade edebilme yeteneği kazandırmak. 2-İş yaşamında kullanılan iletişim türleri, araçları ve biçimlerini tanımlama 3-Genel ve profesyonel anlamda etik konusunda bilinçlenmelerini sağlamak.

**Ders İçeriği:**

Dersler anlatım ve uygulama şeklinde interaktif bir tarzda yapılacaktır. Görsel sunumlar yardımıyla teorik bilgi ve örneklemeler yapıldıktan sonra uygulama çalışması gerçekleştirilecektir. Öğrencilerden derse katılım, verilen ödevleri hazırlamaları ve dersle ilgili ilave çalışmalarını takip etmeleri beklenmektedir.

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Prof.Dr. Ali Akben

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: Belirtilen kaynaklardan derlenmiş sunumlar
<b>Kaynakları</b>	: KIRMIZI H., Genel ve Teknik İletişim, BEKTAŞ Ç., İşletme Becerileri ve Grup Çalışması, CÜCELOĞLU D., Keşsesiz Bir Yaşam İçin İletişim
<b>Dökümanlar</b>	: Donanımları, SELÇUKLU S., İş Dünyasında Etkili İletişim
<b>Ödevler</b>	: Personel Web Sitesi
<b>Sınavlar</b>	:

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İletişimin Tarihi, Tanımı ve Temel Kavramlar		
2	İletişimin Amacı, Önemi ve Özellikleri, İletişim Süreci		
3	İletişimin Türleri. Sözlü İletişim (Sözlü iletişimin önemi, temel ilkeleri, Konuşma, dinleme türleri, Dinleme becerisi geliştirme, Sözlü iletişimi geliştirme için ilkeler)		
4	Sözsüz İletişim. (Beden Dili, önemi, özellikleri, sözsüz iletişim unsurları)		
5	Yazılı iletişim. İş ve Toplumsal Yaşamda Karşılaşılan Yazı türleri		
6	İletişim engelleri ve iletişim engellerini aşma yolları.		
7	Grup ve Kitle İletişimi (Tanımlar, İletişim kalıpları), İletişim Kurumları		
8	İş Hayatında İletişim. (İş hayatında uygulanabilecek İletişim Teknikleri, Formel ve informal İletişim. Yatay ve Dikey İletişim		
9	Ara sınav		
10	İş Hayatında İletişim (Telefonla konuşma, Toplantılar, Etkili Sunum Yapma )		
11	İş Hayatında İletişim. (Telefonla konuşma, Toplantılar, Etkili Sunum Yapma )		
12	Grafik İletişim		
13	Teknolojik İletişim Araçları: TV, Telefon, İnternet, Telekonferans, Video konferans Teknolojik iletişim araçlarının bireyin yaşamındaki olumlu ve olumsuz yönleri nelerdir?		
14	Teknolojik İletişim Araçları: TV, Telefon, İnternet, Telekonferans, Video konferans Teknolojik iletişim araçlarının bireyin yaşamındaki olumlu ve olumsuz yönleri nelerdir?		
15	Mesleki Etik: Profesyonellik Nedir? Etik Sorgulama, Yükümlülükler, sorumluluklar, İletişimde Etik		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	İletişimin tanım ve kavramlarını öğrenerek iletişim öğelerini analiz edebilme
Ö02	İletişim engeli yaratan olguları kavrayabilme ve önlemler alabilme
Ö03	Sözlü ve yazılı iletişim becerilerini geliştirebilme
Ö04	Dilötesi faktörleri tanımak ve önemini kavrayabilme
Ö05	Mesleki yaşamda uygulanan iletişim türlerini ve araçlarını tanıyabilme ve kullanabilme, kurum içi yazı türleri ve genel amaçlı iş mektupları hakkında bilgi sahibi olabilme
Ö06	Grup ve Kitle iletişimi hakkında bilgilenebilme
Ö07	Grafik iletişim öğelerini ve önemini kavrayabilme
Ö08	Teknolojik iletişim araçları ve kullanım alanları hakkında bilgi sahibi olabilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%70
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

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

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Ö01</b>	3	1	3	3	4	5	3	3	3	3	3	3
<b>Ö02</b>	3	1	3	3	4	5	3	3	3	3	3	3
<b>Ö03</b>	3	1	3	3	4	5	3	3	3	3	3	3
<b>Ö04</b>	3	1	3	3	4	5	3	3	3	3	3	3
<b>Ö05</b>	3	1	3	3	4	5	3	3	3	3	3	3
<b>Ö06</b>	3	1	3	3	4	5	3	3	3	3	3	3
<b>Ö07</b>	3	1	3	3	4	5	3	3	3	3	3	3
<b>Ö08</b>	3	1	3	3	4	5	3	3	3	3	3	3



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

UNV13201	İNGİLİZCE-III			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS	
3	UNV13201	İNGİLİZCE-III	4	4	4	

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Bu dersin amaçları şunlardır: yabancı olmadığı iş hayatı, eğitim ve boş zamanlarıyla ilgili konularda, anlaşılır bir dilde yapılan ifadeleri ana hatlarıyla anlayabilir; seyahatlerde karşılaşılan olağan durumların çoğunun üstesinden gelebilir; bildiği konularda ve kişisel ilgi alanına dahil alanlarda kendisini basit ve bağlantılı bir biçimde ifade edebilir; yaşanan olayları ve edindiği tecrübeleri anlatabilir, hayallerini, umutlarını ve hedeflerini tanımlayabilir, plan ve görüşmelerini gerekçelendirebilir veya bu konularda açıklamalarda bulunabilir.

**Ders İçeriği:**

Öğretim Yöntemleri: Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma, Grup Çalışması, Örnek Olay

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Okutman FULYA KİNCAL

**Dersi Veren:**

Okutman AYSUN BULUNUZ

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: Ders Kitabı (Soars, Liz and John. New Headway Pre-Intermediate Student's Book. Oxford: Oxford University Press, 2000. Print.
<b>Kaynakları</b>	: Workbook, dictionary, Audio Cd
<b>Dökümanlar</b>	: Personnel Web Page
<b>Ödevler</b>	: Personnel Web Page
<b>Sınavlar</b>	: Personnel Web Page

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Tenses;Questions;Question words	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
2	Present tenses;have/have got	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
3	Past Tenses	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
4	Quantity;Articles	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
5	Verb patterns (1);Future intentions	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
6	What's it like?;Comparative and superlative adjectives	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
7	Present Perfect and Past Simple;for and since	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
8	Ara sınav	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
9	should;must, tense revision have (got) to	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
10	Time and conditional clauses;What if...	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
11	Verb patterns (2);Infinitives	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
12	Passive	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
13	Second conditional;might	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
14	Present Perfect Continuous;Present Perfect Simple vs. Continuous	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
15	Past Perfect;Reported statements	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	DİNLEME: İş, okul, boş zaman vb. ortamlarda sürekli karşılaşılan bildik konulardaki net, standart konuşmanın ana hatlarını çözümlayebilmek. Güncel olaylar ya da kişisel ilgi alanına giren konularla ilgili radyo ve televizyon programlarının çoğunun ana hatlarını yavaş ve net olduğunda tanımlayabilmek.
Ö02	OKUMA: Meslekle ilgili ya da günlük dilde en sık kullanılan sözcükleri içeren metinleri tanıyabilmek ve kişisel mektuplarda belirtilen olay, duygu ve dilekleri çözümlayabilmek.
Ö03	KARŞILIKLI KONUŞMA: Dilin konuşulduğu ülkede seyahat ederken ortaya çıkabilecek bir çok durumla başa çıkabilmek.
Ö04	SÖZLÜ ANLATIM: Deneyimlerimi, hayallerimi, umutlarımı, isteklerimi ve olayları betimlemek için çeşitli kalıpları yalın bir yoldan birbirine bağlayabilmek. Düşünce ve planlara ilişkin açıklamaları ve nedenleri kısaca sıralayabilmek.
Ö05	YAZILI ANLATIM: Bildik ya da ilgi alanına giren konularla bağlantılı bir metin yazabilmek. Deneyim ve izlenimlerimi betimleyen kişisel mektuplar yazabilmek
Ö06	KARŞILIKLI KONUŞMA: Bildik, ilgi alanına giren ya da günlük yaşamla ilgili (Örneğin; aile, hobi, iş, yolculuk ve güncel olaylar gibi) konularda hazırlık yapmadan konuşmalara katılabilmek.

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmalarını yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%30
Kısa Sınav	0	%10
Ödev	1	%10
Devam	1	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	11	1	11
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>111</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Ö01</b>	5	4	2	5	4	3	1	1	1	2	3	2
<b>Ö02</b>	5	4	2	5	4	3	1	1	1	2	3	2
<b>Ö03</b>	5	4	2	5	4	3	1	1	1	2	3	2
<b>Ö04</b>	5	4	2	5	1	3	1	1	1	2	3	2
<b>Ö05</b>	5	4	2	5	4	3	1	1	1	2	3	2
<b>Ö06</b>	5	4	2	5	4	3	1	1	1	2	3	2



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

UNV13020	MESLEKİ İNGİLİZCE			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS	
3	UNV13020	MESLEKİ İNGİLİZCE	3	3	4	

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Bu dersin amaçları şunlardır: yabancı olmadığı iş hayatı, eğitim ve boş zamanlarıyla ilgili konularda, anlaşılır bir dilde yapılan ifadeleri ana hatlarıyla anlayabilir; seyahatlerde karşılaşılan olağan durumların çoğunun üstesinden gelebilir; bildiği konularda ve kişisel ilgi alanına dahil alanlarda kendisini basit ve bağlantılı bir biçimde ifade edebilir; yaşanan olayları ve edindiği tecrübeleri anlatabilir, hayallerini, umutlarını ve hedeflerini tanımlayabilir, plan ve görüşmelerini gerekçelendirebilir veya bu konularda açıklamalarda bulunabilir.

#### Ders İçeriği:

1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma, 4: Grup Çalışması, 5: Örnek Olay 6: Sınav , 7: Ödev,

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Okutman FULYA KİNCAL

#### Dersi Veren:

Okutman AYSUN BULUNUZ

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	: Ders Kitabı (Soars, Liz and John. New Headway Pre-Intermediate Student's Book. Oxford: Oxford University Press, 2000. Print.
<b>Kaynakları</b>	: Workbook, dictionary, Audio Cd
<b>Dökümanlar</b>	: Personnel Web Page
<b>Ödevler</b>	: Personnel Web Page
<b>Sınavlar</b>	: Personnel Web Page

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Unit 1: Meslekler	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
2	Unit 2: Ürün ve hizmetler	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
3	Unit 3: Konum	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
4	Unit 4: Teknoloji	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
5	Unit 5: İletişim	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
6	Unit 6: İş bağlantıları	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
7	Unit 7: Departmanlar	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
8	Ara sınav	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
9	Unit 8: İstihdam	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
10	10.Hafta Unit 9: Rekabet	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
11	Unit 10: Takım çalışması	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
12	Unit 11: Seyahat	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
13	Unit 12: Zaman çizelgeleri	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
14	Genel Tekrar	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	
15	Genel tekrar	Haftalık Çalışma MateryalleriDers Kitabı/Çalışma Kitabı	

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	DİNLEME: İş, okul, boş zaman vb. ortamlarda sürekli karşılaşılan bildik konulardaki net, standart konuşmanın ana hatlarını uygulayabilme. Güncel olaylar ya da kişisel ilgi alanına giren konularla ilgili radyo ve televizyon programlarının çoğunun ana hatlarını yavaş ve net olduğunda çözümlenebilme.
Ö02	OKUMA: Meslekle ilgili ya da günlük dilde en sık kullanılan sözcükleri içeren metinleri çözümlenebilme. Kişisel mektuplarda belirtilen olay, duygu ve dilekleri listeleyebilme
Ö03	KARŞILIKLI KONUŞMA: Dilin konuşulduğu ülkede seyahat ederken ortaya çıkabilecek bir çok durumla başa çıkabilme. Bildik, ilgi alanına giren ya da günlük yaşamla ilgili (Örneğin; aile, hobi, iş, yolculuk ve güncel olaylar gibi) konularda hazırlık yapmadan konuşmalara katılabilme.
Ö04	SÖZLÜ ANLATIM: Deneyimlerimi, hayallerimi, umutlarımı, isteklerimi ve olayları betimlemek için çeşitli kalıpları yalın bir yoldan birbirine bağlayabilirim. Düşünce ve planlara ilişkin açıklamaları ve nedenleri kısaca sıralayabilirim. Bir öyküyü anlatabilirim, bir kitap ya da filmi konusunu aktarabilirim ve izlenimlerimi belirtebilirim.
Ö05	YAZILI ANLATIM: Bildik ya da ilgi alanına giren konularla bağlantılı bir metin yazabilirim.
Ö06	Deneyim ve izlenimlerimi betimleyen kişisel mektuplar yazabilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmalarını yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	1	%20
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	14	3	42
Sunum/Seminer Hazırlama	2	2	4
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>118</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
<b>Ö01</b>	5	1	4	5	5	4	1	1	1	2	3	2
<b>Ö02</b>	5	1	4	5	5	4	1	1	1	2	3	2
<b>Ö03</b>	5	1	4	5	5	4	1	1	1	2	3	2
<b>Ö04</b>	5	1	4	5	5	4	1	1	1	2	3	2
<b>Ö05</b>	5	1	4	5	5	4	1	1	1	2	3	2
<b>Ö06</b>	5	1	4	5	5	4	1	1	1	2	3	2



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

SYO13203	PATOLOJİ			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı				
3	SYO13203	PATOLOJİ		2	2	2

## Dersin Dili:

İngilizce

## Dersin Düzeyi:

Fakülte

## Dersin Staj Durumu:

Yok

## Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

## Dersin Türü:

Seçmeli

## Dersin Amacı:

Bu dersin amaçları; sağlık alanında eğitim alan ve görev yapacak olan öğrencilerin klinik özelliklerini öğrendikleri hastalıkların, hastalık süreci sonucunda sağlıklı dokuda mikroskopik ve makroskopik olarak olumsuz yönde neden olduğu yapısal değişiklik, bozulma ve tahribatı öğrenmelerini sağlamaktır.

## Ders İçeriği:

1) Patolojinin dalları, çalışma alanları, preparat hazırlama ve boyama işlemleri 2) Dejeneratif ve metabolik hastalıkların neden olduğu patolojik doku değişimleri 3) İltihap reaksiyonunun etyoloji, patojenezi ve çeşitleri 4) Tümör etyoloji, patojenez, derece ve evrelendirmesi ile etki ve sonuçları 5) Hastalık nedenleri

## Ön Koşulları:

## Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

## Dersi Veren:

Prof.Dr. Mahmut Gümüş

## Dersin Yardımcıları:

## Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	: 1 Patolojiye giriş, patolojin çalışma yöntemi ve dalları
<b>Kaynakları</b>	: 2 Preparat hazırlama ve boyanması
<b>Dökümanlar</b>	: 3 Dejenerasyonlar
<b>Ödevler</b>	: 4 Metabolik bozukluklar
<b>Sınavlar</b>	: 5 İltihap çeşitleri, etyoloji, mekanizması ve iyileşmesi
	6 Doku tamiri ve yara iyileşmesi
	7 Etoloji
	8 Neoplazi; etyoloji ve patojenez
	M.Yenerman, Genel Patoloji, İstanbul.
	Ders notları
	-
	-

## Ders Yapısı

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

## Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Patolojiye Giriş	Ders notları	Ders notları
2	Hücre zedelenmesi ve nekroz	Ders notları	Ders notları
3	Akut ve kronik iltihap	Ders notları	Ders notları
4	Hasara Karşı Hücreyel Cevap ve Yara İyileşmesi	Ders notları	Ders notları
5	Sıvı ve Elektrolit Dengesi, Dolayım Bozuklukları	Ders notları	Ders notları
6	Genetik Hastalıklar	Ders notları	Ders notları
7	Neoplazi - I	Ders notları	Ders notları
8	Neoplazi - II	Ders notları	Ders notları
9	Ara sınav	Ders notları	Ders notları
10	İmmunolojik Sistem ve Hastalıklar	Ders notları	Ders notları
11	Benign ve malign tümör tanımı, ayırımında kullanılan kriterler, terminolojide kullanılan temel prensipler, tümör derecelendirmesi ve evrelendirmesi	Ders notları	Ders notları
12	Enfeksiyon Hastalıkları ile ilgili Temel Kavramlar	Ders notları	Ders notları
13	Farklı Enfeksiyon Ajanlarına Doku Tepkisi	Ders notları	Ders notları
14	Doku Değişikliklerinin Ortaya Çıkış Mekanizması	Ders notları	Ders notları

## Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Patolojinin önemi ve uygulamalarını anlayabilme
Ö02	Labaratuvar materyallerini tanıyabilme
Ö03	Laboratuvar tekniklerini öğrenebilme
Ö04	Hastalıkların nedeni ve etyopatogenezi hakkında bilgi sahibi olabilme
Ö05	Patolojik süreçleri kavrayabilme

## Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.

P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13207		TÜRK MUTFAĞI				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS	
3	BES13207	TÜRK MUTFAĞI	2	2	4	

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Bu dersin amaçları: öğrencilerin genel olarak mutfak kavramının tarihsel gelişimi ile Türk Mutfağı'nın gelişimi, özellikleri ve içeriği hakkında yeterli bilgi düzeyine erişmesi; Türk Mutfağı ve sağlıklı beslenme arasındaki etkileşimi yorumlayabilmesidir

#### Ders İçeriği:

Yemek ve Kültür Etkileşimi; Mutfağın Tarihsel Gelişimi; Türk Mutfağı'nın Tarihsel Gelişimi; Türk Mutfağı'nın Genel Özellikleri, İçeriği ve Yapısı; Yemek Kalitesine Etki Eden Etmenler; Yemek Hazırlama ve Pişirmede Dikkat Edilecek Hususlar; Sağlıklı Pişirme Yöntemleri; Türkiye'nin Halk Mutfağı ve Yöresel Mutfaklar; Yemek ve Sosyal Hayat Etkileşimi, Sofra Adabı; Dünya Mutfakları ve Özellikleri

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Öğr.Gör. Eda Bozkır

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	: Türk Mutfağı hakkında yazılmış çeşitli yerli - yabancı kitaplardan ve kişisel çalışmalar/deneyimlerden elde edilen bilgilerin derlenmesiyle
<b>Kaynakları</b>	: oluşturulmuş notlar kullanılacaktır
<b>Dökümanlar</b>	: Algar A. - Klasik Türk Mutfağı (1999),Davidson A. - Hareket Eden Gıdalar (1981),İlkin N. , Kaufman S. - Türk Mutfağından Bir Tad (2002)
<b>Ödevler</b>	: ,Civitello L. - Mutfak ve Kültür (2011),Yazgan M. - Türk Mutfağı (1996),Edelstein S. - Açgıçlık, Konaklama İşletmecileri ve Beslenme
<b>Sınavlar</b>	: Profesyonelleri için Besin, Mutfak ve Kültürel Yetkinlik (2010) Personel Web Sitesi Yöresel Mutfaklar ile ilgili sunumlar Personel Web Sitesi

#### Ders Yapısı

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	: 0	<b>Eğitim Bilimleri</b>	: 0
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	: 0	<b>Fen Bilimleri</b>	: 0
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	: 0	<b>Sağlık Bilimleri</b>	: 0
<b>Sosyal Bilimler</b>	: 0	<b>Alan Bilgisi</b>	: 100

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Yemek ve Kültür Etkileşimi	Literatür tarama ve diğer kaynaklar	Ders notları ve sunumlar
2	Mutfağın Tarihsel Gelişimi	Literatür tarama ve diğer kaynaklar	Ders notları ve sunumlar
3	Türk Mutfağı'nın tarihsel Gelişimi	Literatür tarama ve diğer kaynaklar	Ders notları ve sunumlar
4	Türk Mutfağı'nın Genel Özellikleri, İçeriği ve Yapısı	Literatür tarama ve diğer kaynaklar	Ders notları ve sunumlar
5	Yemek Kalitesine Etki Eden Faktörler	Literatür tarama ve diğer kaynaklar	Ders notları ve sunumlar
6	Yemek Hazırlama ve Pişirmede Dikkat Edilecek Hususlar	Literatür tarama ve diğer kaynaklar	Ders notları ve sunumlar
7	Sofra adabı	Literatür tarama ve diğer kaynaklar	Ders notları ve sunumlar
8	Ara sınav	-	-
9	Sağlıklı Pişirme Yöntemleri	Literatür tarama ve diğer kaynaklar	Ders notları ve sunumlar
10	Yemek ve Sosyal Hayat Etkileşimi, Sofra Adabı	Literatür tarama ve diğer kaynaklar	Ders notları ve sunumlar
11	Dünya Mutfakları ve Özellikleri	Literatür tarama ve diğer kaynaklar	Ders notları ve sunumlar
12	Yerel Mutfaklar	Konu ile ilgili sunum hazırlama	-
13	Yerel Mutfaklar	Konu ile ilgili sunum hazırlama	-
14	Yerel Mutfaklar	Konu ile ilgili sunum hazırlama	-
15	Yerel Mutfaklar	Konu ile ilgili sunum hazırlama	-

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Beslenme ve kültür arasındaki ilişkiyi kavrayabilme
Ö02	Mutfak kavramı ve Türk Mutfağı'nın tarihsel gelişimi hakkında bilgi sahibi olabilme
Ö03	Türk Mutfağı'nın genel özellikleri, içeriği ve yapısı hakkında yeterli bilgiye sahip olabilme
Ö04	Sağlıklı ve kaliteli besin hazırlama tekniklerini kavrayabilme
Ö05	Yeme kültürü ve sosyal hayat arasındaki ilişkiyi anlayabilme ve yemekte adab kurallarını öğrenerek uygulayabilme
Ö06	Türkiye'nin halk mutfağı ve yöresel mutfakların detayları hakkında yeterli bilgi düzeyine erişebilme

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmalarını yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.

P06 Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.

P03 Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.

P02 Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%10
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	1	35	35
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>107</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	4	4	4	3	3	4	4	5	3	2	5	3
<b>Ö01</b>	3	4	4	2	2	3	2	4	1	1	1	1
<b>Ö02</b>	3	3	4	2	1	3	3	5	1	1	1	1
<b>Ö03</b>	5	4	4	3	2	3	3	5	1	1	1	2
<b>Ö04</b>	5	5	5	4	4	5	4	4	3	1	3	3
<b>Ö05</b>	4	3	3	2	3	3	4	5	1	1	3	1
<b>Ö06</b>	5	4	4	2	2	5	4	3	4	4	5	2



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

SYO13206	ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ VE BİYOİSTATİSTİK			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS	
4	SYO13206	ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ VE BİYOİSTATİSTİK	3	3	4	

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Bu dersin amacı sağlık alanında araştırma yapılması ve becerisi kazandırılmasıdır.

**Ders İçeriği:**

Araştırmada temel kavramlar, araştırma problemlerinin seçimi, sağlık sorunları ile ilgili araştırmaların değerlendirilmesi, farklı araştırma yöntemlerinin özellikleri, veri toplama ve analiz yöntemleri, istatistiksel testler ve rapor yazma süreçlerinin öğretilmesi.

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet SÖKMEN

**Dersi Veren:**

Öğr.Gör. Gülsün MEMİ

**Dersin Yardımcıları:**

Yrd.Doç.Dr. Nalan hakime NOGAY

**Dersin Kaynakları****Ders Notları**

:

**Kaynaklar**

: Ekiz D: Eğitimde Araştırma Yöntem ve Metotlarına Giriş Ankara 2003,Erefe İ:Hemşirelikte Araştırma İlke Süreç ve Yöntemleri,İstanbul

**Dökümanlar**

: ,2002,Lobiondo-Wood G, Haber J: Nursing Research, Methods and Critical Appraisal for Evidence-Based Practice, 6th Edition, Mosby

**Ödevler**

: Elsevier, 2006.,Wood GL, Haber J: Nursing Research, Methods And Critical Appraisal For Evidence-Bese Practice. Mosby Elseiver.

**Sınavlar**

: 2006,Rosner B. Fundamentals of Biostatics 2008

Personel Web Sitesi

**Ders Yapısı****Matematik ve Temel Bilimler** : 40**Mühendislik Bilimleri** :**Mühendislik Tasarımı** :**Sosyal Bilimler** : 20**Eğitim Bilimleri** :**Fen Bilimleri** : 20**Sağlık Bilimleri** : 20**Alan Bilgisi** :**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Araştırma Süreci. Literatür tarama yöntemleri.		
2	Bilimsel makale nasıl okunur, Bilimsel bir makalede olması gereken özellikler.		
3	Araştırmalarda veri toplama. Araçların geçerliliği, güvenilirliği, seçicilik, duyarlılık		
4	"EVEN ve örneklem. Örneklem büyüklüğünün saptama. Örneklem yöntemleri		
5	Tanımlayıcı ölçütler, Parametrik Önemlilik testleri		
6	Non parametrik testler		
7	örnek çalışma ve uygulamalar		
8	Ara sınav		
9	Araştırmalarda Hata Kaynakları		
10	Araştırma etiği ve araştırma raporunun yazımı		
11	Makale kritiği		
12	Tablo ve grafik yapımı		
13	Raporlama ve yazma		
14	Proje sunumu		
15	Proje sunumu		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	İstatistiksel terimleri anlayıp kullanabilme
Ö02	Sağlık alanında araştırma yapabileme
Ö03	Bilimsel araştırma süreci basamakları doğrultusunda bir araştırma planlayabilme
Ö04	Analitik Düşünebilme
Ö05	Bir makaleyi kritize edebilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmalarını yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşamı boyunca öğrenme davranışını kazanabilme.



P03 Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.

P02 Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13208	BESİN GÜVENLİĞİ			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı				
4	BES13208	BESİN GÜVENLİĞİ		2	2	2

#### Dersin Dili:

İngilizce

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Seçmeli

#### Dersin Amacı:

Bu dersin amaçları; öğrencinin besin güvenliğini bozan etmenlerle ilgili kavramları, besine bulaşma yollarını, sağlık üzerine etkilerini, önlemleri ve bu maddeler ile ilgili yasal düzenlemeleri kavrayabilmesi ve açıklayabilmesidir.

#### Ders İçeriği:

Gıda güvenliği ve kalite ile ilişkili temel kavramları kapsar

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Öğr.Gör. Muhammet Ali ÇAKIR

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	:	Jones JM.Food Safety. Eagen Press,St Paul,1998
<b>Kaynakları</b>	:	De Vires J (Ed).Food Safety and Toxicology.CRC Pres. NewYork,1996
<b>Dökümanlar</b>	:	Helfrich W, Winter CK (Ed).Food Toxicology.CRC Press
<b>Ödevler</b>	:	LLC,2001
<b>Sınavlar</b>	:	es JM.Food Safety. Eagen Press,St Paul,1998 De Vires J(Ed).Food Safety and Toxicology.CRC Pres. NewYork,1996

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Gıda güvenliğinin önemi Türkiye’de ve dünyada gıda güvenliği	Yardımcı Kitap Ünite 1 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
2	Gıda güvenliği ile ilgili yasalar, gıda kanunu	Yardımcı Kitap Ünite 2 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
3	Gıda kontaminantları ve bozulma etkenleri	Yardımcı Kitap Ünite 3 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
4	Gıda kökenli sağlık riskleri 1 (bakteriler ve küflerden kaynaklanan riskler)	Yardımcı Kitap Ünite 4 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
5	Gıda kökenli sağlık riskleri 2 (bakteriler, parazitler, doğal gıda kontaminantları ve kimyasal kontaminantlardan kaynaklanan riskler)	Yardımcı Kitap Ünite 5 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
6	Gıda koruma teknikleri ve ürün güvenliği	Yardımcı Kitap Ünite 6 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
7	Gıdalara uygulanan temel koruma ve işleme teknikleri	Yardımcı Kitap Ünite 7 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer KaynaklarHacı Mehmet Sökmen
8	Ara sınav		
9	Gıda katkı maddeleri	Yardımcı Kitap Ünite 9 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer KaynaklarHacı Mehmet Sökmen
10	Endüstriyel gıda güvenliğinde hijyen ve sanitasyon	Yardımcı Kitap Ünite 10 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
11	Gıdalarda kalite güvenliği, ürün ve üretimin kontrolü	Yardımcı Kitap Ünite 11 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
12	GMP, GHP gıda güvenlik programları	Yardımcı Kitap Ünite 12 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
13	HACCP sistemi ve gıda endüstrisindeki gelişimi	Yardımcı Kitap Ünite 13 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
14	ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemi standardı	Yardımcı Kitap Ünite 14 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
15	ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemi standardı	Yardımcı Kitap Ünite 15 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar

#### Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

BES13202 BESİN MİKROBİYOLOJİSİ

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

<b>Sıra No</b>	<b>Açıklama</b>
Ö01	Gıda güvenliğinin önemini kavrayabilme
Ö02	Gıda kaynaklı zararlı toksin maddelerin bulaşma ve oluşum nedenlerini biliyor olabileme
Ö03	Gıda kaynaklı zararlılardan korunma yöntemlerini kavrayabilme
Ö04	Bir gıda maddesi üretirken potansiyel riskleri belirleyip risk analizi yapabilme
Ö05	Yeni üretilcek ürüne HACCP sistemini kurabilme

Ö06	Bir gıda işletmesinde uygun temizlik ve sanitasyon sistemini kurabilme
Ö07	Türkiyede uygulanan gıda güvenliği sistemini dünyada uygulananlarla karşılaştırabilme

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	1	%10
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	1	12	12
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	6	6
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>70</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	4	5	4	3	4	4	3	3	3	2	2	3
<b>Ö01</b>	4	5	5	3	3	4	4	4	3	3	3	3
<b>Ö02</b>	3	5	5	3	3	4	3	3	3	3	3	3
<b>Ö03</b>	4	5	5	4	3	4	3	3	3	3	3	3
<b>Ö04</b>	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3
<b>Ö05</b>	4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	3
<b>Ö06</b>	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
<b>Ö07</b>	3	4	4	5	5	4	4	4	3	4	3	3



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13202	BESİN MİKROBİYOLOJİSİ			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS	
4	BES13202	BESİN MİKROBİYOLOJİSİ	2	3	5	

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Dersin amacı besinlerin üretiminde, bozulmasında ve besinlerle insanlara enfeksiyon hastalıklarının bulaşmasında mikrobiyolojinin yeri tanımlar.

**Ders İçeriği:**

Besinlerin üretiminde, bozulmasında ve besinlerle insanlara enfeksiyon hastalıklarının bulaşında mikrobiyolojinin yeri.

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Öğr.Gör. Muhammet Ali ÇAKIR

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: Prof. Dr. Osman Erkmen Gıda Mikrobiyolojisi 2011 eflatun yayınevi
<b>Kaynakları</b>	: Prof. Dr. Osman Erkmen Basic Methods for the Microbiological Analysis of Foods. Nobel Publishing Comp 2007
<b>Dökümanlar</b>	: Food Microbiology, Fundamentals and Frontiers, Doyle MP,
<b>Ödevler</b>	: Beuchat LR, Montville TJ (eds). American Society for
<b>Sınavlar</b>	: Microbiology Press, Washington DC Pichhardt,K. Gıda Mikrobiyolojisi. Literatür Yayıncılık, 2007 (Çeviri)
	Adams,M.R., Moss,M.O. Food Microbiology. RSC, 2005
	Ders Kitabı(Prof. Dr. Osman Erkmen Gıda Mikrobiyolojisi 2011),Diğer Kaynaklar(Food Microbiology, Fundamentals and Frontiers, Doyle MP,) ,Prof. Dr. Osman Erkmen Basic Methods for the Microbiological Analysis of Foods. Nobel Publishing Comp 2007,Haftalık Çalışma materyalleri
	Personel Web Sitesi
	Personel Web Sitesi
	Personel Web Sitesi

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Besin-mikroorganizma ilişkileri	Yardımcı Kitap Ünite 1 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
2	Mikroorganizma kaynakları ve besinlere bulaşma yolları	Yardımcı Kitap Ünite 2 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
3	Besinlerde mikroorganizmaların gelişimini etkileyen faktörler	Yardımcı Kitap Ünite 3 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
4	Besinlerde mikrobiyel bozulmalar	Yardımcı Kitap Ünite 4 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
5	Besinlerdeki mikroorganizmaların inhibisyonu ve inaktivasyonu için kullanılan yöntemler	Yardımcı Kitap Ünite 5 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
6	Besin kaynaklı bakteriyel hastalık etkenleri I	Yardımcı Kitap Ünite 6 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
7	Besin kaynaklı bakteriyel hastalık etkenleri II	Yardımcı Kitap Ünite 7 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
8	Ara sınav		
9	Besin kaynaklı viral hastalık etkenleri	Yardımcı Kitap Ünite 8 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
10	Mikotoksijenik küfler	Yardımcı Kitap Ünite 9 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
11	Besin kaynaklı paraziter hastalık etkenleri	Yardımcı Kitap Ünite 10 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
12	Fermentasyon ve fermente besinler, Probiyotikler	Yardımcı Kitap Ünite 11 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
13	Besinlerde mikrobiyolojik muayene yöntemleri	Yardımcı Kitap Ünite 12 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
14	Besinlerde mikrobiyolojik kalite kontrolü	Yardımcı Kitap Ünite 13 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
15	Besin güvenliği sistemleri	Yardımcı Kitap Ünite 14 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar

**Ders İçin Önerilen Diğer Dersler**

BES13201 GENEL MİKROBİYOLOJİ

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
001	Besin-mikroorganizma ilişkileri hakkında bilgi sahibi olabilmek

Ö02	Besin kaynaklı hastalık etkenlerine ilişkin bilgi sahibi olabilmek
Ö03	Besin güvenliğine ilişkin bilgi sahibi olabilmek
Ö04	Besin mikrobiyolojisinin kapsamını tanımlayabilmek
Ö05	Besin fermantasyonu ve besinlerin bozulmasını sınıflandırabilmek
Ö06	Besinlerle ve suyla bulaşan mikroorganizmaları listeleyebilmek
Ö07	Besin zehirlenmelerini sınıflandırabilmek
Ö08	Besinlerin saklama koşullarını listeleyebilmek

### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilmek.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilmek, bunlara uyum sağlayabilmek ve kendisini olumlu yönde değiştirebilmek becerisi kazanabilmek.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilmek.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilmek.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilmek.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilmek, ekip üyesi olabilmek, ortak çalışmalara katılabilmek ve bu çalışmaları yönetebilmek.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilmek ve bunları yaşamı boyunca kullanabilmek.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilmek.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilmek.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilmek ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilmek.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilmek.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilmek.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%10
Devam	0	%0
Uygulama	1	%10
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	2	%50
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	13	5	65
Ödevler	1	10	10
Sunum/Seminer Hazırlama	14	1	14
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	14	2	28
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>147</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>5</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	3	4	4	3	1	4	3	2	3	4	4	3
<b>Ö01</b>	3	5	5	3	1	4	3	3	3	4	4	3
<b>Ö02</b>	3	4	4	3	1	4	3	3	3	4	4	3
<b>Ö03</b>	4	5	5	4	1	5	3	3	3	4	4	3
<b>Ö04</b>	3	4	4	4	1	4	3	3	3	4	4	3
<b>Ö05</b>	3	5	4	4	1	5	3	3	3	4	4	3
<b>Ö06</b>	3	5	5	4	2	4	3	3	3	4	4	3
<b>Ö07</b>	3	4	4	4	2	4	3	3	3	4	4	3
<b>Ö08</b>	3	5	5	4	2	5	3	3	3	4	4	3





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13210	BESİN TEKNOLOJİSİ			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı				
4	BES13210	BESİN TEKNOLOJİSİ		2	2	2

#### Dersin Dili:

İngilizce

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Seçmeli

#### Dersin Amacı:

Bu dersin amacı; besin bilimi ve teknolojisi ile ilgili kavramları öğrenebilme, besinlerdeki bozulma etkenlerini öğrenebilme, besinlerde bozulmayı önleme yollarını öğrenebilme, besin teknolojilerini inceleyebilme, besin saklama yöntemlerini öğrenebilme ve besin bileşenleri, hazır besin teknolojisindeki hammaddeler ile bileşimlerini öğrenebilmedir

#### Ders İçeriği:

Besin bilimi ve teknolojisi; Bileşenler, hammaddeler ve bileşimleri; Bozulma etkenleri ve kontrolü; Saklama yöntemleri; Tahıl, meyve-sebze, süt vb. besin teknolojileri

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Öğr.Gör. Eda Bozkır

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

Ders Notları	: Bulduk, S. (2013). Gıda Teknolojisi. Detay Yay.
Kaynakları	: Bulduk, S. (2013). Gıda Teknolojisi, Detay Yay.,İlgili kitaplar ve çeşitli bilimsel makaleler
Dökümanlar	: Personel Web Sitesi
Ödevler	: Personel Web Sitesi
Sınavlar	: Personel Web Sitesi

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Besin Bilimi ve Teknolojisi	Ders notları	Ders notları
2	Bileşenler, hammaddeler ve bileşimleri	Ders notları	Ders notları
3	Bozulma etkenleri ve kontrolü	Ders notları	Ders notları
4	Fiziksel saklama yöntemleri	Ders notları	Ders notları
5	Kimyasal saklama yöntemleri	Ders notları	Ders notları
6	Biyolojik saklama yöntemleri	Ders notları	Ders notları
7	Tahıl teknolojisi	Ders notları	Ders notları
8	Meyve-sebze teknolojisi	Ders notları	Ders notları
9	Ara sınav	Ders notları	Ders notları
10	Et ve et ürünleri teknolojisi	Ders notları	Ders notları
11	Süt ve süt ürünleri teknolojisi	Ders notları	Ders notları
12	Yağ, şeker, çay işleme teknolojisi	Ders notları	Ders notları
13	Genel tartışma	Ders notları ve makale tarama	Ders notları ve makale tarama
14	Genel tartışma	Ders notları ve makale tarama	Ders notları ve makale tarama

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Besin bilimi ve teknolojinin temel kavramlarını anlayabilme
Ö02	Besinlerdeki bozulma etkenlerini öğrenebilme
Ö03	Besinlerde bozulmayı önleme yöntemleri
Ö04	Besin saklama yöntemlerini kavrayabilme
Ö05	Hammadde ve bileşenlerle ilgili temel kavramları öğrenebilme

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13204	BESLENME BİYOKİMYASI-II			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS	
4	BES13204	BESLENME BİYOKİMYASI-II	3	3	5	

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Bu dersin amacı biyomoleküllerin sindirimini, emilimini, metabolizmadaki yıkım ve sentez yollarının yanı sıra regülasyon noktalarını da öğretmek; insan metabolizmasını bilen diyetisyenler yetiştirmektir.

#### Ders İçeriği:

Metabolizmaya Giriş Biyoenerjetikler ve ETS Karbohidrat sindirimi ve metabolik biyoyıkım yolları Krebs Döngüsü Karbohidrat metabolik biosentez yolları Karbohidrat metabolizması regülasyonu Protein sindirimi ve aminoasitlerin metabolik biyoyıkım yolları Aminoasitlerin metabolik biosentez yolları Aminoasit Metabolizması regülasyonu ve metabolik hastalıklar Lipid sindirimi ile Trigliserid ve Kolesterol Biyoyıkım yolları Trigliserid ve Kolesterol Biosentez yolları Pürin ve Pirimidin Metabolizması Beslenme, metabolik entegrasyon ve ekstrem durumlar

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Öğr.Gör. Engin Asav

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	:	Powerpoint Sunumları, Beslenme Biyokimyası (Prof. Dr. Meral Aksoy, Hatiboğlu Yay.)
<b>Kaynakları</b>	:	Biyokimyanın İlkeleri (Lehninger), Beslenme Biyokimyası (Prof. Dr. Meral Aksoy, Hatiboğlu Yay.)
<b>Dökümanlar</b>	:	
<b>Ödevler</b>	:	
<b>Sınavlar</b>	:	

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Metabolizmaya Giriş	Kimyasal Reaksiyon Türleri	powerpoint sunum çıktıları
2	Protein sindirimi ve Aminoasitlerin yıkım yolları	Aminoasit yapıları ve beslenmede proteinler	powerpoint sunum çıktıları
3	Aminoasitlerin Sentez Yolları	Aminoasit yapı ve özellikleri	powerpoint sunum çıktıları
4	Karbohidratların sindirimi ve yıkım yolları	karbohidrat yapıları ve beslenmede karbohidratlar	powerpoint sunum çıktıları
5	Karbohidratların sentez yolları	Karbohidratlar yapı ve özellikleri	powerpoint sunum çıktıları
6	Karbohidratlar ve aminoasit metabolizmasının regülasyonu	Karbohidrat ve protein metabolizması	powerpoint sunum çıktıları
7	Lipid sindirimi ve yıkım yolları	Lipid yapıları ve Beslenmede lipidler	powerpoint sunum çıktıları
8	Ara sınav		
9	Lipid sentez yolları ve lipoproteinler	Lipid yapı ve özellikleri	powerpoint sunum çıktıları
10	Nükleik asitlerin sindirimi ve yıkım yolları	Nükleik asit yapıları ve beslenmede nükleik asitler	powerpoint sunum çıktıları
11	Nükleik asitler sentez yolları	Nükleik asitler yapı ve özellikleri	powerpoint sunum çıktıları
12	Elektron Transfer Zinciri ve Biyoenerjistikler	Hücre içi reaksiyonları	powerpoint sunum çıktıları
13	Metabolizma Regülasyonu ve Hormonlar	Regülasyon basamakları	powerpoint sunum çıktıları
14	Hormonlar ve Bazı metabolizma hastalıkları	Makromolekül metabolizma reaksiyonları	powerpoint sunum çıktıları
15	Genel tartışma		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Besin olarak alınan çeşitli makromoleküllerin sindirim ve emilim yollarını tanımlayabilme
Ö02	Biyomoleküllerin yıkım ve sentez reaksiyonlarını kavrayarak alınan besinlerin enerjistik olarak değerlendirilebilme
Ö03	Biyomoleküllerin birbirine dönüşüm reaksiyonlarını ve onların regülasyonlarını kavrayabilme
Ö04	Metabolizma regülasyonu ve hormonlar ilgili hastalıkları kavrayabilme
Ö05	Metabolizma reaksiyonlarına inceleyerek yeni beslenme düzenleri oluşturabilme

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmalarını yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.

P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	7	98
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>144</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>5</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	2	1	3	3	3	1	1	1	4	3	1	5
<b>Ö01</b>	2	1	3	3	3	1	1	1	4	3	1	5
<b>Ö02</b>	2	1	3	3	3	1	1	1	4	3	1	5
<b>Ö03</b>	2	1	3	3	3	1	1	1	4	3	1	5
<b>Ö04</b>	2	1	3	3	3	1	1	1	4	3	1	5
<b>Ö05</b>	2	1	3	3	3	1	1	1	5	3	1	5



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13212		BESLENME EKOLOJİSİ			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	BES13212	BESLENME EKOLOJİSİ	2	2	2

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

Bu dersin amacı çevresel faktörlerin beslenme üzerindeki etkisinin değerlendirilmesi ve ülke beslenme alışkanlıklarını farklılıklarını öğretmesidir

**Ders İçeriği:**

Sunum

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Öğr.Gör. Eda Bozkır

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları****Ders Notları**

: - Baysal, A, Kutluay-Merdol, T. Sasır. H. et al.: Türk

**Kaynakları**

: Mutfağından örnekler, Kültür Bakanlığı, 1993

**Dökümanlar**

: - Kutluay Merdol,T, Tarihten Günümüze Toplular ve

**Ödevler**

: Beslenme Alışkanlıkları, Türk Halk Kültürü araştırma ve

**Sınavlar**

: Tanıtım Vakfı yayını, 1998

- Belge, M., Tarih Boyunca Yemek kültürü, 2001

- Tannahill, R.: Food in History, 1975,

- Goodman, Al, Dufour, D., Pelto, G: Nutritional

Anthropology, 1999

- www.as.ua.edu (Nutritional Anthropology)

Baysal, A, Kutluay-Merdol, T. Sasır. H. et al.: Türk Mutfağından örnekler, Kültür Bakanlığı, 1993 - Kutluay Merdol,T, Tarihten Günümüze

Toplular ve Beslenme Alışkanlıkları, Türk Halk Kültürü araştırma ve Tanıtım Vakfı yayını, 1998 - Belge, M., Tarih Boyunca Yemek kültürü,

2001 - Tannahill, R.: Food in History, 1975, - Goodman, Al, Dufour, D., Pelto, G: Nutritional Anthropology, 1999 - www.as.ua.edu

(Nutritional Anthropology)

Personel Web Sitesi

-

Personel Web Sitesi

**Ders Yapısı****Matematik ve Temel Bilimler**

:

**Mühendislik Bilimleri**

:

**Mühendislik Tasarımı**

:

**Sosyal Bilimler**

: 10

**Eğitim Bilimleri**

:

**Fen Bilimleri**

:

**Sağlık Bilimleri**

:

**Alan Bilgisi**

: 90

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Beslenme ve çevre etkileşimi	-	-
2	Beslenme ve çevre etkileşimi	-	-
3	Tarihsel süreçte beslenme alışkanlıklarında oluşan değişiklikler	-	-
4	Tarihsel süreçte beslenme alışkanlıklarında oluşan değişiklikler	-	-
5	Tarih öncesi ve sonrası dönemlerde besin üretimi ve tüketimi	-	-
6	Tarih öncesi ve sonrası dönemlerde besin üretimi ve tüketimi	-	-
7	Beslenme psikolojisi	-	-
8	Ara sınav	-	-
9	Dinler ve beslenme	-	-
10	Dinler ve beslenme	-	-
11	Toplumun beslenme durumunu etkileyen ekonomik, politik, sosyal ve coğrafik nedenler	-	-
12	Toplumun beslenme durumunu etkileyen ekonomik, politik, sosyal ve coğrafik nedenler	-	-
13	Ülkelerin beslenme alışkanlıkları arasındaki farklılıklar	-	-
14	Ülkelerin beslenme alışkanlıkları arasındaki farklılıklar	-	-
15	Ülkelerin beslenme alışkanlıkları arasındaki farklılıklar	-	-

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Beslenme Ekolojisi kavramını tanımlayabilme
Ö02	Çevresel faktörlerin beslenmeye etkilerini yorumlayabilme
Ö03	Tarih öncesi ve sonrası dönemlerde beslenme alışkanlıklarındaki değişimi yorumlayabilme
Ö04	Sosyoekonomik faktörlerin beslenme kültürüne etkilerini yorumlayabilme
Ö05	Farklı ülkelerin beslenme özelliklerini tanımlayabilme
Ö06	Dini inanışların beslenme üzerine etkilerini kavrayabilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmalarını yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.







# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13206	BESLENME İLKELERİ-II			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS	
4	BES13206	BESLENME İLKELERİ-II	2	4	6	

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Bu dersin amaçları; su ve elektrolitlerin vücut çalışmasındaki önemini öğrenmek, vitamin ve minerallerin insan beslenmesindeki önemini kavramak, vitamin ve mineral içerikleri yönünden besinleri değerlendirebilmek, farklı yaş ve cinsiyete göre günlük vitamin ve mineral gereksinimlerini ve bunları sağlayacak besin çeşit ve miktarlarını bilecek ve diyet örüntüsünü bu açıdan yorumlayabilmek, vitamin ve mineral kaybını önleyecek besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerini uygulamak, menü planlamayı etkileyen etmenleri öğrenmek ve menü planlama becerisi kazanmak, besin işleme-saklamanın önemini ve yöntemlerini öğrenmektir.

#### Ders İçeriği:

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 kayıplar, bazı temel ve geleneksel yemek tarifleri

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Yrd.Doç.Dr. İsmail Özkaya

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	: Sunum
<b>Kaynakları</b>	: Gibney, M.J., Hester, H.V., Kok. F.J.(2002). Introduction to Human Nutrition (Ed by), Blackwell Publishing Company
<b>Dökümanlar</b>	: Personel Web Sitesi
<b>Ödevler</b>	: Personel Web Sitesi
<b>Sınavlar</b>	: Personel Web Sitesi

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Su ve elektrolitler	Ders öncesi verilen notları okuma	
2	Su ve elektrolitler	Ders öncesi verilen notları okuma	
3	Mineraller	Ders öncesi verilen notları okuma	
4	Mineraller	Ders öncesi verilen notları okuma	
5	Yağda çözünen vitaminler	Ders öncesi verilen notları okuma	
6	Yağda çözünen vitaminler	Ders öncesi verilen notları okuma	
7	Suda çözünen vitaminler	Ders öncesi verilen notları okuma	
8	Aile içi menü planlama	Ders öncesi verilen notları okuma	
9	Ara sınav		
10	Aile içi menü planlama	Ders öncesi verilen notları okuma	
11	Besin işleme yöntemleri	Ders öncesi verilen notları okuma	
12	Besin işleme yöntemleri	Ders öncesi verilen notları okuma	
13	Proje sunumları ve değerlendirilmesi	Ders öncesi verilen notları okuma	
14	Proje sunumları ve değerlendirilmesi	Ders öncesi verilen notları okuması	
15	Proje sunumları ve değerlendirilmesi	Ders öncesi verilen notları okuma	

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Su ve elektrolitlerin vücut çalışmasındaki önemini bilir
Ö02	Vitamin ve minerallerin insan beslenmesindeki önemini kavrar
Ö03	Vitamin ve mineral içerikleri yönünden besinleri değerlendirir
Ö04	Farklı yaş ve cinsiyete göre günlük vitamin ve mineral gereksinimlerini ve bunları sağlayacak besin çeşit ve miktarlarını öğrenebilir ve diyet örüntüsünü bu açıdan yorumlayabilir
Ö05	Vitamin ve mineral kaybını önleyecek besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerini uygulayabilir
Ö06	Menü planlamayı etkileyen etmenleri öğrenebilir ve menü planlama becerisine sahip olur
Ö07	Besin işleme-saklamanın önemini ve yöntemlerini bilir

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilir.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilir, bunlara uyum sağlayabilir ve kendisini olumlu yönde değiştirebilir becerisi kazanabilir.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilir.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilir.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilir.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilir, ekip üyesi olabilir, ortak çalışmalara katılabilir ve bu çalışmaları yönetebilir.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilir ve bunları yaşamı boyunca kullanabilir.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilir.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilir.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilir ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilir.

P03 Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.

P02 Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%70
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	4	40
Ödevler	14	2	28
Sunum/Seminer Hazırlama	4	2	8
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	14	4	56
Laboratuvar	0	0	0
Proje	8	2	16
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>178</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>6</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	3	1	3	4	4	3	4	5	4	1	2	4
<b>Ö01</b>	5	4	3	2	2	3	3	4	5	4	4	2
<b>Ö02</b>	3	3	1	2	3	5	5	3	2	3	4	4
<b>Ö03</b>	3	4	4	3	4	5	4	1	2	4	5	5
<b>Ö04</b>	4	3	1	4	5	4	1	3	4	5	3	2
<b>Ö05</b>	5	5	5	3	3	4	5	4	2	3	4	4
<b>Ö06</b>	1	1	3	4	5	4	2	1	2	3	3	4
<b>Ö07</b>	2	3	4	4	4	3	2	3	4	4	2	4



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13214 EGZERSİZ VE BESLENME					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	BES13214	EGZERSİZ VE BESLENME	2	2	2

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

Bu dersin amacı sağlıklı yaşamın temeli olan düzenli egzersizin önemini, egzersiz, sağlık ve beslenme ilişkisini, egzersiz ve spor yapanlar için beslenme ile ilgili temel ilkeleri ve hastalıkların önlenme ve tedavisindeki yerini, egzersiz önerilerini, makro ve mikro besin öğelerinin spor yapanların beslenmesi için önemini, performansı arttırmaya yönelik beslenme uygulamalarını, özel durumdaki sporcuların beslenme özelliklerini öğrenmek ve mesleki uygulama yeterliliğine sahip olabilmektir

**Ders İçeriği:**

Sunum, soru-yanıt, tartışma

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Öğr.Gör. Eda Bozkır

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları****Ders Notları**

:

-

**Kaynakları**

:

Ersoy, G. Egzersiz ve Spor Yapanlar için Beslenme, Nobel Yayın, 4. basım, Ankara, 2011.,Güneş, Z. Spor ve Beslenme. Nobel Yayın, 5. basım.

**Dökümanlar**

:

Ankara, 2009.

**Ödevler**

:

Personel Web Sitesi

**Sınavlar**

:

Personel Web Sitesi

**Ders Yapısı****Matematik ve Temel Bilimler**

:

**Mühendislik Bilimleri**

:

**Mühendislik Tasarımı**

:

**Sosyal Bilimler**

:

**Eğitim Bilimleri**

:

**Fen Bilimleri**

:

**Sağlık Bilimleri**

: 50

**Alan Bilgisi**

: 50

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Egzersiz ve spor yapanların beslenmesinde temel ilkeler	-	-
2	Karbonhidratlar, egzersiz ve sporda karbonhidratların rolü	-	-
3	Proteinler, egzersiz ve sporda proteinlerin rolü	-	-
4	Lipidler, egzersiz ve sporda lipidlerin rolü	-	-
5	Lipidler, egzersiz ve sporda lipidlerin rolü	-	-
6	Vitaminler, egzersiz ve sporda vitaminlerin rolü	-	-
7	Vitaminler, egzersiz ve sporda vitaminlerin rolü	-	-
8	Ara sınav	-	-
9	Mineraller, egzersiz ve sporda minerallerin rolü	-	-
10	Mineraller, egzersiz ve sporda minerallerin rolü	-	-
11	Su, egzersiz ve sporda suyun önemi, sıvı dengesi	-	-
12	Enerji metabolizması	-	-
13	Vücut kompozisyonu ve beden ağırlığının denetimi	-	-
14	Egzersiz, antrenman ve müsabaka öncesi, sırasında ve sonrası beslenme önerileri	-	-
15	Çocuklarda egzersiz ve beslenme	-	-

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Spor performansının önemli bir parçası olan beslenme ile ilgili temel ilkeleri öğrenebilme
Ö02	Egzersiz yapanlar için makro ve mikro besin öğelerinin önemini anlayabilme
Ö03	Spor, sağlık ve beslenme ilişkisini ve performansı arttırmaya yönelik bilgileri öğrenebilme
Ö04	Fiziksel aktivitenin sağlık üzerindeki etkisini öğrenebilme
Ö05	Sporcu beslenmesi ile ilgili temel ilkeleri ve menü planlama ilkelerini öğrenebilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.







# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

UNV13002	İLK YARDIM			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı				
4	UNV13002	İLK YARDIM		2	2	2

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Seçmeli

#### Dersin Amacı:

Bu dersin amacı; öğrencilere profesyonel düzeyde ilk yardım bilgilerini öğretmektir

#### Ders İçeriği:

ilk yardım ve acil bakım, Hastanın değerlendirilmesi ve ilk yardımda iletişim, Triyaj, Kalp-Akciğer Canlandırması(CPR), Solunum durmasında ilk yardım, şokta ilk yardım, Yanıkta ilk yardım, sıcak çarpması ve donmalarda ilk yardım, kırıklarda ilk yardım, çıkık ve burkulmalarda ilk yardım, travmalarda ilk yardım, zehirlenmelerde ilk yardım, komalarda ilk yardım, böcek sokması ve ısırıklarında ilk yardım.

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof. Dr. Hacı Mehmet SÖKMEN

#### Dersi Veren:

Öğr. Gör. İlnur METİN AKTEN

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

Ders Notları	: Powerpoint sunumlar
Kaynakları	: Ders kitabı, hazırlanan sunumlar
Dökümanlar	: Ders Notları
Ödevler	: Personel Web Sitesi
Sınavlar	: Personel Web Sitesi

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İlk Yardım ve Acil Bakımın tanımlanması	konu ile ilgili araştırma yaptırmak	ders kitabı, ilgili diğer dökümanlar
2	Hastanın değerlendirilmesi ve ilk yardımda iletişim	konu ile ilgili araştırma yaptırmak	ders kitabı, ilgili diğer dökümanlar
3	Triyaj	konu ile ilgili araştırma yaptırmak	ders kitabı, ilgili diğer dökümanlar
4	Kalp-Akciğer Canlandırması(CPR)	konu ile ilgili araştırma yaptırmak	ders kitabı, ilgili diğer dökümanlar
5	Solunum durmasında ilk yardım	konu ile ilgili araştırma yaptırmak	ders kitabı, ilgili diğer dökümanlar
6	Şokta ilk yardım	konu ile ilgili araştırma yaptırmak	ders kitabı, ilgili diğer dökümanlar
7	Yanıkta ilk yardım	konu ile ilgili araştırma yaptırmak	ders kitabı, ilgili diğer dökümanlar
8	Ara sınav		
9	sıcak çarpması ve donmalarda ilk yardım	konu ile ilgili araştırma yaptırmak	ders kitabı, ilgili diğer dökümanlar
10	kırıklarda ilk yardım	konu ile ilgili araştırma yaptırmak	ders kitabı, ilgili diğer dökümanlar
11	çıkık ve burkulmalarda ilk yardım	konu ile ilgili araştırma yaptırmak	ders kitabı, ilgili diğer dökümanlar
12	travmalarda ilk yardım	konu ile ilgili araştırma yaptırmak	ders kitabı, ilgili diğer dökümanlar
13	zehirlenmelerde ilk yardım	konu ile ilgili araştırma yaptırmak	ders kitabı, ilgili diğer dökümanlar
14	komalarda ilk yardım	konu ile ilgili araştırma yaptırmak	ders kitabı, ilgili diğer kaynaklar
15	böcek sokması ve ısırıklarında ilk yardım	konu ile ilgili araştırma yaptırmak	ders kitabı, ilgili diğer dökümanlar

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	İlk yardımın temel ilkelerini uygulayabilme
Ö02	Temel yaşam desteği sağlayabilme
Ö03	Yaralanmalarda ilk yardım uygulayabilme
Ö04	Diğer acil durumlarda ilk yardım uygulayabilme
Ö05	solunum durmasında ilk yardım uygulayabilme
Ö06	ilk yardımda triaji uygulayabilme

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilmek ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.







# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

SYO13202		SAĞLIK SOSYOLOJİSİ			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	SYO13202	SAĞLIK SOSYOLOJİSİ	2	2	2

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Bu dersin amacı öğrencilere sağlık ve hastalık kavramlarını, sağlığın sosyal boyutlarını ve toplum sağlığını etkileyen olayları öğretmektir.

**Ders İçeriği:**

Sağlık ve hastalık kavramları, hasta davranışları, sağlıkta meslekleşme, sağlık sosyolojisi kavramı, sağlık sosyolojisinin tarihçesi, sağlık ve sağlık düzeyini etkileyen faktörler, kültürel değerlerin sağlık üzerine etkileri, sağlık düzeyini belirleyen sosyal yapı göstergeleri, aile ve sağlık, nüfus ve sağlık, din ve sağlık, toplumsal bunalım ve sağlık ilişkisi, stres, çevresel riskler, beslenme alışkanlıklarının sağlık üzerine etkisi, ekonomik dönüşüm ve sağlığa etkisi,.

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Yrd.Doç.Dr. Aygül Yanık

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları****Ders Notları**

: 1. Baloğlu B., Ekonomik ve Sosyolojik Bakış Açısıyla Sağlık ve Hastalık, DER Yayınları:389, 2006, İstanbul.

**Kaynakları**

: 2. KEMERLİOĞLU E., KIZILÇELİK S., GÜNDÜZ Mustafa, Eğitim Sosyolojisi, Saray kitabevleri, 1996, İzmir.

**Dökümanlar**

: 3. ÇAKMAKLI K., Aileler İçin Sosyal Hizmet, Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu, Eğitim Serisi-3, 1991, İstanbul.

**Ödevler**

:

**Sınavlar**

: İlgili kitaplar ve akademik makaleler

Kaynaklar, Slayt Gösterimi

-

Vize ve Final

**Ders Yapısı****Matematik ve Temel Bilimler**

:

**Mühendislik Bilimleri**

:

**Mühendislik Tasarımı**

:

**Sosyal Bilimler**

: 25

**Eğitim Bilimleri**

:

**Fen Bilimleri**

:

**Sağlık Bilimleri**

: 75

**Alan Bilgisi**

:

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Sağlık ve hastalık kavramları, hasta davranışları		
2	Sağlıkta meslekleşme		
3	Sağlık Sosyolojisi kavramı, kapsamı ve tarihçesi		
4	Sağlık ve Sağlık Düzeyini Etkileyen Faktörler		
5	Kültürel Değerlerin Sağlık Üzerindeki Etkileri,		
6	Sağlık Düzeyini Belirleyen Sosyal yapı Göstergeleri		
7	Aile ve Sağlık İlişkisi		
8	Ara sınav		
9	Nüfus ve Sağlık Arasındaki İlişki		
10	Din ve Sağlık İlişkisini Kavratmak		
11	Toplumsal Bunalım ve Sağlık İlişkisi		
12	Stresin Sağlığa Etkileri		
13	Çevresel Riskler		
14	Beslenme Alışkanlıklarının Sağlık Üzerine Etkileri		
15	Ekonomik Dönüşüm ve Sağlık		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Sağlık ve Hastalık Kavramları, Hasta Davranışlarını Kavrayabilme
Ö02	Sağlıkta Meslekleşmeyi Öğrenebilme
Ö03	Sağlık ve Sağlık Düzeyini Etkileyen Faktörler Hakkında Bilgi Edinebilme
Ö04	Sağlık Sosyolojisi Kavramı, Kapsamı ve Tarihçesini Açıklayabilme
Ö05	Kültürel Değerlerin Sağlık Üzerine Etkilerini Öğrenebilme
Ö06	Sağlık Düzeyini Belirleyen Sosyal Yapı Göstergeleri Hakkında Bilgi Edinebilme
Ö07	Aile ve Sağlık İlişkisini Öğrenebilme
Ö08	Ara sınav
Ö09	Nüfus ve Sağlık Kavramlarını Anlayabilme
Ö10	Din ve Sağlık İlişkisini Kavrayabilme
Ö11	Toplumsal Bunalım ve Sağlık İlişkilerini Açıklayabilme
Ö12	Sağlık Açısından Stresin Etkilerini Kavrayabilme
Ö13	Çevresel Riskleri Kavrayabilme
Ö14	Beslenme Alışkanlıklarının Sağlık Üzerine Etkilerini Anlayabilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.

P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilmek.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilmek.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilmek.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilmek, ekip üyesi olabilmek, ortak çalışmalara katılabilmek ve bu çalışmaları yönetebilmek.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilmek ve bunları yaşamı boyunca kullanabilmek.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilmek.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilmek.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilmek ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilmek.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilmek.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilmek.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13216 TÜKETİCİNİN KORUNMASI					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	BES13216	TÜKETİCİNİN KORUNMASI	2	2	2

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

Bu dersin amacı; tüketici davranışlarının pazarlama stratejisi açısından önemini kavramaktır

**Ders İçeriği:**

Yansı ve sunular ile desteklenmiş ders anlatımı

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Doç.Dr. Nalan Hakime Nogay

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: J. Paul Peter and Jerry C. Olson, Consumer Behavior and Marketing Strategy, Irwin McGraw-Hill, 1999.
<b>Kaynakları</b>	: J. Paul Peter and Jerry C. Olson, Consumer Behavior and Marketing Strategy, Irwin McGraw-Hill, 1999.
<b>Dökümanlar</b>	: Personel Web Sitesi
<b>Ödevler</b>	: Personel Web Sitesi
<b>Sınavlar</b>	: Personel Web Sitesi

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Alıcı davranışı ve tüketici analizi		
2	Tüketici analiz çerçevesinin analizi		
3	Tüketici analizi ve strateji		
4	Duygu ve Biliş		
5	Ürün Bilgisi ve ilgilenim: Means-End Zinciri		
6	Dikkat ve Karşılaştırma		
7	Tutumlar, Eğilimler ve karar verme		
8	Ara sınav		
9	Tüketici davranışlarının etkisi ve analizi I		
10	Tüketici davranışlarının etkisi ve analizi II		
11	Tüketici çevresi		
12	Müşteri sadakati yönetimi		
13	Örnek olay (uluslararası)		
14	Örnek olay (ulusal)		
15	Örnek olay (yerel)		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Uygulamada tüketici davranışlarının nasıl işlediğini görebilme
Ö02	Bilişsel yapıların nasıl çalıştığını görebilme
Ö03	Stratejik kararlarda davranışın önemini öğrenebilme
Ö04	Sadakat kavramında tüketici davranışının yerini kavrayabilme
Ö05	Dünya genelinden örneklerle süreci kavrayabilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%70
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

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

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Ö01</b>	4	5	4	2	3	3	1	1	1	2	3	3
<b>Ö02</b>	4	5	4	2	3	3	1	1	1	2	3	3
<b>Ö03</b>	4	5	4	2	3	3	1	1	1	2	3	3
<b>Ö04</b>	4	5	4	2	3	3	1	1	1	2	3	3
<b>Ö05</b>	4	5	4	2	3	3	1	1	1	2	3	3



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13303	ANA VE ÇOCUK BESLENMESİ			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı				
5	BES13303	ANA VE ÇOCUK BESLENMESİ		4	3	6

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Bebeklerin beslenmeye ilişkin gereksinimleri ve buna uygun beslenme tedavisi planlamayı öğrenebilmek. Okul öncesi çocuklarda beslenmeye ilişkin gereksinimleri ve buna uygun beslenme planlamayı öğrenebilmek. Okul çağı çocukları ve adolesanlarda beslenmeye ilişkin gereksinimleri ve buna uygun beslenme planlamayı öğrenebilmek. Gebe bireylerin beslenmeye ilişkin gereksinimleri ve buna uygun beslenme planlamayı öğrenebilmek. Emzikililerin beslenmeye ilişkin gereksinimleri ve buna uygun beslenme planlamayı öğrenebilmek. Prematüre bebeklerin beslenmeye ilişkin gereksinimleri ve buna uygun beslenme planlamayı öğrenebilmek. Bebek formüllerinin özellikleri ve kullanım alanlarını öğrenebilmek.

#### Ders İçeriği:

Bebeklerin beslenmeye ilişkin gereksinimleri ve uygun beslenme tedavisinin planlaması. Okul öncesi çocuklarda beslenmeye ilişkin gereksinimler ve buna uygun beslenmenin planlaması. Okul çağı çocukları ve adolesanlarda beslenmeye ilişkin gereksinimler ve buna uygun beslenme planlama, Gebe bireylerin beslenmeye ilişkin gereksinimleri ve buna uygun beslenme planlama, Emzikililerin beslenmeye ilişkin gereksinimleri ve buna uygun beslenme planlama. Prematüre bebeklerin beslenmeye ilişkin gereksinimleri ve buna uygun beslenme planlama. Bebek formüllerinin özellikleri ve kullanım alanları.

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

#### Dersi Veren:

Yrd.Doç.Dr. Nalan Hakime Noğay

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

Ders Notları	: sunum
Kaynakları	: çocuk hastalıklarında beslenme tedavisi, Gülden Köksal
Dökümanlar	:
Ödevler	:
Sınavlar	:

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dünyada ve Türkiye'de Çocuk Beslenmesi'nin Önemi		
2	Gebelik Fizyolojisi, Sorunları, Gereksinmesi ve Beslenmesi		
3	Gebelik Fizyolojisi, Sorunları, Gereksinmesi ve Beslenmesi		
4	Emziklilik Fizyolojisi, Sorunları, Gereksinimleri		
5	Emziklilik Fizyolojisi, Sorunları, Gereksinimleri		
6	Beslenme ve Mental Gelişim		
7	0-1 Yaş Grubu Çocukların Özellikleri, Gereksinimleri, Anne sütünün önemi		
8	0-1 Yaş Grubu Çocukların Özellikleri, Gereksinimleri, Anne sütünün önemi		
9	Ara Sınav		
10	Prematüre Bebek Beslenmesi		
11	Prematüre Bebek Beslenmesi		
12	Çocuk Mamaları ve Özellikleri		
13	Okul Öncesi ve Okul Çağı Çocuğunun Beslenmesi		
14	Adolesan Çağı Beslenmesi		
15	Çocukluk ve Adolesan Çağı Şişmanlığı, Sorunları ve Diyet Tedavisi		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bebeklerin beslenmeye ilişkin gereksinimleri ve buna uygun beslenme tedavisi planlama becerisini kazanabilme
Ö02	Okul öncesi çocuklarda beslenmeye ilişkin gereksinimleri ve buna uygun beslenme planlama becerisini kazanabilme
Ö03	okul çağı çocukları ve adolesanlarda beslenmeye ilişkin gereksinimleri ve buna uygun beslenme planlama becerisini kazanabilme
Ö04	Gebe bireylerin beslenmeye ilişkin gereksinimleri ve buna uygun beslenme planlama becerisini kazanabilme
Ö05	Emzikililerin beslenmeye ilişkin gereksinimleri ve buna uygun beslenme planlama becerisini kazanabilme
Ö06	Prematüre bebeklerin beslenmeye ilişkin gereksinimleri ve buna uygun beslenme planlama becerisini kazanabilme
Ö07	Bebek formüllerinin özellikleri ve kullanabilme becerisini kazanabilme

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisini kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisini kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.

P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.







# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13315	BESİN AMBALAJLAMA			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı				
5	BES13315	BESİN AMBALAJLAMA		2	2	2

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

Bu dersin amacı ambalajın fonksiyonu ve gıda ambalajlamanın önemi, gıda ambalajlama materyali, kağıt, metal, cam ve plastik ambalaj materyallerinin yapısı ve özellikleri, çok katlı ambalaj materyali ve özellikleri, gıda ambalajlama sistemleri, aseptik ambalajlama, vakumda ambalajlama, modifiye atmosferde ambalajlama, taze ve işlenmiş gıdaların ambalajlanması ve depolanması, ambalajlı gıdaların raf ömrü, gıda-ambalaj etkileşimleri, ambalaj kontrolü ve ambalajlamada güvenliği öğrenmek ve incelemektir

**Ders İçeriği:**

Sunum, tartışma, soru-yanıt

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Öğr.Gör. Eda Bozkır

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: -
<b>Kaynakları</b>	: Gıda Ambalajlama Teknolojisi. Üçüncü, M. (2013)
<b>Dökümanlar</b>	: Personel Web Sitesi
<b>Ödevler</b>	: -
<b>Sınavlar</b>	: Personel Web Sitesi

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Ambalajın fonksiyonu ve besin ambalajlamanın önemi	-	-
2	Ambalaj materyallerinin özellikleri	-	-
3	Ambalaj materyallerinin özellikleri	-	-
4	Aseptik ambalajlama	-	-
5	Vakum ve Modifiye atmosfer ambalajlama	-	-
6	Besin-ambalaj etkileşimleri	-	-
7	Besinlerin depolanması ve depolama sırasında meydana gelen değişimler	-	-
8	Ara sınav	-	-
9	Süt ve süt ürünlerinin ambalajlanması ve depolanması	-	-
10	Tahılların ve diğer ürünlerin ambalajlanması ve depolanması	-	-
11	Meyve ve sebzelerin ambalajlanması ve depolanması	-	-
12	Et ve et ürünlerinin ambalajlanması ve depolanması	-	-
13	Yağ ve yağ ürünlerinin ambalajlanması ve depolanması	-	-
14	Ambalaj kontrol ve güvenliği, ileri ambalajlama teknolojileri, yeni gelişmeler	-	-
15	Genel tartışma	-	-

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Ambalaj ve ambalajlamanın temel ilkelerini kavrayabilme
Ö02	Besinlerin ambalajlanmasında kullanılan ambalaj materyallerinin özelliklerini kavrayabilme
Ö03	Gıdaların depolanması ve depolama koşulları kavramlarını öğrenebilme
Ö04	Ambalajlama ve depolama sırasında gıdalarda meydana gelen değişimleri kavrayabilme
Ö05	Gıda ambalajlamada yeni teknolojileri öğrenebilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgilere edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.

P03 Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.

P02 Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13317 BESİN DESTEK ÜRÜNLERİ VE FONKSİYONEL BESİNLER					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	BES13317	BESİN DESTEK ÜRÜNLERİ VE FONKSİYONEL BESİNLER	2	2	2

#### Dersin Dili:

İngilizce

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Seçmeli

#### Dersin Amacı:

Bu dersin amacı fonksiyonel besinler, üretimleri ve tüketimleri hakkında yeterli bilgiye sahip olmaktır

#### Ders İçeriği:

Sunum, tartışma, literatür tarama

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Öğr.Gör. Eda Bozkır

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

##### Ders Notları

: -

##### Kaynakları

: Baysal, A., Beslenme. 9. Baskı, Hatipoğlu Yayınları, 2001, Ankara. ,Jones PJ. Klinik Beslenme: BBeslenmeden ötesi - Fonksiyonel Besinler.

##### Dökümanlar

: CMAJ 2002; 166: 1555-1563.,Ross JA, Kasum CM. Diyet flavonoidleri: biyoyararlılık, metabolik etki ve güvenlik.

##### Ödevler

: Personel Web Sitesi

##### Sınavlar

: -

Personel Web Sitesi

#### Ders Yapısı

##### Matematik ve Temel Bilimler

:

##### Mühendislik Bilimleri

:

##### Mühendislik Tasarımı

:

##### Sosyal Bilimler

:

##### Eğitim Bilimleri

:

##### Fen Bilimleri

:

##### Sağlık Bilimleri

: 10

##### Alan Bilgisi

: 90

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Fonksiyonel Besinlerin Gelişim Süreci	-	-
2	Fonksiyonel Besinlerin Tanımı	-	-
3	Fonksiyonel Besinlerin Bileşenleri	-	-
4	Fonksiyonel Besinler	-	-
5	Fonksiyonel Besinler	-	-
6	Fonksiyonel Besinlerin Üretimi	-	-
7	Fonksiyonel Besinlerin Sağlıkla İlgili İşlevleri	-	-
8	Ara sınav	-	-
9	Fonksiyonel Besinlerin Sağlıkla İlgili İşlevleri	-	-
10	Fonksiyonel Besinlerin Tüketim Düzeyi	-	-
11	Biyoaktif Bileşenler	-	-
12	Fonksiyonel Besin ve Besin Destekleri Tüketimi ile İlgili Problemler	-	-
13	Literatür tarama ve vaka analizleri	-	-
14	Literatür tarama ve vaka analizleri	-	-
15	Genel Değerlendirme	-	-

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Fonksiyonel besinlerin tanımını, bileşimlerini ve türlerini öğrenebilme
Ö02	Fonksiyonel besinlerin sağlıkla etkileşimi konusunda bilgi kazanabilme
Ö03	Fonksiyonel besinlerin üretim yöntemlerini öğrenebilme
Ö04	Besin desteklerinin kullanım amaçları ve alanlarını öğrenebilme
Ö05	Beslenme durumu ve supleman kullanımı arasındaki ilişkiyi öğrenebilme

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13301 BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ-I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	BES13301	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ-I	2	3	3

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Besinlerin bileşimi ve özellikleri ile üretim-tüketim arasında geçen süreçte (üretim, hazırlama, depolama) gerçekleşen kimyasal değişikliklerin öğretilmesi. Besin kalitesini etkileyen kimyasal ve fiziksel reaksiyonların irdelenmesi. Laboratuvarlarda besin analizlerinin yapılması ile ilgili çalışmalara zemin hazırlayacak pratik eğitimin verilmesi. Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler, -besinlerin kalitesini etkileyen etmenler ile kimyasal değişimler hakkında yeterli bilgiye sahip olur, -besinlerin kalitesini etkileyen kimyasal ve fiziksel reaksiyonları anlar, -besinle ilgili temel analizlerin ilkesini kavrar, -besin analizlerinde temel nitel/nicel yöntemleri kullanıma becerisi kazanır, -bilgi ve analiz sonuçlarını değerlendirerek yazılı ve sözlü olarak açıklar.

**Ders İçeriği:**

Çözültüler ve kolloid sistemler. Karbonhidrat, protein ve yağların yapısı, sınıflandırılması, özellikleri, kalitatif ve kantitatif testler. Enzimlerin yapısı, sınıflandırılması, enzim aktivitesini etkileyen etmenler, besinlerde bulunuşları ve besin sanayiinde kullanım alanları. Besinlerde bulunan pigmentler, tat ve koku öğeleri, özellikleri ve işlevleri

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Öğr.Gör. Muhammet Ali ÇAKIR

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: Belitz, HD., Grosch, W. Food Chemistry. Springer-Verlag
<b>Kaynakları</b>	: Berlin Heidelberg-Germany, 1999.
<b>Dökümanlar</b>	: Fennema OR. Food Chemisrty. Third Ed. Marcel Dekker,
<b>Ödevler</b>	: INC. New York, 1996
<b>Sınavlar</b>	: Saldamlı İ, Gıda Kimyası, Hacettepe ÜniversitesiYayınları,Ankara 1998, Demirci, M. Gıda Kimyası. Birinci Baskı, Tekirdağ, 2001, Belitz, HD., Grosch, W. Food Chemistry. Springer-Verlag, Fennema OR. Food Chemisrty. Third Ed. Marcel Dekker, Personel Web Sitesi Personel Web Sitesi Personel Web Sitesi

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Besin kimyası ve önemi, besin bileşenlerinin sınıflandırılması	Yardımcı Kitap Ünite 1 Haftalık Çalışma Materyalleri	sunum
2	Besin Teknolojisi - Besin saklama yöntemleri - Gıdaların bozunmasına neden olan etkenler - Prebiyotik, probiyotik ve sinbiyotik besin maddeleri	Yardımcı Kitap Ünite 2 Haftalık Çalışma Materyalleri	sunum 2
3	Su - Suyun Yapısı ve önemi - Besin Maddelerindeki suyun durumu Su - Su aktivitesi ve mikrobiyal aktivite - Sorpsiyon izotermeleri ve önemi - Su aktifliği ve besin maddesinin kararlılığı - Su aktivitesi tayin yöntemleri	Yardımcı Kitap Ünite 3 Haftalık Çalışma Materyalleri	sunum 3
4	Karbonhidratlar - Şekerler, monosakkaritler, Polisakkaritler yapıları ve türevleri	Yardımcı Kitap Ünite 4 Haftalık Çalışma Materyalleri	sunum 4
5	Şekerlerin bozunma reaksiyonları - Enzimatik ve enzimatik olmayan esmerleşme reaksiyonları oluşumu ve önlenmesi - Karbonhidrat analizleri	Yardımcı Kitap Ünite 5 Haftalık Çalışma Materyalleri	sunum 5
6	Lipidler - Basit lipidler, yağ asitleri, esansiyel yağ asitleri ve gıdalardaki dağılımları	Yardımcı Kitap Ünite 6 Haftalık Çalışma Materyalleri	sunum 6
7	Lipidlerde oluşan bozulma tepkimeleri ve önlenmesi - Antioksidan maddeler- Esterifikasyon, interesterifikasyon vb reaksiyonlar - Lipid analizleri	Yardımcı Kitap Ünite 7 Haftalık Çalışma Materyalleri	sunum 7
8	VİZE		
9	Proteinler - Amino asitler, protein yapısı ve çeşitli gıdalardaki protein yapısının önemi, - Protein analizleri	Yardımcı Kitap Ünite 8 Haftalık Çalışma Materyalleri	sunum 8
10	Enzimlerin özellikleri ve besinlerdeki işlevleri gıda endüstrisinde kullanımı	Yardımcı Kitap Ünite 9 Haftalık Çalışma Materyalleri	sunum 9
11	vitaminler	Yardımcı Kitap Ünite 10 Haftalık Çalışma Materyalleri	sunum 10
12	mineraller	Yardımcı Kitap Ünite 11 Haftalık Çalışma Materyalleri	sunum 11
13	Gıda Kontaminasyonu	Yardımcı Kitap Ünite 12 Haftalık Çalışma Materyalleri	sunum 12
14	Bazı Besin maddelerinin hazırlanmasına ilişkin örnekler	Yardımcı Kitap Ünite 13 Haftalık Çalışma Materyalleri	sunum 13

**Ders İçin Önerilen Diğer Dersler**

BES13203 BESLENME BİYOKİMYASI-I

## Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Sağlıklı beslenme için besin kaynaklarında bilinçli seçim yapabilme
Ö02	Besin kaynaklarında bilinçli yararlanabilme
Ö03	Besin kaynakları hakkında bilgilenme
Ö04	Besinlerin metabolik açıdan önemi kavrayabilme
Ö05	Üretim ve Depolama sırasında besin maddelerinde oluşabilecek kimyasal değişiklikleri anlayabilme
Ö06	Etkin bir şekilde sözlü ve yazılı iletişim kurabilme
Ö07	Besin kimyasındaki önemli reaksiyon ve mekanizmaları kavrayabilmek

## Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	1	%10
Uygulama	1	%10
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	6	6
Uygulama	14	2	28
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>100</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	4	4	5	4	4	4	2	3	3	4	4	2
<b>Ö01</b>	4	4	5	4	4	4	2	3	3	4	4	2
<b>Ö02</b>	5	5	5	4	4	4	2	3	3	3	3	2
<b>Ö03</b>	4	4	4	4	4	4	2	3	3	4	4	2
<b>Ö04</b>	4	3	4	4	4	4	2	3	3	3	3	2
<b>Ö05</b>	4	4	5	4	4	4	2	3	3	3	3	2
<b>Ö06</b>	3	3	3	3	5	4	3	3	4	3	5	2
<b>Ö07</b>	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13319	BESLENME EĞİTİMİ			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı				
5	BES13319	BESLENME EĞİTİMİ		2	2	2

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

Beslenme eğitiminde gerekli olan eğitim yöntem ve araçları tanıma Bireylerde davranış değişikliğini sağlamada bilinmesi gereken bilgileri öğrenilme Eğitim prensiplerini öğrenilme İletişim becerilerini öğrenilme Yetişkin ve çocuk eğitiminin temel özelliklerini öğrenilme Eğitim verilecek gruplara özel eğitim modülleri hazırlama konusunda beceri kazanacaklardır

**Ders İçeriği:**

Beslenme eğitiminde gerekli olan eğitim yöntem ve araçları Eğitim prensipleri İletişim becerileri Yetişkin ve çocuk eğitiminin temel özellikleri Eğitim verilecek gruplara özel eğitim modülleri hazırlama

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:****Dersi Veren:**

Yrd.Doç.Dr. Nalan Hakime Noğay

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: sunum
<b>Kaynakları</b>	: Kutluay-Merdol T. (1990). Okulöncesi Dönem Eğitim Veren Kişi ve Kurumlar için Beslenme Rehberi, Ankara. Kutluay-Merdol T. ve ark. (2003).
<b>Dökümanlar</b>	:
<b>Ödevler</b>	:
<b>Sınavlar</b>	:

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Eğitim tanımı ve prensipleri		
2	Eğitim tanımı ve prensipleri		
3	Eğitim yöntem ve araçları,		
4	Eğitim yöntem ve araçları,		
5	İletişim teknikleri, yetişkin ve çocuk eğitiminin temel özellikleri,		
6	İletişim teknikleri, yetişkin ve çocuk eğitiminin temel özellikleri,		
7	Gebe, emzikli, şişman, anne, yaşlı, çocuk, okul öncesi çocuğu, okul çocuğu vb grupların eğitiminde dikkat edilecek hususlar		
8	Gebe, emzikli, şişman, anne, yaşlı, çocuk, okul öncesi çocuğu, okul çocuğu vb grupların eğitiminde dikkat edilecek hususlar		
9	Ara sınav		
10	Gebe, emzikli, şişman, anne, yaşlı, çocuk, okul öncesi çocuğu, okul çocuğu vb grupların eğitiminde dikkat edilecek hususlar		
11	Davranış değiştirme tedavisi temel ilke ve uygulamaları		
12	Davranış değiştirme tedavisi temel ilke ve uygulamaları		
13	Hizmet içi eğitim, eğitim program ve modülleri tanıtımı		
14	Hizmet içi eğitim, eğitim program ve modülleri tanıtımı		
15	Hizmet içi eğitim, eğitim program ve modülleri tanıtımı		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Beslenme eğitiminde gerekli olan eğitim yöntem ve araçları tanıma becerisi kazanabilme
Ö02	Bireylerde davranış değişikliğini sağlamada bilinmesi gereken bilgileri öğrenilme
Ö03	Eğitim prensiplerini öğrenilme ve uygulama becerisini kazanabilme
Ö04	Yetişkin ve çocuk eğitiminin temel özelliklerini öğrenilme
Ö05	Eğitim verilecek gruplara özel eğitim modülleri hazırlama becerisini kazanabilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.

P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

UNV13004	ETKİLİ VE GÜZEL KONUŞMA			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS	
5	UNV13004	ETKİLİ VE GÜZEL KONUŞMA	2	2	2	

## Dersin Dili:

İngilizce

## Dersin Düzeyi:

Fakülte

## Dersin Staj Durumu:

Yok

## Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

## Dersin Türü:

Seçmeli

## Dersin Amacı:

Konuşma dili olarak Türkiye Türkçesinin ses özelliklerini, vurgu sistemini, tonlama düzenini temel bilgi olarak edindirmek ve toplum karşısında Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme becerisi kazandırmak.

## Ders İçeriği:

Türkçe'nin fonetik yapısı ve kuralları incelenecek. Anlatım teknikleri ve üslup üzerine alıştırmalar yapılacak. Sözsüz iletişim, kişisel imaj ve resmî ve sosyal protokol kurallarına göre sunum yapma ve topluluk karşısında konuşma alıştırmaları yapılacaktır. Metin yazma ve metin tahlilleri üzerinden yazılı iletişim yetenekleri geliştirilecek

## Ön Koşulları:

## Dersin Koordinatörü:

## Dersi Veren:

Okutman Birol Bulut

## Dersin Yardımcıları:

## Dersin Kaynakları

### Ders Notları

### Kaynakları

### Dökümanlar

### Ödevler

### Sınavlar

- : AKSOY, Ö.Asım ( 1991 ); Dil Yanlışları, Adam Yay.  
: BALTAŞ, A., BALTAŞ, Z.; Bedenin Dili İletişim Becerinizin Anahtarı, Sessiz Diliniz: Remzi  
: DÖKMEN, Üstün ( 1994 ); İletişim Çatışmaları ve Empati, Sistem Yay.  
: GÜRZAP, Can ( 2008 ); Söz Söyleme ve Diksiyon, Remzi Kitabevi  
: GÜRZAP C.; Konuşan İnsan , YKY  
HEPÇİLİNGİRLER F,( 2002); Türkçe Off YKY  
ŞENBAY, Nüzhet (2004);. Söz ve Diksiyon Sanatı: YKY  
KOYUNCU, Z.Polat ( 2007 ); Hızlı Okuma ve Algılama, Omega Yay.  
ÖZDEM, Y.(2003); Konuşma Sanatı, Diksiyon: Kariyer  
TAŞER, Suat ( 2000 ); Konuşma Eğitimi, Papirüs Yay.  
TELLİOĞLU, Cevdet ( 2000 ); Güzel Konuşma Pratiği, Timaş  
TEMİZYÜREK, Fahri v.d.( 2007 ); Konuşma Eğitimi, Öncü Kitap.  
VURAL, B. (2003); Doğru ve Güzel Konuşma, Fonetik, Diksiyon, Artikülasyon: Hayat  
AKSOY, Ö.Asım ( 1991 ); Dil Yanlışları, Adam Yay. BALTAŞ, A., BALTAŞ, Z.; Bedenin Dili İletişim Becerinizin Anahtarı, Sessiz Diliniz: Remzi  
DÖKMEN, Üstün ( 1994 ); İletişim Çatışmaları ve Empati, Sistem Yay. GÜRZAP, Can ( 2008 ); Söz Söyleme ve Diksiyon, Remzi Kitabevi  
GÜRZAP C.; Konuşan İnsan , YKY HEPÇİLİNGİRLER F,( 2002); Türkçe Off YKY ŞENBAY, Nüzhet (2004);. Söz ve Diksiyon Sanatı: YKY  
KOYUNCU, Z.Polat ( 2007 ); Hızlı Okuma ve Algılama, Omega Yay. ÖZDEM, Y.(2003); Konuşma Sanatı, Diksiyon: Kariyer TAŞER, Suat ( 2000 );  
Konuşma Eğitimi, Papirüs Yay. TELLİOĞLU, Cevdet ( 2000 ); Güzel Konuşma Pratiği, Timaş TEMİZYÜREK, Fahri v.d.( 2007 ); Konuşma  
Eğitimi, Öncü Kitap. VURAL, B. (2003); Doğru ve Güzel Konuşma, Fonetik, Diksiyon, Artikülasyon: Hayat ,DÖKMEN, Üstün ( 1994 ); İletişim  
Çatışmaları ve Empati, Sistem Yay.

## Ders Yapısı

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

## Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Etkili ve güzel konuşmaya neden ve niçin ihtiyacımız var? Konuşmanın bu özelliklere sahip olabilmesi için neleri hangi ölçüde bilmemiz gerekiyor? Doğru ve yanlış örnekler, uygulama.	Konuyla ilgili makale vb. çalışmaların okunup değerlendirilmesi.	
2	Doğru söyleyiş için ortak dilin ses bilgisi kurallarını bilmek gerekir. Doğru sesletim için doğru nefes almak gerekir. (Nefes uygulamaları)	Konuyla ilgili makale vb. çalışmaların okunup değerlendirilmesi.	
3	Ünlü ve ünsüz harflerin boğumlanma yerleri, alıştırma ve uygulamalar. Ünlü- ünsüz uyumları	Konuyla ilgili makale vb. çalışmaların okunup değerlendirilmesi.	
4	Konuşma sırasında sıkça yapılan yanlışlar, konuşma hızının ayarlanması, konuşma bozuklukları ve bunların giderilmesine yönelik uygulamalar	Konuyla ilgili makale vb. çalışmaların okunup değerlendirilmesi.	
5	Düz ünlülerin telaffuzları ile ilgili hece-kelime-cümle alıştırmaları.	Konuyla ilgili makale vb. çalışmaların okunup değerlendirilmesi.	
6	Yuvarlak ünlülerin telaffuzları ile ilgili hece-kelime-cümle alıştırmaları	Konuyla ilgili makale vb. çalışmaların okunup değerlendirilmesi.	
7	ünsüzlerin seslendirilmesinde dikkat edilmesi gereken hususlar.	Konuyla ilgili makale vb. çalışmaların okunup değerlendirilmesi.	
8	Türkçe okunuşları yazılışından farklı kelimeler ve telaffuzları. Örnekler ve alıştırmalar	Konuyla ilgili makale vb. çalışmaların okunup değerlendirilmesi.	
9	ARA SINAV	Konularla ilgili soruların oluşturulması.	
10	Vurgu nedir? Tanımı, vurgu çeşitleri: Hece vurgusu, kelime vurgusu, cümle vurgusu ve uygulama.	Konuyla ilgili makale vb. çalışmaların okunup değerlendirilmesi.	
11	Ulama ve ulama çeşitleri. Tonlama örnekleri ve uygulamaları.	Konuyla ilgili makale vb. çalışmaların okunup değerlendirilmesi.	

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
12	Etkili ve güzel konuşma için ön hazırlık. Fiziksel şartlar, bilimsel donanım ve planlı hazırlık, Stres ve zaman yönetimi. Beden dili	Konuyla ilgili makale vb. çalışmaların okunup değerlendirilmesi.	
13	Topluluk önünde ve mikrofondaki konuşma kuralları. Selamlama, sunuculuk ve takdim.	Konuyla ilgili makale vb. çalışmaların okunup değerlendirilmesi.	
14	Basın-yayın kuruluşlarında en çok yapılan hatalara örneklerin tespiti, irdeleme ve inceleme. Örnek: şiir, makale, haber okuma alıştırmaları.	Konuyla ilgili makale vb. çalışmaların okunup değerlendirilmesi.	
15	Öğrenci yetkinlik kazanımını gösterir sunumlar ve değerlendirme	Konuyla ilgili makale vb. çalışmaların okunup değerlendirilmesi.	

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, ürünleri tanıyabilme ve analiz edebilme.
Ö02	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri etkin kullanabilme.
Ö03	Alanı ile ilgili mesleki ortam ve araçları kullanarak, plan, proje gerçekleştirme yetisine sahip olabilme.
Ö04	Etkili iletişim kurma tekniklerine hakim ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeye getirebilme.
Ö05	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olabilme.

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşamı boyunca öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%5
Devam	0	%0
Uygulama	1	%10
Proje	1	%5
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	15	2	30
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	1	2	2
Sunum/Seminer Hazırlama	1	0	0
Ara Sınavlar	1	2	2
Uygulama	1	1	1
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	0	0
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>63</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	5	3	5	4	5	5	4	5	4	3	3	3
<b>Ö01</b>	4	4	5	5	3	5	4	4	3	4	5	5
<b>Ö02</b>	5	5	4	5	3	4	5	3	5	5	5	4
<b>Ö03</b>	3	3	4	5	4	4	5	3	5	5	3	4
<b>Ö04</b>	4	5	5	3	4	3	3	5	3	3	5	4
<b>Ö05</b>	5	4	3	3	5	5	4	4	4	5	4	4



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13309	HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ-I			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı				
5	BES13309	HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ-I		4	3	4

## Dersin Dili:

Türkçe

## Dersin Düzeyi:

Fakülte

## Dersin Staj Durumu:

Yok

## Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

## Dersin Türü:

Zorunlu

## Dersin Amacı:

Dersin amacı hastalıkların tanımını, etiolojisini, klinik bulgularını ve komplikasyonlarını tıbbi beslenme tedavilerini öğrenmek

## Ders İçeriği:

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

## Ön Koşulları:

## Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

## Dersi Veren:

Yrd.Doç.Dr. İSMAİL ÖZKAYA

## Dersin Yardımcıları:

A.Gör. Eda Bozkır

## Dersin Kaynakları

### Ders Notları

: sunum

### Kaynakları

: Mahan, L.K., Arlin, M.T.,(2002). Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 8th ed, W.B.. Saunders Company, USA,Baysal, A., ve ark., (2002)

### Dökümanlar

: . Diyet El Kitabı, 4. Baskı, Hatipoğlu Yayınevi, Ankara.,2.Baysal, A., BaG, M (Ed) (2008). YetiGinlerde Ağırık Yönetimi, Ekspres Baskı A.g.,

### Ödevler

: Gstanbul.

### Sınavlar

:

## Ders Yapısı

### Matematik ve Temel Bilimler

:

### Mühendislik Bilimleri

:

### Mühendislik Tasarımı

:

### Sosyal Bilimler

:

### Eğitim Bilimleri

:

### Fen Bilimleri

:

### Sağlık Bilimleri

:

### Alan Bilgisi

: 100

## Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Hastalıklarda diyetle giriş	Ders öncesi verilen notları okuma	
2	Şişmanlık ve beslenme	Ders öncesi verilen notları okuma	
3	Şişmanlık ve beslenme	Ders öncesi verilen notları okuma	
4	Şişmanlık ve beslenme	Ders öncesi verilen notları okuma	
5	Zayıflık, anoreksiya nervroza, bulimia nervroza ve beslenme	Ders öncesi verilen notları okuma	
6	Zayıflık, anoreksiya nervroza, bulimia nervroza ve beslenme	Ders öncesi verilen notları okuma	
7	Kalp ve damar hastalıkları ve beslenme	Ders öncesi verilen notları okuma	
8	Diabetes mellitus ve beslenme	Ders öncesi verilen notları okuma	
9	ara sınav		
10	Diabetes mellitus ve beslenme	Ders öncesi verilen notları okuma	
11	Diabetes mellitus ve beslenme	Ders öncesi verilen notları okuma	
12	Gastro-intestinal sistem hastalıkları ve beslenme	Ders öncesi verilen notları okuma	
13	Hareket sistemi hastalıkları ve beslenme	Ders öncesi verilen notları okuma	
14	Genel tartışma	Ders öncesi verilen notları okuma	
15	Genel tartışma	Ders öncesi verilen notları okuma	

## Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrenci şişmanlık, yeme bozuklukları, diabetes mellitus, reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon biliren, gastrointestinal sistem hastalıkları, hareket sistemi hastalıkları, gut'un tanımı, etiyojisini bilecek
Ö02	komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavilerini bilir
Ö03	beslenme tedavileri ile ilgili pratik uygulama yapabilir
Ö04	klinik beslenmede sorunu olan hastanede yatan yetişkin ve çocuk hastaların diyetlerinde var olan beslenme sorunları ile ilgili değişiklik yapar
Ö05	Sağlıklı beslenmenin vücut çalışmasındaki önemini kavrar.
Ö06	Enteral veya parenteral beslenen hastaların enerji, protein ve besin öğelerini hesaplamayı bilir

## Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%70
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	8	2	16
Ödevler	14	1	14
Sunum/Seminer Hazırlama	5	2	10
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	14	2	28
Laboratuvar	0	0	0
Proje	4	3	12
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>110</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	4	3	4	5	4	2	2	5	5	4	3	2
<b>Ö01</b>	2	3	5	5	4	3	3	4	5	4	3	3
<b>Ö02</b>	5	4	3	3	4	5	4	3	4	4	3	4
<b>Ö03</b>	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
<b>Ö04</b>	4	4	3	4	4	5	5	4	3	4	2	3
<b>Ö05</b>	3	3	3	4	3	2	3	4	4	4	3	3
<b>Ö06</b>	3	3	3	4	3	3	5	5	5	3	4	4





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

UNV13026 İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	UNV13026	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	2	2	2

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

Öğrencilere, sağlık ve diğer işletmelerde görevli insan kaynaklarının yönetimiyle ilgili temel ilke ve süreçlerin öğretilmesidir.

**Ders İçeriği:**

İnsan kaynakları yönetimi temel kavramı, ilkeleri, insan kaynakları yönetimi çevresi ve güncel sorunlar, insan kaynakları istihdamı, gelişme, ücretleme, bütünleştirme, güdüleme, liderlik ve iletişim.

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:****Dersi Veren:**

Yrd.Doç.Dr. Aygül YANIK

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	:	1.Can H., Kavuncubaşı Ş. ve Yıldırım S. (2012) Kamu ve Özel Kesimde İnsan Kaynakları Yönetimi, Siyasal Kitabevi, Ankara.
<b>Kaynakları</b>	:	2.Sabuncuoğlu Z. (2011) İnsan Kaynakları Yönetimi, Beta Basım Yayım, İstanbul.
<b>Dökümanlar</b>	:	3. Werther W.B. ve Davis K. (1993) Human Resources and Personnel Management, McGraw-Hill, Inc. New York.
<b>Ödevler</b>	:	
<b>Sınavlar</b>	:	Kaynaklar, Slayt Gösterimi
	:	Vize ve Final

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İnsan Kaynaklarında Temel Kavramlar		
2	İnsan Kaynakları Yönetimi İlkeleri		
3	İnsan Kaynakları Yönetimi Çevresi ve Güncel Sorunlar		
4	İnsan Kaynakları İstihdamı (İş Analizi)		
5	İnsan Kaynakları İstihdamı (İş Etüdü)		
6	İnsan Kaynakları İstihdamı (İnsan Kaynakları Planlama)		
7	İnsan Kaynakları İstihdamı (Personel Sağlama ve Seçme)		
8	İnsan Kaynaklarının Geliştirilmesi		
9	Ücretleme (İş Değerleme)		
10	Ücretleme (İş Değerleme)		
11	Bütünleştirme (Sendikalar ve toplu Sözleşme)		
12	Güdüleme		
14	Liderlik ve iletişim		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	İnsan Kaynakları Yönetimi Temel Kavramları ve İlkeleri Öğretebilme
Ö02	İnsan Kaynakları Yönetimi Çevresi ve Güncel Sorunları Benimsetebilme
Ö03	İnsan Kaynakları İstihdamı (İş Analizi, İş Etüdü, İnsan Kaynakları Planlama) Öğretebilme
Ö04	İnsan Kaynaklarının Geliştirilmesi Hakkında Bilgi Verebilme
Ö05	İnsan Kaynaklarında Ücretlemeyi Öğretebilme
Ö06	İnsan Kaynaklarında İş Değerleme Hakkında Bilgi Verebilme
Ö07	İnsan Kaynaklarında Bütünleştirmeyi Öğretebilme
Ö08	İnsan Kaynaklarında Güdüleme, Liderlik ve İletişim Hakkında Bilgi Verebilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

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

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	4	5	4	3	4	4	3	4	5	3	5	2
<b>Ö01</b>	4	5	4	3	4	4	3	4	5	3	5	2
<b>Ö02</b>	4	5	4	3	4	4	3	4	5	3	5	2
<b>Ö03</b>	4	5	4	3	4	4	3	4	5	3	5	2
<b>Ö04</b>	4	5	4	3	4	4	3	4	5	3	5	2
<b>Ö05</b>	4	5	4	3	4	4	3	4	5	3	5	2
<b>Ö06</b>	4	5	4	3	4	4	3	4	5	3	5	2
<b>Ö07</b>	4	5	4	3	4	4	3	4	5	3	5	2
<b>Ö08</b>	4	5	4	3	4	4	3	4	5	3	5	2



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

UNV13029 İŞ AHLAKI VE SOSYAL SORUMLULUK					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	UNV13029	İŞ AHLAKI VE SOSYAL SORUMLULUK	2	2	2

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

Bu derste meslek etiği ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır

**Ders İçeriği:**

Hazırlıklar, Sunumlar, Tartışmalar

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:****Dersi Veren:****Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	:	Öztürk Nuran, Çakıroğlu Demet, Meslek Etiği, Seçkin Yayınları, Ankara,2011
<b>Kaynakları</b>	:	Arslan Mahmut, İş ve Meslek Ahlakı,Siyasal Kitabevi, Ankara,2012
<b>Dökümanlar</b>	:	
<b>Ödevler</b>	:	
<b>Sınavlar</b>	:	

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Etik ve ahlak kavramlarını incelemek		
2	Etik ve ahlak kavramlarını incelemek		
3	Etik sistemlerini incelemek		
4	Etik sistemlerini incelemek		
5	Etik sistemlerini incelemek		
6	Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek		
7	Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek		
8	Ders tekrarı ve Ara Sınav		
9	Meslek etiğini incelemek		
10	Meslek etiğini incelemek		
11	Meslek etiğini incelemek		
12	Mesleki yazışma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek		
13	Sosyal sorumluluk kavramını incelemek		
14	Sosyal sorumluluk kavramını incelemek		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Etik, ahlak, gibi temel kavramları tanımlayabilecek, Ahlaki iyi'nin hangi yöntemlerle belirlendiğini açıklayabilecek,
Ö02	- Etik ve ahlak kavramları arasındaki farkları açıklayabilmek
Ö03	Temel mesleki değerleri tanımlayabilecek, Mesleki değerlerin ahlaki haklı çıkarımlarını açıklayabilecek,
Ö04	Meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını açıklayabilme
Ö05	Etik analizi yapabilecek

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	15	2	30
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	20	20
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>60</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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




# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13311 KRONİK HASTALARIN PATOFİZYOLOJİSİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	BES13311	KRONİK HASTALARIN PATOFİZYOLOJİSİ	2	2	2

#### Dersin Dili:

İngilizce

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

İnsan vücudundaki farklı sistemlerin fizyolojik çalışma düzenlerinin anlaşılması

#### Ders İçeriği:

Fizyoloji ve patofizyolojiyi ve fizyolojik süreçte meydana gelen bozuklukları içerir.

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Öğr.Gör. Gülsün MEMİ

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	: A.C.Guyton&Hall. Tıbbi Fizyoloji
<b>Kaynakları</b>	: W.F.Ganong. Tıbbi Fizyoloji
<b>Dökümanlar</b>	:
<b>Ödevler</b>	: Renkli Fizyoloji Atlası, Çeviri editörü: Zeynep Solakoğlu, İstanbul Tıp Kitabevi, 2012, ISBN:978-605-4499-12-0.,PDQ Fizyoloji, Çeviri Editörü:
<b>Sınavlar</b>	: İnci ALican, İstanbul Medikal Yayıncılık, 2005. ,Tıbbi Fizyoloji Cep Kitabı, Çeviri : Zeynep Solakoğlu, İstanbul Medikal Yayıncılık, 2005. ,Fizyoloji doç Dr Levent Ertuğrul nobel tıp kitabevi 2007 Personel Web Sitesi Personel Web Sitesi Personel Web Sitesi

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Fizyolojiye Giriş	Yardımcı Kitap Ünite 1 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
2	Homeostazis ve Hücre fizyolojisi	Yardımcı Kitap Ünite 2 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
3	Vücut sıvıları ve elektrolitler, Membran Potansiyelleri ve Aksiyon Potansiyelleri	Yardımcı Kitap Ünite3 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
4	Kas iskelet sistemi fizyolojisi, kemik ve bağ Dokusu	Yardımcı Kitap Ünite 4 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
5	Kan Fizyolojisi, Bağışıklık Sistemi ve bağışıklık	Yardımcı Kitap Ünite 5 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
6	Kalp Fizyolojisi, Kalpte İletisi Sistemi (EKG)	Yardımcı Kitap Ünite 6 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
7	Dolaşım Sistemi Fizyolojisi	Yardımcı Kitap Ünite 7 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
8	Solunum Sistemi	Yardımcı Kitap Ünite 8 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
9	Vize		
10	Boşaltım sistemi fizyolojisi, sıvı elektrolit dengesi, asit-baz dengesi, tampon sistemler.	Yardımcı Kitap Ünite 9 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
11	Endokrin sistem fizyolojisi.	Yardımcı Kitap Ünite 10 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
12	Üreme sistemi fizyolojisi	Yardımcı Kitap Ünite 11 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
13	Sinir sistemi fizyolojisi ( periferik ve santral sinir sistemi)	Yardımcı Kitap Ünite 12 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
14	Duygu Organları ( görme ve işitme duyusu)	Yardımcı Kitap Ünite 13 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
15	Gastrointestinal sistem fizyolojisi	Yardımcı Kitap Ünite 15 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar

#### Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

SYO13103 FİZYOLOJİ

SYO13203 PATOLOJİ

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Fizyolojiye giriş, homeostazis, Hücre ve organeller, hücre zarında transport olayları, biyolojik potansiyelleri öğrenme, biyolojik sistemleri kavrayabilir
Ö02	Doku ve organların fizyolojisi ve patofizyolojisini anlama, hastalık ve sağlık durumundaki değişimleri gözleyebilir
Ö03	Öğrenciler vücudun çalışma mekanizmasını açıklanabilir
Ö04	Öğrenciler fizyolojik süreçler bozulduğunda meydana gelen patofizyolojik kavrayabilir.
Ö05	Öğrenciler mesleği ile ilgili sık karşılaşılan hastalıkların etyoloji, semptom, tanı ve acil tedavi yaklaşımlarını kavrayabilir

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	6	6
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>58</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
Ö01	1	2	2	1	1	3	1	2	1	1	1	5
Ö02	1	2	2	1	1	3	1	2	1	1	1	5
Ö03	2	2	2	1	1	3	1	2	1	1	1	5
Ö04	2	2	2	1	1	3	1	2	1	1	1	5
Ö05	2	3	2	1	1	3	1	2	1	1	1	5
Ö06	2	2	2	1	1	2	1	1	1	1	1	2





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13307 TOPLU BESLENME YAPILAN KURUMLARDA BESLENME-I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	BES13307	TOPLU BESLENME YAPILAN KURUMLARDA BESLENME-I	3	3	4

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Bu dersin amacı toplu beslenme sistemleri, toplu beslenme hizmeti veren kurumların yapısı, özellikleri ve bu kurumlarda görevli diyetisyenin rolünün kavranmasıdır

#### Ders İçeriği:

Sunum, tartışma, soru-cevap

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Öğr.Gör. Eda Bozkır

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	:	-
<b>Kaynakları</b>	:	Kinton R, Ceserani V, Foskett D, The Theory of Catering, Eighth edition, Hodder & Stoughton, London, 1995. 2- Spears MC, Foodservice Organizations
<b>Dökümanlar</b>	:	Organizations
<b>Ödevler</b>	:	Personel Web Sitesi
<b>Sınavlar</b>	:	-
	:	Personel Web Sitesi

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Toplu beslenme ve önemi	-	-
2	TBS tipleri/ yeni üretim sistemleri	-	-
3	TBS tipleri/ yeni üretim sistemleri	-	-
4	Yönetim ve organizasyon	-	-
5	Yönetim ve organizasyon	-	-
6	Mutfak/yemekhane planlama ve kullanılan araç gereçler	-	-
7	Mutfak/yemekhane planlama ve kullanılan araç gereçler	-	-
8	Ara sınav	-	-
9	Menü yönetimi ve denetimi	-	-
10	Menü yönetimi ve kontrolü	-	-
11	Standart yemek tarifeleri ve denetimi	-	-
12	Satın alma ve depolama teknikleri ve iş güvenliği	-	-
13	Satın alma ve depolama teknikleri ve iş güvenliği	-	-
14	Atık oluşumu ve önleme yöntemleri	-	-
15	Genel tartışma	-	-

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Toplu beslenme sistemlerinin önemini kavrayabilme
Ö02	Toplu beslenme süreçlerine ilişkin bilgi edinebilme
Ö03	Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan araç gereçleri öğrenebilme
Ö04	Menü denetimi yapabileme
Ö05	Yönetici diyetisyende bulunması gereken becerileri kazanabilme
Ö06	Mutfak modernizasyonu yapabileme
Ö07	İş güvenliği konusunda bilgi edinebilme

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13305 TOPLUMDA BESLENME DURUMUNUN SAPTANMASI					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	BES13305	TOPLUMDA BESLENME DURUMUNUN SAPTANMASI	3	3	5

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Toplum beslenmesi kavramı ile hasta ve sağlıklı bireylerde beslenme durumu saptama yöntemlerini öğrenebilmek. Toplum beslenmesi, beslenme epidemiyolojisi ve beslenme durumunu saptama yöntemlerini öğrenebilmek. Hasta ve sağlıklı bireylerin beslenme durumunun saptanmasında uygulayabilecek bilgi ve beceri kazanabilmek. Beslenme antropometrisi, klinik belirtileri, biyofizik yöntemler, biyokimyasal ve hematolojik yöntemleri öğrenebilmek. Sağlık istatistikleri, yaşa özgü mortalite ve morbidite hızları, besin tüketim araştırmaları, ekolojik etmenlerin saptanmasını öğrenebilmek. Beslenme durumunun saptanması yöntemleri ile hasta ve sağlıklı bireylerin beslenme durumunun saptayabilmek.

**Ders İçeriği:**

Beslenme antropometrisi, klinik belirtileri, biyofizik yöntemler, biyokimyasal ve hematolojik yöntemler, beslenme durumunu saptama yöntemleri

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:****Dersi Veren:**

Yrd.Doç.Dr. Nalan Hakime Noğay

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	:	sunum
<b>Kaynakları</b>	:	1.Pekcan G. (2002). Hastanın Beslenme Durumunun Saptanması, Diyet El Kitabı. Hatipoğlu Yayınevi, Ankara. 2.Gibson RS. (2005). Principles of Nutrition
<b>Dökümanlar</b>	:	of Nutrition
<b>Ödevler</b>	:	
<b>Sınavlar</b>	:	

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Toplum beslenmesi ve beslenme epidemiyolojisi		
2	Toplum beslenmesi ve beslenme epidemiyolojisi		
3	Beslenme durumunu saptama yöntemleri		
4	Beslenme durumunu saptama yöntemleri		
5	Beslenme antropometrisi		
6	Beslenme antropometrisi		
7	Klinik belirtiler, Biyomarkerler:Biyo kimyasal ve hematolojik yöntemler		
8	Klinik belirtiler, Biyomarkerler:Biyo kimyasal ve hematolojik yöntemler		
9	Ara sınav		
10	Sağlık istatistikleri; yaşa özgü mortalite ve morbidite hızları		
12	Sağlık istatistikleri; yaşa özgü mortalite ve morbidite hızları		
13	Besin tüketim araştırmaları,Ekolojik etmenler		
14	Besin tüketim araştırmaları,Ekolojik etmenler		
15	Besin tüketim araştırmaları,Ekolojik etmenler		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Toplum beslenmesi kavramı ile hasta ve sağlıklı bireylerde beslenme durumu saptama yöntemlerini öğrenebilmek
Ö02	Hasta ve sağlıklı bireylerin beslenme durumunun saptanmasında uygulayabilecek bilgi ve beceri kazanabilmek.
Ö03	Beslenme durumunun saptanmasında kullanılan antropometrik yöntemleri kavrayabilmek
Ö04	Sağlık istatistikleri, yaşa özgü mortalite ve morbidite hızları, besin tüketim araştırmaları, ekolojik etmenlerin saptanmasını öğrenebilmek.
Ö05	biyofizik yöntemler, biyokimyasal ve hematolojik yöntemleri kavrayabilmek

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilmek.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilmek, bunlara uyum sağlayabilmek ve kendisini olumlu yönde değiştirebilmek becerisi kazanabilmek.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilmek.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilmek.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilmek.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilmek, ekip üyesi olabilmek, ortak çalışmalara katılabilmek ve bu çalışmaları yönetebilmek.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilmek ve bunları yaşamı boyunca kullanabilmek.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilmek.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilmek.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilmek ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilmek.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilmek.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilmek.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	3	%20
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	4	56
Ödevler	3	12	36
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>136</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>5</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
Ö01	5	5	5	3	3	5	3	3	5	5	3	3
Ö02	5	5	5	3	3	5	3	3	5	5	3	3
Ö03	5	5	5	3	3	5	3	3	5	5	3	3
Ö04	5	5	5	3	3	5	3	3	5	5	3	3



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13313 TURİZM VE BESLENME					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	BES13313	TURİZM VE BESLENME	2	2	2

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

Bu dersin amacı turizmde yiyecek-içecek alanında uzmanlaşmak isteyen öğrencilere beslenmenin temel ilkeleri ve menü hazırlama ve sunma sanatı becerisi verilmesidir

**Ders İçeriği:**

Sunum, soru-yanıt, vaka çalışmaları

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Öğr.Gör. Eda Bozkır

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları****Ders Notları**

: -

**Kaynakları**

: Turkan, C. ( 2002 ) Turizmde Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. Detay Yay., Ankara,Bulduk, S. ( 2002) Beslenme ilkeleri ve Menü

**Dökümanlar**

: Planlama. Detay Yayıncılık, Ankara

**Ödevler**

: Personel Web Sitesi

**Sınavlar**

: -

Personel Web Sitesi

**Ders Yapısı****Matematik ve Temel Bilimler**

:

**Mühendislik Bilimleri**

:

**Mühendislik Tasarımı**

:

**Sosyal Bilimler**

: 60

**Eğitim Bilimleri**

:

**Fen Bilimleri**

:

**Sağlık Bilimleri**

:

**Alan Bilgisi**

: 40

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dersin tanıtımı ve amacının öğrencilere aktarılması	-	-
2	Sağlıklı beslenme için gerekli besinler ve özellikleri	-	-
3	Dengeli beslenme için gerekli besinler ve özellikleri	-	-
4	Dengeli beslenme için gerekli günlük besin miktarı ve beslenme ilkeleri	-	-
5	Besinler ve özellikleri; insanların günlük besin ihtiyaçları	-	-
6	Karbonhidratlar, Proteinler, Yağlar, Vitaminler, Mineraller ve Su	-	-
7	Menü planlama ve etki eden faktörler	-	-
8	Ara sınav	-	-
9	Müşteri tercihlerinin menü planlamaya etkisi	-	-
10	Menü planlamaya etki eden faktörler	-	-
11	Menü analizi ve standart yemek tarifeleri	-	-
12	Vaka analizleri	-	-
13	Vaka analizleri	-	-
14	Vaka analizleri	-	-
15	Vaka analizleri	-	-

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Sunulacak yiyecek içecek hizmetlerini planlayabilme
Ö02	Yiyecek-içecek hazırlama faaliyetlerinin etkinliğini değerlendirebilme
Ö03	Yiyecek-içecek hazırlama işlemleri ve bunların denetimini gerçekleştirebilme
Ö04	Menülerin düzenlenmesi ve buna bağlı fiyatlandırma konularında karar verebilme
Ö05	Hazırlanacak ürün ve hizmetleri kalite ve sağlık açısından denetleyebilme
Ö06	Yiyecek ve içecek hazırlama süreciyle ilgili bütün aşamaları öğrenebilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.







# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ-II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	BES13302	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ-II	2	3	3

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Besinlerin duyuşal olarak objektif ve sübjektif yöntemlerle değeriendirilmesinin öğretilmesi. Besinin işlem görmesiyle dokusunda oluşan değışimlerin irdelenmesi ve bu değışimleri gözlemeye yönelik pratik uygulamaların yapılması. Fonksiyonel besinler ve bileşiklerin sağlık üzerindeki etkilerinin güncel yayınlarla tartışılması. Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler, - besin kalitesinin duyuşal olarak değeriendirilmesinde kullanılan yöntemleri bilir ve uygular, - fonksiyonel besinler hakkında yeterli bilgiye sahip olur, - besin bilimiyle ilgili güncel konuları tartışma becerisini kazanır, - besin bileşenlerinin kimyasal olarak önemli özelliklerini ayırt eder ve tanımlar

#### Ders İçeriği:

Besin kalitesi ve etkileyen etmenler. Besin kalitesinin sübjektif olarak değeriendirilmesinde kullanılan yöntemler. Fonksiyonel besinler; pre ve probiyotikler, genetik modifiye besinler, soya. Sebze ve meyveler, yumurta, süt ve süt ürünleri, et ve ürünleri, tahıllar, çay, kahve, kakao ve çikolata da bulunan öğeler, özellikleri ve işlevleri

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Öğr.Gör. Muhammet Ali ÇAKIR

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	:	Belitz, HD., Grosch, W. Food Chemistry. Springer-Verlag
<b>Kaynakları</b>	:	Berlin Heidelberg-Germany, 1999.
<b>Dökümanlar</b>	:	Fennema OR. Food Chemisrty. Third Ed. Marcel Dekker,
<b>Ödevler</b>	:	INC. New York, 1996
<b>Sınavlar</b>	:	prof.dr.ildilge saldamlı gıda kimyası kitabı hacettepe yayınları prof.dr.ildilge saldamlı gıda kimyası kitabı hacettepe yayınları,Fennema OR. Food Chemisrty. Third Ed. Marcel Dekker, INC. New York, 1996 ,Belitz, HD., Grosch, W. Food Chemistry. Springer-Verlag Berlin Heidelberg-Germany, 1999 Personel Web Yönetimi Personel Web Yönetimi Personel Web Yönetimi

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Süt ve süt ürünleri	Yardımcı Kitap Ünite 1 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
2	Yumurta	Yardımcı Kitap Ünite 2 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
3	Yenebilir yağlar	Yardımcı Kitap Ünite 3 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
4	Yenebilir yağlar ve elde edilmeleri	Yardımcı Kitap Ünite 4 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
5	Tahıl ve tahıl ürünleri	Yardımcı Kitap Ünite 5 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
6	Baklagiller	Yardımcı Kitap Ünite 6 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
7	vize		
8	Sebzeler	Yardımcı Kitap Ünite 7 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
9	Meyveler	Yardımcı Kitap Ünite 8 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
10	Şekerli maddeler ve bal	Yardımcı Kitap Ünite 9 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
11	Alkollü içkiler	Yardımcı Kitap Ünite 10 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
12	Kahve, çay, kakao	Yardımcı Kitap Ünite 11 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
13	Sirke ve turşular	Yardımcı Kitap Ünite 12 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
14	et ürünleri ve balıklar	Yardımcı Kitap Ünite 13 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
15	İçme suyu ve mineral suları	Yardımcı Kitap Ünite 14 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar

#### Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

BES13301 BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ-I

BES13203 BESLENME BİYOKİMYASI-I



**Dersin Öğrenme Çıktıları****Sıra No Açıklama**

Ö01	Öğrenciler gıdaların (meyveler, sebzeler, yumurta, süt ve ürünleri, et ve ürünleri, tahıllar, çay, kahve, çikolata) fiziksel ve kimyasal yapılarını öğrenecek ve bileşenlerini tanımlayabilecektir.
Ö02	Öğrenciler gıdaların işlenmesi ve üretim süreçlerini tanımlayabilecektir.
Ö03	Öğrenciler gıda bileşenlerinin gıdaların işlenmesindeki rollerini açıklayabilecek ve gıdalarda işleme ve depolama sırasında ortaya çıkan fiziksel ve kimyasal değişimleri tartışabileceklerdir.
Ö04	Öğrenciler bu bilgileri müfredatın temel derslerinden öğrendikleri bilgilerle eleştirel bir bakış açısıyla bütünleştirebileceklerdir, gıdalarla ilgili uygulama ortamlarında kullanabileceklerdir.
Ö05	Öğrenciler besin kalitesinin duyu olarak değerlendirilmesinde kullanılan yöntemleri bilmesi ve uygulayabilmelidir.
Ö06	Öğrenciler besin bileşenlerinin kimyasal olarak önemli özelliklerini ayırt edebilmeli ve tanımlamalıdır.

**Programın Öğrenme Çıktıları****Sıra No Açıklama**

P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşamı boyunca öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	1	%10
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	1	5	5
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	6	6
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	14	2	28
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>91</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

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



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	BES13312	BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI	2	2	2

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Gıdalarda kalite kavramı, kontrolü ve geliştirilmesi konusunda, kalitenin kanunlarla olan ilişkileri hakkında öğrencileri bilgilendirmek. Gıda kalite kontrol yöntemleri, kalite standartları, gıda mevzuatı, yönetmelik ve tebliğ gibi yasal düzenlemeler konusunda öğrencilerin bilinçlenmesini ve konu hakkında yorum yapmalarını sağlamak.

**Ders İçeriği:**

1.Besin kontrolü ve mevzuatı ile ilgili temel kavramlar 2.Türkiye'de besinlerle ilgili yasal düzenlemeler 3.Besin güvenliğini bozan etmenler; sağlık üzerine etkileri ve ilgili yasal düzenlemeler

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Öğr.Gör. Muhammet Ali ÇAKIR

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları****Ders Notları**

: Yasal Düzenlemelerin Yayınlandığı Resmi Gazeteler

**Kaynakları**

: Codex Alimentarius

**Dökümanlar**

: Food Safety, J.M.Jones, Eagen Press, St. Paul, 1998

**Ödevler**

: Beslenme ve Diyet Dergisi

**Sınavlar**

: Food Chemistry, J Agric. Food Chem, Food Toxicology, ve benzer dergilerin makaleleri

Prof. Dr. Fikri Başoğlu Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri, Jones JM. Food Safety. Eagen Press, St Paul, 1998

Personel Web Sitesi

Personel Web Sitesi

Personel Web Sitesi

**Ders Yapısı****Matematik ve Temel Bilimler**

:

**Eğitim Bilimleri**

:

**Mühendislik Bilimleri**

:

**Fen Bilimleri**

: 20

**Mühendislik Tasarımı**

:

**Sağlık Bilimleri**

: 20

**Sosyal Bilimler**

:

**Alan Bilgisi**

: 60

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Besin Güvenliği ve Önemi	Yardımcı Kitap Ünite 1 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
2	Besinin kalitesi ve hijyeni	Yardımcı Kitap Ünite2 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
3	Besinin kalitesi ve hijyeni	Yardımcı Kitap Ünite 3 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
4	Besin güvenliğinin sağlık üzerine etkileri	Yardımcı Kitap Ünite 4 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
5	Besin Kontrolü Mevzuatı	Yardımcı Kitap Ünite 5 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
6	Besin Kontrolü Mevzuatı	Yardımcı Kitap Ünite 6 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
7	Konuların gözden geçirilmesi ve tekrarlama	Yardımcı Kitap Ünite 7 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
8	Türkiye'de besin güvenliği kontrolleri	Yardımcı Kitap Ünite 8 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
9	vize		
10	Besin Güvenliği ve ilgili kavramlar ve yasalar	Yardımcı Kitap Ünite 9 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
11	Besin Güvenliği ve ilgili kavramlar ve yasalar	Yardımcı Kitap Ünite10 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
12	Pratik Uygulama	Yardımcı Kitap Ünite 11 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
13	Pratik Uygulama	Yardımcı Kitap Ünite 12 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
14	Konuların gözden geçirilmesi ve tekrarlama	Yardımcı Kitap Ünite 13 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
15	Türk Gıda Kodeksi Tebliğlerinin incelenmesi	Yardımcı Kitap Ünite 14 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Besin kontrolü ve mevzuatının önemini bilme
Ö02	Türkiye'de, besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamaları takip etmebilme
Ö03	Besin güvenliğini bozan etmenlerinin kavramları konusunda bilgi edinme
Ö04	Besin güvenliğinin sağlık üzerine etkileri konusunda fikir sahibi olma yeteneği
Ö05	Ülkemizde gıda mevzuatının günümüze kadar geldiği noktayı öğrenebilmeli

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	1	%10
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	6	6
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	14	14
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>72</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
Ö01	4	5	5	3	3	4	4	3	3	3	4	3
Ö02	4	4	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö03	4	5	5	3	3	4	3	3	3	3	3	3
Ö04	5	5	5	3	3	4	3	3	3	3	3	3
Ö05	3	2	3	2	3	3	4	1	3	1	3	1
Ö06	3	2	2	2	3	3	3	1	3	1	3	1



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13318	BESİN TOKSİKOLOJİSİ			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS	
6	BES13318	BESİN TOKSİKOLOJİSİ	2	2	2	

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

Besinlerdeki toksik ve doğal bileşiklerin sağlık üzerindeki etkilerini kavratmak.

**Ders İçeriği:**

Besinlerdeki toksinleri ve zehirli bileşikleri ve etkilerini, zehirlenme türlerini içerir

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Öğr.Gör. Muhammet Ali ÇAKIR

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: 1	Tönu Püssa, Principles of Food Toxicology Published: September 27, 2007 by CRC Press
<b>Kaynakları</b>	: 2	Helferich W, Winter CK. Food Toxicology, CRC Press, Boca Raton, 2000.
<b>Dökümanlar</b>	: 3	Altuğ T. Introduction to Toxicology and Food, CRC Press, Boca raton, 2003.
<b>Ödevler</b>	: 4	Tayfur M. Gıda hijyeni, gıda kaynaklı enfeksiyonlar ve zehirlenmeler, Kuban matbaası, Ankara, 2009.
<b>Sınavlar</b>	: 2	Tönu Püssa, Principles of Food Toxicology Published: September 27, 2007 by CRC Press, Tayfur M. Gıda hijyeni, gıda kaynaklı enfeksiyonlar ve zehirlenmeler, Kuban matbaası, Ankara, 2009., Helferich, W., C. K. Winter. 2000. Food Toxicology. CRC Press, Hacettepe University Food Engineering Department Toxicology lecture notes
		Personel Web Sitesi
		Personel Web Sitesi
		Personel Web Sitesi

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Besin toksikolojisine giriş	Yardımcı Kitap Ünite 1 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
2	Besin Toksikolojinin ilkeleri	Yardımcı Kitap Ünite 2 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
3	Besinlerdeki zehirli bileşiklerin belirlenmesi	Yardımcı Kitap Ünite 3 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
4	Toksititeyi etkileyen faktörler	Yardımcı Kitap Ünite 4 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
5	Toksik maddelerin metabolizması ve vücuttan atımı	Yardımcı Kitap Ünite 5 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
6	Bitkisel besinlerde doğal zehirler	Yardımcı Kitap Ünite 6 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
7	Hayvansal kaynaklı toksinler	Yardımcı Kitap Ünite 7 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
8	Vize		
9	Mikrobiyal kaynaklı zehirler	Yardımcı Kitap Ünite 8 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
10	Endüstriyel atıklar ve zehirler	Yardımcı Kitap Ünite 9 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
11	Besinlerdeki toksin kalıntıları	Yardımcı Kitap Ünite 10 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
12	Besin intoleransı ve alerjisi	Yardımcı Kitap Ünite 11 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
13	Gıda katkı maddeleri, renklendiriciler ve lezzet verici maddeler	Yardımcı Kitap Ünite 12 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
14	Besin işleme sırasında oluşan zehirli bileşikler	Yardımcı Kitap Ünite 13 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
15	Genel değerlendirme	Yardımcı Kitap Ünite 14 Haftalık Çalışma Materyalleri	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

<b>Sıra No</b>	<b>Açıklama</b>
Ö01	Besinlerdeki toksinleri ve zehirli bileşiklerini tanımlayabilme
Ö02	Besinlerdeki toksinleri ve zehirli bileşiklerinin vücuttaki etkilerini açıklanma yeteneği
Ö03	Zehirlenme türlerini tanımlayabilme
Ö04	Öğrenciler gıda güvenliğine aykırı zararlı kimyasal bileşiklerini tanıyabilmeli
Ö05	Öğrenciler gıdalara doğal ve sonradan bulaşan kimyasal bileşiklerin neler olduğunu öğrenebilmeli
Ö06	Öğrenciler Bitkisel kaynaklı toksinler, Mikotoksinler ve bakteriyel toksinler hakkında bilgi sahibi olabilmeli

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmalarını yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	1	%10
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%50
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	6	6
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>58</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
Ö01	3	5	4	3	3	4	3	3	2	2	2	4
Ö02	3	4	4	3	3	4	3	3	2	2	2	4
Ö03	3	4	4	3	3	4	3	3	2	2	2	4
Ö04	2	4	4	1	1	1	3	4	2	2	1	1
Ö05	2	4	5	1	1	3	1	1	1	1	1	2
Ö06	2	4	5	2	2	2	2	1	1	1	1	1





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13304 ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	BES13304	ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME	4	3	4

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Çocuk hastalıkları hakkında bilgi sahibi olabilmek Çocuk hastalıklarında beslenmeye ilişkin problemleri, değişiklikleri hakkında bilgi sahibi olabilmek Çocuk hastalıklarında uygulanan tıbbi beslenme tedavisi ilkelerini öğrenebilmek Vakalar üzerinde uygulamaları tartışabilmek Diyet çözümlerini ve hesaplamaları yapabilmek Uygun beslenme programlarını planlayabilmek

**Ders İçeriği:**

akut gastroenteritler ve diyet tedavisi, malnutrisyon ve diyet tedavisi, diyabet ve diyet tedavisi, malabsorbsiyonlar ve diyet tedavisi, metabolik hastalıklar ve diyet tedavisi, diğer çocuk hastalıkları ve diyet tedavisi

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:****Dersi Veren:**

Yrd.Doç.Dr. Nalan Hakime Noğay

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: sunum
<b>Kaynakları</b>	: Çocuk hastalıklarında beslenme tedavisi, Gülden Köksal, Hatipoğlu yayınları
<b>Dökümanlar</b>	:
<b>Ödevler</b>	:
<b>Sınavlar</b>	:

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Akut gastroenteritler ve diyet tedavisi		
2	Akut gastroenteritler ve diyet tedavisi		
3	Malnutrisyon ve diyet tedavisi		
4	Malnutrisyon ve diyet tedavisi		
5	Malabsorbsiyonlar ve diyet tedavisi		
6	Malabsorbsiyonlar ve diyet tedavisi		
7	Çocuk hastalıklarında enteral-parenteral beslenme		
8	Çocuk hastalıklarında enteral-parenteral beslenme		
9	ara sınav		
10	Diyabet ve diyet tedavisi		
11	Diyabet ve diyet tedavisi		
12	Doğuştan metabolizma hastalıkları ve diyet tedavisi		
13	Doğuştan metabolizma hastalıkları ve diyet tedavisi		
14	Böbrek hastalıkları gibi çeşitli çocuk hastalıklarında diyet tedavisi		
15	Böbrek hastalıkları gibi çeşitli çocuk hastalıklarında diyet tedavisi		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Çocuk hastalıkları hakkında bilgi sahibi olabilmek becerisini kazanabilmek
Ö02	Çocuk hastalıklarında beslenmeye ilişkin problemleri, değişiklikleri hakkında bilgi sahibi olma becerisini kazanabilmek
Ö03	Çocuk hastalıklarında uygulanan tıbbi beslenme tedavisi ilkelerini uygulama becerisini kazanabilmek
Ö04	Diyet çözümlerini ve hesaplamaları yapabilmek becerisini kazanabilmek
Ö05	Uygun beslenme programlarını planlayabilmek becerisini kazanabilmek

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisini kazanabilmek.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilmek, bunlara uyum sağlayabilmek ve kendisini olumlu yönde değiştirebilmek becerisini kazanabilmek.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilmek.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilmek.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilmek.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilmek, ekip üyesi olabilmek, ortak çalışmalara katılabilmek ve bu çalışmaları yönetebilmek.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilmek ve bunları yaşamı boyunca kullanabilmek.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilmek.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilmek.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilmek ve yaşamı boyunca öğrenme davranışını kazanabilmek.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilmek.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilmek.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	2	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	2	3	6
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>106</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
<b>Ö01</b>	3	5	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4
<b>Ö02</b>	3	5	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4
<b>Ö03</b>	3	5	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4
<b>Ö04</b>	3	5	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4
<b>Ö05</b>	3	5	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13310 HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ-II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	BES13310	HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ-II	4	3	4

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Dersin amacı hastalıkların tanımını, etiyolojisini, klinik bulgularını ve komplikasyonlarını tıbbi beslenme tedavii ilkelerini öğrenmek

#### Ders İçeriği:

Karaciğer hastalıkları, alkolizm, safra kesesi ve pankreas hastalıkları, böbrek hastalıkları, enfeksiyon, AIDS, kanser, yanık, allerji, solunum yolu hastalıkları, nörolojik ve psikiyatrik hastalıkların tanımı, etiyolojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavisi. Besin-ilaç etkileşimi, pre-post operatif beslenme, enteral-parenteral beslenme

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Yrd.Doç.Dr. İsmail Özkaya

#### Dersin Yardımcıları:

A.Gör. Eda Bozkır

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	: sunum
<b>Kaynakları</b>	: International Journals of Nutrition and Dietetics (European J Clin Nutr, JADA, Am J Clin Nutr, etc.) and books,Baysal, A., ve ark., (2002).
<b>Dökümanlar</b>	: Diyet El Kitabı, 4. Baskı, Hatipoğlu Yayınevi, Ankara,Shills, M.E., Olsan, J.A., Shike, M., (1994). Modern Nutrition in Health and Disease,
<b>Ödevler</b>	: Lea&Febiger, USA.
<b>Sınavlar</b>	:

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Karaciğer hastalıkları ve beslenme	Ders öncesi verilen notları okuma	
2	Böbrek hastalıkları ve beslenme	Ders öncesi verilen notları okuma	
3	Enfeksiyon, AIDS ve beslenme	Ders öncesi verilen notları okuma	
4	Enfeksiyon, AIDS ve beslenme	Ders öncesi verilen notları okuma	
5	Bazı nörolojik ve psikiyatrik hastalıklar ve beslenme,	Ders öncesi verilen notları okuma	
6	Bazı nörolojik ve psikiyatrik hastalıklar ve beslenme,	Ders öncesi verilen notları okuma	
7	Yanık, pre-postop beslenme, fonksiyonel reaktif hipoglisemi	Ders öncesi verilen notları okuma	
8	Kanser ve beslenme	Ders öncesi verilen notları okuma	
9	ara sınav		
10	Enteral ve parenteral beslenme	Ders öncesi verilen notları okuma	
11	Besin-ilaç etkileşimleri	Ders öncesi verilen notları okuma	
12	genel tartışma	Ders öncesi verilen notları okuma	
13	genel tartışma	Ders öncesi verilen notları okuma	
14	genel tartışma	Ders öncesi verilen notları okuma	
15	genel tartışma	Ders öncesi verilen notları okuma	

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Karaciğer hastalıkları, alkolizm, safra kesesi ve pankreas hastalıkları, böbrek hastalıkları, enfeksiyon, AIDS, kanser, yanık, allerji, solunum yolu hastalıkları, nörolojik ve psikiyatrik hastalıkların tanımı bilir
Ö02	etiyojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavilerini bilir
Ö03	will be able to understand the importance of healthy eating and body function
Ö04	Çeşitli hastalıklarda enteral parenteral beslenme rehberlerinin nasıl uygulanacağını bilecek
Ö05	Enteral veya parenteral beslenen hastaların enerji, protein ve besin öğelerini hesaplamayı bilir
Ö06	besin-ilaç etkileşimi, pre-post operatif beslenme, test diyetlerini bilir

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%70
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	5	2	10
Ödevler	3	4	12
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	14	2	28
Laboratuvar	3	3	9
Proje	8	2	16
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>105</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	3	3	5	3	3	3	3	4	4	2	2	2
<b>Ö01</b>	4	4	4	3	2	4	3	3	3	3	2	2
<b>Ö02</b>	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	2	3
<b>Ö03</b>	2	3	3	4	3	2	3	3	4	3	2	2
<b>Ö04</b>	3	5	5	3	3	3	3	3	4	5	3	4
<b>Ö05</b>	3	4	5	4	4	4	4	3	2	4	3	2
<b>Ö06</b>	4	3	2	4	3	4	3	3	4	3	3	2



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13316 MENÜ PLANLAMA					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	BES13316	MENÜ PLANLAMA	2	2	2

#### Dersin Dili:

İngilizce

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Seçmeli

#### Dersin Amacı:

Bu dersin amacı menü planlama ve ilkelerini öğrenmek ve uygulayabilmektir

#### Ders İçeriği:

Sunum, soru-yanıt, tartışma

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Öğr.Gör. Eda Bozkır

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	-
Kaynakları	:	Axler B H, Litrides CA. Ctypes of Food Service, Food and Beverage Service, John Willey& Sons. USA 1990. 2- Sevinç, N., (2001)
Dökümanlar	:	Personel Web Sitesi
Ödevler	:	-
Sınavlar	:	Personel Web Sitesi

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 30
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 70

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Menü kavramı, gelişimi ve menü planlama ilkeleri	-	-
2	Menü türleri ve örnekleri	-	-
3	Menü kartları ve pazarlama ilkeleri	-	-
4	Standart yemek tarifeleri (Standart reçeteler)	-	-
5	Maliyet ve fiyatlandırma	-	-
6	Okul öncesi dönemde ve adolesanlarda menü planlama ilkeleri	-	-
7	Okul öncesi dönemde ve adolesanlarda menü planlama ilkeleri	-	-
8	Ara sınav	-	-
9	İşçi beslenmesinde menü planlama	-	-
10	Yaşlı beslenmesinde menü planlama	-	-
11	Vejetaryen beslenmesinde menü planlama	-	-
12	Sporcu beslenmesinde menü planlama	-	-
13	Kronik hastalıklarda menü planlama	-	-
14	Kronik hastalıklarda menü planlama	-	-
15	Kronik hastalıklarda menü planlama	-	-

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Menü planlama ilke ve yöntemlerini öğrenebilme
Ö02	Menü yönetimi ve denetimi yapabile
Ö03	Servis yöntemlerini öğrenebilme
Ö04	Servis araç gereçlerini tanıyabilme
Ö05	Çeşitli gruplara yönelik menüler planlayabilme
Ö06	Kurumsal, endüstriyel ve ticari menüler planlayabilme

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13320		SPORCU BESLENMESİ			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	BES13320	SPORCU BESLENMESİ	2	2	2

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

öğrencilerin sporcu beslenmesinin temel prensipleri hakkında bilgi sahibi olması

**Ders İçeriği:**

sporcuların enerji, makro ve mikro besin ögesi gereksinimleri, müsabaka öncesi, sırası ve sonrası beslenme, ergojenik yardım, sıvı tüketimi

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:****Dersi Veren:**

Yrd.Doç.Dr. Nalan HAKİME NOĞAY

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: sunum
<b>Kaynakları</b>	: Ersoy, G. Egzersiz ve Spor Yapanlar için Beslenme, Damla Matbaacılık, Ankara, 2000.
<b>Dökümanlar</b>	:
<b>Ödevler</b>	:
<b>Sınavlar</b>	:

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Sporcuların enerji, makro besin ögeleri gereksinimleri		
2	Sporcuların enerji, makro besin ögeleri gereksinimleri		
3	Sporcuların mikro besin ögeleri gereksinimleri		
4	Sporcuların mikro besin ögeleri gereksinimleri		
5	Antrenman / Müsabaka Öncesi, Sırası ve Sonrasında Beslenme Özellikleri		
6	Antrenman / Müsabaka Öncesi, Sırası ve Sonrasında Beslenme Özellikleri		
7	Antrenman / Müsabaka Öncesi, Sırası ve Sonrasında Beslenme Özellikleri		
8	ara sınav		
9	Sıvı tüketiminin önemi		
10	Ergojenik Yardım		
11	Ergojenik Yardım		
12	Vücut Kompozisyonu ve Ağırılık Kontrolü		
13	Vücut Kompozisyonu ve Ağırılık Kontrolü		
14	Özel Durumlarda (Kadın, Çocuk, Vejetaryen Beslenme Özellikleri)		
15	Özel Durumlarda (Kadın, Çocuk, Vejetaryen Beslenme Özellikleri)		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	özel durumdaki sporcuların beslenme özelliklerinin kavrayabilme
Ö02	spor performansının önemli bir parçası olan beslenme ile ilgili temel ilkelerin kavrayabilme
Ö03	performansı artırmaya yönelik beslenme uygulamalarını kavrayabilme
Ö04	ergojenik destekler konusunu kavrayabilme
Ö05	sporcuların besin ögesi gereksinimlerini kavrayabilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.









# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13308 TOPLU BESLENME YAPILAN KURUMLARDA BESLENME-II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	BES13308	TOPLU BESLENME YAPILAN KURUMLARDA BESLENME-II	3	3	4

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Bu dersin amacı toplu beslenme sistemleri, toplu beslenme hizmeti veren kurumların yapısının, özelliklerinin ve bu kurumlarda görevli diyetisyenin rolünün kavranmasıdır

#### Ders İçeriği:

Sunum, tartışma, soru-cevap

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Öğr.Gör. Eda Bozkır

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

##### Ders Notları

: -

##### Kaynakları

: Kinton R, Ceserani V, Foskett D, The Theory of Catering, Eighth edition, Hodder & Stoughton, London, 1995. 2- Spears MC, Foodservice

##### Dökümanlar

: Organizations

##### Ödevler

: Personel Web Sitesi

##### Sınavlar

: -

Personel Web Sitesi

#### Ders Yapısı

##### Matematik ve Temel Bilimler

:

##### Mühendislik Bilimleri

:

##### Mühendislik Tasarımı

:

##### Sosyal Bilimler

:

##### Eğitim Bilimleri

:

##### Fen Bilimleri

:

##### Sağlık Bilimleri

:

##### Alan Bilgisi

: 100

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Toplu beslenme sistemlerinde ticari işletmeler	-	-
2	Toplu beslenme sistemlerinde ticari işletmeler	-	-
3	İşletmelerde organizasyon, mutfak ve personel	-	-
4	İşletmelerde organizasyon, mutfak ve personel	-	-
5	Ticari işletmelerde mutfak/restoran planı	-	-
6	Ticari işletmelerde mutfak/restoran planı	-	-
7	Geniş çapta hazırlama yöntemleri	-	-
8	Ara sınav	-	-
9	Geniş çapta hazırlama yöntemleri	-	-
10	Pişirme ve servis yöntemleri	-	-
11	Hijyen / HACCP	-	-
12	Hijyen / HACCP	-	-
13	Hijyen / HACCP	-	-
14	Maliyet kontrolü	-	-
15	Maliyet kontrolü	-	-

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Ticari işletmelerde toplu beslenme ilkelerine ilişkin bilgi edinebilme
Ö02	Ticari işletmelerde kullanılan araç gereçleri tanıyabilme
Ö03	Ticari işletmelerde kullanılan uygun pişirme yöntemlerini öğrenebilme
Ö04	Ticari işletmelerde kullanılan hazırlama yöntemlerini öğrenebilme
Ö05	Yönetici diyetisyen olarak Hijyen/HACCP yönetim ve denetimi yapabileme
Ö06	Maliyet kontrolü becerisi kazanabilme

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13306 TOPLUMDA BESLENME SORUNLARI VE EPİDEMİYOLOJİSİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	BES13306	TOPLUMDA BESLENME SORUNLARI VE EPİDEMİYOLOJİSİ	4	3	3

## Dersin Dili:

Türkçe

## Dersin Düzeyi:

Fakülte

## Dersin Staj Durumu:

Yok

## Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

## Dersin Türü:

Zorunlu

## Dersin Amacı:

Dersin amacı toplumda özellikleri olan grupların beslenme sorunlarını, nedenlerini ve çözüm yollarını öğrenecek, ulusal besin ve beslenme politikalarının hazırlanması ve uygulanması konularında bilgi ve beceri kazanabilecektir.

## Ders İçeriği:

Toplum beslenmesi ve beslenme epidemiyolojisi, beslenme durumunu saptama yöntemleri

## Ön Koşulları:

## Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmén

## Dersi Veren:

Yrd.Doç.Dr. İsmail ÖZKAYA

## Dersin Yardımcıları:

A.Gör. Eda Bozkır

## Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	:	sunum
<b>Kaynakları</b>	:	Pekcan G. (2002). Hastanın Beslenme Durumunun Saptanması, Diyet El Kitabı. Hatipoğlu Yayınevi, Ankara.,1-Gibson RS. (2005). Principles of
<b>Dökümanlar</b>	:	Nutritional Assessment, Oxford University Press, NY, USA.
<b>Ödevler</b>	:	
<b>Sınavlar</b>	:	

## Ders Yapısı

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

## Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Beslenme Sorunları, Besin ve Beslenme Politikaları	Ders öncesi verilen notları okuma	
2	Beslenme Sorunları, Besin ve Beslenme Politikaları	Ders öncesi verilen notları okuma	
3	PEM ve Epidemiyolojisi, Büyümenin Gözlenmesi	Ders öncesi verilen notları okuma	
4	PEM ve Epidemiyolojisi, Büyümenin Gözlenmesi	Ders öncesi verilen notları okuma	
5	Şişmanlık, Diyet ile ilişkili Kronik Hastalıklar ve Epidemiyoloji	ders öncesi verilen notları okuma	
6	Şişmanlık, Diyet ile ilişkili Kronik Hastalıklar ve Epidemiyoloji	Ders öncesi verilen notları okuma	
7	Beslenme Anemileri ve Epidemiyolojisi	ders öncesi verilen notları okuma	
8	Beslenme Anemileri ve Epidemiyolojisi	Ders öncesi verilen notları okuma	
9	Ara sınav		
10	Vitamin ve mineral yetersizlikleri ve Epidemiyolojisi (A vit., Folik asit, iyot, çinko)	Ders öncesi verilen notları okuma	
11	Dış Çürükleri ve Epidemiyolojisi, Rikets, Osteomalasia, Osteoporoz	Ders öncesi verilen notları okuma	
12	Yaşlı ve işçi Beslenmesi, Afet Durumunda Beslenme	Ders öncesi verilen notları okuma	
13	Besin Zenginleştirme ve Suplementasyon	Ders öncesi verilen notları okuma	
14	Besin Zenginleştirme ve Suplementasyon	Ders öncesi verilen notları okuma	
15	Besin Zenginleştirme ve Suplementasyon	Ders öncesi verilen notları okuma	

## Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrenciler toplumda özellikleri olan grupların beslenme sorunlarını, nedenlerini ve çözüm yollarını bilir
Ö02	ulusal besin ve beslenme politikalarının hazırlanması ve uygulanması konularında bilgi ve beceri kazanacak
Ö03	Konularla ilgili basit uygulamalar yaparak deney ve teorinin nasıl bağdaşacağı konusunda bilgi sahibi olabilecektir
Ö04	Kronik hastalıkların önlenmesini, tedavisini sağlayacak beslenme bilgilerine sahiptir
Ö05	Toplu beslenme süreçlerine ilişkin edindikleri bilgiler doğrultusunda menü denetimi ve mutfak modernizasyonu yapabileceklerdir.
Ö06	Sağlıklı beslenmenin vücut çalışmasındaki önemini kavrar.

## Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilecektir.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilecektir.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilecektir.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilecektir, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.

P03 Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.

P02 Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%70
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	1	4	4
Sunum/Seminer Hazırlama	1	4	4
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	14	2	28
Laboratuvar	0	0	0
Proje	3	4	12
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>78</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	3	3
<b>Ö01</b>	3	3	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4
<b>Ö02</b>	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	4	4
<b>Ö03</b>	2	3	2	2	3	3	5	4	3	4	4	4
<b>Ö04</b>	5	4	5	4	4	4	3	4	4	4	4	4
<b>Ö05</b>	2	3	4	3	4	2	2	3	4	3	3	3
<b>Ö06</b>	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13314		YAŞLILIKTA BESLENME			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	BES13314	YAŞLILIKTA BESLENME	2	2	2

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

Yaşlılara için meşguliyet terapisi aktivitelerine yönelik beceri kazandırmak

**Ders İçeriği:**

Çeşitli örgü işleri Süsleme İşleri Okuma aktiviteleri

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:****Dersi Veren:**

Öğr.Gör. AYFER KARADAŞ

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

Ders Notları	:
Kaynakları	:
Dökümanlar	:
Ödevler	:
Sınavlar	:

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Çeşitli örgü işleriSüsleme İşleriOkuma aktiviteleri	-	-
2	Çeşitli örgü işleriSüsleme İşleriOkuma aktiviteleri	-	-
3	Çeşitli örgü işleriSüsleme İşleriOkuma aktiviteleri	-	-
4	Çeşitli örgü işleriSüsleme İşleriOkuma aktiviteleri	-	-
5	Çeşitli örgü işleriSüsleme İşleriOkuma aktiviteleri	-	-
6	Çeşitli örgü işleriSüsleme İşleriOkuma aktiviteleri	-	-
7	Çeşitli örgü işleriSüsleme İşleriOkuma aktiviteleri	-	-
8	Çeşitli örgü işleriSüsleme İşleriOkuma aktiviteleri	-	-
9	Çeşitli örgü işleriSüsleme İşleriOkuma aktiviteleri	-	-
10	Çeşitli örgü işleriSüsleme İşleriOkuma aktiviteleri	-	-
11	Çeşitli örgü işleriSüsleme İşleriOkuma aktiviteleri	-	-
12	Çeşitli örgü işleriSüsleme İşleriOkuma aktiviteleri	-	-
13	Çeşitli örgü işleriSüsleme İşleriOkuma aktiviteleri	-	-
14	Çeşitli örgü işleriSüsleme İşleriOkuma aktiviteleri	-	-

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrenci zihinsel aktivitelere yönelik beceri kazanır
Ö02	Öğrenci psikomotor aktivitelere yönelik beceri kazanır
Ö03	Öğrenci sanat aktivitelere yönelik beceri kazanır

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.







# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

STAJ13001	YAZ STAJI			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS	
6	STAJ13001	YAZ STAJI	0	0	8	

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Var

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

hastanelerde klinik hizmet veren diyetisyenlerle teorik ve pratik olarak öğrenciyi diyetisyenliğe hazırlama.

**Ders İçeriği:**

staj

**Ön Koşulları:**

( BES13309 veya BES13307 veya BES13303 )

**Dersin Koordinatörü:****Dersi Veren:****Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

Ders Notları	:
Kaynakları	:
Dökümanlar	:
Ödevler	:
Sınavlar	:

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	staj		
2	staj		
3	staj		
4	staj		
5	staj		
6	staj		
7	staj		
8	staj		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	hastanelerde klinik hizmet veren diyetisyenlerle teorik ve pratik olarak öğrenciyi diyetisyenliğe hazırlayabilme
Ö02	Klinik çevrelerde beslenme ve diyetetik biliminin teorik bilgilerini uygulayabilme.
Ö03	Hasta ve yakınlarına beslenme konusunda eğitim verebilme.
Ö04	Öğrencinin toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda teorik ve pratik olarak diyetisyenliğe hazırlayabilme
Ö05	Hastane ve kurum personeli ile iletişim becerilerini geliştirebilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13421		ADÖLESAN BESLENMESİ			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	BES13421	ADÖLESAN BESLENMESİ	2	2	2

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Seçmeli

#### Dersin Amacı:

Bu dersin amacı adolesan bireylerin beslenme özelliklerini tanımlayabilme, adolesanlarda normal büyüme sürecini, besin ve besin ögesi gereksinimlerini teorik olarak öğrenebilmedir. adolesanlarda beslenme sorunlarını, beslenme alışkanlıkları ile ilgili araştırmaları tartışarak yorumlayabilme. Okul çağı çocuklarında okul beslenme programlarını teorik olarak öğrenebilme ve uygulama alanlarına dahil edebilme. Türkiye'deki ve Dünya'daki okul beslenme programı uygulamalarını öğrenebilme.

#### Ders İçeriği:

adolesanlarda normal büyüme süreci, besin ve besin ögesi gereksinimleri, fiziksel aktivite ve sağlık, okul beslenme programları

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Doç.Dr. Nalan Hakime Nogay

#### Dersi Veren:

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

Ders Notları	: sunum
Kaynakları	: İlgili kitaplar ve çeşitli bilimsel makaleler
Dökümanlar	: Personel Web Sitesi
Ödevler	: -
Sınavlar	: Personel Web Sitesi

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Adolesanlarda Beslenmenin Önemi Beslenme alışkanlıkları		
2	Adolesanlarda Büyüme,Gelişme ve Beslenme durumunun saptanması, referans değerler, vücut bileşimi		
3	Adolesanların Enerji ve Besin Ögesi Gereksinimleri: Beslenme rehberleri		
4	Adolesanlarda Şişmanlık-Zayıflık, Yeme Davranışı bozuklukları		
5	Adolesanlarda Vitamin ve mineral yetersizlikleri		
6	Adolesanlarda Vitamin ve mineral yetersizlikleri		
7	Adolesanlarda Vitamin ve mineral yetersizlikleri		
8	ara sınav		
9	Adolesanlarda Fiziksel aktivite ve sağlık		
10	Sağlığın geliştirilmesi ve okul beslenme programları		
11	Sağlığın geliştirilmesi ve okul beslenme programları		
12	Dünyada uygulanan program ve politikalar		
13	Ülkemizdeki eğitim ve öğretim programlarının beslenme konularının incelenmesi		
14	Genel tartışma		
15	Genel tartışma		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Adolesanların sağlıklı beslenmesi için gerekli unsurları öğrenebilme
Ö02	adolesanlarda normal büyüme sürecini , besin ve besin ögesi gereksinimlerini teorik olarak öğrenebilme
Ö03	adolesanlarda beslenme sorunlarını, beslenme alışkanlıkları ile ilgili araştırmaları tartışarak yorumlayabilme
Ö04	Adolesan bireylerin beslenme özelliklerini tanımlayabilme
Ö05	Adolesanlarda okul beslenme programlarını teorik olarak öğrenebilme ve uygulama alanlarına dahil edebilme

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.

P03 Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.

P02 Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13409	BESİN-İLAÇ ETKİLEŞİMİ			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS	
7	BES13409	BESİN-İLAÇ ETKİLEŞİMİ	2	2	3	

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Besin ögesi ve besin olmayan maddelerle ilaç etkileşimini kapsayan temel konuları öğrenip, ilaç tedavisi alan kişilerde beslenme programlarının ne şekilde uygulanması gerektiğini değerlendirerek uygulama becerisini arttırmak

**Ders İçeriği:**

Çeşitli ilaç ve ilaç grupları ile besin ve besin olmayan yabancı maddelerin etkileşimlerinin her safhada incelenmesi. İlaç tedavisinin beslenme durumuna ve karbonhidrat, protein, lipit metabolizmalarına etkileri, ilaçlarla vitamin ve mineraller arasındaki etkileşimler

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Doç.Dr. Nalan Hakime Nogay

**Dersi Veren:****Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: Nutrition, food and Drug Interactions in Man Deby G.(Eds).
<b>Kaynakları</b>	: Karger. Basel, Munchen 1984
<b>Dökümanlar</b>	: Roe D. A. Drug and Nutrient Interactions. A problem oriented
<b>Ödevler</b>	: Reference Guide. 4th Edition. American Dietetic Association.
<b>Sınavlar</b>	: Chicago 1989.
	Clinical Implications of Drug Use. Volume I. Basu T. K.(ed).
	CRC press. Boca, Raton Florida. 1980
	Planned Learning Activities and Teaching Methods
	İlgili kitaplar ve çeşitli bilimsel makaleler
	Personel Web Sitesi
	Personel Web Sitesi
	Personel Web Sitesi

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Besin - İlaç Etkileşimlerinin Farmakolojik Etkileri		
2	Besin İlaç Etkileşiminde Risk Faktörleri		
3	Farmakogenomikler		
4	Besinlerin İlaç Tedavisine Etkileri - İlaç Emilimi		
5	İlaç Tedavisi ve Enteral Besin Etkileşimleri		
6	İlaç Metabolizması		
7	İlacın vücuttan atılması		
8	Ara sınav		
9	İlaçlar ve besin ögeleri etkileşimleri		
10	Besin Ögesi Metabolizması		
11	Besinlerin Vücuttan Atılması		
12	Gıdalar ve besin ögeleri aracılığıyla ilaç aktivitelerinin değiştirilmesi		
13	İlaçların beslenme durumuna etkileri		
14	Ağız, tat ve kokuya etkisi, gastrointestinal sisteme etkisi, iştah değişikliği		
15	Organ sistemi toksisitesi, katkı maddeleri ve besin-ilaç etkileşimleri, medikal beslenme		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Besin ve ilaç etkileşimleri ile ilgili yeni gelişmeleri araştırabilme
Ö02	Beslenme programlarını alınan ilaç durumlarına göre ayarlayabilme
Ö03	İlaçlarla vitamin ve mineral etkileşimlerini kavrayabilme
Ö04	İlaç tedavisinin beslenme metabolizmasına etkisini öğrenebilme
Ö05	Çeşitli ilaç ve besin, besin olmayan yabancı maddelerin etkileşimlerini inceleyebilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.

P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sũrdũrũlmesine y¶nelik kavramlara sahip olabilmek.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma sũrelerini planlayabilmek, ekip ũyesi olabilmek, ortak çalışmalara katılabilmek ve bu çalışmaları y¶netebilmek.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilmek ve bunları yaşamı boyunca kullanabilmek.
P09	Bilimsel y¶ntem ve teknikleri bir sũre olarak uygulayabilmek.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilmek.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilmek ve yaşam boyu ¶đrenme davranışını kazanabilmek.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık dũzeyinin ve yaşam kalitesinin y¶kseltilmesi için kullanabilmek.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilmek.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

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

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Ö01</b>	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3
<b>Ö02</b>	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3
<b>Ö03</b>	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3
<b>Ö04</b>	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3
<b>Ö05</b>	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13423	ENGELLİLERDE BESLENME			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS	
7	BES13423	ENGELLİLERDE BESLENME	2	2	2	

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

engellilerde beslenme yaklaşımlarının öğrenilmesi

**Ders İçeriği:**

beslenme durumunun belirlenmesi, probleme dayalı beslenme yaklaşımları, otizmde beslenme yaklaşımları, mental retardasyonda beslenme yaklaşımları

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Doç.Dr. Nalan Hakime Nogay

**Dersi Veren:****Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	:	
<b>Kaynakları</b>	:	Çeşitli kitap ve bilimsel makaleler
<b>Dökümanlar</b>	:	
<b>Ödevler</b>	:	
<b>Sınavlar</b>	:	

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	beslenme durumunun belirlenmesi		
2	beslenme durumunun belirlenmesi		
3	beslenme durumunun belirlenmesi		
4	probleme dayalı beslenme yaklaşımları		
5	probleme dayalı beslenme yaklaşımları		
6	kistik fibroziste beslenme yaklaşımları		
7	konjenital kalp hastalıklarında beslenme yaklaşımları		
8	ara sınav		
9	solunum sistemi hastalıklarında beslenme yaklaşımları		
10	otizm spektrum bozukluğunda beslenme yaklaşımları		
11	otizm spektrum bozukluğunda beslenme yaklaşımları		
12	mental retardasyonda beslenme yaklaşımları		
13	mental retardasyonda beslenme yaklaşımları		
14	genel tartışma		
15	genel tartışma		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Engellilerde beslenme prensiplerini öğrenebilme ve uygulayabilme
Ö02	Mental retardasyonlu bireylerde beslenme problemlerini kavrayabilme
Ö03	Mental retardasyonlu bireylerde beslenme yaklaşımlarını öğrenebilme
Ö04	Otizmlili bireylerde beslenme problemlerini öğrenebilme
Ö05	Otizmlili bireylerde uygulanacak beslenme yaklaşımlarını öğrenebilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13413 ENTERAL VE PARENTERAL BESLENME					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	BES13413	ENTERAL VE PARENTERAL BESLENME	2	2	2

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

Dersin amacı Enteral-Parenteral Beslenme ilkeleri ile kullanılan ürünler ve beslenme durumunun değerlendirilmesi hakkında bilgiler edinilmesi amaçlanmıştır.

**Ders İçeriği:**

Enteral - Parenteral Beslenme ilkeleri, hastalıklarda uygulanması, metabolizmadaki değişiklikler, besin ögesi gereksinimi, kullanılan ürünler, bileşimleri ve beslenme durumunun değerlendirilmesi.

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Yrd.Doç.Dr. İsmail Özkaya

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	:	Sunum
<b>Kaynakları</b>	:	Payne, J.J., Grimble, G., Silk, D., (2001). Artificial Nutritional Support in Clinical Practice, MPG Books,Baysal, A., ark., (2003). Diyet El Kitabı.
<b>Dökümanlar</b>	:	Hatipoğlu Kitapevi, Ankara.
<b>Ödevler</b>	:	
<b>Sınavlar</b>	:	

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Nütrisyonel gereksinimler	Ders öncesi verilen notları okuma	
2	Nütrisyonel değerlendirme	Ders öncesi verilen notları okuma	
3	Enteral beslenmenin endikasyonları, kontroendikasyonları.	Ders öncesi verilen notları okuma	
4	Enteral beslenmede temel ilkeler	Ders öncesi verilen notları okuma	
5	Enteral beslenmede kullanılan ürünler ve özellikleri	Ders öncesi verilen notları okuma	
6	Parenteral beslenmenin endikasyonları, kontroendikasyonları.	Ders öncesi verilen notları okuma	
7	Enteral beslenmede temel ilkeler	Ders öncesi verilen notları okuma	
8	Parenteral beslenmede temel ilkeler	Ders öncesi verilen notları okuma	
9	Ara sınav		
10	Parenteral beslenmede kullanılan ürünler ve özellikleri	Ders öncesi verilen notları okuma	
11	Bazı hastalıklar enteral parenteral beslenme uygulamaları	Ders öncesi verilen notları okuma	
12	Bazı hastalıklar enteral parenteral beslenme uygulamaları	Ders öncesi verilen notları okuma	
13	Bazı hastalıklar enteral parenteral beslenme uygulamaları	Ders öncesi verilen notları okuma	
14	Bazı hastalıklar enteral parenteral beslenme uygulamaları	Ders öncesi verilen notları okuma	
15	Genel tartışma		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Ağız yolu ile yeterli beslenemeyen hastaların enteral yada parenteral yolla beslenme prensiplerini bilir
Ö02	Sağlıklı beslenmenin vücut çalışmasındaki önemini kavrar.
Ö03	Çeşitli hastalıklarda enteral parenteral beslenme rehberlerinin nasıl uygulanacağını bilir
Ö04	Verilen ders kapsamı çerçevesinde ortak sorunları tartışabilme
Ö05	Sağlıklı beslenmenin vücut çalışmasındaki önemini kavrayabilir
Ö06	Enteral veya parenteral beslenen hastaların enerji, protein ve besin öğelerini hesaplamayı bilecek

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%70
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

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

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	3	4	3	2	3	4	4	4	3	4	4	4
<b>Ö01</b>	3	3	4	4	3	3	4	3	3	3	4	3
<b>Ö02</b>	3	5	5	4	5	4	3	5	4	4	4	3
<b>Ö03</b>	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	2	2
<b>Ö04</b>	3	2	3	2	4	4	3	2	1	3	3	2
<b>Ö05</b>	4	2	3	3	3	2	2	3	3	3	3	2
<b>Ö06</b>	3	4	4	3	4	4	3	3	3	2	3	4



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13405 KLİNİKTE ÇOCUK BESLENME UYGULAMALARI					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	BES13405	KLİNİKTE ÇOCUK BESLENME UYGULAMALARI	10	6	7

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Var

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Öğrencileri pratik ve teorik olarak mesleğe hazırlayabilme. Teorik derslerde kazanılan bilginin çocuk hastanelerinde pratiğe aktarabilme.

**Ders İçeriği:**

staj

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Doç.Dr. Nalan Hakime Nogay

**Dersi Veren:****Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	:	uygulama
<b>Kaynakları</b>	:	Bilimsel makaleler
<b>Dökümanlar</b>	:	
<b>Ödevler</b>	:	
<b>Sınavlar</b>	:	

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Oryantasyon		
2	Staj		
3	Staj		
4	Staj		
5	Staj		
6	Staj		
7	Staj		
8	ara sınav		
9	Staj		
10	Staj		
11	Staj		
12	Staj		
13	Staj		
14	Staj		
15	Staj		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrencileri pratik ve teorik olarak mesleğe hazırlayabilme
Ö02	Hastane personeli ile iletişim becerilerini geliştirebilme
Ö03	Teorik derslerde kazanılan bilginin çocuk hastanelerinde pratiğe aktarabilme
Ö04	Çocuklarda görülen çeşitli hastalıkları ve bu hastalıklarla ilişkili teorik ve pratik bilgileri öğrenebilme
Ö05	Klinik diyetisyenin çalışma koşullarını gözlemleyebilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13411 MAKRO BESİN ÖGELERİ VE HASTALIKLAR					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	BES13411	MAKRO BESİN ÖGELERİ VE HASTALIKLAR	2	2	2

#### Dersin Dili:

İngilizce

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Seçmeli

#### Dersin Amacı:

Sağlığın korunması ve devam ettirilmesinde insan beslenmesinin rolünün ayrıntılı olarak irdelenmesidir. Makrobesin öğelerinin (Proteinler, yağlar ve karbonhidratlar) metabolizmasının biyokimya, fizyoloji ve beslenme bilimleri açısından değerlendirilmesi amaçlanmaktadır

#### Ders İçeriği:

Makrobesin öğelerinin asimilasyonu ve kullanımları vurgulanmakta olup enerji dengesi ve karbonhidrat, protein ve yağ metabolizmaları ve bunların sağlıklı olan etkileşimleri ders, tartışma ve öğrenci seminerleri şeklinde incelenmektedir.

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Yrd.Doç.Dr. İsmail Özkaya

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	: "Lippincott's Illustrated reviews serisinden: Biyokimya. P.C.Champe,R.A. Harvey çev ed:E.Ulukaya.Nobel Tıp kitabevleri 3.Baskı, 2007.
<b>Kaynakları</b>	: Baysal A. Beslenme, yenilenmiş 12. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2009.,Mahan L.K., Escott-Stump S., Krause's Food, Nutrition and Diet
<b>Dökümanlar</b>	: Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000.,Onat T., Emerk K., Sözmen E.Y., İnsan Biyokimyası, 2. Baskı, Palme Yayıncılık,
<b>Ödevler</b>	: Ankara, 2002.
<b>Sınavlar</b>	: Personel Web Sitesi Personel Web Sitesi Personel Web Sitesi

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Karbonhidratların tanımı, yapısı ve özellikleri	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
2	Karbonhidratların sindirimi, emilimi ve metabolizması	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
3	Karbonhidratların hastalıklarla ilişkisi	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
4	Karbonhidratların hastalıklarla ilişkisi	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
5	Makale tartışması	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
6	Proteinlerin tanımı, yapısı ve özellikleri	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
7	Proteinlerin sindirimi, emilimi ve metabolizması	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
8	Ara sınav		
9	Proteinlerin hastalıklarla ilişkisi	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
10	Yağların tanımı, yapısı ve özellikleri	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
11	Yağların sindirimi, emilimi ve metabolizması	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
12	Yağların hastalıklarla ilişkisi	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
13	Makale tartışması	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
14	Makale tartışması	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
15	Makale tartışması	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	makro besin öğelerinin hastalıklarla ilişkisi konusunda bilgi edinebilme
Ö02	makale tartışmaları ile konuyu pekiştirebilme
Ö03	Aminoasit ve proteinlerin kimyasal yapısını açıklayabilme
Ö04	İnsan vücudundaki ve diyetle alınan major karbonhidratları açıklayabilme
Ö05	Enzimlerin yapısını, görevlerini ve enzimatik reaksiyonları açıklayabilme
Ö06	Kaslarda ve karaciğerde karbonhidrat sentezi ve depolanmasını açıklayabilme
Ö07	Yağ asitlerinin biyosentezini ve depolanmasını açıklayabilme

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.

P03 Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.

P02 Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%0
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%10
Devam	0	%0
Uygulama	1	%10
Proje	1	%10
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%70
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	4	1	4
Ödevler	5	2	10
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	2	4	8
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	10	10
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>62</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	4	3	4	2	3	4	5	4	3	3	4	5
<b>Ö01</b>	5	4	2	3	4	4	3	3	4	3	3	3
<b>Ö02</b>	4	3	3	3	3	4	3	3	4	4	3	4
<b>Ö03</b>	4	3	3	3	3	2	2	2	3	3	2	2
<b>Ö04</b>	3	3	3	3	2	3	2	2	2	2	2	2
<b>Ö05</b>	2	3	3	2	3	3	3	3	2	2	2	2
<b>Ö06</b>	3	2	3	3	3	3	2	3	3	2	2	2
<b>Ö07</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13401 MEZUNİYET PROJESİ-I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	BES13401	MEZUNİYET PROJESİ-I	2	1	6

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Besin, beslenme ve diyetetik ile ilişkili güncel konularda yapılan makale, derleme, tez vb inceleyerek bireysel araştırmaları planlama ve yürütebilme. Danışmanın denetiminde seçilecek bir konuda literatür incelemesi yaparak, araştırma planlayabilme. Araştırma hipotezi ve araştırma sorularını oluşturabilme. Kütüphaneyi ve interneti kullanarak literatür araştırması yapabileme. Veri toplama yöntemlerinin güçlü ve zayıf yönleri hakkında bilgi sahibi olabileme. İstatistiksel yöntemleri uygulayabilme. Araştırma raporlarını ve makaleleri okuyup, yorumlayabilme. Anlaşılır ve etkili bir şekilde araştırma proje önerisi yazabilme. Çeşitli araştırma dizaynlarını bilerek hangisinin uygulanması gerektiğini öğrenebilme

#### Ders İçeriği:

Araştırma planlanması ve genel ilkeler, literatür tarama, verilerin toplanması

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

#### Dersi Veren:

Yrd.Doç.Dr. Nalan Hakime Noğay

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	araştırma
Kaynakları	:	Çocuk hastalıklarında beslenme tedavisi - Gülden Köksal
Dökümanlar	:	
Ödevler	:	
Sınavlar	:	

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Araştırma planlanması ve genel ilkeler		
2	Araştırma planlanması ve genel ilkeler		
3	Literatür tarama ve araştırma konusunun belirlenmesi		
4	Literatür tarama ve araştırma konusunun belirlenmesi		
5	Literatür tarama ve araştırma konusunun belirlenmesi		
6	Verilerin toplanması		
7	Verilerin toplanması		
8	Ara sınav		
9	Verilerin toplanması		
10	Verilerin toplanması		
11	Verilerin toplanması		
12	Verilerin toplanması		
13	Verilerin toplanması		
14	Verilerin toplanması		
15	Verilerin toplanması		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Besin, beslenme ve diyetetik ile ilişkili güncel konularda yapılan makale, derleme, tez vb inceleyerek bireysel araştırmaları planlama ve yürütebilme.
Ö02	Danışmanın denetiminde seçilecek bir konuda literatür incelemesi yaparak, araştırma planlayabilme.
Ö03	Araştırma raporlarını ve makaleleri okuyup, yorumlayabilme
Ö04	Araştırma hipotezi ve araştırma sorularını oluşturabilme
Ö05	Anlaşılır ve etkili bir şekilde araştırma proje önerisi yazabilme

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13417		MOLEKÜLER BESLENME-I				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS	
7	BES13417	MOLEKÜLER BESLENME-I	2	2	2	

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Seçmeli

#### Dersin Amacı:

Dersin amacı gen, gen besin ögesi, gen ve çevre, genlerin hastalıklarla etkileşiminin öğrenilmesi

#### Ders İçeriği:

Gen, gen ve besin ögesi, gen ve çevre, genlerin hastalıklarla etkileşimini

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Yrd.Doç.Dr. İsmail Özkaya

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

Ders Notları	: Sunum
Kaynakları	: A.P.Simopoulos, J.M. Ordovas, Nutrigenetics and Nutrigenomics, Karger
Dökümanlar	:
Ödevler	:
Sınavlar	:

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Genetik Varyasyon	Ders öncesi verilen notları okuma	
2	Genetik Varyasyon: Beslenme Uygulama	Ders öncesi verilen notları okuma	
3	Gen	Ders öncesi verilen notları okuma	
4	Gen: Çevre Etkileşimi ve Koroner Kalp Hastalığı Riski	Ders öncesi verilen notları okuma	
5	Genler, Diyet ve Plazma Lipidler	Ders öncesi verilen notları okuma	
6	Genler, Diyet ve Plazma Lipidler: Gözlemsel Araştırmalar gelen kanıtlar	Ders öncesi verilen notları okuma	
7	Hastalıkların nedenleri genom ve ortamlara maruz kalma arasındaki dinamik ilişkiler	Ders öncesi verilen notları okuma	
8	Hastalıkların nedenleri genom ve ortamlara maruz kalma arasındaki dinamik ilişkiler	Ders öncesi verilen notları okuma	
9	Ara sınav		
10	Nütrigenomik yoluyla Omega-6/Omega-3 Oranı sağlanması Dengesi	Ders öncesi verilen notları okuma	
11	Besinler ve Gen Ekspresyonu	Ders öncesi verilen notları okuma	
12	besinler ve gen ekspresyonu	Ders öncesi verilen notları okuma	
13	Besinler ve Gen Ekspresyonu	Ders öncesi verilen notları okuma	
14	Makale sunumu	Ders öncesi verilen notları okuma	
15	Makale sunumu	Ders öncesi verilen notları okuma	

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Genetik, nutrigenetik ve nutrigenomik kavramlarını öğrenir.
Ö02	Genetiğin beslenmeye etkisiyle ilgili sonuçlar çıkarır.
Ö03	Çevrenin hastalıklara olan etkisini kavrar.
Ö04	Beslenme genin üzerine etkisini araştırır.
Ö05	Genetik varyasyon ve nutrisyonel çıkarımları öğrenir.
Ö06	Sağlıklı beslenmenin vücut çalışmasındaki önemini kavrar.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%70
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	2	2	4
Ödevler	2	2	4
Sunum/Seminer Hazırlama	2	2	4
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	1	1	1
Proje	2	2	4
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>47</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	3	5	4	3	3	4	5	5	4	3	4	5
<b>Ö01</b>	4	3	2	3	4	5	5	4	2	2	4	4
<b>Ö02</b>	3	3	4	5	5	3	2	4	5	4	3	3
<b>Ö03</b>	5	3	3	4	3	5	3	3	4	4	3	4
<b>Ö04</b>	4	3	3	4	5	4	2	4	5	4	3	2
<b>Ö05</b>	3	4	3	3	4	3	3	3	2	2	3	3
<b>Ö06</b>	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13403	SEMİNER-I			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS	
7	BES13403	SEMİNER-I	2	2	3	

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Bu dersin amacı; besin, beslenme ve diyetetik ile ilgili güncel konularda yapılmış araştırmaların seminer sorumlusu öğretim elemanı ile birlikte seçilen bir konuda literatür taranarak incelenmesi ve sunulmasıdır

**Ders İçeriği:**

Sunum, bireysel çalışma, tartışma

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Öğr.Gör. Eda Bozkır

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: -
<b>Kaynakları</b>	: Bilimsel makaleler
<b>Dökümanlar</b>	: Personel Web Sitesi
<b>Ödevler</b>	: Makale Tarama
<b>Sınavlar</b>	: Personel Web Sitesi

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Seminer konusunun belirlenmesi	-	-
2	Seminer konusunun belirlenmesi	-	-
3	Konu ile ilgili makalelerin toplanması	-	-
4	Konu ile ilgili makalelerin toplanması	-	-
5	Konu ile ilgili makalelerin toplanması	-	-
6	Konu ile ilgili makalelerin tartışılması	-	-
7	Konu ile ilgili makalelerin tartışılması	-	-
8	Ara sınav	-	-
9	Makale üzerinde çalışma	-	-
10	Ön sunumlar	-	-
11	Sunum için tekniklerin belirlenmesi	-	-
12	Sunum için tekniklerin belirlenmesi	-	-
13	Sunum için gerekli eğitim araçlarının saptanması	-	-
14	Sunum için gerekli eğitim araçlarının saptanması	-	-
15	Sununun hazırlanması ve takdimi	-	-

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Çeşitli dergilerde yayınlanmış olan makalelerin okunması ve yorumlanması öğrenilir
Ö02	Beslenme ve Diyetetik alanındaki güncel konuların araştırılması; bilgilerin yorumlanarak raporlanması öğrenilir
Ö03	Konuyla ilgili sunum, kaynak ve diğer araçları eleştirebilme yeteneği kazanılır
Ö04	Beslenme ve Diyetetik'te güncel konuları yorumlayabilme
Ö05	Diyet çeşitlerinin özelliklerini ve olumlu/olumsuz yönlerini değerlendirebilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.







# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13407 TOPLU BESLENME SİSTEM VE UYGULAMALARI					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	BES13407	TOPLU BESLENME SİSTEM VE UYGULAMALARI	10	6	7

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Dersin amacı toplu beslenme hizmetinden yararlanan tüm gruplara yeterli ve dengeli, yüksek hijyenik kalitede, yüksek besin değeri özelliklerine sahip, tüketilebilir, bir toplu beslenme hizmetinin en ekonomik şekilde verilmesini sağlamak amacıyla eğitim vermektir.

#### Ders İçeriği:

Toplu Beslenme Sistemlerinde yönetim ve organizasyon ilkeleri, yöneticinin özellikleri, yönetim kuram ve fonksiyonları, toplu beslenme yöneticilerinin sorunları.

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Yrd.Doç.Dr. İsmail Özkaya

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	:	sunum
<b>Kaynakları</b>	:	Beyhan Y, Çiğdem N,Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi, Kök Yayıncılık, Ankara,1995.,Kinton R, Ceserani V, Foskett
<b>Dökümanlar</b>	:	D, The Theory of Catering, Eighth edition, Hodder & Stoughton, London, 1995,Spears MC, Foodservice Organizations A managerial and
<b>Ödevler</b>	:	Systems Approach, Prentice Hall Englewood Cliffs, Ohio,1995.
<b>Sınavlar</b>	:	

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Toplu beslenme ve önemi,	ders öncesi verilen notları okuma	
2	TBS tipleri/ yeni üretim sistemleri,	ders öncesi verilen notları okuma	
3	TBS tipleri/ yeni üretim sistemleri,	ders öncesi verilen notları okuma	
4	Yönetim ve organizasyon,	ders öncesi verilen notları okuma	
5	Yönetim ve organizasyon,	ders öncesi verilen notları okuma	
6	yönetim ve organizasyon	ders öncesi verilen notları okuma	
7	Mutfak/yemekhane planlama ve kullanılan araç gereçler,	ders öncesi verilen notları okuma	
8	Menü yönetimi	ders öncesi verilen notları okuma	
9	ara sınav		
10	menü yönetimi	ders öncesi verilen notları okuma	
11	Standart yemek tarifeleri ve denetimi,	ders öncesi verilen notları okuma	
12	Standart yemek tarifeleri ve denetimi,	ders öncesi verilen notları okuma	
13	Satın alma ve depolama teknikleri ve iG güvenliği	ders öncesi verilen notları okuma	
14	Satın alma ve depolama teknikleri ve iş güvenliği	ders öncesi verilen notları okuma	
15	Satın alma ve depolama teknikleri ve iş güvenliği	ders öncesi verilen notları okuma	

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bu dersin sonunda öğrenciler yönetici diyetisyen olma becerisini kazanacaklar
Ö02	Sağlıklı beslenmenin vücut çalışmasındaki önemini kavrar.
Ö03	sıklıkla gözlenen hastalıklar ve nedenlerini bilir
Ö04	sağlıklı beslenmeyi sağlayabilecek plan ve programları uygulayabilir
Ö05	Öğrenci besin işleme-saklamanın önemini ve yöntemlerini bilir
Ö06	Toplu beslenme süreçlerine ilişkin edindikleri bilgiler doğrultusunda menü denetimi ve mutfak modernizasyonu yapabileceklerdir.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%70
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	14	2	28
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	14	4	56
Laboratuvar	14	4	56
Proje	10	4	40
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>210</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>7</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	3	4	3	3	4	4	2	4	4	4	3	5
<b>Ö01</b>	4	3	4	2	4	5	5	3	2	4	5	4
<b>Ö02</b>	3	4	5	4	3	3	3	4		4	2	3
<b>Ö03</b>	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	2	2
<b>Ö04</b>	3	3	3	3	4	4	3	2	3	3	4	3
<b>Ö05</b>	4	4	3	2	3	3	4	3	4	4	4	3
<b>Ö06</b>	2	2	4	5	5	3	2	3	4	3	4	4



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13419 TURİZM VE BESLENME					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	BES13419	TURİZM VE BESLENME	2	2	2

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

Bu dersin amacı turizmde yiyecek-içecek alanında uzmanlaşmak isteyen öğrencilere beslenmenin temel ilkeleri ile menü hazırlama ve sunma sanatı becerisi verilmesidir

**Ders İçeriği:**

Sunum, soru-yanıt, vaka çalışmaları

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Öğr.Gör. Eda Bozkır

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları****Ders Notları**

: -

**Kaynakları**

: Turkan, C. ( 2002 ) Turizmde Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. Detay Yay., Ankara,Bulduk, S. ( 2002) Beslenme ilkeleri ve Menü

**Dökümanlar**

: Planlama. Detay Yayıncılık, Ankara

**Ödevler**

: Personel Web Sitesi

**Sınavlar**

: -

Personel Web Sitesi

**Ders Yapısı****Matematik ve Temel Bilimler**

:

**Mühendislik Bilimleri**

:

**Mühendislik Tasarımı**

:

**Sosyal Bilimler**

: 60

**Eğitim Bilimleri**

:

**Fen Bilimleri**

:

**Sağlık Bilimleri**

:

**Alan Bilgisi**

: 40

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dersin tanıtımı ve amacının öğrencilere aktarılması	-	-
2	Sağlıklı beslenme için gerekli besinler ve özellikleri	-	-
3	Dengeli beslenme için gerekli besinler ve özellikleri	-	-
4	Dengeli beslenme için gerekli günlük besin miktarı ve beslenme ilkeleri	-	-
5	Besinler ve özellikleri; insanların günlük besin ihtiyaçları	-	-
6	Karbonhidratlar, Proteinler, Yağlar, Vitaminler, Mineraller ve Su	-	-
7	Menü planlama ve etki eden faktörler	-	-
8	Ara sınav	-	-
9	Müşteri tercihlerinin menü planlamaya etkisi	-	-
10	Menü analizi ve standart yemek tarifeleri	-	-
11	Menü analizi ve standart yemek tarifeleri	-	-
12	Vaka analizleri	-	-
13	Vaka analizleri	-	-
14	Vaka analizleri	-	-
15	Vaka analizleri	-	-

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Sunulacak yiyecek içecek hizmetlerini planlayabilme
Ö02	Yiyecek-içecek hazırlama faaliyetlerinin etkinliğini değerlendirebilme
Ö03	Yiyecek-içecek hazırlama işlemleri ve bunların denetimini gerçekleştirebilme
Ö04	Menü düzenleyebilme ve buna bağlı fiyatlandırma konularında karar verebilme
Ö05	Hazırlanacak ürün ve hizmetleri kalite ve sağlık açısından denetleyebilme
Ö06	Yiyecek ve içecek hazırlama süreciyle ilgili bütün aşamaları öğrenebilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%70
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

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

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Ö01</b>	3	4	4	5	2	4	3	3	3	3	3	3
<b>Ö02</b>	3	3	3	3	3	3	3	5	3	3	5	3
<b>Ö03</b>	2	3	3	4	3	3	3	2	3	3	5	3
<b>Ö04</b>	3	5	3	3	5	3	3	3	3	3	3	3
<b>Ö05</b>	5	4	4	4	5	2	1	3	3	3	5	3
<b>Ö06</b>	3	5	3	3	3	5	3	3	5	3	5	3



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13415 YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
7	BES13415	YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ	2	2	2

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Seçmeli

#### Dersin Amacı:

Bu dersin amacı yiyecek-içecek hizmetlerini üretim süreçlerini, uygulamaları ve servis usullerini öğrenebilmek, süreçlerin verimliliğini etkileyen değişkenleri analiz edebilmektir

#### Ders İçeriği:

Yiyecek-içecek departmanlarının organizasyon yapısının, menü ve menü çeşitlerinin tanıtımı; bu işletmelerde üretim ve servisle ilgili tüm süreçlerin incelenmesi

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Öğr.Gör. Eda Bozkır

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	: Çeşitli kaynaklardan derlenmiş bilgilerden oluşan sunumlar
<b>Kaynakları</b>	: Konu hakkında yazılmış kitap ve ilgili makaleler
<b>Dökümanlar</b>	: Personel Web Sitesi
<b>Ödevler</b>	: -
<b>Sınavlar</b>	: Personel Web Sitesi

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Yiyecek Endüstrisi: Yiy-İç. Hizmetleri Yönetimi	Türksoy, Adnan (2002) Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi, Turhan Kitabevi.	Ders Sorumlusu Öğretim Elemanının slayt sunumları
2	Otel İşletmelerinde Yiyecek İçecek Hizmetlerinin yeri ve önemi	Türksoy, Adnan (2002) Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi, Turhan Kitabevi.	Ders Sorumlusu Öğretim Elemanının slayt sunumları
3	Yiyecek İçecek Hizmetleri Bölümü Organizasyon Yapısı	Türksoy, Adnan (2002) Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi, Turhan Kitabevi.	Ders Sorumlusu Öğretim Elemanının slayt sunumları
4	Menü ve Menü Planlama	Türksoy, Adnan (2002) Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi, Turhan Kitabevi.	Ders Sorumlusu Öğretim Elemanının slayt sunumları
5	Yiyecek-İçecek Üretimi: Satınalma, Teslim alma, Depolama, Üretim.	Türksoy, Adnan (2002) Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi, Turhan Kitabevi.	Ders Sorumlusu Öğretim Elemanının slayt sunumları
6	Yiyecek-İçecek Üretimi: Üretim Planlama, Yiyeceklerin Üretim Ön Hazırlığı	Türksoy, Adnan (2002) Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi, Turhan Kitabevi.	Ders Sorumlusu Öğretim Elemanının slayt sunumları
7	Servis: Servis Hazırlık ve Sunum	Türksoy, Adnan (2002) Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi, Turhan Kitabevi.	Ders Sorumlusu Öğretim Elemanının slayt sunumları
8	Ara sınav		
9	Servis: Servis Usulleri	Türksoy, Adnan (2002) Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi, Turhan Kitabevi.	Ders Sorumlusu Öğretim Elemanının slayt sunumları
10	Yiyecek-İçecek Organizasyonlarında Sanitasyon ve Hijyen	Türksoy, Adnan (2002) Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi, Turhan Kitabevi.	Ders Sorumlusu Öğretim Elemanının slayt sunumları
11	Yiyecek-İçecek Kontrolü ve Fiyatlama	Türksoy, Adnan (2002) Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi, Turhan Kitabevi.	Ders Sorumlusu Öğretim Elemanının slayt sunumları
12	Yiyecek-İçecek Hizmetleri Otomasyonu		Ders Sorumlusu Öğretim Elemanının slayt sunumları
13	Banket ve Ziyafet Organizasyonu	Türksoy, Adnan (2002) Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi, Turhan Kitabevi.	Ders Sorumlusu Öğretim Elemanının slayt sunumları
14	Servis Uygulamaları	Türksoy, Adnan (2002) Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi, Turhan Kitabevi.	Ders Sorumlusu Öğretim Elemanının slayt sunumları
15	Servis Uygulamaları	Türksoy, Adnan (2002) Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi, Turhan Kitabevi.	Ders Sorumlusu Öğretim Elemanının slayt sunumları

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Yiyecek-içecek sektörünün düzeni ve işleyişi hakkında yeterli bilgi edinebilme
Ö02	Yöneticinin sahip olması gereken özellikleri ve sorumlulukları öğrenme

Ö03	Menü planlama ve analiz edebilme
Ö04	Satın alma, satış-pazarlama ve strateji konularındaki becerilerini geliştirebilme
Ö05	Fiyat oluşturma ve güncellemeyi öğrenebilme
Ö06	Kar-zarar analizi yapabilme

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%70
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

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

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
<b>Ö01</b>	3	5	3	5	5	5	4	4	5	3	3	3
<b>Ö02</b>	3	5	4	5	5	5	4	4	5	3	3	3
<b>Ö03</b>	3	5	3	5	5	5	4	4	5	3	3	3
<b>Ö04</b>	3	4	5	5	5	5	5	5	5	3	3	3
<b>Ö05</b>	3	3	4	5	5	5	5	4	5	3	3	3
<b>Ö06</b>	3	3	4	4	5	5	5	5	5	3	3	3





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13418	BESİN İNTOLERANSI VE ALERJİLER			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı				
8	BES13418	BESİN İNTOLERANSI VE ALERJİLER		2	2	2

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

besin intoleranslarına yönelik bilgilerinin geliştirilmesi, besin alerjilerine yönelik bilgilerinin geliştirilmesi, besin intoleransı ve besin alerjisi ayrımını yapmaları

**Ders İçeriği:**

Humoral ve Hücrel İmmünite, besin alerjisi epidemiyolojisi, besin alerjilerinin tanımlanması ve sınıflanması, solunum sistemi ve alerji

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Doç.Dr. Nalan Hakime Nogay

**Dersi Veren:****Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: sunum
<b>Kaynakları</b>	: Bilimsel makaleler
<b>Dökümanlar</b>	:
<b>Ödevler</b>	:
<b>Sınavlar</b>	:

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Humoral ve Hücrel İmmünite		
2	Besin Antijenleri		
3	Ig-E ve non Ig-E kaynaklı reaksiyonlar		
4	Besin Alerjisi Epidemiyolojisi		
5	Besin Alerjilerinin Tanımlanması ve Sınıflanması		
6	Besin Alerjisini Saptamak İçin Kullanılan Yöntemler		
7	Atopik Dermatit, Ürtiker ve Anjiödemler		
8	Ara sınav		
9	Solunum Sistemi ve Alerji		
10	Besin kaynaklı anafaksiler		
11	Eozinofilik gastroenteritler		
12	york test		
13	vaka tartışması		
14	Vaka tartışması		
15	Vaka tartışması		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Besin intoleranslarını tanımlayıp teşhis edebilme
Ö02	besin intoleranslarına yönelik bilgileri kavrayabilme
Ö03	besin alerjilerine yönelik bilgileri kavrayabilme
Ö04	besin intoleransı ve besin alerjisi ayrımı yapabileceği becerisi kazanabilme
Ö05	besin alerjilerini tanımlayıp sınıflandırma becerisi kazanabilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13414 BESLENME VE DAVRANIŞ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
8	BES13414	BESLENME VE DAVRANIŞ	2	2	2

#### Dersin Dili:

İngilizce

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Seçmeli

#### Dersin Amacı:

Bu dersin amacı beslenmenin psikolojisiyle olan ilişkisini ve ilgili kavramları öğrenebilmektir

#### Ders İçeriği:

Sunum, tartışma, soru-yanıt

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Öğr.Gör. Eda Bozkır

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	-
Kaynakları	:	Saygılı, S. (2012). Beslenme Psikolojisi, Elit Kültür Yay., İstanbul
Dökümanlar	:	Personel Web Sitesi
Ödevler	:	-
Sınavlar	:	Personel Web Sitesi

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Psikolojiye Giriş	-	-
2	Psikolojiye Giriş	-	-
3	Psikolojiye Giriş	-	-
4	Kişilik tipleri	-	-
5	Psikolojik Rahatsızlıklar ve Bireyin Beslenme Durumu Üzerine Etkisi	-	-
6	Özel Durumlar - Anorexia ve Bulimia	-	-
7	Özel Durumlar - Anorexia ve Bulimia	-	-
8	Ara sınav	-	-
9	Danışanı Destekleyici Psikolojik Yaklaşımlar	-	-
10	Danışanı Destekleyici Psikolojik Yaklaşımlar	-	-
11	Genel Tartışma	-	-
12	Genel Tartışma	-	-
13	Vaka Analizleri	-	-
14	Vaka Analizleri	-	-
15	Vaka Analizleri	-	-

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Psikoloji ile Beslenme Arasındaki İlişkiyi Kavrayabilme
Ö02	Danışanlarına Psikolojik Durumlarına Göre Yaklaşabilme Yeteneğini Kazanabilme
Ö03	Kişilik Yapısına Uygun Diyet/Beslenme Planı Hazırlayabilme
Ö04	Psikoloji ile ilgili temel kavramları öğrenebilme
Ö05	Psikolojik kökenli beslenme bozukluklarının öğrenilmesi

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13422 BESLENME VE DİYETETİKTE GÜNCEL KONULAR					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
8	BES13422	BESLENME VE DİYETETİKTE GÜNCEL KONULAR	2	2	2

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

Bu dersin amacı Beslenme ve Diyetetik'te güncel konularla ilgili literatür tarama ve bilgi yorumlama becerilerinin geliştirilmesidir

**Ders İçeriği:**

Araştırma, Tartışma

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Öğr.Gör. Eda Bozkır

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: -
<b>Kaynakları</b>	: Bilimsel makaleler
<b>Dökümanlar</b>	: Personel Web Sitesi
<b>Ödevler</b>	: -
<b>Sınavlar</b>	: Personel Web Sitesi

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma	-	-
2	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma	-	-
3	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma	-	-
4	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma	-	-
5	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma	-	-
6	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma	-	-
7	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma	-	-
8	Ara sınav	-	-
9	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma	-	-
10	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma	-	-
11	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma	-	-
12	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma	-	-
13	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma	-	-
14	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma	-	-
15	Literatür tarama, yorumlama ve tartışma	-	-

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Literatür tarama ve araştırma becerilerini geliştirebilme
Ö02	Bilimsel bilgiyi yorumlayabilme
Ö03	Beslenme ve Diyetetik'te güncel konuları takip edebilme
Ö04	Mesleki bakış açısını geliştirebilme
Ö05	Bilgiyi eleştirme yeteneğini kazanabilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13416 BİLİMSEL ARAŞTIRMALARDA SUNUM TEKNİKLERİ					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
8	BES13416	BİLİMSEL ARAŞTIRMALARDA SUNUM TEKNİKLERİ	2	2	2

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

Bu dersin amacı; iletişimde güzel konuşma sanatı (retorik) ve sunum olgularını öğrenebilmek, etkili konuşma ve sunum konusunda bilgi ve tecrübe sahibi olabilmektir

**Ders İçeriği:**

Sunum

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Öğr.Gör. Eda Bozkır

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: -
<b>Kaynakları</b>	: Konu hakkında yazılmış çeşitli kitaplar
<b>Dökümanlar</b>	: Personel Web Sitesi
<b>Ödevler</b>	: Personel Web Sitesi
<b>Sınavlar</b>	: Personel Web Sitesi

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İletişime Giriş	-	-
2	İletişim Kavramının Anlaşılması	-	-
3	Etkili Konuşma & Sunuma Tarihten Örnekler	-	-
4	Sunumun Etkinliğini Arttıran Araç ve Yöntemler	-	-
5	Yazılı İletişim	-	-
6	Görsel İletişim	-	-
7	Sözlü İletişim	-	-
8	Ara sınav	-	-
9	Diksiyon Uygulamaları	-	-
10	Diksiyon ve Ses Tonunun Önemi	-	-
11	Diksiyon Uygulamaları	-	-
12	Sunum Uygulamaları	-	-
13	Sunum Uygulamaları	-	-
14	Sunum Uygulamaları	-	-
15	Sunum Uygulamaları	-	-

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Etkili İletişim Kurma Yöntemlerini Öğrenebilme
Ö02	Toplumda Konuşma & Sunum Becerisini Geliştirebilme
Ö03	Hitabet sanatının özelliklerini öğrenebilme ve uygulayabilme
Ö04	Beden dilinin önemini kavrayabilme
Ö05	Sözlü ve yazılı iletişimin özelliklerini öğrenebilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.







# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13408 DIŞ HASTANE VE KURUM BESLENME UYGULAMALARI					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
8	BES13408	DIŞ HASTANE VE KURUM BESLENME UYGULAMALARI	10	6	7

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Var

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Klinik ve toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda teorik ve pratik olarak diyetisyenliğe hazırlanabilme

**Ders İçeriği:**

staj

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Doç.Dr. Nalan Hakime Nogay

**Dersi Veren:****Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: Uygulama
<b>Kaynakları</b>	: Bilimsel makaleler
<b>Dökümanlar</b>	:
<b>Ödevler</b>	:
<b>Sınavlar</b>	:

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Oryantasyon		
2	Staj		
3	Staj		
4	Staj		
5	Staj		
6	Staj		
7	Staj		
8	ara sınav		
9	Staj		
10	Staj		
11	Staj		
12	Staj		
13	Staj		
14	Staj		
15	Staj		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrencileri pratik ve teorik olarak mesleğe hazırlayabilme.
Ö02	Sözlü iletişim yeteneğini geliştirebilme.
Ö03	Klinik ve toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda teorik ve pratik olarak diyetisyenliğe hazırlanabilme
Ö04	Toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda diyetisyenin yönetici rolüyle ilgili bilgi ve becerileri geliştirebilme
Ö05	Hastalıklarla ilişkili teorik ve pratik bilgileri öğrenebilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandıği bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13410 DİYETETİK UYGULAMALARDA İLKE VE SORUNLAR					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
8	BES13410	DİYETETİK UYGULAMALARDA İLKE VE SORUNLAR	3	3	3

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Dersin amacı klinik beslenmede karşılaşılan sorunlar ile hastalıklar arasındaki ilişkilerin incelenmesi amaçlanmaktadır.

#### Ders İçeriği:

Hastalığa sahip olgunun yaşına göre ideal ağırlık ve boy ölçülerinin hesaplanması ve standartlarla kıyaslamasının öğretilmesi, olgunun enerji ve besin öğeleri gereksiniminin hesaplanmasını öğretilmesi, olgunun klinik ve laboratuvar bulgularının değerlendirilme yöntemleri

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Yrd.Doç.Dr. İsmail ÖZKAYA

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	:	Sunum
<b>Kaynakları</b>	:	Browman, B.A, Rusell, R. M. (eds), (2001). Knowledge in Nutrition, 8 th edition, ILSI Press, Washington DC.,* Baysal, A, ve ark., (2002).
<b>Dökümanlar</b>	:	Diyet El Kitabı, 4.Baskı Hatipoğlu Yayınevi, Ankara.
<b>Ödevler</b>	:	
<b>Sınavlar</b>	:	

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Ders hakkında genel bilgi aktarımı: klinikte vaka takibi ve uygulamaların tartışılması, literatür taramaları ve sunumların hazırlanması	Ders öncesi verilen notları okuma	
2	Klinikte vaka izlenimi	Ders öncesi verilen notları okuma	
3	Klinikte vaka izlenimi	Ders öncesi verilen notları okuma	
4	Klinikte vaka izlenimi	Ders öncesi verilen notları okuma	
5	klinikte vaka izlenimi	Ders öncesi verilen notları okuma	
6	Klinikte vaka izleme	Ders öncesi verilen notları okuma	
7	Vaka sunumları	Ders öncesi verilen notları okuma	
8	Vaka sunumları	Ders öncesi verilen notları okuma	
9	Ara sınav		
10	vaka sunumları	ders öncesi verilen notları okuma	
11	vaka sunumları	Ders öncesi verilen notları okuma	
12	vaka sunumları	Ders öncesi verilen notları okuma	
13	vaka sunumları	Ders öncesi verilen notları okuma	
14	vaka sunumları	Ders öncesi verilen notları okuma	
15	Vaka sunumları	Ders öncesi verilen notları okuma	

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	klinik beslenmede sorunu olan hastanede yatan yetişkin ve çocuk hastaların diyetlerinde var olan beslenme sorunları ile ilgili değişiklik yapabilecektir
Ö02	beslenme tedavileri ile ilgili pratik uygulama yapabilir
Ö03	besin-ilaç etkileşimi, pre-post operatif beslenme, test diyetlerini bilir
Ö04	Meslek etiği ve deontoloji ile ilgili temel bilgileri öğrenmiş olacaktır
Ö05	Toplu beslenme süreçlerine ilişkin edindikleri bilgiler doğrultusunda menü denetimi ve mutfak modernizasyonu yapabilecektir.
Ö06	Sağlıklı beslenmenin vücut çalışmasındaki önemini kavrar.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edindiği bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%70
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	3	2	6
Ödevler	3	2	6
Sunum/Seminer Hazırlama	3	4	12
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	2	3	6
Proje	1	3	3
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>77</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	4	4	3	2	2	4	3	3	4	4	3	4
<b>Ö01</b>	3	3	3	2	3	2	3	4	4	4	3	3
<b>Ö02</b>	2	3	3	2	2	3	3	3	3	3	2	2
<b>Ö03</b>	2	1	2	3	3	3	1	3	2	3	3	1
<b>Ö04</b>	2	2	2	2	3	2	2	2	2	3	2	2
<b>Ö05</b>	3	3	3	3	3	2	1	2	1	2	2	1
<b>Ö06</b>	4	3	3	4	4	5	5	4	3	2	4	4



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13426 İMMÜN SİSTEM VE İMMÜNÖNÜTRİSYON					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
8	BES13426	İMMÜN SİSTEM VE İMMÜNÖNÜTRİSYON	2	2	2

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

Dersin amacı beslenme ile ilgili hastalıklarda fizyolojik ve/veya metabolik değişikliklere yönelik bilgi sahibi olmak

**Ders İçeriği:**

Beslenme ve immün fonksiyonları arasındaki ilişkiler, hastalıklarda ve tedavide besin öğeleri ile immün fonksiyonun etkileşimi, beslenmedeki değişikliğin immun sisteme yansması ve beslenme ile immün komponentlerin karşılıklı etkileşimleri

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Yrd.Doç.Dr. İsmail Özkaya

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	:	Sunum
<b>Kaynakları</b>	:	Mahan,L.K.,Stump,S.E.(2004).Krause's.Food,Nutrition and Diet Therapy,11 thEdition,Elsevier USA.,Advanced Nutrition,Micronutrient,CRC
<b>Dökümanlar</b>	:	pres,USA. Berdrier, C.D.(1998).
<b>Ödevler</b>	:	
<b>Sınavlar</b>	:	

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İmmünolojinin temelleri	Ders öncesi verilen notları okuma	
2	Besin alerjilerinin gelişimindeki risk faktörleri	Ders öncesi verilen notları okuma	
3	Semptomları, Teşhis, Tedavi	Ders öncesi verilen notları okuma	
4	Makale sunumu	Ders öncesi verilen notları okuma	
5	besin intoleransı	Ders öncesi verilen notları okuma	
6	Semptomları, Teşhis, Tedavi	Ders öncesi verilen notları okuma	
7	Makale sunumu	Ders öncesi verilen notları okuma	
8	Semptomları, Teşhis, Tedavi	Ders öncesi verilen notları okuma	
9	Ara sınav		
10	Bebeklikte besin alerjisi	Ders öncesi verilen notları okuma	
11	Makale sunumu	Ders öncesi verilen notları okuma	
12	Alerjik hastalıkların önlenmesi ve diyet	Ders öncesi verilen notları okuma	
13	Makale sunumu	Ders öncesi verilen notları okuma	
14	Proje sunumu	Ders öncesi verilen notları okuma	
15	Proje sunumu	Ders öncesi verilen notları okuma	

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Beslenme ve immün sistem arasındaki ilişkileri bilir
Ö02	Sağlıklı beslenmenin vücut çalışmasındaki önemini kavrar.
Ö03	Besin alerjileri ve intoleranslarının nedenlerini ve semptomlarını bilir
Ö04	Besinleri besin öğesi açısından değerlendirebilir
Ö05	Sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini kavrar
Ö06	Beslenme değişimlerinin immün sisteme etkisini bilirler

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%70
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	0	0	0
Ödevler	2	5	10
Sunum/Seminer Hazırlama	4	2	8
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	2	2	4
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>52</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	4	3	4	3	2	3	5	4	3	3	4	5
<b>Ö01</b>	2	4	4	2	4	4	3	3	4	2	3	4
<b>Ö02</b>	4	3	3	5	4	3	3	3	4	4	3	3
<b>Ö03</b>	3	4	2	4	4	3	3	4	2	3	2	3
<b>Ö04</b>	2	3	3	3	3	2	3	2	3	2	3	2
<b>Ö05</b>	3	2	2	2	3	2	2	2	2	3	3	3
<b>Ö06</b>	4	4	2	3	2	4	4	3	4	3	4	4



# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13406 KLİNİKTE ERİŞKİN BESLENME UYGULAMALARI					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
8	BES13406	KLİNİKTE ERİŞKİN BESLENME UYGULAMALARI	10	6	7

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Var

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Yetişkin hastanelerinde klinik hizmet veren diyetisyenlerle teorik ve pratik olarak öğrenciyi diyetisyenliğe hazırlama.

**Ders İçeriği:**

staj

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Doç.Dr. Nalan Hakime Nogay

**Dersi Veren:****Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	:	uygulama
<b>Kaynakları</b>	:	Bilimsel makaleler
<b>Dökümanlar</b>	:	
<b>Ödevler</b>	:	
<b>Sınavlar</b>	:	

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Oryantasyon		
2	Staj		
3	Staj		
4	Staj		
5	Staj		
6	Staj		
7	Staj		
8	ara sınav		
9	Staj		
10	Staj		
11	Staj		
12	Staj		
13	Staj		
14	Staj		
15	Staj		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrencileri pratik ve teorik olarak mesleğe hazırlayabilme
Ö02	Klinik diyetisyenin çalışma koşullarını gözlemleyebilme
Ö03	Teorik derslerde kazanılan bilginin yetişkinlere sağlık hizmeti veren hastanelerde pratiğe aktarım becerisini kazanabilme
Ö04	Yetişkinlerde görülen çeşitli hastalıkları ve bu hastalıklarla ilişkili teorik ve pratik bilgileri öğrenebilme
Ö05	Sözlü iletişim yeteneğini geliştirebilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandıği bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.







# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13402 MEZUNİYET PROJESİ-II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
8	BES13402	MEZUNİYET PROJESİ-II	2	1	6

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Zorunlu

#### Dersin Amacı:

Besin, beslenme ve diyetetik ile ilişkili güncel konularda yapılan makale, derleme, tez vb inceleyerek bireysel araştırmaları planlama ve yürütebilme. Araştırma hipotezi ve araştırma sorularını oluşturabilme. Kütüphaneyi ve interneti kullanarak literatür araştırması yapabileme. Veri toplama yöntemlerinin güçlü ve zayıf yönleri hakkında bilgi sahibi olabileme. İstatistiksel yöntemleri uygulayabilme. Araştırma raporlarını ve makaleleri okuyup, yorumlayabilme. Anlaşılır ve etkili bir şekilde araştırma proje önerisi yazabilme. Çeşitli araştırma dizaynlarını bilerek hangisinin uygulanması gerektiğini öğrenebilme.

#### Ders İçeriği:

verilerin toplanması, verilerin değerlendirilmesi ve raporlama

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Doç.Dr. Nalan Hakime Nogay

#### Dersi Veren:

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

Ders Notları	: Sunum
Kaynakları	: Bilimsel makaleler
Dökümanlar	:
Ödevler	:
Sınavlar	:

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Verilerin toplanması		
2	Verilerin toplanması		
3	Verilerin toplanması		
4	Verilerin toplanması		
5	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama		
6	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama		
7	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama		
8	Ara sınav		
9	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama		
10	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama		
11	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama		
12	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama		
13	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama		
14	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama		
15	Verilerin değerlendirilmesi ve raporlama		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Besin, beslenme ve diyetetik ile ilişkili güncel konularda yapılan makale, derleme, tez vb inceleyerek bireysel araştırmaları planlama ve yürütebilme.
Ö02	Anlaşılır ve etkili bir şekilde araştırma proje önerisi yazabilme.
Ö03	inceleyerek bireysel araştırmaları planlama ve yürütebilme.
Ö04	Araştırma hipotezi ve araştırma sorularını oluşturabilme.
Ö05	Araştırma raporlarını ve makaleleri okuyup, yorumlayabilme

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabileme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabileme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabileme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabileme, ortak çalışmalara katılabileme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabileme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13412 MİKRO BESİN ÖGELERİ VE HASTALIKLAR					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
8	BES13412	MİKRO BESİN ÖGELERİ VE HASTALIKLAR	2	2	2

**Dersin Dili:**

İngilizce

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Seçmeli

**Dersin Amacı:**

Mikrobesin öğelerinin metabolizmasını biyokimya, fizyoloji, toksikoloji ve beslenme bilimleri açısından incelenmesi

**Ders İçeriği:**

Mikrobesin öğelerinin asimilasyonu ve kullanımları vurgulanmakta olup enerji dengesi ve karbonhidrat, protein ve yağ metabolizmaları ve bunların sağlıklı olan etkileşimleri ders, tartışma ve öğrenci seminerleri şeklinde incelenmektedir.

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Yrd.Doç.Dr. İsmail Özkaya

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	:	"Lippincott's Illustrated reviews serisinden: Biyokimya. P.C.Champe,R.A. Harvey çev ed:E.Ulukaya.Nobel Tıp kitabevleri 3.Baskı, 2007.
<b>Kaynakları</b>	:	Mahan L.K., Escott-Stump S., Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000.,Onat T., Emerk
<b>Dökümanlar</b>	:	K., Sözman E.Y., İnsan Biyokimyası, 2. Baskı, Palme Yayıncılık, Ankara, 2002. ,Baysal A. Beslenme, yenilenmiş 12. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi,
<b>Ödevler</b>	:	Ankara, 2009.
<b>Sınavlar</b>	:	Personel Web Sitesi Personel Web Sitesi Personel Web Sitesi

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	A, D, E vitaminlerinin tanımı, yapısı, özellikleri, sindirimi, emilimi, metabolizması ve hastalıklarla ilişkisi	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
2	Makale tartışması	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
3	C, B1, B2 vitaminlerinin tanımı, yapısı, özellikleri, sindirimi, emilimi, metabolizması ve hastalıklarla ilişkisi	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
4	Makale tartışması	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
5	Niasin, B6, B12, folik asit vitaminlerinin tanımı, yapısı, özellikleri, sindirimi, emilimi, metabolizması ve hastalıklarla ilişkisi	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
6	Makale tartışması	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
7	Ca, Zn, Se minerallerinin tanımı, yapısı, özellikleri, sindirimi, emilimi, metabolizması ve hastalıklarla ilişkisi	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
8	Ara sınav		
9	Makale tartışması	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
10	Mg, P, I minerallerinin tanımı, yapısı, özellikleri, sindirimi, emilimi, metabolizması ve hastalıklarla ilişkisi	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
11	Makale tartışması	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
12	Na, K, Fe minerallerinin tanımı, yapısı, özellikleri, sindirimi, emilimi, metabolizması ve hastalıklarla ilişkisi	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
13	Makale tartışması	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
14	Makale tartışması	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar
15	Makale tartışması	Ders öncesi verilen notları okuma	Ders Kitabı , Ders Slaytları , Diğer Kaynaklar

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	mikro besin öğelerinin hastalıklarla ilişkisi konusunda bilgi sahibi olacaklar
Ö02	Yağda ve suda çözünen vitaminleri açıklayabilmeli
Ö03	Vitamin ve mineral eksikliklerinde görülen semptomları açıklayabilmeli
Ö04	Reaktif oksijen türlerine karşı koruyan major antioksidan enzimleri, vitaminleri ve biyomolekülleri açıklayabilmeli
Ö05	Kalsiyum ve kemik metabolizmasını açıklayabilmeli
Ö06	Reaktif oksijen türlerine karşı koruyan major antioksidan enzimleri, vitaminleri ve biyomolekülleri açıklayabilmeli

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.

P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13420	MOLEKÜLER BESLENME-II			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS	
8	BES13420	MOLEKÜLER BESLENME-II	2	2	2	

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

BESLENME VE DİYETETİK

#### Dersin Türü:

Seçmeli

#### Dersin Amacı:

Bu dersin amacı öğrencilerin beslenmenin moleküler mekanizması hakkında genel bir bilgiye sahip olmasını sağlamaktır.

#### Ders İçeriği:

Beslenmenin moleküler mekanizması

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

#### Dersi Veren:

Yrd.Doç.Dr. İsmail Özkaya

#### Dersin Yardımcıları:

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	: sunum
<b>Kaynakları</b>	: Medical Biochemistry-Edited By John W Baynes and Marek H Dominiczak
<b>Dökümanlar</b>	: Personel Web Sitesi
<b>Ödevler</b>	: Personel Web Sitesi
<b>Sınavlar</b>	: Personel Web Sitesi

#### Ders Yapısı

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

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Genetik Varyasyon	Ders öncesi verilen notları okuma	
2	Genetik Varyasyon ve Besinsel Gerekirim	Ders öncesi verilen notları okuma	
3	Vitamin Metabolizması	Ders öncesi verilen notları okuma	
4	genetik çevre	Ders öncesi verilen notları okuma	
5	Vitamin Metabolizması, genetik ve çevre	Ders öncesi verilen notları okuma	
6	Vitamin Metabolizması, genetik ve çevre	Ders öncesi verilen notları okuma	
7	Tıp 1 DM gen ve Besin Etkileşimi	Ders öncesi verilen notları okuma	
8	Tıp 1 DM gen ve Besin Etkileşimi	Ders öncesi verilen notları okuma	
9	Ara sınav		
10	Tıp 2 DM gen ve Besin Etkileşimi	Ders öncesi verilen notları okuma	
11	Tıp 2 DM gen ve Besin Etkileşimi	Ders öncesi verilen notları okuma	
12	Kanser ve nutrigenomik	Ders öncesi verilen notları okuma	
13	Kanser ve Epigenetik	Ders öncesi verilen notları okuma	
14	Genetik Varyasyon ve Fiziksel Performans	Ders öncesi verilen notları okuma	
15	Genel tartışma		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Moleküler Tıp alanındaki güncel gelişmeleri toplumun temel birimi olan çocuk ve aileyi de kapsayacak şekilde ulusal değerler ve ülke gerçekleri doğrultusunda değerlendirir.
Ö02	Moleküler Tıp alanında sahip olduğu bilgileri farklı disiplinlerden gelen bilgilerle bütünleştirip yeni bilgiler oluşturmak için yorumlar, değişik araştırma yöntemleri kullanarak analiz ve sentez yapar ve çözüm önerileri getirir.
Ö03	Çevrenin hastalıklara olan etkisini kavrar.
Ö04	Beslenme genin üzerine etkisini araştırır.
Ö05	Genetik varyasyon ve nutrisyonel çıkarımları öğrenir.
Ö06	Sağlıklı beslenmenin vücut çalışmasındaki önemini kavrar.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmalarını yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşamı boyunca öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%70
Arazi Çalışması	0	%0
Atölye Çalışması	0	%0
Laboratuvar	0	%0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	%0
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	2	5	10
Ödevler	1	4	4
Sunum/Seminer Hazırlama	1	2	2
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	3	3
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
Arazi Çalışması	0	0	0
Atölye Çalışması	0	0	0
Kısa Sınav	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>49</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

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

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12
<b>Tüm</b>	3	4	3	4	4	3	4	5	4	3	4	4
<b>Ö01</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3
<b>Ö02</b>	4	3	3	4	2	3	3	3	2	3	2	3
<b>Ö03</b>	2	3	4	3	3	4	4	3	2	3	4	3
<b>Ö04</b>	2	2	3	2	2	3	3	3	2	2	3	2
<b>Ö05</b>	2	2	2	2	2	3	3	2	2	2	2	3
<b>Ö06</b>	3	3	4	3	2	3	4	3	3	3	3	3





# Kırklareli Üniversitesi

SAĞLIK YÜKSEKOKULU  
BESLENME VE DİYETETİK

BES13404	SEMİNER-II			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS	
8	BES13404	SEMİNER-II	2	2	3	

**Dersin Dili:**

Türkçe

**Dersin Düzeyi:**

Fakülte

**Dersin Staj Durumu:**

Yok

**Bölümü/Programı:**

BESLENME VE DİYETETİK

**Dersin Türü:**

Zorunlu

**Dersin Amacı:**

Bu dersin amacı; besin, beslenme ve diyetetik ile ilgili güncel konularda yapılmış araştırmaların seminer sorumlusu öğretim elemanı ile birlikte seçilen bir konuda literatür taranarak incelenmesi ve sunulmasıdır

**Ders İçeriği:**

Sunum, bireysel çalışma, tartışma

**Ön Koşulları:****Dersin Koordinatörü:**

Prof.Dr. Hacı Mehmet Sökmen

**Dersi Veren:**

Öğr.Gör. Eda Bozkır

**Dersin Yardımcıları:****Dersin Kaynakları**

<b>Ders Notları</b>	: -
<b>Kaynakları</b>	: Bilimsel makaleler
<b>Dökümanlar</b>	: Personel Web Sitesi
<b>Ödevler</b>	: -
<b>Sınavlar</b>	: Personel Web Sitesi

**Ders Yapısı**

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

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Seminer konusunun belirlenmesi	-	-
2	Seminer konusunun belirlenmesi	-	-
3	Konu ile ilgili makalelerin toplanması	-	-
4	Konu ile ilgili makalelerin toplanması	-	-
5	Konu ile ilgili makalelerin toplanması	-	-
6	Konu ile ilgili makalelerin tartışılması	-	-
7	Konu ile ilgili makalelerin tartışılması	-	-
8	Ara sınav	-	-
9	Ön çalışma	-	-
10	Ön sunumlar	-	-
11	Ön sunumlar	-	-
12	Sunum için tekniklerin belirlenmesi	-	-
13	Sunum için tekniklerin belirlenmesi	-	-
14	Sunum için gerekli eğitim araçlarının saptanması	-	-
15	Sununun hazırlanması ve takdimi	-	-

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Çeşitli dergilerde yayınlanmış olan makaleleri okuyabilme ve yorumlayabilme
Ö02	Beslenme ve diyetetik alanındaki güncel konular araştırabilme ve rapor halinde sunabilme
Ö03	Konuyla ilgili sunum, kaynak ve diğer araçları eleştirebilme
Ö04	Beslenme ve Diyetetik ile ilgili güncel konuları yorumlayabilme
Ö05	Bilimsel bilgiyi anlama ve yorumlayabilme

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanabilme.
P08	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanabilme.
P07	Mesleki etik bilincine sahip olabilme.
P05	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahip olabilme.
P12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahip olabilme.
P11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilmeye ve bu çalışmalarını yönetebilme.
P01	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme.
P09	Bilimsel yöntem ve teknikleri bir süreç olarak uygulayabilme.
P04	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip edebilme.
P06	Kazandığı bilgi ve becerileri gerçek hayatta karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşamı boyunca öğrenme davranışını kazanabilme.
P03	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilme.
P02	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alabilme.

