

DERS İÇERİKLERİ

AİT 101 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I

İnkılabın tanımı ve Türk İnkılabı ile III. Selimle başlayan yenileşme hareketlerinden başlanılarak Mustafa Kemal Paşanın 29 Ekim 1923’de Türkiye Cumhuriyeti’nin kuruluşuna kadar ortaya çıkan siyasî, sosyal ve ekonomik olaylar incelenmektedir.

KAM100 Kampüse Uyum

YDÜ tarihi ve genel bilgiler; fakültelere ait bilgiler; danışmanlık ve akademik süreçler; dijital/uzaktan öğrenme ve UZEBİM kullanımı; bilgi erişimi ve yönetimi; kampüs genelinde alınan ortak ve seçmeli derslere ilişkin bilgiler; çalışma takvimi oluşturma ve akademik çalışma alışkanlıklarının geliştirilmesi; akademik etik ve bilimsel yaklaşım; sosyal yaşam ve Öğrenci Dekanlığı; sağlık yönetimi ve Hastahane hizmetleri; Kıbrıs kültürü ve adaya uyum; bilimsel araştırma ve etkinlikler; ölçme ve değerlendirme; iletişim becerileri ve insan ilişkileri yönetimi.

KTK100 Kıbrıs Kültürü ve Tarihi

Kıbrıs tarihi ve kültürü hakkında genel bilgiler; Zooloji ve Botanik; İlk Çağ ve Orta Çağ’da sosyal ve kültürel yaşam; Osmanlı dönemi adanın sosyal ve kültürel mirası; Sanat Tarihi; Din ve Kültür; İngiliz İdare dönemi; Kıbrıs Eğitim Tarihi; 1950-1974 siyasi olayları; Kıbrıslı Türklerin var oluş mücadelesi; KKTC’nin kuruluşu ve sosyal yapı.

KAR100 Kariyer Planlama

Kariyer planlama ve kariyer gelişimi modellerini öğrenme, hâlihazırda mevcut iş piyasası koşulları hakkında bilgi sahibi olma, mülakat teknikleri hakkında bilgi sahibi olma etkileyici bir iş görüşmesini nasıl yapılacağını öğrenme, özgeçmiş, kapak yazısı ve teşekkür mektubu hazırlama yöntemleri hakkında bilgi sahibi olma. İş başvurularında kullanılmak üzere CV hazırlama.

BES105 Mesleki Oryantasyon I

Beslenme ve Diyetetik Bölümünün ve Anabilim dallarının tanıtımı, mesleki etik ve deontoloji kavramları, ders programları, öğrenci sorumlulukları ve yönetmelikler ile diyetisyenlik mesleği, iyi meslek uygulamaları, meslek örgütleri, mesleğin tarihi ve mesleki kaynaklara ulaşım gibi konuları içerir.

BES113 Beslenme İlkeleri I

Karbonhidratların, proteinlerin ve lipitlerin sağlıklı beslenmedeki önemi, kimyasal yapısı, özellikleri, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, aşırı alım durumu. Bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıt yöntemleri. Besinlerin enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içerikleri, uygun hazırlama ve pişirme yöntemlerini öğretmek ve bazı temel ve geleneksel yemek tarifelerinin beslenme ilkeleri çerçevesinde uygulanmasını içerir.

KİM101 Temel Kimya I

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

MAT117 Temel Matematik

Önrmeler, Kümeler, Bağlıntılar, Fonksiyonlar, Permütasyon, Kombinasyon, Binom açılımları, Matrisler, Determinantlar, Doğrusal Denklem sistemlerinin incelenmesini içerir

EKO115 Genel Ekonomi

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

ING101 İngilizce I

Introducing yourself, Giving Personal, Info Talking about Objects, Talking about Family, Describing and talking about buildings and furniture, Talking about schedules, Talking about routines, Ability, Asking for and giving directions, Talking about food & quantities

TUR101 Türk Dili I

Bu ders, dilin önem ve gücünün tanıtımı, Türkçenin dünya dilleri arasındaki yerinin ve gelişiminin belirlenmesi, söz diziminin tanımlanması ve dilimizdeki yanlış kullanımların saptanması amacını taşımaktadır.

BES103 Nutrition Basics I

Karbonhidratların, proteinlerin ve lipitlerin sağlıklı beslenmedeki önemi, kimyasal yapısı, özellikleri, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, aşırı alım durumu.

BES107 Beslenme Antropolojisi
Beslenmenin Önemi,Geçmişten Günümüze Kadar Gelen Hali, Eski Toplumlarda Beslenme ,Farklı Kültürlerde Ve Toplumlarda Beslenme
BES115 Besin Çeşitliliği
Optimal beslenme ilkelerinin tanımlanması ve optimal beslenme ilkeleri çerçevesinde besin çeşitliliğinin önemi ve sağlık üzerine etkilerinin irdelenmesi
IYD103 İlk Yardım
Genel İlk yardım Bilgileri, İnsan Vücudunun Yapı Ve İşlevleri, Olay Yerinin Ve Hasta/Yaralının Değerlendirilmesi, Temel Yaşam Desteği, Kanamalar, Yaralanmalar, Kırık, Çıkık Ve Burkulmalar, Yanıklar Donma, Zehirlenmeler, Hayvan Ve İnsan Isırmaları, Yabancı Cisim Kaçması, Boğulmalar, Yaralının Kaza Yerinden Çıkarılması Ve Taşınması ,Diğer Acil Durumlar.
SOS103 Toplum Bilim
Sosyolojinin temel kavram ve kuramlarını, sosyolojinin öncülerinin, kurucularının görüşlerini ve yöntemini küreselleşme sürecinde ortaya çıkan toplumsal değişimleri toplumsal sınıf, statü ve toplumsal hareketliliği risk Toplumu, Tüketim Toplumu, Ağ toplumu, Gözetim Toplumu ve toplumsal kontrol mekanizmalarını kapsar
SBF155 Kendini Tanıma ve İletişim Becerileri
İletişim becerileri tanımı, kavramı ve özellikleri, İletişim Süreci Modeli ,Sözlü İletişim, Etkin Dinleme Yazılı İletişim, Sözsüz İletişim ve özellikleri, Beden Dili ve beden dili kullanımı, İletişim Engelleri ve engellerle başa çıkma, İletişim ve Empati, Etkili Sunum Teknikleriİletişim becerileri tanımı, kavramı ve özellikleri, İletişim Süreci Modeli ,Sözlü İletişim, Etkin Dinleme Yazılı İletişim, Sözsüz İletişim ve özellikleri, Beden Dili ve beden dili kullanımı, İletişim Engelleri ve engellerle başa çıkma, İletişim ve Empati, Etkili Sunum Teknikleri
AİT 102 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I
Mustafa Kemal Paşanın 29 Ekim 1923’de Türkiye Cumhuriyeti’ni kuruşundan itibaren vefatına kadar gerçekleştirdiği ilke ve inkılâplar değerlendirilmektedir.
BES106 Mesleki Oryantasyon II
Beslenme ve Diyetetik Bölümünün ve Anabilim dallarının tanıtımı, mesleki etik ve deontoloji kavramları, ders programları, öğrenci sorumlulukları ve yönetmelikler ile diyetisyenlik mesleği, iyi meslek uygulamaları, meslek örgütleri, mesleğin tarihi ve mesleki kaynaklara ulaşım gibi konuları içerir.
Bes114 Beslenme İlkeleri II
Vitamin ve minerallerin sağlıklı beslenmedeki önemi, yapısı, özellikleri, sınıflandırması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, yetersizliği, aşırı alım ve toksisiteleri. Besinlerin vitamin ve mineral içerikleri, hazırlama ve pişirme yöntemleri sırasında oluşan besin ögesi kayıpları, bazı temel ve geleneksel yemek tarifelerinin beslenme ilkeleri uygun şekilde laboratuvar ortamında uygulanmasıdır.
BES120 Optimal Beslenmede Besin Seçimi
Yeterli ve dengeli beslenmede besin seçiminin önemi, Besin seçimini etkileyen biyolojik etmenler (açlık, iştah, lezzet vb.),İştah mekanizması ve besin seçimi, İnsanların tat algıları ve besin seçimi (şekerli, tuzlu, ekşi ve acı tatları- besin seçimi), Genetik tat markerleri, Besin seçimini etkileyen ekonomik etmenler (maliyet, fiyat, besine ulaşılabilirlik vb.), Besin seçimini etkileyen fiziksel etmenler (ulaşılabilirlik, eğitim, yemek pişirme bilgisi becerisi ve zaman vb.), Besin seçimini etkileyen sosyal etmenler (kültür, aile, arkadaşlar ve öğün düzeni vb.), Besin seçimini etkileyen psikolojik etmenler(duygudurum, stres ve suçluluk vb.), Besin neofibisi, Beslenme ve yaşam tarzı değişikliklerini engelleyen etmenler, Yeni besin seçimi öğrenmeyi etkileyen etmenler, Besin seçiminde besin etiketleri ve besin ögesi örüntü profilleri, Çocuklukta besin seçimi, Obezitedebesin seçimi ve lezzet, Besin seçimi ve yeme bozuklukları
KİM102 Temel Kimya II
Kimyasal kinetik, kimyasal dengenin ilkeleri, asitler ve bazlar, asit-baz dengeleri ? ek konular, organik kimyaya giriş: Doymuş hidrokarbonlar, organik reaksiyonlar ve fonksiyonel gruplar, alkoller, eterler, aldehit ve ketonlar, karboksilik asitler, esterler, aminler ve amidler.
MEB102 Moleküler Biyoloji
Canlılar sistemi, biyomoleküller, hücre yapı ve fonksiyonları, enerji metabolizması, genetik materyalin niteliği, DNA paketlenmesi ve kromozomun yapısı, RNA yapı, sentez ve fonksiyonu, genetik kod ve protein sentezi, kalıtımın temel prensipleri ve insanda tek gen hastalıklarında Mendel kalıtımı, hücre döngüsü ve hücre bölünmesi, mutasyon, beslenme ile ilgili genler ve biyoteknolojik ürünlerin önemi

PSİ102 Psikoloji

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

ING102 İngilizce II

Explaining a Recipe, Ordering Food and Making Requests, Comparing Things / People / Place, Talking about Now, Making Suggestions and Arrangements, Talking about the Past, Giving Advice, Talking about the Future, Checking into a Hotel

TUR102 Türk Dili II

Bu derste, yazılı ve sözlü anlatım özelliklerine ağırlık verilmekte ve buna ilişkin uygulamalı çalışmalar yürütülmektedir.

BIL102 Bilgisayar Bilimi

Bilgi teknolojisi kavramı, bilgisayarı kullanmak ve dosyaları yönetmek, kelime işlemci hesap çizelgesi, veri tabanları, sunum, bilgi ve iletişim

BES104 Nutrition Basics II*

Karbonhidratların, proteinlerin ve lipitlerin sağlıklı beslenmedeki önemi, kimyasal yapısı, özellikleri, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, aşırı alım durumu.

BES118 Kıbrıs Mutfak Kültürü

Kıbrıs Mutfağının kültürel ve tarihsel gelişimi, Kıbrıs Mutfağına özgü ulusal ve bölgesel yiyecek- içecekler, hazırlama-pişirme yöntemleri, işleme- saklama yöntemleri ve kullanılan araç gereçler, bölgelere/yörelere göre mutfakların tanınması, özel gün ve etkinliklerde Kıbrıs Mutfağı uygulamaları

SBF156 Kişilerarası İlişkilerde İletişim

Kişilerarası ilişkiler ve kişilerarası iletişime giriş, Kişilerarası iletişim engelleri ve engellerle başa çıkma "Ben" dili kullanımı, Kişilik Tipleri ve etkili iletişim, İkna yolları ve etkili iletişim Algi ve etkili iletişim, Çatışma çözme yolları ve etkili iletişim, Öfke Kontrolü ve Stresle başa çıkma

SBF104 İş Sağlığı ve Güvenliği

İş Sağlığı ve Güvenliğinin Tarihsel Gelişimi, İş Sağlığı ve Güvenliğinin Amacı ve Önemi, İş Sağlığı ve Güvenliği Alanında Kavramlar, Türkiye'de İş Sağlığı ve Güvenliğinin Genel Görünümü, İş Kazaları, Meslek Hastalıkları, İş Kazaları ve Meslek Hastalıklarına Karşı Alınacak Önlemler, İş Kazaları ve Meslek Hastalıklarından doğan maliyetler.

SBF110 Öğrenmeyi Öğrenmek

Öğrenmeyi öğrenmek hem bireysel hem de gruplar halinde zaman ve bilgilerin etkili bir şekilde yönetilmesi de dahil olmak üzere öğrenmeyi sürdürme ve devam ettirme yeteneğidir. Öğrenmeyi Öğrenme, vatandaşların kişisel tatminleri, sosyal katılımları, aktif vatandaşlıkları ve bilgi tabanlı toplumumuzda istihdam edilebilirlikleri için ihtiyaç duydukları 8 temel yeterlilikten biridir. Bu derste öğrenme kavramı, öğrenme stilleri, öğrenme hedefi belirleme, öğrenme öncelikleri belirleme konuları temel alınarak yapılan uygulamalar ve tartışmalar ile Sağlık Bilimleri Fakültesi öğrencilerinin bu yetkinlik konusunda bilgi ve beceri kazanmaları hedeflenmektedir.

BES122 Dünyada Su ve Besin Kaynakları

Dünyada açlık, su ve besin kaynakları, Sürdürülebilir besin ve su kaynakları tanımı, ekosistemler ve biyoçeşitlilik, Toprak kirliliği-tarım, Güvenilir tarım besin kaynakları, Genetik modifiye besinler, Su kirliliği güvenilir içme suyu, güvenilir su, Su kirliliği- balıkçılık, Hava kirliliği ve güvenilir su ve besin kaynakları, Hayvancılık ve güvenilir besin ve su kaynakları, Mevsim değişiklikleri, su ve besin kaynaklarına etkisi, Güvenilir besin ve su kaynakları sağlama, Dünyada ve ülkemizde geliştirilen plan ve politikalar . Dünyadaki su ve besin kaynakları ve sürdürülebilirlik kavramı hakkında güncel bilgilerin değerlendirilme becerisinin kazanılmasıdır

BES124 Yaşlılıkta Beslenme

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

BES221 Beslenme Biyokimyası I

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

BES231 Besin Kimyası ve Analizleri I
Çözeltiler ve kolloid sistemler, karbonhidrat, protein ve yağların yapısı, sınıflandırılması, kimyasal özellikleri, enzimlerin yapısı, sınıflandırılması, besinlerde bulunuşları ve besin sanayiinde kullanım alanları, pigmentler ile tat ve koku öğelerinin özellikleri ve işlevleri
ANA201 Anatomi I
Genel insan anatomisinin sistematik ve işlevsel olarak teorik derslerle verilmesi, anatomi atlasları üzerinden görerek çalışılması
FZY203 Fizyoloji I
Vücut hücre, doku, organ ve sistemlerin fizyolojisinin anlatılması
MIK203 Genel Mikrobiyoloji
Temel mikrobiyoloji ve temel immünoloji
BES241 Mesleki İngilizce I
Karbonhidratların, proteinlerin ve lipitlerin sağlıklı beslenmedeki önemi, kimyasal yapısı, özellikleri, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, aşırı alım durumu.
ING201 İngilizce III
Randevu alma, alışveriş yapma, tercihleri sorma/söyleme, bilet satın alma ve telefonda konuşma gibi durumlarda hangi soru sözcüklerinin ve tabirlerinin uygun olduğunu anlayıp seçebilme, Günlük hayatta karşılaşılabilecekleri çeşitli durumlardaki (trafik kuralları, insanlarla ilgili tarifler, para kullanımı..) içeriği takip edip bir sonraki yanıtı tahmin edebilme, Otele giriş yapma, otel aktiviteleri, otel problemleri, kıyafetler, sanat, kişilik ve görünüş tarif etme gibi çeşitli durumlarda kullanılan kelime ve/veya deyimleri seçebilme, Otele giriş yapma, otel aktiviteleri, otel problemleri, kıyafetler, sanat, kişilik ve görünüş tarif etme gibi çeşitli durumlarda diyalog geliştirebilme/sürdürebilme becerilerini kazanmasıdır
BES201 Healthy Food Choices I*
Yeterli ve dengeli beslenmede besin seçiminin önemi, Besin seçimini etkileyen biyolojik etmenler (açlık, iştah, lezzet vb.),İştah mekanizması ve besin seçimi, İnsanların tat algıları ve besin seçimi (şekerli, tuzlu, ekşi ve acı tatları- besin seçimi), Genetik tat markerleri, Besin seçimini etkileyen ekonomik etmenler (maliyet, fiyat, besine ulaşılabilirlik vb.), Besin seçimini etkileyen fiziksel etmenler (ulaşılabilirlik, eğitim, yemek pişirme bilgisi becerisi ve zaman vb.), Besin seçimini etkileyen sosyal etmenler (kültür, aile, arkadaşlar ve öğün düzeni vb.), Besin seçimini etkileyen psikolojik etmenler(duygudurum, stres ve suçluluk vb.), Besin neofibisi, Beslenme ve yaşam tarzı değişikliklerini engelleyen etmenler, Yeni besin seçimi öğrenmeyi etkileyen etmenler, Besin seçiminde besin etiketleri ve besin ögesi örüntü profilleri, Çocuklukta besin seçimi, Obezitedebesin seçimi ve lezzet, Besin seçimi ve yeme bozuklukları.
BES203 Sağlık Geliştirilmesi
Sağlık ve sağlığın geliştirilmesi ile ilgili temel kavramlar, sağlığı etkileyen faktörler, beslenmenin önemi ve diyetisyenin rolü, sağlığın geliştirilmesi ile ilgili çalışmalar ve ülke politikaları
BES207 Beslenme ve Sağlıklı Yaşam
Obezite, kardiyovasküler hastalıklar, tip-2 diyabet ve kanser gibi beslenme ile ilintili kronik hastalıklara yakalanma riski ile yaşam süresi ilişkisi. Diyet kalitesi, yaşam kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan ölçekler.
BES211 Afet ve Beslenme
Afet durumlarına beslenme gereksinimleri, yeterli besine ulaşımın, alımın izlenmesi ve beslenme müdahaleleri, beslenme yetersizlikleri, afet durumlarında beslenme durumunun değerlendirilmesi, afetzedelere yönelik beslenme uygulamaları, afetlerde sık görülen sağlık sorunları ve bunların kontrolüdür
BES222 Beslenme Biyokimyası II
Yağda ve suda çözünen vitaminler, vitamin benzeri maddeler, mineraller, su ve elektrolitler, tokluk ve açlıkta metabolizma
BES232 Besin Kimyası ve Analizleri II
Besin kalitesi ve besin kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan subjektif ve objektif yöntemler, süt ve süt ürünleri, et ve ürünleri, yumurta, sebze ve meyveler, tahıllar, çay, kahve vb. yiyecek ve içeceklerin bileşimleri, fonksiyonel ve yapısal özellikleri, biyoaktif besin bileşenleri ve fonksiyonel besinler, genetiği değiştirilmiş besinler

ANA202 Anatomi II
Genel insan anatomisinin Beslenme ve Diyetetik bölümü için gerektirdiği ayrıntılarla birlikte, sistematik, bölgesel ve işlevsel olarak öğretmek
FZY204 Fizyoloji II
Sağlıklı bireylerde vücut hücre, doku, organ ve sistemlerin normal çalışma prensiplerinin öğrenilmesi
MIK222 Besin Mikrobiyolojisi
mikroorganizmaların yaşaması ve ölümü, biyogüvenlik, et, kümes hayvanları ve deniz ürünlerinde bozulma, süt ve süt ürünlerinde bozulma, sebze ve meyvelerde bozulma, fındıklar ve tahıllarda bozulma, besin kaynaklı patojen bakteriler, toksijenik mantarlarbesin kaynaklı hastalıkların epidemiyolojisi, besin kaynaklı viral patojenler ve prionlar, besin ve su kaynaklı parazitler besin mikrobiyolojisinde ileri teknikler
BBY202 Beslenme Bilimlerinde Bilgi Yönetimi
Dersin temel amacı beslenme bilimlerinde bilgi yönetiminin temelleri üzerine açık bir anlayış geliştirmektir; öğrenciler beslenme bilimlerinde bilgi yönetiminin temelleri üzerine bilgi ve deneyim elde edeceklerdir.
BES242 Mesleki İngilizce II
Enerji ve makro besin öğelerinin (karbonhidrat, protein, yağ) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini öğretmek, besinlerin enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içerikleri açısından değerlendirilmesini, farklı yaş ve cinsiyete göre günlük enerji, karbonhidrat, protein ve yağ gereksinimleri ile bunların sağlanabileceği besinlerin tür ve miktarını öğretmek
ING202 İngilizce IV
Türkçe bölümler için dizayn edilmiş ING 202 dersi öğrencilere akademik hayatta gerekli olabilecek yazma becerilerini kazandırmaya yönelik bir derstir. Ders boyunca öğrenciler temel düzeyde cümle kurmayı, cümleler yoluyla anlatılmak istenen farklı olayları farklı bağlaçlarla birleştirmeyi ve bunları bir araya getirip bir paragrafla ifade etmek istediklerini anlatmayı öğrenecekler, farklı konularda bu öğrendiklerini kullanabileceklerdir. Öğrencilerin yazılı anlatım yoluyla yapacakları ifadeler, karmaşık dil yapıları veya tabirler içermeyecek, biyografi yazma, hikaye yazma, özgeçmiş yazma, resmi mail yazma, form doldurma ve bir paragrafla anlatım yapabilme gibi alanlarda en temel düzeyde çalışma yapacaklardır.
BES202 Healthy Food Choices II*
Yeterli ve dengeli beslenmede besin seçiminin önemi, Besin seçimini etkileyen biyolojik etmenler (açlık, iştah, lezzet vb.),İştah mekanizması ve besin seçimi, İnsanların tat algıları ve besin seçimi (şekerli, tuzlu, ekşi ve acı tatları- besin seçimi), Genetik tat markerleri, Besin seçimini etkileyen ekonomik etmenler (maliyet, fiyat, besine ulaşılabilirlik vb.), Besin seçimini etkileyen fiziksel etmenler (ulaşılabilirlik, eğitim, yemek pişirme bilgisi becerisi ve zaman vb.), Besin seçimini etkileyen sosyal etmenler (kültür, aile, arkadaşlar ve öğün düzeni vb.), Besin seçimini etkileyen psikolojik etmenler(duygudurum, stres ve suçluluk vb.), Besin neofibisi, Beslenme ve yaşam tarzı değişikliklerini engelleyen etmenler, Yeni besin seçimi öğrenmeyi etkileyen etmenler, Besin seçiminde besin etiketleri ve besin ögesi örüntü profilleri, Çocuklukta besin seçimi, Obezitedebesin seçimi ve lezzet, Besin seçimi ve yeme bozuklukları.
BES216 Egzersiz ve Beslenme
Sağlıklı yaşamın temeli olan düzenli egzersizin önemi, fiziksel uygunluk ve beslenme, çocuklar ve yetişkinlerde fiziksel aktivitenin artırılmasına yönelik uygulamalar, yetişkinler egzersiz sağlık ve beslenme ilişkisi, egzersizin hastalıklarla ilişkisi, tamamlayıcı ve alternatif tıp uygulamalarındaki egzersizler, sağlığın geliştirilmesinde egzersiz önerileri
BES224 Besin Kontrolünde Tanı Teknikleri
Laboratuarda taze gıda ürünlerinden alınan örnekte dilüsyon hazırlama, toplam aerobik, psikrofil, maya-küf, toplam ve fekal koliform, Staphylococcus sp., E.coli, Salmonella gibi patojen analizleri göstermektedir.
SBF206 Üreme Sağlığı ve Cinsel Sağlık
Bu ders, Cinsel sağlık ve üreme sağlığı kavramı, üreme hakları, doğurganlık bilinci, danışmanlık ve iletişim, yaşam dönemlerinde üreme sağlığı ve cinsel sağlığa ilişkin konularda bilgileri öğretir.
SBF208 21. Yüzyıl Yetkinlikleri
21. YY birçok açıdan değişimin hızlı bir şekilde yaşandığı bir yüzyıl olarak yaşanmaktadır. Dijitalleşen dünya, değişen iş tanımları, değişen alışkanlıklar çevremizdeki birçok şeyde önemli değişimler yaratmaktadır. Tabi ki iş dünyasının ve profesyonel hayatın yeni mezunlardan bekledikleri

şeyler de değişim içerisinde. 21. YY Yetkinlikleri dersi dijitalleşen, değişen ve dönüşen dünyada Sağlık Bilimleri Fakültesinin belli yetkinliklerinin artırılmasını ve değişim süreçleri konusunda farkındalık yaratılmasını hedeflemektedir. Dersin içeriğinde Yetkinlik Kavramı, 21. YY Yetkinliklerinin neler olduğu, Kariyer Yetkinlikleri, Bilgi ve Medya Okuryazarlığı, Girişimcilik, Problem Çözme, Kritik Düşünme, Liderlik ve Yaşam Boyu Öğrenme konuları interaktif bir ortamda ve tüm öğrencilerin katılımına önem veren bir süreçle işlenmektedir.

BES226 Standart Yemek Tarifeleri Geliştirme

Standart yemek tarifeleri ve önemi, Standart yemek tarife geliştirme aşamaları, standart gramajlar, duysal değerlendirme

BES228 Besin Tüketim Durumunun Değerlendirilmesinde Temel Yaklaşımlar

Besin tüketim kayıtlarının alınmasının önemi, farklı besin tüketim kayıt yöntemleri ve bu yöntemlerin güçlü-zayıf yönleri, kayıt almada kullanılan yeni teknolojiler, farklı yaş gruplarına uygun besin tüketim kayıtları, besin tüketim verilerinden enerji ve besin öğeleri alımının hesaplanması. Besin tüketim durumunun ve diyet kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan indeksler ve yöntemlerin öğrenilmesidir

BES315 Ana ve Çocuk Beslenmesi

Dünyada ve Türkiye'de anne ve Çocuk beslenmesinin önemi, gebelik ve laktasyonda oluşan fizyolojik değişiklikler, problemler ve beslenme gereksinimleri, 0-1 yaş bebek beslenmesi, anne sütü, tamamlayıcı beslenme ve bebek formülleri, 1-3 yaş grubu çocukların (toddlers) ve 3-5 yaş grubu çocukların (okul öncesi/kreş) özellikleri, enerji ve besin öğesi gereksinimleri, 6-12 yaş grubu çocukların (okul çağı) özellikleri, enerji ve besin öğesi gereksinimleri, adolesan dönemi özellikleri, enerji ve besin öğesi gereksinimleri, çocuk ve adolesanların beslenme ile ilgili sorunları, çözümleri ve diyet tedavisi

BES321 Toplumda Beslenme Durumunun Saptanması

Toplum beslenmesi, toplum sağlığı diyetisyeni ve beslenme epidemiyolojisi, Beslenme durumunun saptanması yöntemleri, Antropometrik ölçümler, Klinik belirtiler, Biyokimyasal ve biyofizik yöntemler, Besin tüketim araştırmaları, Sağlık istatistikleri; yaşa özgü mortalite ve morbidite hızları, vb., Beslenme durumunu tarama testleri/araçları, Antropometrik ölçümlerin uygulanması, Bireysel besin tüketim araştırmasının uygulanması, değerlendirilmesi, rapor edilmesi

BES343 Toplu Beslenme Sistemleri I

Toplu beslenme sistemlerinde (TBS) yönetim ve organizasyon, mutfak ve yemekhane planlama, menü planlama, satın alma ve depolama gibi toplu beslenme sistemleri süreçleri konularında bilgi verilmesi amaçlanmaktadır.

BES351 Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi I

Şişmanlık, yeme bozuklukları, Diabetes Mellitus, Metabolik Sendrom, Reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, gastrointestinal sistem hastalıkları, enteral-parenteral beslenme, etiyolojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavilerini öğretmek, beslenme tedavileri ile ilgili pratik uygulama yapmaktır

PAT311 Kronik Hastalıkların Fizyopatolojisi I

Hücre Zedelenmesi; Kanser; Hemostaz ve Pıhtılaşma Hastalıkları; Anemi; İmmun Cevap, AIDS ve İnflamasyon; Vasküler Sistem Hastalıkları, Hipertansiyon; Kalp Hastalıkları, Aritmi; Miyokard İskemisi, Miyokard İnfarktüsü, Kalp Yetmezliği ve Şok; Solunum Sistemi Hastalıkları; Üriner Sistem Hastalıkları; Gastrointestinal Sistem Hastalıkları, Karaciğer ve Pankreas Hastalıkları; Endokrin Hastalıklar, Diyabet; Dermatolojik Hastalıklar; Sinir Sistemi Hastalıkları, Madde Bağımlılığı.

BIS301 Biyoistatistik

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

BES301 Fonksiyonel Besinler ve Sağlık

Fonksiyonel besin ve besin bileşeni tanımı, fonksiyonel besin bileşenlerinin sınıflandırılması, fonksiyonel besinler ile ilgili yasal düzenlemeler ve fonksiyonel besinlerin pazardaki yeri.

BES305 Kanser ve Beslenme

Kanser, kanser oluşumu, kliniği, tedavisi, kanser hastalarında beslenme uygulamaları, besin, besin öğesi ve besin bileşenlerinin kanser oluşumu ve süreci üzerine etkileri, kanser hastalarında kullanılan beslenme destek ürünleri, besin karsinojenleri

BES317 Sporcu Beslenmesi ve Sağlık
Egzersiz, beslenme ve sağlık etkileşimi, sporcuların enerji ve makro besin öğeleri, sporcuların mikro besin öğeleri, antrenman / müsabaka öncesi, sırası ve sonrası beslenme özellikleri, sıvı tüketiminin önemi, ergojenik yardım, vücut kompozisyonu ve ağırlık kontrolü, farklı koşullarda egzersizde beslenme özellikleri

BES371 Genel İşletme
Bu ders işletmelerin kuruluşu, yönetim anlayışı ve yönetimin fonksiyonları, pazarlama, üretim, muhasebe finansman, insan kaynakları yönetimi ve halkla ilişkiler konularında öğrencilere gerekli bilgi ve becerileri kazandırmayı hedefleyen lisans düzeyinde bir derstir.

SBF335 Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri
Bilim, sağlık bilimi, beslenme bilimleri, araştırma, yöntem ve teknik, bilimsel araştırma ve onun yöntem ve tekniği ile ilgili temel kavramlar ve tanımlar, Bilimsel araştırma sürecinin aşamaları, Sağlık bilimleri araştırmalarında sorunların çözümünde araştırma yöntemlerinin ve tekniklerinin önemi, Bilimsel araştırmalarda, özellikle sağlık bilimleri araştırmalarında sorunlar ve bu sorunların çözümüne yaklaşımlar, Sağlık bilimlerinde bilimsel araştırma yöntemleri: Ampirik (olgusal/deneysel) yöntem, İstatistik yöntemi, Survey yöntemi, Karşılaştırma yöntemi, Betimleme yöntemi, Matematiksel ve mantıksal yöntem, Örneklem yöntemi, Kalitatif yöntem, Değerlendirme yöntemi, Tarihsel Yöntem, Belgesel analiz, Sistem analizi, İçerik analizi, Bibliyometrik yöntem, Atıf analizi, Sağlık bilimlerinde veri toplama teknikleri: Ampirik (olgu/deney) Gözlem Tekniği Anket tekniği Görüşme tekniği Belgeler, yayımlar yolu ile veri toplama tekniği

BES349 Beslenme Eğitimi
Eğitim tanımı ve prensipleri, eğitim yöntem ve araçları, eğitim yaparken iletişim teknikleri, yetişkin ve çocuk eğitiminin temel özellikleri, davranış değiştirme tedavisi temel ilke ve uygulamaları, eğitim materyalleri hazırlama, anlatım, eğitim modeli örnekleri demonstrasyonu, öğrencilerin eğitim araçları ve modülü hazırlamaları ve sunmaları, önerilen bir kitabın okunması ve sınıfta tartışılması.

BES 316 Akut ve Kronik Hastalıklarda Çocuk Beslenmesi
Klinikte vaka izlemi, akut gastroenteritler, malnütrisyon, laktöz intoleransları-diğer karbonhidrat malabsorpsiyonları, çölyak hastalığı ve diğer protein malabsorpsiyonları, besin alerjileri, enteral-parenteral beslenme, onkolojik hastalıklarda beslenme tedavileridir.

BES 322 Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyoloji
Türkiye’de ve dünyada görülen beslenme sorunları ve epidemiyolojisi, protein-enerji malnutrisyonu, şişmanlık, diyete bağlı kronik hastalıklar, demir yetersizliği anemisi, iyot yetersizliği hastalıkları, diş çürükleri, çinko yetersizliği, raşitizm, osteomalasi, osteoporoz, vitamin yetersizlikleri, folik asit yetersizliği vd. ve epidemiyolojisi, yaşlı beslenmesi, afet durumlarında beslenmenin yönetimi, besin destekleri ve besin zenginleştirme, toplum sağlığında beslenme genomiği, ulusal besin ve beslenme plan ve politikaları

BES 334 Besin Kontrolü ve Yasal Düzenlemeler
Besinlerde kalite kontrolü ve mevzuatı ile ilgili temel kavramlar, Türkiye’de ve Dünyada besinlerle ilgili yasal düzenlemeler, besin güvenliğini bozan etmenler; sağlık üzerine etkileri ve ilgili yasal düzenlemelerdir.

BES 344 Toplu Beslenme Sistemleri II
Toplu beslenme sistemlerinde ticari işletmeler ve bu işletmelerde organizasyon/ mutfak personeli, ticari işletmelerde mutfak/restoran planı, geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, servis yöntemleri, hijyen/HACCP, ISO 22000, maliyet kontrolü

BES 352 Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi II
Karaciğer hastalıkları, alkolizm, safra kesesi ve pankreas hastalıkları, böbrek hastalıkları, enfeksiyon, AIDS, kanser, yanık, allerji, solunum yolu hastalıkları, nörolojik ve psikiyatrik hastalıkları, kas-iskelet

sistemi hastalıkları, gut'un, beslenme tedavileri ile ilgili pratik uygulama yapmak, besin-ilaç etkileşimi, pre-post operatif beslenme, metabolik stres, test diyetlerinin uygulamalarını öğretmek.

PAT 312 Kronik Hastalıkların Fizyopatolojisi II

Hücre Zedelenmesi; Kanser; Hemostaz ve Pıhtılaşma Hastalıkları; Anemi; İmmun Cevap, AİDS ve İnflamasyon; Vasküler Sistem Hastalıkları, Hipertansiyon; Kalp Hastalıkları, Aritmi; Miyokard İskemisi, Miyokard İnfarktüsü, Kalp Yetmezliği ve Şok; Solunum Sistemi Hastalıkları; Üriner Sistem Hastalıkları; Gastrointestinal Sistem Hastalıkları, Karaciğer ve Pankreas Hastalıkları; Endokrin Hastalıklar, Diyabet; Dermatolojik Hastalıklar; Sinir Sistemi Hastalıkları, Madde Bağımlılığı.

SBL 302 Sağlık Bilişimi

Sağlık Bilişimine Giriş ve, Beslenme Bilişimi
Sağlık Bilişiminin Temelleri, Tanımı, Teorisi ve Tarihçesi
Sağlıkta Veri ve Bilginin Önemi, Veri ve Bilgi Kaynakları
Günümüzde Kullanılan Sağlık Kayıtları ve Problemleri, Elektronik Sağlık Kayıtları, Önemi ve Yararları Klinik Bilgi Sistemleri Hastane Bilgi Sistemleri, Radyoloji Bilgi Sistemleri, Laboratuvar Bilgi Sistemleri, Yoğun Bakım Sistemleri Klinik Hemşirelik Kayıtlarının İçeriği
Hemşirelik Bilgi Sistemleri Sağlık Bilgi Standartları
Kodlama, Sınıflama ve İsimlendirme Sistemleri
Genel Değerlendirme ve Tartışma E-sağlık, tele-sağlık,
Sağlıkta Mobil Teknolojiler Evde Sağlık Bakımı ve Sağlık Bilişimi
Evde bakım sistemleri
Beslenme bakımı için Kodlama, Sınıflama ve İsimlendirme Sistemleri
Beslenme Karar Destek Sistemleri teorisi ve türleri
Sağlık Bilişiminde Güvenlik ve Etik
Sağlık Bilişiminde Yeni Teknolojiler
Genel Değerlendirme ve Tartışma

BES 318 Nutrigenetik ve Nutrigenomik

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

BES 320 Fiziksel Aktivite ve Sağlık

Sağlığın tanımı ve temel sağlık; Fiziksel aktivite, egzersiz, ve spor; Fiziksel aktivite; İnaktivite; Fiziksel uygunluk; Fiziksel uygunluğun değerlendirilmesi; Fiziksel uygunluğun değerlendirilmesi; Egzersiz eğitimi prensipleri; Egzersiz eğitimi yöntemleri; Egzersiz öncesi değerlendirme; Egzersiz tipleri; Egzersiz reçetelendirme; Egzersizin endikasyon ve kontraendikasyonları; Yaralanmalarda acil müdahale

BES 350 Beslenme Durumunu Tarama Testleri

Beslenme durumu yetersizlikleri, malnutrisyon, beslenme durumu tarama testleri, tarama testlerinin geçerlilik ve güvenilirliği, toplumdaki risk grupları ve bu gruplara uygun beslenme durumu tarama testleri

HAS 320 Toplum Sağlığı

Halk sağlığına giriş, halk sağlığı kavramı, hastalık ve sağlık, sağlık düzeyini belirleyen ölçütleri, epidemiyolojik araştırma yöntemleri, demografi-nüfus yapısı, sağlık yönetimi, ana sağlığı, aile planlaması, sağlık eğitimi, bağışıklama, çevre sağlığı, iş sağlığı

SBF 356 Zaman Yönetimi

Zaman nedir ve zaman yönetimine giriş, Zaman Kaybettiriciler, Uzun Vadeli Hedef Belirleme Teknikleri, Kısa Vadeli Hedef Belirleme Teknikleri, Planlama Tekniği, Zaman ve enerji periyodlarının doğru kullanımı, Öncelik, önem ve aciliyet belirleme,

Erteleme nedir ve erteleme ile başa çıkma teknikleri, Erteleme tipleri ve bu tiplere göre erteleme ile başa çıkma yöntemleri

BES354 Özel Gruplarda Menü Planlama

Özel gruplara ait menü planlaması

BES356 Bilimsel Yayın Analizi

Bilimsel makalelerin taranması, analiz edebilmesi, makale çeşitleri ve kanıt düzeyleri ve bilimsel makalelerin sunulması

BES 431 Mezuniyet Çalışması

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

BES 448 Klinik Beslenme Çocuk Mesleki Uygulaması

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

BES 449 Klinik Beslenme Erişkin Mesleki Uygulaması

Yetişkin hastane diyetisyenleri ile akademik personel danışmanlığında öğrencilerin yetişkin hastane diyetisyenliğine pratik olarak hazırlanması

BES 441 Beslenme ve Diyetetik Alanında Staj Çalışması

Beslenme ve diyetetik alanında elde edilen teorik bilgileri farklı çalışma alanlarında uygulamak, eğitim becerisi kazanmak, gözlemlerini tartışma, raporlama ve öneri getirme konusunda bilgi ve beceri kazanmak.

BES 445 Seminer

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

SBF 403 Meslekte Marka Yaratmak

Marka Kavramı ve Tanımı, Ürün ve Marka Ayrımı, Marka Yaratma Sürecinin Temel Öğeleri, Marka İsmi Oluşturma Stratejileri, Logo oluşturma, Marka Yaratma ve Yönetme Stratejileri, Kişisel Marka Yaratma Stratejileri, Uzun ve kısa vadeli hedefleri belirleme, CV oluşturma

BES 405 Beslenme ve Diyetetik Alanında Danışmanlık Hizmeti

Beslenme ve diyetetik alanında danışmanlık hizmetleri.

BES 420 Beslenme ve Diyetetik Alanında Danışmanlık Hizmeti

Beslenme ve diyetetik alanında danışmanlık hizmetleri.

BES 407 Beslenme Davranışı Bozuklukları

Beslenme ve önemi, Yeme Davranış Bozuklukları Tanımı ve Çeşitleri, Türkiye’de ve Dünya’da Yemek Yeme Bozuklukları, Yeme Davranış Bozuklukları Nedenleri ve Beslenme, Yeme Davranış Bozukluğu Olan Bireylerin Beslenme Durumu ve Tedavisini içerir.

BES 422 Beslenme Davranışı Bozuklukları

Beslenme ve önemi, Yeme Davranış Bozuklukları Tanımı ve Çeşitleri, Türkiye’de ve Dünya’da Yemek Yeme Bozuklukları, Yeme Davranış Bozuklukları Nedenleri ve Beslenme, Yeme Davranış Bozukluğu Olan Bireylerin Beslenme Durumu ve Tedavisini içerir.

BES 409 Beslenme ve Diyetetik Alanında Branşlaşma

Beslenme ve diyetetik biliminin teorik bilgilerini farklı alanlarda uygulamak, alanındaki diyetisyenin çalışma koşullarını gözlemlemek, çeşitli hastalıkları ve bu hastalıklarla ilişkili pratik bilgileri kazanmak, hasta ve yakınlarına beslenme konusunda eğitim vermek, beslenme biliminin temelini ve bireysel gereksinimlere uyarak toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda diyetisyenin yönetici rolüyle ilgili becerilerini geliştirmek ve sporcu beslenmesi, yaşlı beslenmesi, anne ve çocuk beslenmesi, işçi beslenmesi ve besin sanayisine yönelik uygulama ve araştırma becerilerini geliştirmek.

BES 410 Beslenme ve Diyetetik Alanında Branşlaşma

Beslenme ve diyetetik biliminin teorik bilgilerini farklı alanlarda uygulamak, alanındaki diyetisyenin çalışma koşullarını gözlemek, çeşitli hastalıkları ve bu hastalıklarla ilişkili pratik bilgileri kazanmak, hasta ve yakınlarına beslenme konusunda eğitim vermek, beslenme biliminin temeline ve bireysel gereksinimlere uyarak toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda diyetisyenin yönetici rolüyle ilgili becerilerini geliştirmek ve sporcu beslenmesi, yaşlı beslenmesi, anne ve çocuk beslenmesi, işçi beslenmesi ve besin sanayisine yönelik uygulama ve araştırma becerilerini geliştirmek.

BES 411 Pediatrik Güncel Uygulamalar I

Pedriatri alanında tıbbi beslenme tedavisi yaklaşımlarının en güncel bilgiler dahilinde incelenmesi ve olgu çözümlerinin yapılmasıdır.

BES 412 Pediatrik Güncel Uygulamalar II

Pedriatri alanında tıbbi beslenme tedavisi yaklaşımlarının en güncel bilgiler dahilinde incelenmesi ve olgu çözümlerinin yapılmasıdır.

BES 413 Hastalıkların Tıbbi Beslenme Tedavisinde Güncel Yaklaşımlar I

Hastalıkların tıbbi beslenme tedavisinde güncel yaklaşımların incelenmesi ve uygulanabilirliği, pratikte kullanılabilirliği konusunda eleştirel düşünme becerisini geliştirip, kaynaklara dayalı tartışma yapmak.

BES 414 Hastalıkların Tıbbi Beslenme Tedavisinde Güncel Yaklaşımlar I

Hastalıkların tıbbi beslenme tedavisinde güncel yaklaşımların incelenmesi ve uygulanabilirliği, pratikte kullanılabilirliği konusunda eleştirel düşünme becerisini geliştirip, kaynaklara dayalı tartışma yapmak.

BES415 Hastalıkların Tedavisinde Menü Planlama I

Hastalara tıbbi beslenme tedavisi uygulayarak menü planlanması

BES416 Hastalıkların Tedavisinde Menü Planlama I

Hastalara tıbbi beslenme tedavisi uygulayarak menü planlanması

BES417 Akdeniz Diyeti Ve Sağlık I

Akdeniz diyetinin, bu diyete uyumun ve sağlık ile ilişkisinin öğrenilmesidir.

BES418 Akdeniz Diyeti Ve Sağlık I

Akdeniz diyetinin, bu diyete uyumun ve sağlık ile ilişkisinin öğrenilmesidir.

BES419 Enteral ve Parantral Beslenme I

Yetişkin hastaların beslenme durumunun saptanması, Yetişkin hastalarda enteral ve parenteral beslenme yöntemleri, gereksinimler, ürünlerin öğrenilmesi, Enteral ve parenteral beslenme tedavisi yöntemlerindeki farklı uygulamalar ve yaklaşımların tartışılması, Yetişkin hastalarda enteral ve parenteral beslenme uygulamaları

BES421 Besin İlaç Etkileşimi

Besin-besin etkileşimi arasındaki ilişkiyi öğrenmek İlaç tedavisi alan kişilerde beslenme tedavilerinin ne şekilde uygulanması gerektiğini değerlendirerek uygulama becerilerini geliştirmek Besin-ilaç etkileşimi arasındaki ilişkiyi öğrenmek Besinler, beslenme durumu ve ilaçlar arasındaki etkileşimlerin bilinmesi bireyin beslenme programının düzenlenmesine, ilaç dozunun belirlenmesine; ilaçlara karşıt reaksiyonların azaltılmasına yardımcı olmakta, ilaçların tedavide kullanımına daha doğru bir yaklaşım sağlamak

BES424 Besin İlaç Etkileşimi

Besin-besin etkileşimi arasındaki ilişkiyi öğrenmek İlaç tedavisi alan kişilerde beslenme tedavilerinin ne şekilde uygulanması gerektiğini değerlendirerek uygulama becerilerini geliştirmek Besin-ilaç etkileşimi arasındaki ilişkiyi öğrenmek Besinler, beslenme durumu ve ilaçlar arasındaki etkileşimlerin bilinmesi bireyin beslenme programının düzenlenmesine, ilaç dozunun belirlenmesine; ilaçlara karşıt reaksiyonların azaltılmasına yardımcı olmakta, ilaçların tedavide kullanımına daha doğru bir yaklaşım sağlamak

BES 450 Toplu Beslenme Sistemleri Meslek Uygulaması

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

BES 451 YDÜ Dışı Hastane ve Kurum Mesleki Uygulaması

Klinikte hasta izleminde uygulanacak yöntemleri öğrenmek, hasta dosyası okuma, dosyadaki bilgileri analiz etme ve hastanın klinik laboratuvar bulgularına göre beslenme tedavisi planlamayı öğrenmek ve

toplu beslenme sistemlerinde yönetici diyetisyenin rolü, toplu beslenme sistemleri aşamalarının gözlemlenmesi, farklı kurumların toplu beslenme hizmetlerinin tartışılması amaçlanmaktadır.