

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ
TYYÇ- AKTS ÇALIŞMASI

Kazanılan Derece

Bu programı başarıyla tamamlayan öğrenciler, Beslenme ve Diyetetik (İngilizce) alanında Lisans derecesi almaya hak kazanmaktadırlar.

Kazanılan Derecenin Seviyesi

Bu program, lisans seviyesinde öğrenim veren bir programdır.

Kayıt Kabul Koşulları

Yükseköğretim Kurumu (YÖK) tarafından belirlenen yönetmelikler çerçevesinde, bu programa öğrenci kabulü ÖSYS olarak adlandırılan merkezi sınav sistemi ile yapılmaktadır. Öğrenciler, öğrenim görmek istedikleri program tercihlerini bildirdikten sonra bu sınavdan aldıkları puana göre Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi tarafından ilgili programlara yerleştirilmektedir.

Bir yükseköğretim kurumunda kayıtlı olan öğrencinin ilgili mevzuat hükümlerine göre, yatay geçişle aynı düzeydeki diğer diploma programlarında öğrenime devam etme hakkını kazanabilir. Ancak; Üniversitenin hazırlık okuluna, ön lisans programlarının birinci ve dördüncü yarıyıllarına, lisans bölümlerinin birinci ve son yılına yatay geçiş yapılmaz.

Ön lisans mezunlarının dikey geçişle Üniversitenin lisans bölümlerine kabul edilebilmeleri için, her yıl açılan dikey geçiş sınavı (DGS)'na girmeleri ve ilgili mevzuat hükümlerinde belirtilen dikey geçiş için yeterli puanı almaları zorunludur. Bu koşulları yerine getirenlerden Üniversiteyi tercih edenler ÖSYM tarafından lisans bölümlerine yerleştirilir.

Değişim öğrencilerinin kabulü, İstanbul Yeni Yüzyıl Üniversitesi ile partner üniversite arasında imzalanan ikili anlaşmalar Erasmus çerçevesinde yapılmaktadır.

Kazanılan Derece Gereklilikleri ve Kurallar

Beslenme ve Diyetetik (İngilizce) bölümü ders planlarında yer alan derslere yazılarak bu dersleri başarmış, staj ve bitirme projesi gibi çalışmalarını başarı ile bitirmiş ve GANO'su en az 2.00 olan öğrenciler Üniversite eğitim-öğretimini tamamlamış sayılır. Mezuniyet için kazanılması gereken minimum AKTS, 240'dır. Öğrencilerin aynı zamanda zorunlu stajlarını belirtilen sürede ve özellikle tamamlamaları zorunludur.

Önceki Öğrenmenin Tanınması

İstanbul Yeni Yüzyıl Üniversitesi'nde öğrenim gören öğrenciler, bazı derslerden belirli yönetmelikler çerçevesinde muaf olabilirler. Başka bir kurumda alınan dersin içeriğinin, YYÜ

‘de verilen dersin içeriğine uygun olması ve Sağlık Bilimleri Fakültesi tarafından onaylanması durumunda, öğrenci bu dersten muaf tutulabilir.

Program Tanımı

Beslenme ve Diyetetik Bölümü lisans programının amacı mezunlar, tüm sağlık birimleri (hastane, ana-çocuk sağlık merkezleri, diyaliz merkezleri, poliklinikler vb), çeşitli kamu ve özel kuruluşlar, yiyecek içecek işletmeleri, oteller, huzurevleri, yaşlı bakım evleri, kreşler ve gıda sanayinde çalışabilmekte ve/veya üniversitelerin beslenme ve diyetetik bölümlerinde akademisyen olarak istihdam edilebilmektedir.

Program Yeterlilikleri

1. Beslenme ve Diyetetik alanındaki temel bilgiye sahiptir.
2. Mezuniyet süresince/sonrasında kurum içi, ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılara katılır
3. Mesleği ile ilgili proje ve üretim sistemi tasarlayabilme, veri toplama ve analiz edebilme, sonuçları uygulayabilme,
4. Beslenme ve Diyetetik alanındaki bilimsel bilgiye ulaşma, güncel literatürü izleme, değerlendirme ve uygulayabilme bilgisine sahiptir
5. Birey olarak görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasa, yönetmelik, mevzuata ve mesleki etik kurallarını öğrenir ve uygular.
6. Kalite yönetimi ve süreçlerine uygun davranır ve bu süreçlere katılır
7. Öğrenme hedeflerini belirler ve uygular
8. Beslenme ve diyetetik alanı ile ilgili sahip olduğu bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütür ve bu alanda çalışan diğer meslek grupları ile işbirliği içinde ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
9. Alan araştırmalarında takım çalışması yapabilir.
10. Mesleki İngilizceyi iyi bilir ve alanındaki kaynakları takip eder.

TYYÇ – Program Yeterlilikleri İlişkisi

	YYÜ Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları*									
TYYÇ Beslenme ve Diyetetik Bölümü Temel Alanı Yeterlilikleri	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
BİLGİ										
1)Sağlık alanındaki temel ve güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve multimedya eğitim araç gereçleri ile diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	√		√						√	√
2) Bilginin doğası kaynağı, sınırları, doğruluğu, güvenirliği ve geçerliliğinin değerlendirilmesi konusunda bilgi sahibidir.	√	√	√							
3) Sağlık alanındaki bilimsel bilgiye ulaşma, güncel literatürü izleme, değerlendirme ve uygulayabilme bilgisine sahiptir	√		√							

4) Alanı ile ilgili öğretim programları, öğretim strateji, yöntem ve teknikleri ile ölçme ve değerlendirme bilgisine sahiptir.	√									
5) Öğrencilerin gelişim, öğrenme özellikleri ve güçlüklerinin bilgisine sahiptir.	√								√	
6) Sağlık alanında ilişkili olduğu disiplinler arasındaki etkileşimi kavrar ve kullanır.	√					√		√		
BECERİLER										
1) Sağlık alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak bilimsel olarak kanıtlanmış verileri yorumlar ve değerlendirir, sorunları tanımlar, analiz eder, araştırmalara ve kanıtlara dayalı mesleki ve etik değerleri gözeterek çözüm önerileri geliştirir, bilgiyi paylaşır, ekip çalışması yapar.	√		√							
2) Sağlık ve araştırma alanı ile ilgili bilgi teknolojilerini kullanır.	√									
3) Sağlık alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanarak birey, aile ve topluma yönelik sağlık eğitimi yapar.						√	√			
4) Alanına özgü sorunlara bilimsel veriler/kanıtlar doğrultusunda çözüm üretir.	√	√						√		√
5) Konu alanına ve öğrencinin gereksinimlerine uygun materyal geliştirir.	√									
6) Öğrencinin kazanımlarını farklı yöntemler kullanarak çok yönlü değerlendirir.	√									
YETKİNLİKLER										
Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği										
1) Sağlık alanı ile ilgili sahip olduğu ileri düzeydeki bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütür ve bu alanda çalışan diğer meslek grupları ile işbirliği içinde ekip üyesi olarak sorumluluk alır.						√			√	
2) Sağlık alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					√		√	√		
3) Sorumluluğu altında çalışanların bir proje çerçevesinde gelişimlerine yönelik etkinlikleri planlar, yönetir ve süreci izleyip değerlendirir.					√		√	√		
4) Alanına özgü bilimsel bilgi üretme sorumluluğunu yerine getirir/tanımlayıcı düzeyde araştırma yapar.				√						
Öğrenme Yetkinliği										
1) Sağlık alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.	√	√	√							
2) Öğrenme hedeflerini belirler ve öğrenmeyi öğrendiğini gösterir.	√	√	√							
3) Öğrenme kaynaklarını belirler, kaynaklara etkin/hızlı erişir.	√	√	√							
4) Yaşam boyu öğrenmeyi benimsediğin gösterir, gelişime açıktır ve bu davranışı devam ettirir.	√	√	√							
5) Bilgiye ulaşma yollarına karar verir ve uygular.	√		√							

İletişim ve Sosyal Yetkinlik										
1) Sağlık alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak aktarır; ilgili kişi ve kurumların düşüncelerini, istek ve beklentilerini dinler.			√							
2) Sağlık alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek ekip çalışması içinde ve sürecin etkin bir elemanı olarak uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.							√			
3) Toplumsal sorumluluk bilinci ile yaşadığı sosyal çevre için diğer meslek grupları ile işbirliği içinde proje ve etkinlikler düzenler ve bunları uygular.		√				√				
4) Alanıyla ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir.							√			
5) Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.								√		√
6) Sağlık alanında toplumun ve dünyanın gündemindeki olayları/gelişmeleri izler ve değerlendirir.									√	
7) Sözlü ve yazılı olarak etkili iletişim kurar.				√				√		
Alana Özgü Yetkinlik										
1) Dış görünüm, tutum, tavır ve davranışları ile topluma örnek olur.					√		√			
2) İnsan hakları, toplumsal, bilimsel ve mesleki etik değerlere uygun davranır.			√					√		
3) Kalite yönetimi ve süreçlerine uygun davranır ve katılır.		√				√	√			√
4) Çevre koruma ve iş güvenliği konularında yeterli bilince sahiptir.			√							
5) Birey olarak ve alanıyla ilgili görev, hak ve sorumluluklarına ilişkin yasa yönetmelik ve mevzuata uygun davranır.		√	√	√				√		

Ders & Program Yeterlilikleri Matrisi

İSTANBUL YENİ YÜZYIL ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ LİSANS PROGRAMI
2017-2018 AKADEMİK YILI

Program Yeterlilikleri

I. YIL					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
GÜZ YARIYILI														
CODE	COURSES	T	P	ECTS										
NUT101	INTRODUCTION TO NUTRITION AND DIETETICS	3	0	5	5	5	—	5	—	—	5	—	—	5
FHS119	GENERAL CHEMISTRY	3	2	6	3	—	—	—	—	—	5	—	—	—
FHS115	BIOLOGY OF NUTRITION	3	0	5	5	—	—	5	—	—	5	—	—	5
TRD151	TURKISH I	2	0	2	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—
ATA151	HISTORY OF TURKISH REVOLUTION I	2	0	2	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—

FHS111	INTRODUCTION TO ANATOMY AND PHYSIOLOGY	3	0	5	4	—	—	4	—	—	5	—	—	5
FHS117	MATHEMATICS (ELECTIVE)	3	0	3	—	—	5	—	—	—	5	5	—	—
FHS165	UNIVERSITY CULTURE	1	1	2	—	—	—	—	5	—	5	5	5	5
	Toplam AKTS	20	3	30										

BAHAR YARIYILI

CODE	COURSES	T	P	ECTS										
NUT120	ASPECTS OF NUTRITION	3	0	5	5	5	—	5	5	—	5	—	—	5
FHS120	ORGANIC CHEMISTRY	3	2	5	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—
FHS116	PHYSIOLOGY OF NUTRITION	4	0	6	5	—	—	—	—	—	5	—	—	5
TRD152	TURKISH II	2	0	2	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—
FHS114	INTRODUCTION TO BIOCHEMISTRY	3	0	5	5	—	—	4	—	—	5	—	5	5
FHS110	MEDICAL BIOLOGY AND GENETICS	2	0	2	4	—	—	4	—	—	5	—	—	5
ATA152	HISTORY OF TURKISH REVOLUTION II	2	0	2	—	—	4	—	—	—	5	—	—	5
FHS126	NUTRITION ECOLOGY (ELECTIVE)	2	0	3	5	—	—	5	—	—	5	—	—	—
	Toplam AKTS	21	2	30										

II. YIL

GÜZ YARIYILI

KOD	DERSİN ADI	T	U	AKTS										
FHS211	GENERAL MICROBIOLOGY	2	2	5	3	—	4	—	—	—	5	—	—	—
NUT201	NUTRITIONAL BIOCHEMISTRY I	3	0	4	5	—	—	5	—	—	5	—	—	5
NUT209	NUTRITION TRAINING AND CONSULTANCY	2	1	5	5	—	—	5	5	—	5	—	4	5
FHS217	INTRODUCTION TO PSYCHOLOGY	2	0	4	5	—	—	4	3	—	5	5	5	-
NUT211	FOOD CHEMISTRY AND FOOD ANALYSIS	3	2	6	5	5	—	4	—	—	5	—	—	5
NUT219	NUTRIGENETICS	3	0	3	5	5	—	4	—	—	5	—	5	5
NUT221	CHRONIC DISEASE RESEARCH (ELECTIVE)	2	0	2	5	5	—	4	5	—	5	—	—	5
FHS215	STATISTICS (ELECTIVE)	2	0	2	—	5	5	—	—	—	5	—	4	—
	Toplam AKTS	19	5	31										

BAHAR YARIYILI

KOD	DERSİN ADI	T	U	AKTS										
NUT202	FOOD MICROBIOLOGY AND FOOD SAFETY	3	2	6	5	5	4	4	—	—	5	—	—	5
NUT204	NUTRITIONAL BIOCHEMISTRY II	3	0	5	5	—	—	5	5	—	5	—	—	5
NUT218	MENU PLANNING	3	0	4	5	—	4	5	—	—	5	—	—	5
NUT222	FOOD SERVICE MANAGEMENT	3	0	5	5	—	—	5	—	5	5	—	—	5

NUT226	KITCHEN TRAINING IN NUTRITION SCIENCE	2	2	5	5	—	4	—	—	4	5	5	5	5
NUT212	LIFE CYCLE NUTRITION	2	0	3	5	—	4	5	—	—	5	—	5	5
NUT224	CULTURE OF TURKISH AND WORLD CUSINES (ELECTIVE)	2	2	4	4	—	—	5	5	—	5	—	5	5
NUT216	SPORTS NUTRITION (ELECTIVE)	3	0	4	5	—	—	5	—	—	5	—	—	5
	Toplam AKTS	21	6	36										
III. YIL														

GÜZ YARIYILI

KOD	DERSİN ADI	T	U	AKTS										
FHS311	COMMUNITY AND HEALTH	3	0	4	4	—	4	4	4	5	5	—	—	4
NUT301	MEDICAL NUTRITION IN ADULT DISORDERS I	3	0	4	5	—	5	5	—	—	5	—	—	5
NUT311	FOOD SANITATION	3	0	5	4	3	4	4	—	—	5	—	—	5
NUT305	MATERNAL CHILD NUTRITION	3	0	5	5	5	4	5	—	—	5	—	—	5
FHS319	SCIENTIFIC RESEARCH METHODOLOGIES & TECHNIQUES	3	0	5	3	5	5	—	—	—	5	—	—	4
NUT307	NUTRITIONAL ASSESSMENT	2	0	3	5	—	4	—	—	—	5	—	—	5
FHS315	GENERAL BUSINESS (ELECTIVE)	2	0	3	—	—	2	—	—	5	5	—	—	—
FHS317	ENTREPRENEUSHIP I (ELECTIVE)	3	0	3	—	4	—	—	—	—	5	5	—	—
	Toplam AKTS	22	0	32										

BAHAR YARIYILI

KOD	DERSİN ADI	T	U	AKTS										
FHS312	COMMUNITY NUTRITION AND EDUCATION	3	0	4	5	3	2	5	—	—	5	—	—	5
NUT302	MEDICAL NUTRITION IN ADULT DISORDERS II	3	0	4	5	—	5	—	—	—	5	—	—	5
NUT304	QUALITY SYSTEMS AND LEGAL REGULATIONS ABOUT FOOD	2	0	3	5	3	5	—	5	5	5	—	—	4
NUT306	NUTRITION IN CHILD DISORDERS	3	0	4	5	3	—	5	—	—	5	—	—	5
FHS314	PUBLIC HEALTH TRAINING- EPIDEMIOLOGY	0	6	4	5	—	2	—	—	—	5	—	—	—
NUT308	NUTRITION SEMINAR	2	0	2	5	5	—	5	—	—	5	—	5	5
NUT352	INTERNSHIP	1	4	4	5	—	—	—	5	—	5	5	—	—
NUT316	ETHICS (ELECTIVE)	2	0	3	—	—	2	—	5	—	5	—	—	—
NUT310	PHARMACOLOGY AND TOXICOLOGY (ELECTIVE)	3	0	3	4	—	—	4	—	—	5	—	—	4
FHS318	ENTREPRENEUSHIP II (ELECTIVE)	3	0	3	—	4	—	—	—	—	5	5	—	—
	Toplam AKTS	22	10	34										

IV. YIL**GÜZ YARIYILI**

KOD	DERSİN ADI	T	U	AKTS											
NUT401	TERM PROJECT I	3	2	9	5	5	5	5	—	—	5	5	5	5	
NUT403	ON-THE-JOB TRAINING I	-	24	21	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	
	Toplam AKTS	3	26	30											

BAHAR YARIYILI

KOD	DERSİN ADI	T	U	AKTS											
NUT402	TERM PROJECT II	3	2	9	5	5	3	5	—	—	5	5	5	5	
NUT404	ON-THE-JOB TRAINING II	-	24	21	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	
	Toplam AKTS	3	26	30											

Mezunların Mesleki Profili

Mezunlarımız tüm sağlık birimleri (hastane, ana-çocuk sağlık merkezleri, diyaliz merkezleri, poliklinikler vb), çeşitli kamu ve özel kuruluşlar, yiyecek içecek işletmeleri, oteller, huzurevleri, yaşlı bakım evleri, kreşler ve gıda sanayinde ve üniversitelerin beslenme ve diyetetik bölümlerinde akademisyen olarak çalışabileceklerdir.

Bir Üst Dereceye Geçiş

Bu programdan mezun olan öğrenciler, lisansüstü programlarda öğrenim görmek üzere başvuruda bulunabilirler.

Program Yapısı

- Beslenme ve Diyetetik lisans programı, 52 adet dersten az olmamak üzere toplam 240 AKTS kredisinden oluşur.
- Her yarıyılta Ortak Zorunlu ve II. Yabancı dil dersleri hariç en fazla 8 ders bulunur.
- Her programda Yükseköğretim Kanununda yer alan Ortak Zorunlu Dersler ile II. Yabancı Dil Dersleri ve Üniversite Senatosu’nun belirlediği diğer ortak dersler yer alır.
- Her yarıyılta seçmeli ders öngörülmektedir.
- En az 5 adet seçmeli ders bulunur.

Program Yapısı

ÜNİVERSİTE GENELİNDE VERİLEN DERSLER		
Üniversite/ Fakülte Ortak Dersleri	- GENERAL CHEMISTRY - BIOLOGY OF NUTRITION - MATHEMATICS - INTRODUCTION TO ANATOMY AND PHYSIOLOGY - PHYSIOLOGY OF NUTRITION - INTRODUCTION TO BIOCHEMISTRY - GENERAL MICROBIOLOGY - INTRODUCTION TO PSYCHOLOGY - INTRODUCTION TO ANATOMY AND PHYSIOLOGY - GENERAL BUSINESS - COMMUNICATION SKILLS - COMMUNITY AND HEALTH I - COMMUNITY AND HEALTH II - BIostatISTICS AND RESEARCH TECHNIQUES - PUBLIC HEALTH TRAINING - ENTREPRENEURSHIP I - ENTREPRENEURSHIP II	
	UNIVERSITY CULTURE	Öğrencilerin, birinci sınıfın güz döneminde alması gereken ortak derslerdendir.
	Staj	3. Sınıf bahar yarıyılı sonunda 30 işgünü staj yapılması zorunludur.
Ortak Zorunlu Dersler (YÖK Dersleri)	- Türk Dili I-II - Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I-II	Türkiye'deki ön lisans ve lisans programlarında Yükseköğretim Kanunu hükümlerine göre zorunlu olarak alınması öngörülen derslerdir.

Öğretim Programı

ISTANBUL YENİ YÜZYIL UNIVERSITY FACULTY OF HEALTH SCIENCES
NUTRITION AND DIETETICS, ACADEMIC YEAR OF 2017-2018

1st YEAR											
FALL						SPRING					
CODE	COURSES	T	P	C	ECTS	CODE	COURSES	T	P	C	ECTS
NUT101	INTRODUCTION TO NUTRITION AND DIETETICS	3	0	3	5	NUT120	ASPECTS OF NUTRITION	3	0	3	5
FHS119	GENERAL CHEMISTRY	3	2	4	6	FHS120	ORGANIC CHEMISTRY	3	2	4	5
FHS115	BIOLOGY OF NUTRITION	3	0	3	5	FHS116	PHYSIOLOGY OF NUTRITION	4	0	4	6
TRD151	TURKISH I	2	0	2	2	TRD152	TURKISH II	2	0	2	2
ATA151	HISTORY OF TURKISH REVOLUTION I	2	0	2	2	FHS114	INTRODUCTION TO BIOCHEMISTRY	3	0	3	5
FHS111	INTRODUCTION TO ANATOMY AND PHYSIOLOGY	3	0	3	5	FHS110	MEDICAL BIOLOGY AND GENETICS	2	0	2	2
FHS117	MATHEMATICS (ELECTIVE)	3	0	3	3	ATA152	HISTORY OF TURKISH REVOLUTION II	2	0	2	2
FHS165	UNIVERSITY CULTURE (ELECTIVE)	1	1	2	2	FHS126	NUTRITION ECOLOGY (ELECTIVE)	2	0	2	3
	REQUIRED TOTAL ECTS	20	3	22	30		REQUIRED TOTAL ECTS	21	2	22	30
2nd YEAR											
FALL						SPRING					
CODE	COURSES	T	P	C	ECTS	CODE	COURSES	T	P	C	ECTS
FHS211	GENERAL MICROBIOLOGY	2	2	3	5	NUT202	FOOD MICROBIOLOGY AND FOOD SAFETY	3	2	4	6
NUT201	NUTRITIONAL BIOCHEMISTRY I	3	0	3	4	NUT204	NUTRITIONAL BIOCHEMSITRY II	3	0	3	5
NUT209	NUTRITION TRAINING AND CONSULTANCY	2	1	3	5	NUT218	MENU PLANNING	3	0	3	4
FHS217	INTRODUCTION TO PSHYCHOLOGY	2	0	2	4	NUT222	FOOD SERVICE MANAGEMENT	3	0	3	5
NUT211	FOOD CHEMISTRY AND FOOD ANALYSIS	3	2	4	6	NUT226	KITCHEN TRAINING IN NUTRITION SCIENCE	2	2	3	5
NUT219	NUTRIGENETICS	3	0	3	3	NUT212	LIFE CYCLE NUTRITION	2	0	2	3
NUT221	CHRONIC DISEASE RESEARCH (ELECTIVE)	2	0	2	2	NUT224	CULTURE OF TURKISH AND WORLD CUSINES (ELECTIVE)	2	2	3	4
FHS215	STATISTICS (ELECTIVE)	2	0	2	2	NUT216	SPORTS NUTRITION (ELECTIVE)	3	0	3	4
		19	5	20	31			21	6	23	36
3rd YEAR											
FALL						SPRING					
CODE	COURSES	T	P	C	ECTS	CODE	COURSES	T	P	C	ECTS
FHS311	COMMUNITY AND HEALTH	3	0	3	4	FHS312	COMMUNITY NUTRITION AND EDUCATION	3	0	3	4
NUT301	MEDICAL NUTRITION IN ADULT DISORDERS I	3	0	3	4	NUT302	MEDICAL NUTRITION IN ADULT DISORDERS II	3	0	3	4
NUT311	FOOD SANITATION	3	0	3	5	NUT304	QUALITY SYSTEMS AND LEGAL REGULATIONS ABOUT FOOD	2	0	2	3
NUT305	MATERNAL CHILD NUTRITION	3	0	3	5	NUT306	NUTRITION IN CHILD DISORDERS	3	0	3	4
FHS319	SCIENTIFIC RESEARCH METHODOLOGIES &TECHNIQUES	3	0	3	5	FHS314	PUBLIC HEALTH TRAINING-EPIDEMIOLOGY	0	6	4	4
NUT307	NUTRITIONAL ASSESSMENT	2	0	2	3	NUT308	NUTRITION SEMINAR	2	0	2	2
FHS315	GENERAL BUSINESS (ELECTIVE)	2	0	2	3	NUT352	INTERNSHIP	1	4	3	4
FHS317	ENTREPRENEUSHIP I (ELECTIVE)	3	0	3	3	NUT316	ETHICS (ELECTIVE)	2	0	2	3
						NUT310	PHARMACOLOGY AND TOXICOLOGY (ELECTIVE)	3	0	3	3
						FHS318	ENTREPRENEUSHIP II (ELECTIVE)	3	0	3	3
		22	0	22	32			22	10	27	34
4th YEAR											

CODE	COURSES	T	P	C	ECTS	CODE	COURSES	T	P	C	ECTS
NUT401	TERM PROJECT I	3	2	4	9	NUT402	TERM PROJECT II	3	2	4	9
NUT403	ON-THE-JOB TRAINING I	-	24	12	21	NUT404	ON-THE-JOB TRAINING II	-	24	12	21
		3	26	16	30			3	26	16	30
Total Hours								209			
Total ECTS								248			

T: Weekly Theoretical Hours , U: Weekly Practice Hours, ECTS:European Credit Transfer System.

Practice in Hospitals, Institutions, Foundations, Industries

Sınavlar Değerlendirme ve Notlandırma

Ara sınavlar, sınav tarihleri ve sınanacak bilgi konularının önceden duyurulduğu sınavlardır. Ara sınavların sayısı ve zamanı, ilgili öğretim elemanı ya da ders kurulu koordinatörü tarafından yıl/yarıyıl/ders kurulu başında öğrencilere duyurulur. Ara sınavlar, o ders için haftalık ders programında gösterilmiş saatler içinde yapılır. Öğretim elemanları, bir yarıyıl da sayı ve zamanını önceden duyurmadıkları kısa sınavları da ders saatinin bir bölümünü ayırarak yapabilirler.

Derslerde sınavlar yazılı, sözlü veya hem yazılı hem de sözlü olabilir. Fakülte kendi yönetim kurulu kararı ile ara sınav yerine ödev, proje veya araştırma yapılmasına karar verebilirler.

Yıl/yarıyıl sonu sınavları, öğrencinin o yıldaki/yarıyıldaki bilgisinin ölçüldüğü ve başarısının değerlendirilmesinde önemli ağırlığı olan sınavlardır. Yarıyıl veya yılsonunda almış oldukları ders veya derslerin final sınavına girme hakkı elde edenlerden final sınavında başarısız olan öğrenciler ile sınava girme şartlarını sağladığı halde final sınavına giremeyen öğrencilere başarısız olduğu her ders için, öğretim yılı sonunda bütünleme sınavı hakkı tanınır.

Yıl/yarıyıl sonu ve bütünleme sınavları yazılı, sözlü veya hem yazılı hem de sözlü olabilir. Final sınavında geçerli olan başarı kuralları bütünleme sınavlarında da geçerlidir ve bütünleme sınavı notu final sınavı notu yerine geçer.

Notlar ve sayısal eşdeğerleri

Öğretim elemanları kısa süreli sınavlar, ara sınavları ve yarıyıl sonu sınav sonuçlarını, bütünleme sınavı sonuçları veya sınav yerine geçen benzeri çalışmaları da göz önünde tutarak değerlendirir. Bu değerlendirmeler sonucunda aşağıdaki başarı notlarından birini öğrencinin o derste başarı notu olarak takdir eder:

Başarı notları Sayısal eşdeğer

Harf Notu	Katsayı
AA	4.00
BA	3.50
BB	3.00
CB	2.50
CC	2.00
DC	1.50
DD	1.00

FF	0.00
DZ	0.00

Üniversitenin tüm bölüm ve programları ile 2547 sayılı Kanunun 5 inci maddesinde sayılan Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi, Türk Dili ve yabancı dil dersleri ile genel kültür dersleri için (AA), (BA), (BB), (CB), (CC), (DC) ve (DD) notları dersin başarıldığını gösterir. (FF) notu başarısız öğrenciler için takdir edilir. (FF) notu almış bir öğrencinin ağırlıklı not ortalaması başarı için yeterli olsa bile, bu ders tekrarlanır.

Genel ağırlıklı not ortalaması 2.00'in altında olan öğrenciler

Dördüncü yarıyıl sonunda GANO'su 2.00'in altında olan öğrenciler üst yarıyıllardan ders alamaz. Aynı şekilde başarısız öğrenci, başarısız dersi takip eden 4. dönemden ders alamaz.

Başarılı öğrenciler

Öğrencilerin başarı durumları YANO ve GANO ile izlenir. YANO'su en az 2.00 olan öğrenciler başarılı sayılır. Bir dönemin ders planında gösterilen derslerin tümüne yazılarak başarılı olan öğrencilerden YANO'su 3.00-3.49 olanlar yarıyıl onur öğrencisi, 3.50-4.00 olanlar yarıyıl yüksek onur öğrencisi olurlar.

Bölüm veya programlarını GANO 3.50-4.00 ile tamamlayan öğrenciler, Üniversitenin yüksek onur öğrencisi olarak mezun olur ve Üniversitenin onur listesinde yer alır. Bu durum ayrıca öğrencinin diplomasında da belirtilir.

Mezuniyet Koşulları

Beslenme ve Diyetetik lisans bölümü ders planlarında yer alan derslere yazılarak bu dersleri başarmış, staj ve mezuniyet projesi gibi çalışmaları başarı ile bitirmiş ve GANO'su en az 2.00 olan öğrenciler eğitim-öğretimini tamamlamış sayılır. Diplomada, öğrencinin GANO'su yer alır. Lisans bölüm veya programları mezunlarına lisans diploması verilir.

Eğitim Türü

Bu program tam zamanlıdır.

Bölüm Başkanı

Yrd. Doç. Dr. Murat DOĞAN

İstanbul Yeni Yüzyıl Üniversitesi
Sağlık Bilimleri Fakültesi
Beslenme ve Diyetetik Bölümü

Adres: Dr. Azmi Ofluoğlu Yerleşkesi Yılanlı Ayazma Cad. No:26 Cevizlibağ-
İstanbul/TÜRKİYE
Telefon +90 212 4445001

E-posta : murat.dogan@yeniyuzyl.edu.tr

İSTANBUL YENİ YÜZYIL ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ
LİSANS PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ

1. YIL

BİRİNCİ YARIYIL

NUT101 Beslenme ve Diyetetiğe Giriş (3, 0, 3) 5

Bu ders beslenme ve diyetetiğe giriş, mesleki etik ve deontoloji, Ders içeriğine giriş, besin ve beslenmenin tanımı, tarih sürecinde besin ve beslenme, beslenme kültürü hakkında bilgiler içermektedir.

FHS119 Genel Kimya (3, 2, 4) 6

Bu ders atom ve atomların yapısı, izotoplar, bileşikler, yoğunluk, özgül ağırlık, kimyasal bağlar, mol kavramı, maddenin fiziksel haller, çözeltiler, molarite, molalite, normalite kavramları hakkında bilgi vermeyi amaçlamaktadır.

TRD 151 Türk Dili I (2, 0, 2) 2

Dil, dil- kültür ilişkisi, yazım ve noktalama kuralları; dilin kaynağı ve doğuşu, dillerin sınıflandırılması; yeryüzündeki diller ve Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri, yapı bakımından dünya dilleri; genel dil kültürü, dil farklılaşmaları, lehçe, şive, ağız, argo; Türk yazı dilinin tarihi devreleri, şahsiyetler ve eserleri; Türk alfabeleri; ses bilgisi, Türkçe sesler ve sınıflandırılması; ses olayları, ses türemesi, ünlü ve ünsüz düşmesi, ünlü daralması; Türkçenin ses özellikleri, vurgu, yapı bakımından kelimeler; Türkçenin hece yapısı, kökler, isim ve fiil kökleri; Türkçenin ekleri, yapım ve çekim ekleri; anlam ve görev bakımından kelimeler, kelime grupları; cümle ve cümlenin öğeleri ve genel değerlendirme.

ATA 151 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ (2, 0, 2) 2

Birinci Dünya Harbi ve Osmanlı İmparatorluğunun yıkılış sebepleri; Mondros Mütarekesi ve Anadolu'nun işgali ; Mustafa Kemal'in Türk milleti ile başlattığı kurtuluş mücadelesi ve bu mücadele kapsamında TBMM'nin toplanması, Misak-i Milli ,başıta Yunan Ordusu olmak üzere işgalci devletlere karşı verilen mücadele ; Mudanya Mütarekesi ve Lozan Anlaşmasına kadar olan süreçteki olaylar ve gelişmelere uzaktan eğitim sistemi kapsamında yer verilmektedir.

FHS117 Matematik (3, 0, 3) 3

Bu ders gerçek sayılar, mutlak değer, sayı eksen, aralıklar, koordinat düzlemi; fonksiyonlar: temel fonksiyonlar, grafikler ve dönüşümler, lineer fonksiyonlar, ikinci derece fonksiyonlar, polinomlar ve rasyonel fonksiyonlar: asimptotlar, eksponansiyel fonksiyonlar, logaritmik fonksiyonlar, bileşik faiz, limit: değişim yüzdesi, eğim, türevler ve diferansiyel kuralları: kısmi türevler, zincir kuralı, artan – azalan fonksiyonlar, L'Hospital kuralı, birinci ve ikinci derece

türev testleri, grafik çizimi; logaritmik ve eksponansiyel fonksiyonların türevleri, maksimum – minimum problemleri, lineer denklemler, matrisler: bir matrisin eklenmesi, Gauss-Jordan eleme yöntemi, temel işlemler, matrisin ters karesi, matris denklemleri, iki değişkenli lineer eşitsizlik sistemleri: iki boyutlu lineer programlama, geometrik yaklaşım; uygulamalar hakkında bilgiler içermektedir.

FHS111 Anatomi ve Fizyolojiye Giriş (3, 0, 3) 5

Bu ders insan anatomisi, iskelet-kas, santral sinir sistemi, dolaşım ve sindirim sistemi anatomisi hakkında bilgiler içermektedir. İnsan anatomisinin ilkelerini, sinir-kas-iskelet sistemi, özellikle insan vücudunun işleyişi ile ilgili koşulları, normal fonksiyonlar arasındaki ilişkilerin değerlendirilmesine yönelik yapıları, Nöroanatomi, endokrin, kardiyovasküler, solunum, sindirim, boşaltım ve üreme sistemleri, yapıları ve fonksiyonlarını inceleyecektir.

FHS115 Beslenme Biyolojisi (3, 0, 3) 5

Bu ders biyomoleküller, hücre yapısı ve fonksiyonu, enerji metabolizması, hücre bölünmesi, DNA ve RNA'nın yapısı, sentezi ve fonksiyonları, genetik kod, protein sentezi, lipid sentezi, mutasyon hakkında bilgiler vermeyi amaçlamaktadır.

FHS 165 Üniversite Kültürü (1, 1, 2) 2

Öğrenciler proje yazma ve yönetimi konusunda bilgilendirilir. Bu bilgiyi kullanarak ve çevrelerini gözlemleyerek kendi proje konularını belirler, projelerini yazıp raporunu hazırlar; sunum, poster ya da konferans şeklinde sunarlar. Kendi deneyimlerini oluşturdukları bu süreç boyunca öğrencilere rehberlik ve destek sağlanır.

İKİNCİ YARIYIL

NUT120 Beslenme Kavramları (3, 0, 3) 5

Dersin hedefi, insan beslenmesinin temel kavramları ve ilkeleri haricinde yer alan beslenme kavramlarını ortaya koymaktır. Ders yeme bozuklukları, tatma ve gastronomi, dünyada beslenme ve açlık, gıda güvenliği, sporcu beslenmesi, besin takviyeleri ve farklı yaşam dönemlerinde beslenmeye giriş konularını tartışacaktır. Öğrenme Hedefleri ve İkincil Beceriler: Dersin tamamlanmasından sonra öğrenci, temel beslenme ve fizyolojik, psikolojik veya sosyal faktörlerin bireylerin ve toplumların beslenme durumu üzerine bir etki ortaya koyabileceği haricinde yer alan diğer beslenme kavramları ile ilgili bilgisini geliştirebilmelidir.

FHS112 Organik Kimya (3, 2, 4) 5

Bu ders asitler, bazlar, alkoller, eterler, aldehitler, ketonlar, esterler, karboksilik asitler ve türevleri, aminler, amidler, karbonhidratlar, proteinler ve lipidler hakkında bilgiler içermektedir.

FHS126 Beslenme Ekolojisi (2, 0, 2) 3

Dersin hedefi, genel itibarı ile eğitimli dinleyicilere yönelik makalelerin okunması ile Türkiye’de beslenme tabiatının özellikle vurgulanması ile günümüz beslenme sorunlarını tartışmaktır. Dersin tamamlanmasından sonra öğrenci günümüz farklı beslenme sorunlarını tartışabilmeli ve sunabilmelidir

TRD 152 Türk Dili II (2,0, 2) 2

Cümle çeşitleri, fiil cümlesi, isim cümlesi, kurallı, devrik cümle; anlamına göre cümleler; Türkçede genel anlatım bozuklukları; yazılı ve sözlü anlatım türleri, kompozisyon, kompozisyon yazarken dikkat edilmesi gereken hususlar; yazılı anlatım türleri: Konularına göre şiir ve şiir türleri, masal; fabl, hikâye, roman ve roman türleri; tiyatro, gezi yazısı, anı; biyografi, otobiyografi, günlük; fıkra, deneme, eleştiri; mektup ve mektup çeşitleri, röportaj, mülâkat, sohbet; makale, rapor, tutanak; tartışmaya dayalı anlatım türleri: Tartışma, panel, forum, açık oturum, münazara; görüşmeye dayalı anlatım türleri: Konferans, sempozyum (bilgi şöleni), kongre, nutuk (söylev) ve genel değerlendirme. Her dersin sonunda, imla ve noktalama ile ilgili bilgi verilmektedir.

FHS116 Beslenme Fizyolojisi (4, 0, 4) 6

Bu ders hücre ve kan fizyolojisi, beslenme ve metabolizma, sinir sistemi, boşaltım, solunum, sindirim, endokrin ve üreme sistemi fizyolojisi hakkında bilgi vermeye amaçlamaktadır.

ATA 152 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ (2, 0, 2) 2

Lozan Anlaşmasından sonra Cumhuriyetin ilanı ile birlikte yeni Türk Devletinin kuruluşuna geçiş; Devletin çağdaş bir yapıya kavuşturulması için yapılan inkılaplar, bu inkılapların gerçekleştirilmesi için yapılan mücadeleler, değişime karşı olan tepkiler, bu tepkilerin giderilerek modern bir toplum oluşturulması için atılan adımlar.

Türkiye Cumhuriyeti kurulduktan sonra Dünyada ve Türkiye’de meydana gelen olaylar, İkinci Dünya Savaşı ve sonrası, Çok Partili Döneme geçiş ve günümüze kadar olan gelişmeler verilmektedir.

FHS 114 Biyokimyaya Giriş (3, 0, 3) 5

Dersin hedefleri organik moleküller ve su, asit, baz ve tampon sistemlerinin görevlerini ve işlevlerini öğrenmek. Protein, lipid ve karbonhidratlar ve reaksiyonlarını sınıflandırmak. Enzimler ve vitaminlerin adlarını, biyokatalizleme özelliklerini ve etkilerini öğrenmek. Nükleik asitlerden oluşan moleküllerin yapısını, DNA replikasyonu, translasyon ve protein sentezi değişikliklerini öğrenmek. Vücuttaki hücre dışı matriks ve öğeleri öğrenmek. Epitel ve kas dokusunun işlevlerini ve hastalıklarını bilmek. Hücre dışı matriksin işlevleri, proteinleri ve oluşumunu öğrenmek.

Biyolojik tampon sistemlerinin, plazma protein elektroforezinin plazma proteinleri ve işlevlerinin klinik değerlendirilmesidir.

2. YIL

ÜÇÜNCÜ YARIYIL

FHS 211 Genel Mikrobiyoloji (2, 2, 3) 5

Bu ders kapsamında mikrobiyolojiye giriş, mikroorganizmaların yapısı, bakterilerin hücre yapısı, bakterilerin çoğaltılması ve geliştirilmesi, mikrobiyal flora, sterilizasyon, dezenfeksiyon, kültürlerin incelenmesi, immünolojinin tanıtılması, serolojik reaksiyonlar, aşırı duyarlılık reaksiyonları hakkında bilgi verilmesi amaçlanmaktadır. Bu derste mikroorganizmalar hakkında teorik ve pratik bilgilerin öğretilmesi ve diğer derslerle sentez yapabilme becerisi kazandırılması amaçlanmıştır. Mikrobiyoloji terminolojisi, mikroorganizma yapıları ve çevre ile olan ilişkileri ve gıda kaynaklı bulaşıcı hastalıkların önemini öğrenerek öğrenciler bu temel bilgileri gıda mikrobiyolojisi ile ilişkilendireceklerdir.

NUT201 Beslenme Biyokimyası I (3, 0, 3) 4

Bu ders vücut fonksiyonları ve metabolizmalarında yer alan karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler ve mineralleri, eksiklik ve fazlalık durumunda biyokimyasal değişiklikler hakkında bilgiler içermektedir.

NUT209 Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı (2, 1, 3) 5

Bu ders öğrencilerin beslenme eğitimini, iletişimini ve sunum becerilerini, bireysel öğrenme ve davranış teorileri, davranış değiştirme teknikleri, motivasyonel stratejiler ve analiz ile bireysel öğrenme ve davranış teorilerinin değerlendirilmesi hakkında tartışmalar içeren bilişsel davranış stratejilerinin uygulanmasını geliştirmek için tasarlanmıştır. Bu ders aynı zamanda beslenme ile ilgili bildiri ve sunumların geliştirilmesi ve uygulanması hakkında bilgiler vermektedir.

FHS217 Psikolojiye Giriş (2, 0, 2) 3

Bu ders eleştirel düşünme, araştırma yöntemleri, yaşam boyu gelişim, öğrenme, kişilik, sosyal psikoloji, stres, sağlık psikolojisi ve anormal davranışlar hakkında bilgiler vermektedir.

NUT211 Gıda Kimyası ve Gıda Analizleri (3, 2, 4) 6

Bu ders gıdaların davranışını belirleyen kimyasal fenomenlerin moleküler temelleri üzerine odaklanmaktadır. Laboratuvarlar ve anlatımlar öğrencilerin model gıdalar sistemlerini gözlemlemeleri, işleyip keşfedebilmeleri için fırsatlar sağlar. Önemli gıda bileşenleri (su, lipidler, proteinler ve karbonhidratlar) ve bunların gıda işleme ile özellikle ilgili koşullardaki davranışları üzerinde durulmaktadır.

NUT219 Nutrigenetics (3, 0, 3) 3

Bu ders nutrigenomik, diyetin gen ekspresyonu üzerine etkisi ve nutrigenetik üzerine, genetik farklılıkların besin alımını ve metabolizmasını nasıl etkilediğine odaklanmaktadır. Diyet ve altta yatan genetiğin moleküler fenotipleri ve nihai olarak hastalığa duyarlılığını etkilemek için nasıl etkileşime girdiğine odaklanan eğitmen ve öğrenci odaklı sunumları birleştirir. Ayrıca, öğrencinin, besinlerin gen ekspresyonunu (nutrigenomik) nasıl düzenlediğiyle ilgili temel kavramları ve bireyin genotipinin besin gereksinimlerini nasıl etkilediğini (nutrigenetik) anlaması için tasarlanmıştır. Bu dersi tamamlayan öğrenci, gen ifadesinin düzenlenmesinde makro ve mikro besin maddelerinin rolünü bütünleştirebilir ve tartışabilir, bir bireyin genotipinin beslenme gereksinimlerini nasıl etkilediğini analiz edebilir.

NUT221 Kronik Hastalıklar Araştırması (2, 0, 2) 2

Öğrenciler temel kronik hastalıklar (tip II diyabet, hipertansiyon, kanser, böbrek hastalığı, karaciğer hastalığı, obezite ve metabolik sendrom, osteoporoz, Alzheimer hastalığı ve demans, kalp rahatsızlığı ve ateroskleroz) ile ilgili temel bilgileri, beslenme ve beslenme arasındaki ilişkiyi kronik hastalıklarla birlikte, ilgili araştırmalar yaparak kazanacaklardır.

FHS215 İstatistik (2, 0, 2) 2

Bu ders, ekonomi ve iş problemlerinin olasılık ve temel istatistik kavramlarıyla nasıl çözülebileceğini anlamayı geliştirmek için tasarlanmıştır. İstatistik yöntemlerini kullanarak veri düzenleme, değişkenleri kontrol etme, sonuçları sıralama ve olayları inceleme becerisi kazandırır.

DÖRDÜNCÜ YARIYIL

NUT202 Gıda Mikrobiyolojisi ve Gıda Güvenliği (3, 2, 4) 6

Bu ders bakteriler ve diğer mikroorganizmalar, mikrobiyal flora, dezenfeksiyon, sterilizasyon, gıda aracılığıyla meydana gelen hastalıklar, yiyecek ve içecek hazırlanması ve üretimde mikroorganizmaların önemi, HACCP hakkında bilgiler içermektedir.

NUT222 Gıda Hizmetleri Yönetimi (3, 0, 3) 5

Bu ders yiyecek ve içecek hizmetlerinde kurumların sınıflandırılması, yiyecek ve içecek departman organizasyonu, gıda tedariği, kabulü, depolanması ve üretimi, yiyecek ve içecek ile ilgili hizmet yöntemleri, yeni yiyecek-içecek sistemleri, yiyecek ve içecek maliyet kontrolü hakkında bilgiler vermeyi amaçlamaktadır.

NUT226 Beslenme Biliminde Mutfak Eğitimi (2, 2, 3) 5

Dersin amacı besin grupları ve temel özelliklerinin öğrenilmesinin yanı sıra, hazırlama ve pişirme esnasında oluşan karbonhidrat, protein, yağlar ve vitaminlerdeki değişimler, gıdaların hazırlanmasında ve pişirilmesinde kullanılan ulusal ve uluslararası terimler, gıdaların servis

ve yemek tarzları, Et grubu, süt grubu, sebze ve meyve grubu ve tahılların temel pişirme prensiplerinin öğrenilmesi ve uygulanmasıdır.

NUT204 Beslenme Biyokimyası II (3, 0, 3) 5

Bu ders su ve elektrolit dengesi, hormonlar, açlık ve tokluk sırasında metabolik değişikler hakkında bilgiler vermeyi amaçlamaktadır. İnsanın beslenme gereksinimlerinin biyokimyasal ve fizyolojik temellerini inceler. Besin biyokimyası I (örn., Vitaminler ve mineraller) boyunca besinlerin sindirimini ve metabolizmasını tamamlamak için entegre bir yaklaşım kullanır. Beslenme ile ilgili metabolik ve kronik hastalıklar dönem boyunca tartışılmaktadır. Tartışma bölümleri ve problem setleri, dersten seçilen konuları derinlemesine inceleme fırsatı sağlar.

NUT218 Menü Planlama (3, 0, 3) 4

Bu ders, yiyecek ve içecek yönetimi ve gastronomi ile mnü kavramı, mnü tipler, yaş grupları ve mesleklere özgü mnü planlama, hastalıklara yönelik mnü planlama, mnü kartlarının özellikleri, mnü içeriği, mnü kartlarının ticari teşebbüslerdeki yeri ve mnülerin içeriği ve fiyatlandırılması gibi temel konuları ortaya koymayı amaçlamaktadır.

NUT212 Yaşam Boyu Besleme (2, 0, 2) 3

Bu ders yaşam döngüsü boyunca fizyoloji ve özel beslenme ihtiyaçlarının incelenmesini gerektirir. Gebelik, emzirme, bebeklik, çocukluk, ergenlik, yetişkin yaş ve yaşlılar arasındaki büyüme, gelişme, bakım ve optimal sağlık için beslenme gereksinimleri buna göre tartışılmaktadır.

NUT214 Sporcu Beslenmesi (3, 0, 3) 4

Bu ders, sporcu beslenmesinin temellerini sunar ve egzersiz sırasında enerji metabolizmasına vurgu yaparak spor beslenmesinin genel alanlarını kapsar. Besinlerin ve takviyelerin rolü ve önemi, egzersizin fizyolojik talepleri ışığında tartışılmaktadır. Sporcuların çeşitli spor dallarında eğitim ve rekabet sırasında beslenme hedefleri ve bu hedeflere yönelik beslenme stratejileri sunulmaktadır.

3. YIL

BEŞİNCİ YARIYIL

FHS 311 Halk Sağlığı (3, 0, 3) 4

Bu ders temel sağlık hizmetleri kavramını, halk sağlığı branşının temel felsefesini, kapsamı ve ilkelerini sağlıklı beslenme ve sporun önemini, beslenme durumunun iyileştirilmesini ele alarak inceler. Ayrıca Üreme sağlığı/aile planlaması, kadın sağlığı bulaşıcı hastalıklar ,çocuk sağlığı ve yaşlı bakımı gibi konuları da kapsayarak birbiri ile olan ilişkilerini ortaya koyar.

NUT311 Gıda Sanitasyonu (3, 0, 3) 5

Bu ders, yanlış işleme, ambalajlama ve depolama sonucu ortaya çıkan gıdalardaki biyolojik ve kimyasal tehlikeler hakkında bilgi sağlamayı amaçlamaktadır; Teçhizat yüzeyleri, temizleme bileşikleri, yerinde temizlik, yerinde temizlik, sabunlaştırıcılar ve özellikleri ile GMP'ler dahil olmak üzere gıda üretim ekipman ve tesislerinin temizliği hakkında bilgi verir. Ayrıca kimya, organik kimya ve biyokimyadaki kavramları gıda işleme sanitasyon ve güvenlik operasyonları ile bütünleştirmek ve gıdaların işlenmesindeki rollerini anlamak, gıda işlemedeki sorunlar ve konular hakkında eleştirel düşünebilme yeteneğini kazanmak, Gıda hijyeni, sanitasyon ve gıda güvenliği kavramlarını öğretmeyi hedefler.

NUT301 Yetişkin Hastalıklarında Tıbbi Beslenme I (3, 0, 3) 4

Bu ders metabolik ve diğer hastalık durumlarının biyokimyasal ve fizyolojik temellerini incelemeyi amaçlamaktadır. Hastalığın patofizyolojisinin anlaşılması ve metabolik düzensizlik temelinde beslenme ihtiyaçları değerlendirilir ve diyetler tasarlanır ve önerilir. Vaka çalışmaları bir uygulama aracı olarak kullanılır. Öğrenciler metabolizmanın temel prensiplerini hastalıklar bağlamında bilmesi ve anlaması gerekir. Anahtar noktaların ve metabolik regülasyon mantığının anlaşılması ve bunun farklı hastalık durumunda nasıl değiştiğinin anlaşılması dersin amaçlarındandır.

NUT305 Anne-Çocuk Beslenmesi (3, 0, 3) 5

Bu ders çocukluk döneminde anne tarafından yeterli ve dengeli beslenme durumlarını ve beslenme yetersizliklerini ele almaktadır. Çeşitli pediatrik hastalıklar ve durumlar için beslenme gereksinimleri tartışılmaktadır. Öğrenciler çeşitli pediatrik hastalıklarda ve koşullarda beslenme ile ilgili düşünceleri bilmesi gerekir.

FHS319 Bilimsel Araştırma Metodolojileri ve Teknikleri (3, 0, 3) 5

Bu dersin amacı araştırma yöntemleri ve veri analizi hakkında bilgi vermektir. Ders, öğrencilere anlamlı araştırma ve araştırma yapmak için nicel ve nitel yöntemleri tanıtmaktır. Bu ders, öğrencilerin aşağıdaki nihai terminal öğrenme hedeflerini karşılamalarını sağlamak için tasarlanacaktır: Eğitimli bir tüketici olarak hareket etme, Konunun alanlarında projeler için ön araştırma tasarımı hazırlama Verileri doğru bir şekilde toplamak, analiz etmek ve raporlamak.

NUT307 Beslenme Değerlendirmesi (2, 0, 2) 3

Bu ders, diyet, antropometrik, biyokimyasal, klinik ve çevresel faktörleri göz önüne alarak beslenme değerlendirme çalışmalarını içermektedir. Ayrıca, öğrenciler uygun araçları kullanarak bir bireyin beslenme durumunu değerlendirebilir ve uygun beslenme önerileri yapabilir.

FHS315 Genel İşletme (2, 0, 2) 3

Bu ders, bir şirketin nasıl başlayıp yönetileceği, yönetim fonksiyonları ve bölümleri hakkında bilgi sahibi olunan genel bilgi edinme hakkında bilgi sağlamayı amaçlamaktadır. Bir şirkete nasıl başlayacağınızı ve yöneteceğinizi öğretir. Öğrenme çıktıları; iş dünyasıyla diğer bilimler arasındaki ilişkileri bilir, şirketler için yeni hedefler yaratır, yeni yatırımlar ve yerlerini belirler. Bir işletmeyi nasıl planlayacağınızı, organize edeceğinizi, yönettiğinizi, koordine edip kontrol ettiğinizi öğretir. İşletme bölümleri hakkında bilgi sahibi olunur.

FHS317 Girişimcilik-I (3, 0, 3) 3

Bu derste öğrenciler, girişimcilikte yerel, ulusal, uluslararası ve sektörel düzeyde girişimciliğin farklı yönleri ve yöntemleri, yenilikçilik ve yaratıcılık teknikleri, liderlik davranışları ve yöntemleri, kullanma becerileri kazanırlar.

ALTINCI YARIYIL

FHS312 Toplum Beslenmesi ve Eğitimi (3, 0, 3) 4

Dersin amacı; içerik tanımı ve beklentileri, sağlığın teşviki ve geliştirilmesi ile sağlık eğitiminin temel ilkeleri, toplumun sağlık programlarına katılımının önemi, toplumsal ihtiyaçların belirlenmesi ve eğitim ve öğretim programlarının geliştirilmesine yönelik adımlar, genel olarak toplumun bilinirliğini artırmaya yönelik stratejilerin belirlenmesidir. Ayrıca sağlık ve beslenme, çocuk ve ergen eğitiminde temel ilkeler, yetişkin eğitiminde temel ilkeler, eğitim ilkeleri, eğitim ve öğretimde kullanılan yöntem ve materyaller, kişilerarası iletişim, empati ve duygusal farkındalık yaratmayı amaçlar.

NUT302 Yetişkin Hastalıklarında Tıbbi Beslenme II (3, 0, 3) 4

Bu ders metabolik ve diğer hastalık durumlarının biyokimyasal ve fizyolojik temellerini incelemeyi amaçlamaktadır. Hastalığın patofizyolojisinin anlaşılması ve metabolik düzensizlik temelinde beslenme ihtiyaçları değerlendirilir ve diyetler tasarlanır ve önerilir. Vaka çalışmaları bir uygulama aracı olarak kullanılır. Öğrenciler metabolizmanın temel prensiplerini hastalıklar bağlamında bilmesi ve anlaması gerekir. Anahtar noktaların ve metabolik regülasyon mantığının anlaşılması ve bunun farklı hastalık durumunda nasıl değiştiğinin anlaşılması dersin amaçlarından biridir.

NUT304 Gıda Kalite Sistemleri ve Yasal Düzenlemeler (2, 0, 2) 3

Bu ders gıda işlemede kalite kontrol ve yönetim yöntemleri hakkında bilgi içerir; Toplam kalite kontrol yönetimi, HACCP, ISO 9000 ve 14000 serisi, hammadde, proses ve bitmiş ürünlerin OHSAS 18000 serisi kontrolü; Örnekleme, duyu özelliklerinin değerlendirilmesi ve diğer faktörleri tanımlar. Ayrıca gıda kalite kontrolüne yönelik yönetim sistemlerinin esasları hakkında bilgi verir. Gıdaların kalitesini düzenleyen gıda yasalarını ve yönetmeliklerini tanıtır. Gıda işlemede gıda güvenliği risklerini tanımlamak için prosedürleri ve yaklaşımları geliştirir. Mikrobiyolojik tehlikeleri en aza indirmek ve gıdaların kalitesini korumak için

koruyucu önlemler ve kontrol yöntemleri uygular. Gıda kalitesini etkileyen çok çeşitli parametreleri tanımlayarak kalite kontrol stratejileri geliştirir.

NUT306 Çocuk Hastalıklarında Beslenme (3, 0, 3) 4

Bu ders çocukluk dönemi fizyolojisi ve özel beslenme ihtiyaçlarının incelenmesini içerir. Çeşitli pediatrik hastalıklar ve durumlar için beslenme gereksinimleri tartışılmaktadır. Öğrenciler çeşitli pediatrik hastalıklarda ve koşullarda beslenme ile ilgili düşünceleri bilmesi gerekir.

FHS314 Halk Sağlığı Eğitimi ve Epidemiyolojisi (0, 6, 4) 4

Halk Sağlığı Epidemiyolojisi, MPH programının temel bir derstir. Bu ders, sağlıkla ilgili olayların belirleyicileri ve dağılımlarının anlaşılmasında epidemiyolojik yöntemlerin kavramlarını ve pratik uygulamalarını öğrencilere tanıtmak için tasarlanmıştır. Bu derste hastalık kontrolü ve risk faktörlerinin analizi de dahil olmak üzere epidemiyolojinin temel prensipleri ele alınacaktır. Konular, kesitsel tip, vaka kontrolü ve nedensel çıkarımlar da dahil olmak üzere epidemiyolojinin geçmişi, epidemiyolojik çalışmaların tiplerini içerecektir. Bu derste epidemiyoloji ve politika geliştirme arasındaki ara geçiş süreci gösterilecektir. Epidemiyolojik yöntem ve çıkarımlarda deneyim sağlanacaktır.

NUT308 Beslenme Semineri (2, 0, 2) 2

Dersin temel amacı, öğrencilere gıda ve beslenme alanlarındaki çeşitli konularda bilgi vermektir. Gıdaya erişim olanakları, gıda politikası, bulaşıcı olmayan hastalıklar ve obezite gibi konuları kapsamaktadır.

NUT352 Staj (1, 4, 3) 4

Yaz dönemi stajlarını kapsar, diyetisyenin aktif görev aldığı özel hastaneler, kamu hastaneleri, diyet danışma merkezleri, klinikler, okullar ve toplum sağlığı merkezlerinde öğrencilerin gözlemci olarak yer almaktadır. Öğrenciler genel ve özel beslenme konularında beceri kazanır.

FHS318 Girişimcilik-II (3, 0, 3) 3

Bu derste öğrenciler, girişimcilikte yerel, ulusal, uluslararası ve sektörel düzeyde girişimciliğin farklı yönleri ve yöntemleri, yenilikçilik ve yaratıcılık teknikleri, liderlik davranışları ve yöntemleri, kullanma becerileri kazanırlar. Ayrıca işletme analizi, iş planları, projeksiyon faaliyetlerini analiz edebileceklerdir.

NUT316 Etik (2, 0, 2) 3

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

NUT310 Farmakoloji Ve Toksikoloji (3, 0, 3) 3

İlaçlara genel bakış, otonom sinir sistemi ilaçları, santral sinir sistemi ilaçları, kardiyovasküler sistem ilaçları, solunum sistemine etkili ilaçlar, histamin ve antihistaminikler, sindirim sistemi ilaçları, vitaminler, endokrin sisteme etkili ilaçlar, diüretikler ve su-elektrolit dengesini düzenleyen ilaçlar, antibiyotikler, antiseptikler, antiparaziter ilaçlar, antikanser ilaçlar, ilaç suistimali ve ilaç bağımlılığı, akut zehirlenmeler ve tedavi yöntemlerini kapsar. Aynı zamanda besinlere dışarıdan bulaşan toksik bileşikler, besin alerjilerine neden olan besinler, insan vücudunun toksik bileşiklere karşı gösterdiği belirtilerin tanınması, besin toksikasyonlarından korunma yollarını da kapsar.

4. YIL

YEDİNCİ YARIYIL

NUT401 Dönem Projesi I (3, 2, 4) 9

Dönem içinde hazırlanacak projeleri kapsar. Öğrenci farklı alanlarda klinik araştırma, anket çalışması ve derleme yayın hazırlama çalışmaları yaparak araştırma ve sunum teknikleri becerisi kazanır.

NUT403 Meslek İçi Eğitim I (0, 24, 12) 21

Bu ders öğrencilerin mesleki stajlarını kapsar. Hasta tanı ve değerlendirme, diyet planlama, hasta takip, mutfak hizmetleri yönetimi süreçlerinde deneyim kazandırır.

SEKİZİNCİ YARIYIL

NUT402 Dönem Projesi I (3, 2, 4) 9

Dönem içinde hazırlanacak projeleri kapsar. Öğrenci farklı alanlarda klinik araştırma, anket çalışması ve derleme yayın hazırlama çalışmaları yaparak araştırma ve sunum teknikleri becerisi kazanır.

NUT404 Meslek İçi Eğitim I (0, 24, 12) 21

Bu ders öğrencilerin mesleki stajlarını kapsar. Hasta tanı ve değerlendirme, diyet planlama, hasta takip, mutfak hizmetleri yönetimi süreçlerinde deneyim kazandırır.