

## BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

### BİRİNCİ YIL

#### I. YARIYIL

##### ➤ Beslenme İlkeleri I

Karbonhidratların, proteinlerin ve lipitlerin yapısı, özellikleri, sınıflandırılmaları, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, aşırı alım ve toksisiteleri. Besinlerin besin ögesi içerikleri, işleme ve pişirme yöntemleri, bazı temel ve geleneksel yemek tariflerinin beslenme ilkeleri çerçevesinde laboratuarda uygulanması.

##### ➤ Genel Kimya

Madde, özellikleri ve ölçümü; Atomlar ve atom kuramı; Kimyasal bileşikler ve tepkimeler, sulu çözelti tepkimeleri; Gazlar; Atomun elektron yapısı; Periyodik çizelge ve bazı atom özellikleri; Kimyasal bağların teorik olarak öğretilmesi ve laboratuarda deneysel çalışmalara zemin hazırlayacak pratik eğitimin verilmesi.

##### ➤ Matematik

Kümeler; kümeler üzerinde bağıntılar; fonksiyonlar; üslü-köklü çokluklar; logaritma; permütasyon, kombinasyon, binom teoremi; matrisler, determinantlar ve doğrusal denklemler sistemi.

##### ➤ Sağlık Sosyolojisi

Sosyo-ekonomik faktörler; eğitim, iş/meslek, gelir durumu, sınıf v.b.; Sosyo-kültürel faktörler; yaş, cinsiyet, aile yapısı v.b.; Sağlık çalışanı-hasta ilişkisi, sağlık çalışanı ve hasta statüsü, modellerarası etkileşim v.b.

##### ➤ Kişilerarası İlişkiler

Kişilerarası ilişkinin tanımı ve alanları; Kişisel roller ve iletişim ile ilgili engeller; Kişilerarası iletişim çeşitleri; Sözlü-sözsüz iletişim; Çatışmalı ve empatik iletişim; Genel anlamda ve sağlık iletişiminde dinleme becerileri.

##### ➤ Bilgisayar

Bilgisayar içeriğine genel bakış: Bilgisayar nedir? Bilgisayar kullanım alanları, bilgisayar aksamı, desktop programları ile çalışma; dosyaların yerleşimi ve sistem özellikleri; WINDOWS: Windowsun kişiselleştirilmesi, Windows'un başlangıç uygulamalarıyla (basit desktop uygulamaları/Word-Pad, Paint) döküman oluşturmak ve dosya yazmak. Temel desktop uygulamaları, belge yaratma, kaydetme, taşıma, kopyalama, değiştirme, metin görünümü, yazdırma, metin düzenleme, belgenin verimliliği arttırmak, sayfa yapısını kurmak, belgedeki değişiklikleri izlemek, metni, grafiği ve kopyalanan resimleri organize etmek; Excel'de formüller yazmak, veri girme, özetlemek, analiz etme, sınıflama, ara toplam alma, çalışma kitabı uygulamalarında tablo ve grafik yapma; İnternet; İnternette arama servisleri ve motorları kullanmak, internette sağlıkla ilgili siteleri kullanmak, internet üzerinden medikal dernek, kuruluş ve hastanelere ulaşmak, internette özel veri tabanları, elektronik dergiler ve online kütüphanelere vb ulaşmak.

##### ➤ Türk Dili

Zorunlu YÖK Dersi

##### ➤ Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi

Zorunlu YÖK Dersi

- **Üniversite yaşamına geçiş**  
Üniversiteli olma bilinci, üniversitenin ve birimlerinin tanıtımı, sanatsal, kültürel, bilimsel ve spor etkinliklerine katılım.
- **Zorunlu İngilizce I**  
İsteğe bağlı hazırlık olan bölümlerde zorunlu olarak okutulmaktadır. Temel dilbilgisi, tümce kurma, eylem çekimlerini içermektedir.

## II. YARIYIL

- **Beslenme İlkeleri II**  
Vitamin ve minerallerin yapısı, özellikleri, sınıflandırmaları ve fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, aşırı alım ve toksisiteleri; Sporcu, işçi, yaşlı vb gruplarda beslenme ilkeleri ve özel yaklaşımlar; Besinlerin besin ögesi içerikleri, işleme ve pişirme yöntemleri, menü planlama, bazı temel ve geleneksel yemek tariflerinin beslenme ilkeleri çerçevesinde laboratuarda uygulanması.
- **Organik Kimya**  
Kinetik; Kimyasal denge; Asitler-bazlar; Organik kimya.
- **Tıbbi Biyoloji**  
Canlılar sistemi, biyomoleküler hücre yapı ve fonksiyonları, enerji metabolizması.
- **Genetik**  
Hücre organelleri ve fonksiyonları; Mitoz ve mayoz bölünmeler; Kromozomun yapısı, genetik düzenleme ve gelişme, DNA fonksiyonlarının moleküler temelleri; Mendel kalıtımının anlaşılması; Translokasyon, delesyon, inversiyon gibi kromozomal anomalilerin anlaşılması; Kimyasal ve fiziksel mutajenlerin mekanizması; Prenatal tanının önemi; Pedigree, RFLP gibi pek çok metotla genetik hastalıkların araştırılması; Metabolizma hastalıklarının genetik tanınması
- **Mikrobiyoloji**  
Bakteriyoloji, viroloji, mikoloji (yapı, büyüme, genetik, sınıflama, normal flora, patogenez, laboratuvar tanılama, antimikrobiyal ilaçlar, sterilizasyon ve dezenfeksiyon yöntemleri). Mikroorganizmalar ve bunların besinler içindeki gelişmeleri, Mikropların yarattığı zorluklar, Besinlerin bozuluşması ve besinlerden kaynaklanan hastalıklar, Besinlerin muhafaza usulleri, Mikroorganizmaların endüstri maksatları için yetiştirilmesi, Hücre kültürleri, Besin üretiminde kullanılan fermantasyon olayları, Taze besinlerin mikrop florası, Mikrop etkisi ile besinlerin bozuluşması, Besinlerin mikrobiyoloji usulleri ile incelenmesi, Besinlerin muhafazası, fermente edilmiş besinler, endüstride mikrop enzimleri, vitaminler ve aminoasitler, Antibiyotikler ve steroidler, Tek hücre proteininden ibaret besinler olarak mikroorganizmalar. Medikal parazitoloji kavramı ve terimleri; Leishmania türleri, Trichomonas türleri, Giardia intestinalis, Ameoba, Toxoplasma gondii; Malaria and Plasmodium türleri; Fasciola hepatica, Schistosoma türleri; Taenia türleri, Hymenolepis nana, Echinococcus türleri; Ascaris lumbricoides, Enterobius vermicularis, Trichuris trichiura; Çengelli Solucan hastalıkları, Filariasis; Entomoloji I; Arthropodlar parazit enfeksiyonlarında bakım); Entomoloji II; Tıbbi olarak önemli Arthropodlar
- **Psikoloji**  
Psikoloji nedir? Psikolojinin Tanımı; Psikolojinin Temel Alanları; Duyum ve Algı; Öğrenme; Bellek; Gelişimsel Psikoloji; Kişilik.

➤ **Madde Bağımlılığı**

Bağımlılığın tanımı; Alkol bağımlılığı; Nikotin bağımlılığı; Morfin bağımlılığı; Uyarıcılar; Sedatif-hipnotikler; Kannabis; Uçucu Maddeler; Madde bağımlısı hastalarla başetme; Kendi kendine yardım grupları; Madde bağımlılığının önlenmesi.

➤ **Türk Dili**

Zorunlu YÖK Dersi

➤ **Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi**

Zorunlu YÖK Dersi

## İKİNCİ YIL

### III. YARIYIL

➤ **Gıda Kimyası ve Analizleri I**

Çözeltiler 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 sanayisinde kullanım alanları; Besinlerde bulunan pigmentler, tat ve koku öğeleri, özellikleri ve işlevleri.

➤ **Beslenme Biyokimyası I**

İnsan beslenmesinde rol alan besin öğelerinin metabolizmalarını gerçekleştiren fizyolojik ve biyokimyasal süreçler; Enzimler, Karbonhidrat metabolizması; Aminoasit ve protein metabolizması; Lipit metabolizması, Purin ve primidin metabolizması; Hormonların biyokimyası.

➤ **Gıda Mikrobiyolojisi ve Gıda Güvenliği**

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

➤ **Fizyoloji**

Hücre fizyolojisi; Kan fizyolojisi ve İmmun sistem; Sinir sistemi; Kardiyovasküler sistem; Solunum sistemi; Gastrointestinal sistem ve Metabolizma; Boşaltım sistemi; Endokrin sistem

➤ **Anatomi I**

Sistemleri oluşturan organların adları, yerleşimi ve tanımlanması; Her bir organın kısaca fonksiyonlarının tanımı.

➤ **Dahili Hastalıklar Bilgisi**

Sıvı elektrolit dengesi, KOAH-astım, kalp damar hastalıkları, sindirim sistemi hastalıkları, hormonal hastalıklar, kanser vb. dahili hastalıkların metabolizması ve süreci

➤ **Gıda ve Beslenme Tarihi/ Kültürü**

Gıda ve beslenme tarihi/ kültürü; Çağlar boyunca beslenme durumunda oluşan değişiklikler; Toplumların tükettikleri besin türleri ile bunları hazırlama, saklama ve pişirme yöntemleri arasındaki farklılıklar ve etkileyen faktörler.

➤ **Topluma hizmet uygulamaları**

Topluma Hizmet Uygulamaları dersi Ege Üniversitesi öğrencilerinin bilgi ve birikimlerini kullanacakları bir toplumsal hizmet projesinde yer almalarını sağlayarak sosyal sorumluluk bilincini ve duygusunu geliştirmeyi amaçlamaktadır.

#### **IV. YARIYIL**

##### **➤ Gıda Kimyası ve Analizleri II**

Besin kalitesi ve etkileyen etmenler; Besin kalitesinin subjektif olarak değerlendirilmesinde kullanılan yöntemler; Fonksiyonel besinler; Pre ve probiyotikler; Genetik modifiye besinler; Soya. Sebze ve meyvalar; Yumurta, süt ve süt ürünleri; Et ve ürünleri; Tahıllar; Çay, kahve, kakao ve çikolatada bulunan öğeler, özellikleri ve işlevleri.

##### **➤ Beslenme Biyokimyası II**

Suda çözünen vitaminler; Yağda çözünen vitaminler; Vitamin benzeri maddeler; Mineraller; Su ve elektrolitler

##### **➤ Farmakoloji**

Farmakolojinin temel prensipleri; Otonom sinir sistemi ilaçları; Kardiyovasküler sistem ilaçları; Merkezi sinir sistemi ilaçları.

##### **➤ Anatomi II**

Sistemleri oluşturan organların adları, yerleşimi ve tanımlanması; Her bir organın kısaca fonksiyonlarının tanımı.

##### **➤ Süreğen hastalıklar fizyo-patolojisi**

Hücre fizyolojisi; Kan fizyolojisi ve İmmun sistem; Sinir sistemi; Kardiyovasküler sistem; Solunum sistemi; Gastrointestinal sistem ve Metabolizma; Boşaltım sistemi; Endokrin sistem

##### **➤ Halk Sağlığı**

Sağlık kavramı, sosyalleştirme yasası, sağlık dönüşüm, sağlık ölçütleri, demografik dönüşüm, üreme sağlığı, çevre sağlığı, ağız ve diş sağlığı, iş sağlığı, ruh sağlığı, yaşlı sağlığı

##### **➤ Mesleki Teknik İngilizce I**

Beslenme ile ilgili araştırma ve derleme makaleleri ile bir kitap bölümünün İngilizceden Türkçeye çevirisi, İngilizce ödev hazırlama ve sunma.

#### **ÜÇÜNCÜ YIL**

#### **V. YARIYIL**

##### **➤ Çocuk Sağlığı ve hastalıkları I**

Sağlıklı çocuk beslenmesi, malnütrisyon, enfeksiyon ve ishalde beslenme

##### **➤ Yetişkin sağlığı ve hastalıkları I**

temel beslenme fizyolojisi, değişimler ve diyet hesaplama ilkeleri, şişmanlık, yeme bozuklukları, diyabetin fizyo-patolojisi, diyabette beslenme tedavisi, karbonhidrat sayımı, sindirim sistemi hastalıkları

##### **➤ Toplu Beslenme Sistemleri I**

Toplu beslenme sistemleri kavramı, TBS'de yönetim, personel yönetimi, menü planlama, mutfak ve yemekhane planlama, makine parkuru, satın alma ve depolama koşulları

➤ **Araştırma planlama ve çözümleme I**

Araştırma kavramı ve epidemiyoloji, nedensellik, ad, amaç, yöntem, araştırma tipleri, evren örnek kavramı, değişkenler, veri toplama yöntemleri

➤ **Mesleki Teknik İngilizce II**

Türkçe yazılan bilimsel metinlerin, makalelerin, kitap bölümlerinin İngilizce 'ye çevrilmesi, İngilizce okuduğunu anlama, İngilizce konuşabilme ve sunum yapabilme

➤ **Gıdada Kalite Sağlama**

Kaliteli gıda üretiminin aşamaları, gıda üretiminde kullanılan sistemler

➤ **İlk ve acil yardım**

İlk yardımın önemi; Toplumsal felaketler; Solunumun durmasında ilk yardım; Kalbin durmasında ilk yardım; CPR uygulaması; Kanama ve kontrolü; Şok; Yumuşak doku yaralanmaları; Sargılar; Kırıklar ve burkulmalar; İlk yardım gerektiren hastalıklar; Zehirlenmeler; Yanıklar; Sıcak ve soğuk çarpmaları.

➤ **Sağlık politikaları ve yönetimi**

Dünyada ve Türkiye'de sağlık politikaları, sosyalleştirme yasası ve sağlıkta dönüşüm, değişik ülkelerdeki sağlık sistemleri, değişik sağlık finans yöntemleri, vergi ile finansman, sigorta yoluyla finansman

## **VI. YARIYIL**

➤ **Çocuk Sağlığı ve hastalıkları II**

Tip I diyabet, doğuştan gelen metabolizma hastalıkları (PKU, MSUD, organik asidemiler, galaktozemiler, üre siklus defektleri, herediter früktoz intoleransı, laktöz intoleransı), emilim bozuklukları, çocukta enteral parenteral beslenme

➤ **Yetişkin sağlığı ve hastalıkları II**

Sindirim sistemi hastalıkları, karaciğer-pankreas- safra kesesi hastalıkları, böbrek hastalıkları, hormonal bozukluklar, malnütrisyon ve tanımlanması, enteral-parenteral beslenme ve kanser, tanı testlerinde kullanılan diyetler

➤ **Toplu Beslenme Sistemleri II**

Kar amacı güden-gütmeyen ticari kuruluşlarda TBS, otellerde TBS, çorbalar, soslar, mezeler, ara sıcaklar, ana yemekler ve tatlılar, servis yöntemleri, servis yöntemleri, ziyafet, maliyet kontrol, ISO2200, HACCP ve şartname hazırlama

➤ **Araştırma planlama ve çözümleme II**

Araştırma çözümleme yöntemleri, tek grup ortalamasının karşılaştırılması, bağımlı ve bağımsız gruplarda iki grup ortalamasının karşılaştırılması, bağımlı ve bağımsız gruplarda iki oranın karşılaştırılması, bağımlı ya da bağımsız üç ya da daha fazla grup ortalamasının karşılaştırılması, korelasyon, regresyon, lojistik regresyon ve SPSS uygulamaları

➤ **Sağlık Eğitimi**

Tanımlar ve Kavramlar, Sağlık, Öğrenme, Öğretme, Eğitim, Öğretim, Kişilik, İletişim ve Danışmanlık, Eğitimde Öğrenme Süreci ve Öğrenme Stilleri, Sağlık Eğitiminde Genel Amaçlar, Eğitim İhtiyacını Belirleme, Eğitimi Planlama, Eğitim İlkeleri, Eğitim Yöntemleri, Yetişkin (Androgoji) ve Çocuk (Pedagoji) Eğitimi Teknikleri Kullanarak Olumlu Bir Eğitim Atmosferi Oluşturmak, Görsel –İşitsel Eğitim Araçları, İnteraktif Eğitim Teknikleri,

➤ **Toplum Beslenmesi**

Türkiye’de sık görülen beslenme sorunları, bireyin beslenmesinin değerlendirilmesi, biyokimyasal ve biyofiziksel yöntemler, antropometrik yöntemler ve uygulaması, bilgisayar yazılımları ve uygulaması

➤ **Özel durumlarda beslenme**

Gebe, emzicilik, oyun çağı, okul çağı, ergenlik, menapoz, yaşlılık dönemlerinde beslenme, işçi beslenmesi, olağanüstü durumlarda beslenme, sporcu beslenmesi, fitoterapi vb. özel durumlarda beslenme

➤ **Besinlerle ilgili yasal düzenlemeler**

Besinlerle ilgili yasal düzenlemeler, yasa, yönetmelik ve tebliğler

➤ **Toplum Beslenmesi Yaz Uygulaması**

Türkiye’de sık görülen beslenme sorunlarına yönelik toplumda bir araştırma yürütülmesi, araştırmanın planlanması, veri toplanması, çözümlenmesi ve yazılması, fırsat bulunursa toplumda beslenme ile ilgili bir eğitim verilmesi

## **DÖRDÜNCÜ YIL**

### **VII. YARIYIL**

➤ **Yetişkin sağlığı intörn stajı**

Yetişkin sağlığı ve hastalıkları ile ilgili intörn stajı. Üniversite ya da uygun görülen bir diğer hastanede yürütülen klinik staj. Hasta eğitimi, beslenme durumunun saptanması, beslenme düzenin belirlenmesi ve izlenmesi, değişik diyet örneklerinin gözlemlenmesi

➤ **Toplu Beslenme Sistemleri intörn stajı**

Üniversite mutfağı ya da uygun görülen toplu beslenme yapılan diğer bir kurumda yapılan intörn stajı. Satın alımından servise kadar geçen sürecin izlenmesi, eğer kurumda uygulanıyorsa ISO 22000-HACCP uygulamalarının gözlemlenmesi, teknik ve idari şartname hazırlama, satın alma, depolama, üretim, servis aşamaları

➤ **Genel işletme**

İktisat ve işletme kavramları, teoriler ve yaklaşımlar, işletmenin fonksiyonları, liderlik

### **VIII. YARIYIL**

➤ **Çocuk Sağlığı İntörn Stajı**

Çocuk sağlığı ve hastalıkları ile ilgili intörn stajı. Üniversite ya da uygun görülen bir diğer hastanede yürütülen klinik staj. Hasta eğitimi, beslenme durumunun saptanması, beslenme düzenin belirlenmesi ve izlenmesi, değişik diyet örneklerinin gözlemlenmesi

➤ **Seçmeli Alan İntörn Stajı**

İstenilen bir kurumda tercihen diyetisyen ile birlikte yapılan staj uygulaması. Kamu ya da özel, klinik ya da toplu beslenme sistemleri alanlarında uygulanabilir.

➤ **Sağlık Bilimlerinde Etik**

Tıbbi Etik ve İlkeleri; Etik ve ahlak kavramları, Etik Uygulama İçeriği; Etik ve Kanun; Sağlık Personeli İlişkileri ve Etik; Hasta Hakları; Etik İnkilemlerde Karar Verme.