**BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ DERS İCERİKLERİ**

**1.YARIYIL**

**SBF107 FIZYOLOJI I**

Genel ve hücresel fizyoloji, sinir sistemi ve kas fizyolojisi, kan fizyolojisi, solunum fizyolojisi ve asit – baz dengesi, böbrek fizyolojisi.

**SBF103 ANATOMI**

Anatomi tanimi, genel terminoloji ve sistematik insan anatomisi. Iskelet Sistemi, Kemik tipleri-Neurocranium, viscerocranium, hyoid-Vertebralar-thorax, Apendiktiler iskelet, Pectoral; claviculae-scapulae. Ust Extremite- humerus-ulna-radius-carpaller -metacarpaller-phalanxlar-pelvic yapi, Plexus Brachialis, alt Extremite-femur-patella-tibia-fibula. Plexus Lumbo Sacralis, eklemlerin siniflandirilmasi, Yaslanma ve Eklemler. Iskelet Kaslari nasil hareket eder -yiiz, göz, dil ve boyun kaslan. Larynx, bas,abdomen, thorax kaslan. Humerus, radius, ulna, bilek, el kaslart. Abdominal duvar kaslari. Pectoral bélge kaslari. Femur, tibia, fibula ve ayak kaslari. Pelvis ve perine kaslar.

**BES115 KIMYA I**

Maddenin özellikleri ve ölçümü. Atomlar ve atom kuramları. Atomun elektron yapısı. Periyodik çizelge ve bazı atom özellikleri. Kimyasal bağlar ve moleküller arası kuvvetler. Kimyasal bileşikler. Kimyasal tepkimeler. mol kavrami, radyoaktivite.

**TRD 101 -TÜRK DILI DILI I**

 Anlatim, paragraf bilgisi, yazılı anlatım biçimleri, yazili anlatim türleri, sözlü anlatim,

anlatim ctimle bozukluklar ve bunlarin düzeltilmesi.

**BES 103-MESLEKI ORYANTASYON**

Beslenme ve Diyetetik Bilimi genel tanıtımı, ulusal ve uluslararasi programlar ve uygulama standartları, ders programinda yer alan derslerin ve içeriklerinin tanıtımı, calisma olanaklan ve mevzuat, akademik ytikselme olanaklari, ulusal ve uluslararasi diyetetik bilimsel kaynakların tanitimi, medyada diyetisyenlik için olanaklarin degerlendirilmesi, davetli örnek diyetisyenler esliginde, ilaç sektöründe, gida sektöründe, özel danismanlik hizmetlerinde diyetisyenin rolü, Klinik Diyetisyen, Yönetici Diyetisyen, Pediatri Diyetisyeni, Renal Diyetisyen, Halk Sagligi Diyetisyeni gibi özel hizmet alanlarının ve bu alanlarda görev alan diyetisyenlerin görevlerinin tanıtımı.

**ATA 101-ATATÜRK ILKELERI VE INKILAP TARIHI I**

Atatiirk Ilkeleri ve Inkilap Tarihi ile ilgili temel kavramlar, Sanayi Devrimi ve Fransiz Devrimi, Osmanli Devleti’nin dagilisi (XTX. Yiizyil), Tanzimat ve Islahat Ferman, I. Ve II. Mesrutiyet, Trablusgarp ve Balkan Savaslan, I. Diinya Savasi, Mondros Ateskes Antlasmasi, Wilson ilkeleri, Paris Konferansi, M. Kemal’in Samsun’a cikist ve Anadolu’daki Durum, Amasya Genelgesi, Ulusal Kongreler, Mebusan Meclisi’nin açılisi, TBMM7’nin Kurulusu ve isyanlar, Teskilat-1 Esasi Kanunu, Diizenli Ordu’nun Kurulusu, I. inénii Meydan Muharebesi, II. Inénti Meydan Muharebesi, Ktitahya — Eskisehir Meydan Muharebesi, Sakarya Meydan Muharebesi, Biiyiik Taarruz, Kurtulus Savas: sirasindaki antlasmalar, Lozan Antlasmasi, Saltanatin Kaldirilmasi

**SAG309- SAĞLIK İLETİŞİMİ**

İletişim, iletişim süreci, temel öğeleri/ Sağlık kavramının tanımı, sağlık kaynakları ve riskleri, sağlığın geliştirilmesi/ Sağlık iletişimi kavramının gelişimi, tarihçesi, sağlık iletişimini etkileyen disiplinler, sağlık iletişimi alanının sınırları/ Sağlık İletişim düzeyleri; 1. Kendi kendine iletişim: Kendini tanıma, farkındalık, ihtiyaçlar teorisi, öğrenilmiş çaresizlik/ 2. Kişiler arası iletişim: kişilerarası sağlık iletişimi yaklaşım ve modelleri, sağlık personeli hasta ilişkileri mesaj üretimi, sözlü, sözsüz iletişim, dinleme becerileri, empati, kişisel roller, iletişim engelleri 3. Grup iletişimi ve Kitle İletişimi: grup iletişimi, örgütsel iletişim, iletişimin kurumsal önemi ve işlevler, kitle iletişimi ve bilimsel alanda enformasyon, sağlıkla ilgili enformasyon kontrolü ve medya, küreselleşme ve kamu sağlığı enformasyonu üzerine etkileri, sağlık okur yazarlığı ve medya/ Sağlık alanında davranış değişikliği, sağlık davranışı teorileri: Açıklayıcı Teoriler, Sebepli eylem Teorisi, Nedene Dayalı eylem kuramı, Planlanmış Davranış Teorisi, Sağlık İnanç Modeli, Tüketici enformasyon işleme modeli, Yeniliklerin yayılması kuramı/ Sağlık İletişimi Programı Geliştirme, Sağlık İletişim kampanyaları; Hedef Kitle Kavramı, sağlık iletişimi yöntemlerinden halk ilişkiler çalışmaları ve savunuculuk/ Sağlık İletişimi Programı Geliştirme (Uygulama- tasarım evresi), Sağlık İletişim kampanyası ile yapılabilecekler, planlama, ihtiyaç temelli planlama, iletişim stratejileri geliştirme, hedeflerin belirlenmesi/ Sağlık iletişimi programı etki değerlendirmesi.

**KPY 001-KARIYER VE YASAM**

Profesyonel ve kisisel gelisim dersleri, seminerler, atölye calismalan, uzmanlik sertifikasi programlari, sektör ve is alam tanitimlari, profesyonellerle bulusmalar, yerinde egitim calismaları (staj ve yari zamanli galigma), sosyal, sportif ve kiiltiirel aktivitelerden olusmaktadir.

**ENG111 ENGLISH – I**

Reading, speaking ve listening. Dört yillk egitim boyunca, profesyonel gelisiminde Ingilizce dilinin önemini kavrayan, temel mesleki Ingilizce yayinlari izleyebilen, Tiirkce-Ingilizce, ingilizce — Turkce cevir yapabilmede gerekli temel ilkeleri içerir.

**2. YARIYIL**

**SBF108 FIZYOLOJI II**

Hücre ve kan fizyolojisi, viicut sivilar1, beslenme ve metabolizma, sinir sistemi, bdbrek, solunum, sindirim, endokrin ve tireme sistemlerinin fizyolojisi, ¢evresel fizyoloji. Hiicre Fizyolojisi, Sinir Fizyolojisi, Kas Fizyolojisi, Kan Fizyolojisi, Dolasim Fizyolojisi, Solunum Fizyolojisi, Bogsalttm Fizyolojisi, Sindirim Fizyolojisi, Metabolizma Fizyolojisi Duyu

Fizyolojisi, Endokrin Fizyolojisi.

**TRD 102-TÜRK DILI II**

Tiirkce’nin tarihsel gelisimi, Türkçenin tarihi dönemleri, ses ve yapı özellikleri konularını günümüz Tiirkce’si, dil bilgisi, metin analizini içerir.

**ATA 102-ATATÜRK ILKELERI VE INKILAP TARIHI II**

Dogu Cephesi, Ermeniler ile mücadele ve Gümrü Antlasmasi, Sakarya ve Dumlunar, Mudanya Antlasmasi ve saltanatin sonu, Lozan Baris Konferansi ve Cumhuriyet’in ilani, Egitim ve kültür alaninda yenilikler, Musul sorunu, Cok partili sistem deneyimi.

**BES120 KIMYA II**

Maddenin fiziksel halleri, inorganik kimyanin genel prensipleri, maddenin fiziksel halleri ve enerji, gazlar,çözeltiler, çözünebilirlik, elektrolitler, Gazlar ve gaz teorileri. Kimyasal termodinamik, Kimyasal kinetik.

**BES104 BESLENMEYE GIRIŞ**

Beslenme ve Diyetetik bilimine giriş, tanımlar. Karbonhidrat, protein ve yağ gibi makro besin ögeleri ile vitamin ve mineraller gibi mikro besin ögelerinin insan yaşamındaki yeri, özellikleri, önemi, eksikliğinde gözlenen sorunları ve besin gruplarını incelemeyi içerir.

**PSI 101 PSIKOLOJIYE GIRIŞ**

Beslenme ve Diyetetik alanında Psikolojinin önemini vurgulamak amacıyla Psikoloji bilimine giriş, tanımlar, kavramlar, davranışın temelini oluşturan fizyolojik ve nörobiyolojik süreçler, duyum, algı, öğrenme, koşullanma ve pekiştireç konularını kapsar.

**BES154 SAĞLIK BILGISI VE TIBBI TERMINOLOJI**

Tıbbi terminolojiye giriş, temel tanım ve kavramlar, insan yapısına ilişkin temel tanım ve terimler, beslenme ve sağlık alanı ile ilgili mesleki terimler, tıbbi terimleri meydana getiren öğeler, kökler, önekler, sonekler, hastalıklara ilişkin genel bilgiler ve hastalıkların sınıflandırılması, hareket sistemine ilişkin terimler, solunum sistemine ilişkin terimler, kardiyovasküler sisteme ilişkin terimler, sindirim sistemine ilişkin terimler; kan ve kan yapıcı organ terimleri, iç salgı ve metabolizma bozukluklarına ilişkin terimler, ürogenital sistem, doğum ve kadın hastalıklarına ilişkin terimler, deri ve meme hastalıklarına ilişkin terimler, Göz ve kulağa ilişkin terimler

**ENG112 ENGLISH – II**

Dört yillik egitim boyunca, profesyonel geligiminde Ingilizce dilinin 6nemini kavrayan, temel mesleki Ingilizce yayinlari izleyebilen, Tiirkee ingilizce, ingilizce — Tiirkce ceviri

yapabilmede gerekli temel ilkeleri kullanabilen diyetisyenler yetistirmektir

**3. YARIYIL**

**BES 101-BESLENME ILKELERI I**

Yeterli, dengeli ve saglikli beslenme tanımı, besin gruplari ve gruplarda yer alan besinlerin özellikleri, besin ögeleri tanimı, siniflamasi, proteinler ve amino asitler, karbonhidratlar ve yaglar, yagda ve suda eriyen vitaminler, makro mineraller ve iz elementler, su dengesi, su gereksinimi ve içecekler, özel durumlarda beslenmenin temel ilkeleri, sismanlik ve zayifligin sakincalar, sikca sorulan temel beslenme sorulari ve cevaplari, günlük besin tüketimleri için menü planlama örnekleri, menülerin enerji ve besin ögesi degerlerinin hesaplanmasi, bireylerin enerji ve besin dengesi gereksinimlerinin hesaplanmasinda kullanılan tablolarin ve formüllerin ögretilmesi.

**BES 221-BESLENME BIYOKIMYASI I**

Beslenme biyokimyasina giris, viicudun kimyasal bilesimi, hiicre yapisi ve metabolik yollar, karbonhidratlarin sindirimi, emilimi ve metabolik stirecler, proteinlerin sindirimi, emilimi ve metabolik stirecler, yaSlarin sindirimi, emilimi ve metabolik stiregler, enerji Metabolizmasi, vitaminler ve metabolik etkileri.

**BES207 BESIN KIMYASI VE ANALIZLERI I**

Solüsyon ve kolloid sistemler, su reaksiyonları ve buz ile karbonhidratların asit baz dengesine olan etkisi, aminoasit ve proteinler ile yağların reaksiyonu sonucu oluşan değişimler, enzim aktivitesini etkileyen faktörler, besinlerde bulunan enzimler ve endüstride kullanımı, besinlerde bulunan renk pigmentleri ve lezzet veren maddeler ve ögeler.

**SBF205 GENEL MIKROBIYOLOJI**

Bakterilerin yapisi ,bakterilerin üreme özellikleri ve metabolizmasi, bakteri genetigi, virüslerin özellikleri, mantarlarin genel özellikleri, parazitlerin genel özellikleri, sterilizasyon ve dezenfeksiyon, antibakteriyal ajanlar, cevre mikrobiyolojisi, enfeksiyon etkenlerinin bulasma yolları, patogenez ve normal flora, immünolojiye giris, immün sistemin yapisi, dogal bagisiklik mekanizmalan, kazanilmis bagisiklik mekanizmaları, sindirim yoluyla bulasan enfeksiyon etkenleri ve besin zehirlenmeleri.

**SAG201 HALK SAĞLIĞI**

Halk sağlığına giris, sağlik ve hastalik kavramlan, demografik yapi ve saglik iliskisi, saglik düzeyini belirleyen ölçütler, epidemiyolojik arastrrma yöntemleri, toplumda Kadin ve kalkinma, saglik yönetiminde temel ilkeler ve programlar, ana -çocuk sagligi, bagisiklama, kalkinma planlarmda temel saglik -üreme sagligi- aile planlamasi, kalkinma planlarinda beslenme programlari ve toplum hedefleri, is sagligi, çevre sagligi.

**BES226 BESIN KONTROLÜ VE MEVZUATI**

Besin kontrolü ve mevzuatına giriş, Tiirkiye’de besin kontrolü (sorumlu kuruluşlar ve uygulamalar), gıda kontrolü ile ilgili yasalar, yönetmelikler ve besin tebliğleri, gıda katkı maddelerinin özellikleri ve besinlerde kullanımı, gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler, besin kirliliği ve ilgili yasal düzenlemeler (pestisitler, bitki gelişimini diizenleyiciler, anabolizanlar, metabolik bulaşmalar, radyonükleidler, plastik monomerler, deterjanlar).

**BES309 BESLENME ANTROPOLOJISI**

İlk insanlardan günümüze kişilerin Beslenme örüntülerinin temel özellikleri, tarih öncesi ve tarih sonrasi dönemlerde beslenmede olusan degisimler, besin seçimini etkileyen faktörler, ülkeler arası beslenme uygulama farkliliklari, yemek aliskanliklarinda degisimi etkileyen faktörler, Amerika, Avrupa, Uzak Dogu Ulkeleri, Afrika Ulkeleri beslenme uygulamalari ve temel özellikleri ile Turk Mutfagi temel özellikleri ve etkilendigi mutfaklar.

**BES209 BESLENME EKOLOJISI**

Beslenme ve ekoloji arasındaki etkileşim, anlıların birbirleri ve çevreleriyle ilişkileri, İnsan ile fiziksel, biyolojik, sosyal ve kültürel çevresi arasındaki etkileşimi, Besin tüketim alışkanlıklarındaki değişimler

**4.YARIYIL**

**BES 102-BESLENME ILKELERI II**

Besin gruplarının özelliklerinin incelenmesi, Besin laboratuvar çalismasinda dikkat edilmesi gereken hususlar, hijyen, mutfak ekipmanları, karbonhidratlarda pisirme sirasinda olusan degisimler, yaglarda pisirme sirasinda olusan degisimler, proteinlerde pisirme sirasinda olusan degisimler, diyet posasi türleri ve asit ve baz etkisi, besinlerde bulunan renk maddelerinde pisirmede olusan degisimler, besinlerin uzun süre saklanmasinda seker ve tuz kullanimi, besin kurutmada dikkat edilmesi gerekenler, buzdolabi kullanimi, besinlerin yerlestirilmesi ve buzdolabi temizligi, laboratuarda mikrop üremesine elverisli alanlarin tanimlanmasi ve laboratuar temizliginde dikkat edilecek hususlar, temizlikte kullanilan ara¢ ve solüsyonlarin tanimi ve kullanim ilkeleri.

**BES222 BESLENME BIYOKIMYASI II**

Hormonlar ve islevleri, ntikleik asitler, ptirin ve pirimidin metabolizmasi, DNA, hiicre yenilenmesi ve coZalmasindaki rolii, DNA hasan, oksidatif stres, antioksidan savunma sistemleri, nérotransmitterler, eikozanoidler ve prostaglandinler, besin alimimi etkileyen etmenler, aclik, tokluk ve istah.

**BES212 BESIN KIMYASI VE ANALIZLERI II**

Besin kalitesinin değerlendirilmesi, duyusal kalite, fonksiyonel gıdalar, hazır besinlerdeki reaksiyonlar, et, süt, yumurtadaki ürün üretimi sırasında oluşan reaksiyon ve üretim aşamaları, kurubaklagil, tahıl, içecek, yağ, sebze, meyvelerdeki üretim basamaklarını, temel besin işleme ve saklama yöntemleri ve besin endüstrisinde kullanılan ambalajlama yöntemlerini açıklar.

**BES228 BESIN MIKROBIYOLOJISI**

Besin mikrobiyolojisine giriş, besinlerde mikroorganizmalarin üremesini etkileyen faktörler, bakteri sporları ve indikatör mikroorganizmalar, besinlerin fermentasyonu, farklı besin gruplarındaki mikrobiyolojik bozulmaları (et, süt, meyve, sebze) tanımlamak, mikroorganizmaların neden oldukları besin enfeksiyonları ve entoksikasyonları ile mikotoksinler, zehirlenmeye neden olan küfler ve diğer mantarlar, besinlerin muhafaza yöntemleri.

**BES216 ANNE ÇOCUK BESLENMESI**

Anne ve çocuk sağlığının önemi, gebelik fizyolojisi, gebelik döneminde besin gereksinimleri, gebelik komplikasyonları, laktasyon fizyolojisi ve laktasyon döneminde besin gereksinimleri, anne sütü, formül süt, tamamlayıcı beslenme, prematüre ve düşük doğum ağırlıklı bebeklerin beslenmesi, büyüme ve gelişmenin değerlendirilmesi, okul öncesi, okul dönemi ve adolesan dönemde dönemde beslenme.

**BES224 BESLENME DURUMUNUN SAPTANMASI**

Toplum beslenmesi ve beslenme epidemiyolojisi, beslenme durumunun saptanmasında kullanılan yöntemler; antropometrik, klinik, biyokimyasal, biyofizik gibi doğrudan ve istatistiki verilerin değerlendirilmesi gibi dolaylı yöntemleri analiz etme konularını kapsar. Beslenme durumunun saptanmasında kullanılan araç-gereç, ulusal-uluslararası referans değerleri, formları, ölçme yöntemleri öğrenmeyi ve uygulamayı içerir.
**TLT104 TIBBI BIYOLOJI VE GENETIK**

Tıbbi biyoloji ve genetic ile ilgili temel kavramlar, terminoloji, DNA yapısı ve fonksiyonları , genetik varyasyon, kalıtım, epigenetik, nütrigenetik&nütrigenomik kavramları, İnsan genomu, multifaktöriyel kalıtım, hücre bölünmesi ve kromozomlar, kanser genetiği, kromozomların translokasyonu, moleküler tanı, konularını içerir.

**5. YARIYIL**

**BES 303-TOPLU BESLENME YAPILAN KURUMLARDA BESLENME I**

Toplu beslenme sistemleri (TBS) tanimi ve dünyada TBS yaklasim ve gelisimi, TBS yapilan kurumlar, TBS yönetim ve denetimi, TBS de çalisan personelin is tanimi, is çizelgesi, is gerekcesi, personel hizmet işi egitim programlan ve kullanilan araç gerecler, TBS lerde mutfak planlama ve araç gereçler, araçlarda kullanilan materyaller ve özellikleri, TBS lerde HACCP uygulamalan, besin satin almada izlenen yöntemler, besin kalite tanımları, TBS leri çin menü planlama, menülerin degerlendirilmesi.

**BES315 ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME TEDAVISI I**

Çocukluk çağında görülen hastalıklarda tıbbi beslenme tedavisinin önemi, çocukluk çağında görülen ve tıbbi beslenme tedavisi gerektiren hastalıklarda klinikte vaka izlemi aşamaları ve önemi, protein enerji malnütrisyonu ve tıbbi beslenme tedavisi, çocukluk çağı beslenme yetersizliği hastalıkları: Anemi, rikets, kretenizm ve beslenme tedavisi, gastroenteritler ve tıbbi beslenme tedavisi, malabsorbsiyonlar (karbonhidrat, protein, yağ) ve beslenme tedavisi, doğumsal metabolizma hastalıkları, sınıflaması ve tedavi yöntemleri, doğumsal metabolizma hastalıkları (karbonhidrat, protein,yağ) ve tıbbi beslenme tedavisi, besin alerjileri ve beslenme tedavisi.

**BES317 YETIŞKIN HASTALIKLARINDA BESLENME TEDAVISI I**

Beden ağirliğinin denetimi, enerji dengesizliği sorunları, obezite etiyolojisi, obezojenik çevre, obezite fizyopatolojisi, zayıflık, yeme bozuklukları, kalp-damar hastalıkları, dislipdemi, nedenleri ve fizyopatolojisi, kalp-damar hastalıklarında beslenme tedavisi, hipertansiyon ve hipertansiyonda beslenme tedavisi, metabolik sendrom ve beslenme tedavisi, Diabetes Mellitus, tarihçesi, tanımı, sınıflandırılması, Diabetes Mellitus’ta beslenme tedavisi, besin değişimleri ve karbonhidrat sayımı.

**BES313 BESLENME SORUNLARI VE EPIDEMIYOLOJISI**

Epidemiyolojinin tanımı, amaçları, tarihsel gelişimi, epidemiyolojik ilkeler, veri kaynakları, epidemiyolojik ölçütler, epidemiyolojik araştırma yöntemleri, epidemiyolojik araştırmaların planlanması, bulaşıcı hastalıklar epidemiyolojisi, kronik hastalıklar epidemiyolojisi, beslenme sorunları, risk grupları, besin ve beslenme politikaları ve önemi, besin güvenliği ve besin güvencesi, PEM ve epidemiyolojisi, emzirmenin korunması, geliştirilmesi ve desteklenmesi, büyümenin izlenmesi, iyot yetersizliği hastalıkları ve epidemiyolojisi, çinko yetersizliği hastalıkları ve epidemiyolojisi, demir yetersizliği anemisi ve epidemiyolojisi, folat yetersizliği hastalıkları ve epidemiyolojisi, A vitamini yetersizliği hastalıkları ve epidemiyolojisi, D vitamini yetersizliği hastalıkları ve epidemiyolojisi, diğer vitamin yetersizliği hastalıkları ve epidemiyolojisi, besin zenginleştirme ve besin destekleri, afet durumlarında beslenme, beslenme rehberleri.

**BES322 SPORCU BESLENMESI**

Sporcu beslenmesine giriş, enerji hesaplama yöntemleri, sporcuların enerji gereksinimleri, enerji sistemleri, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler ve minerallerin sporcu beslenmesindeki yeri, su, hayatimizdaki önemi, sporcu beslenmesindeki yeri, sporcu içecekleri, egzersizde hormonal uyumlar, müsabaka dönemi sporcu beslenmesinde öneriler, sporcularda kilo sorunları ve yeme bozukluğu davranışları, ergojenik yardım ve doping.

**BES321 İLAÇ-BESIN ETKILEŞMESI**

Farmakoloji tanımı ve temel kavramlar, farmakokinetik, farmakodinamik, ilaç tanımı ve uygulamasıyla ilgili temel kurallar, ilaç etkileşimi, antibiyotikler, otonom sinir, santral sinir ve gastrointestinal sisteme etki eden ilaçlar, kardiyovasküler ve renal sistem ilaçlari, antihipertansif ve kemoterapötik ilaçlar, analjezik ve antiinflamatuar ilaçlar, endokrin sistem, sindirim sistemi, obezite-istah Ilaçları ve diğerleri, yaşlilarda ilaç-besin etkileşimi, karbonhidrat, protein, lipid, vitamin ve minerallerle ilaç etkileşimi, alkol, çay-kahve ve ilaç etkileşimi, bitkisel ve diyet destek ürünleri ve ilaç etkileşimi, besin ilaç etkileşiminden korunmak icin diyet ürünleri.

**BES319 GIDA KATKI MADDELERI VE TOKSIKOLOJI**

Toksik gıda bileşenlerinin tanımı ve toksisiteleri üzerine etkili faktörler; gıdaların toksikolojik değerlendirilmelerinde kullanılan kriterler ve yöntemler; gıdaların toksikolojik değerlendirilmelerinde kullanılan testler; gıda kaynaklı mikrobiyal ve paraziter hastalık ve zehirlenmeler; gıdalarda doğal olarak bulunan toksik bileşikler; Pestisitler and  veteriner ilaçları; gıda katkı maddeleri; ağır metaller ve diğer çevresel kontaminantlar; gıdaların ışınlanması; gıdaların işlenmesi sırasında  oluşan toksik bileşikler; gıda ambalaj materyallerinin güvenilirliği; içme sularında kimyasal ve biyolojik kontaminasyonlar, kontrol yöntemleri; yeni geliştirilen gıda maddeleri ve gıdalarda genetik modifikasyon uygulamalarının toksikolojik açıdan değerlendirilmeleri; toksikolojik değerlendirmelerde ulusal ve uluslararası düzenlemeler

**6. YARIYIL**

**BES314 ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME TEDAVISI II**

Çocukluk çağı obezitesi ve beslenme tedavisi, yeme davranış bozuklukları ve beslenme tedavisi, çocukluk çağında metabolik sendrom ve beslenme tedavisi, Tip 1 diyabet ve beslenme tedavisi, çocukluk çağı böbrek hastalıkları ve beslenme tedavisi, hemodiyaliz ve periton diyalizinde beslenme tedavisi, çocukluk çağı enfeksiyon hastalıkları ve beslenme tedavisi, karaciğer hastalıkları ve beslenme tedavisi, çocukluk çağı hematoloji-onkoloji hastalıkları ve beslenme tedavisi, nörolojik hastalıklar ve beslenme tedavisi, doğumsal kalp hastalıklarında beslenme tedavisi, çocuklarda enteral-parenteral Beslenme

**BES304 TOPLU BESLENME YAPILAN KURUMLARDA BESLENME II**

Toplu beslenme sistemlerinde yemek hazirlama ve pisirme ilkeleri, tarife standartlastirma, besin satin alma yöntemleri, besin kalite kontrollerinde temel alinan standartlar, porsiyon kontrolü ve yemek servis yöntemleri, yemek artikları degerlendirme, bulasik yikama ve çöp atimi, maliyet kontrolü, toplu beslenme sistemlerinde olusan kazalar ve önlemleri, bu sistemlerde verimlilik ölcüm yöntemleri ve is kolaylastirma.

**BES316 YETIŞKIN HASTALIKLARINDA BESLENME TEDAVISI II**

Karaciğer hastalıkları, safra kesesi hastalıkları, böbrek hastalıkları, enfeksiyon, yanık, kanser, gut, Cushing’s sendromu, Addison’s hastaliğı, romatizmal hastalıklar, sinir sistemi hastalıkları, artrit ve besin allerjilerinin tanımı, nedenleri, komplikasyonları ve diyet tedavileri, test diyetleri ve ilaç etkileşimleri.

**BES318 BESLENME EĞITIMI**

Ders iceriği ve beklentilerin tanitimi, sağlığı geliştirme ve sağlık eğitiminin temel ilkeleri, sağlık programlarında toplum katılımının önemi, eğitim için gereksinim belirleme, planlama ve programlama, toplumun genel sağlik ve beslenme konusunda bilinçlendirilmesi için yapolması gerekenler, çocukların ve adolesanların eğitimlerinde temel ilkeler, yetişkin eğitiminde temel ilkeler, eğitim prensipleri, eğitimde kullanılan yöntemler ve materyaller, kişiler arası iletişim, empati ve duygu farkındalığı.

**BES312 MESLEK ETIĞI VE HASTA HAKLARI**

Mesleki sorumluluk ve etik dersi içerisinde etiğin tanımı, amacı, ilkeleri ve hukukla ilişkisi ele alınır, mesleki, kurumsal ve sosyal sorumluluk kavramları değerlendirilir, mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların nedenleri, sonuçları ve çözüm yolları incelenir. Tibbi etik kavrami -tibbi etik ile ilgili vakalar - hasta haklari- saglik caliganlarinm hak ve sorumluluklarını içerir.

**BES320 ENTERAL- PARENTERAL BESLENME TÜRKÇE VE İNGILIZCE**

Beslenme destek sistemleri tanımı ve önemi, hastaların beslenme durumlarının değerlendirilmesi ve değerlendirmede kullanılan yöntemler, malnütrisyonun tanımı, tipleri, tanımlanmasında kullanılan yöntemler, enteral-parenteral beslenme tanımı, beslenme desteği verilme şekli, yöntemleri, komplikasyonları, endikasyonları, avantajları, enteral-parenteral ürünler ve ürünlerin içerikleri, özellikleri, enteral ve parenteral beslenmede enerji ve besin ögeleri gereksinimleri, hesaplanması ve örnek çözümler, hastalıklara özel beslenme destek sistemleri, vaka çözümleri

**SBF 302 BIYOISTATISTIK**

İstatistik ve biyoistatistigin tanimi, istatistigin sağlik bilimlerinde ve bu konuda yapılan calismalarda kullanimi, veri toplama, tanimlayici istatistikler, tablo ve grafikler, olasilik ve olasiliksal dagilimlar, örnekleme, hipotez testler, regresyon ve korelasyon analizi.

**7. YARIYIL**

**BES411 KURUM VE HASTANE UYGULAMASI I**

Öğrencilerin kurum ve hastane diyetisyenligine pratik olarak hazirlanmasi için secilen kurumlarda is basinda egitim ve uygulamayi icerir. Staj, kurum ve hastanede görevli diyetisyenlerin ve öğretim üye ve yardimcilarinin danismanliginda yürütülür.

**BES401 SEMINER**

Besin, beslenme ve diyetetik konularinda seçilmis bir konu üzerinde son calismalari referans göstererek seminer hazirlamak Ve sunmak.

**8. YARIYIL**

**BES412 KURUM VE HASTANE UYGULAMASI II**

Öğrencilerin kurum ve hastane diyetisyenligine pratik olarak hazirlanmasi için secilen kurumlarda is basinda egitim ve uygulamayi icerir. Staj, kurum ve hastanede görevli diyetisyenlerin ve öğretim üye ve yardimcilarinin danismanliginda yürütülür.

**BES409 BITIRME PROJESI/TEZ**

Besin, beslenme ve diyetetik konularinda seçilmis bir konu üzerinde son calismalari referans göstererek tez/bitirme projesi hazirlamak ve sunmak.