



T.C.
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 cümlelerin öğeleri ve genel değerlendirme.

ATA 151 Atatürk İlkeleri Ve İnkılâp Tarihi (2, 0, 2) 2

Birinci Dünya Harbi ve Osmanlı İmparatorluğunun yıkılışı 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, başta 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) 4

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 kurallar: 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.

FHS121 Anatomi ve Fizyoloji I (3, 0, 3) 4

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 (2, 0, 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.

FHS167 Pilates (1, 2, 2) 3

Pilates Dersi, vücut kontrolünü ve beden farkındalığını temel alan bir egzersiz sistemi olup Matwork Pilates başlangıç ve orta seviye minder hareketlerinden oluşmaktadır. Bu dersin amacı, ders boyunca tüm vücudu eşit miktarda, doğru şekilde çalıştırmak ve doğru nefes alma teknikleri ile desteklemektir.

FHS163 Akademik Yazı (2, 0, 2) 3

Akademik Yazı, İngilizce akademik ve profesyonel yazma becerilerinizi ve stratejilerinizi geliştirmek ve keskinleştirmek için tasarlanmıştır. Küresel hedeflerimiz, tıp ve ilgili bilimsel disiplinlerdeki diğer uzmanlarla etkileşime girebileceğiniz akademik, profesyonel ve işyeri ortamlarında başarılı yazılı iletişim için gerekli olan seçilmiş basılı ve dijital okuryazarlıkları geliştirmeyi kapsar. Bu kursun temel amacı, bir İngilizce yazarı olarak yeterliliğinizi ve özgüveninizi geliştirmenize yardımcı olmakla birlikte, öğrenciler okuma, eleştirel akıl yürütme ve araştırma becerilerinizi geliştirmek için de zaman ve çaba harcayacaktır.

İKİNCİ YARIYIL

NUT120 Beslenme İlkeleri (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.

FHS120 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.

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.

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.

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.

FHS110 Medikal Biyoloji ve Genetik (2, 0, 2) 2

Tıbbi biyoloji ve genetik dersinin amacı, biyolojik vakalar ile hastalıkların moleküler mekanizmaları arasındaki ilişkiyi anlayan, bu bilgileri teşhis ve tedavide kullanabilen ve temel/uygulamalı bilimsel araştırma yapabilen bilim insanları yetiştirmektir.

FHS124 Anatomi ve Fizyoloji II (3, 0, 3) 4

Anatomi ve Fizyoloji II, iki derslik bir dizinin ikinci kısmıdır. Endokrin, kardiyovasküler, solunum, sindirim, idrar ve üreme sistemlerinin hücreleri, dokuları ve organları dahil olmak üzere insan vücudunun yapısı ve işlevi üzerine bir çalışmadır. Vurgu, sistemler arasındaki karşılıklı ilişkiler ve homeostazın sürdürülmesinde yer alan fizyolojik fonksiyonların düzenlenmesi üzerindedir. Laboratuvar, insan sistem bileşenlerinin ve temel fizyolojinin araştırılması için uygulamalı bir öğrenme deneyimi sağlar. İncelenen sistemler endokrin, kardiyovasküler, solunum, sindirim, idrar ve üremeyi içerir.

ATA 152 Atatürk İlkeleri Ve İnkılâp Tarihi (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.

NUT162 Fitoterapi ve Fonksiyonel Besinler (2, 0, 2) 3

Bu ders fonksiyonel besinlerin sağlığa faydalarını temel besin gereksinimlerinin ötesinde de açıklamayı amaçlamaktadır. Bu faydalar, optimal sağlığı teşvik ederek ve kronik hastalık riskini azaltarak yaşam kalitesini iyileştirir. Bu ders fonksiyonel gıdaların bileşenlerini öğretecek ve mevcut sağlık sorunlarını ve hastalıklarını engelleyebilecek temel mekanizmaları vurgulayacaktır. Öğrenciler ders kapsamında, bitkilerin, çeşitli yerli kültürlerin geleneksel ilaç kaynakları olarak kullanımı hakkında bilgi edinecek; popüler şifalı bitkiler ve biyolojik

etkileri ve bitkilerden elde edilen farmasötikler hakkında bilgi alacaklardır. Bu ders, kendi kendine tedavi edilebilir yaygın hastalıklar için farmakolojik olmayan tedaviler olarak kullanılan fonksiyonel gıdalar ve bitkisel takviyeler hakkında bilgi sağlar.

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.

FHS164 Tıbbi Terminoloji (3, 0, 3) 3

Bu ders öğrencilere tıp dilini tanıtmayı amaçlamaktadır. Öğrenciler, tıp bilimine ait temel unsurları, tıbbi kelimeleri oluşturma ve analiz etme kurallarını ve bir bütün olarak vücutla ilişkili tıbbi terimleri anlayabileceklerdir. Öğrenciler, önekleri, sonekleri, kökleri bir araya getirerek, tıbbi kelimelerin temel yapısını tanımlamayı öğrenecek; insan vücudunun anatomisi ve fizyolojisi ile ilgili olarak tıbbi terminolojiyi kavrayacak; tıbbi terim oluşturma kurallarının belirlenmesi ve terim ile anatomi ve fizyoloji ile ilişkisi arasındaki bağlantıyı kuracaktır. Tıbbi terimlerin yanı sıra, her bir vücut sistemi için geçerli olan ortak kısaltmalar yorumlanacaktır.

FHS166 Yoga (0, 2, 2) 2

Dersin amacı öğrencilerin yoga tarihi, felsefesi, yoga asanalar ve yoga çeşitleri hakkında bilgi sahibi olmaları ve yoga pratiği yapmalarını sağlamaktır.

FHS118 Bilgi Teknolojileri ve Uygulamaları (2, 0, 2) 2

Bu ders, bilgisayar kullanımı, elektronik tablolar, veri tabanı ve sunum programları ve yeni programlar hakkında bilgi vermeyi amaçlamaktadır.

FHS168 Pilates II (1, 2, 2) 3

Pilates II Dersi, vücut kontrolünü ve beden farkındalığını temel alan bir egzersiz sistemi olup Matwork Pilates başlangıç ve orta seviye minder hareketlerinden oluşmaktadır. Özellikle, bu ders uyum, merkezleme, nefes alma, dengeleme, mobilizasyon ve denge kavramlarının temel bir anlayışını sunar.

2. YIL

ÜÇÜNCÜ YARIYIL

FHS 211 Genel Mikrobiyoloji (2, 2, 3) 4

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 Nutrigenetik (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.

FHS267 İleri Pilates (1, 2, 2) 3

İleri Pilates Dersi, vücut kontrolünü ve beden farkındalığını temel alan bir egzersiz sistemi olup Matwork Pilates başlangıç ve orta seviye minder hareketlerinden oluşmaktadır.

Özellikle, bu ders uyum, merkezleme, nefes alma, dengeleme, mobilizasyon ve denge kavramlarının temel bir anlayışını sunar.

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.

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

Bu ders su ve elektrolit dengesi, hormonlar, açlık ve tokluk sırasında metabolik değişiklikler 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 menü kavramı, menü tipleri, yaş grupları ve mesleklere özgü menü planlama, hastalıklara yönelik mönü planlama, menü kartlarının özellikleri, mönü içeriği, menü kartlarının ticari teşebbüslerdeki yeri ve menülerin içeriği ve fiyatlandırılması gibi temel konuları ortaya koymayı amaçlamaktadır.

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

Bu ders yiyecek ve içecek hizmetlerinde kurumların sınıflandırılması, yiyecek ve içecek departman organizasyonu, gıda tedariki, 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.

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.

NUT262 Kanser ve Beslenme (2, 0, 2) 3

Kanser ve kanser oluşumu, kliniği, tedavisi, kanser hastalarında beslenme uygulamaları, besin ve besin ögesi, besin bileşenlerinin kanser oluşumu ve süreci üzerine etkileri, kanser hastalarında kullanılan beslenme destek ürünleri, besinsel karsinojenler.

NUT GIS Patoloji (2, 0, 2) 2

Bu ders, yapıları, biyokimyasal yönleri, fizyolojik işlevleri, patolojik bozuklukları, mikrobiyal, parazitik ve viral enfeksiyonları ve mide-bağırsak hastalıklarının tedavisi için farmakolojik gereksinimleri anlamak için Gastro Bağırsak sistemine odaklanır. Ayrıca gastrointestinal hastalıkların klinik yönleri öğrencilere tanıtılacaktır.

FHS268 İleri Pilates II (1, 2, 2) 3

İleri Pilates II Dersi, vücut kontrolünü ve beden farkındalığını temel alan bir egzersiz sistemi olup Matwork Pilates başlangıç ve orta seviye minder hareketlerinden oluşmaktadır. Özellikle, bu ders uyum, merkezleme, nefes alma, dengeleme, mobilizasyon ve denge kavramlarının temel bir anlayışını sunar.

NUT224 Türk ve Dünya Mutfakları Kültürü (2, 2, 3) 4

Bu ders ülkeleri ve bölgeleri, kültürleri ve malzemeleri araştırır ve farklı dünya mutfaklarında oynadıkları önemli rolü açıklar. Bu kapsamlı ve ilgi çekici kurs, öğrencilere beş kıtadan yemek kültürleri hakkında giriş bilgisi verir. İlerici eğilimlere dayanan bu kurs, uluslararası mutfakların temel bilgilerini geliştirmek ve keskinleştirmek için tasarlanmıştır. Sürdürülebilirlik ve yerel olarak yetiştirilen gıdaların mutfakları nasıl geliştirdiği üzerinde durulacak. Bu ders, yemek tarifleri ve pişirme tekniklerinin yanı sıra mutfak tarihinin ve coğrafyasının ve insanları kapsar. Her ülke veya bölge için ayrıntılı içerik listeleri ve mutfak sözlükleri tartışılacaktır.

3. YIL

BEŞİNCİ YARIYIL

FHS311 Halk Sağlığı (3, 0, 3) 4

Derse giriş, içeriğin ve beklentilerin tanımı, sağlığın teşviki ve sağlık eğitiminin temel ilkeleri, toplumda sağlık programlarına katılımın önemi, toplum ihtiyaçlarının belirlenmesi ve eğitim ve öğretim programlarının geliştirilmesine yönelik adımların belirlenmesi, toplumda genel olarak bilincin artırılmasına yönelik stratejilerin belirlenmesi sağlık ve beslenme, çocuk ve ergen eğitiminde temel ilkeler, yetişkin eğitiminde temel ilkeler, eğitim ilkeleri, eğitim ve öğretimde kullanılan yöntemler ve materyaller, kişilerarası iletişim, empati ve duygusal farkındalık.

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

Bu ders metabolik ve diğ er hastalık durumlarının biyokimyasal ve fizyolojik temellerini incelemeyi amaçlamaktadır. Hastalığın patofizyolojisinin anlaşılması ve metabolik düzensizlik temelinde beslenme ihtiyaçları değ erlendirilir ve diyetler tasarlanır ve önerilir. Vaka alışmaları bir uygulama aracı olarak kullanılır. Öğrenciler metabolizmanın temel prensiplerini hastalıklar bağlamında bilmesi ve anlaması gerekir. Anahtar noktaların ve metabolik reg ulasyon mantığının anlaşılması ve bunun farklı hastalık durumunda nasıl değıştiğinin anlaşılması dersin amaçlarındandır.

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 temizliğı 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 güvenliğı kavramlarını öğretmeyi hedefler.

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: Eğıtimli bir tüketicisi olarak hareket etme, Konunun alanlarında projeler için ön araştırma tasarımı hazırlama Verileri doğıru 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.

FHS361 Besin ve İlaç Etkileşimleri (2, 0, 2) 2

Bu ders, tedavi amaçlı kullanılan ilaçların yanlış veya dikkatsiz kullanımı nedeniyle başka ilaçlar veya besinlerle etkileşim içine girerek beklenen etkiyi sağlamaması veya istenenden daha fazla etki göstermesi durumlarının önüne geçebilmeyi amaçlar. Ders kapsamında ilacın tanımı, çeşitleri, farmakokinetik, farmakodinamik, ilaçların besinlerle etkileşim mekanizmaları, besinlerin içerisinde bulunan biyoaktif bileşenler, ilacın aktivitesini hızlandıran/yavaşlatan ve artıran/azaltan besinler ve ters etkileri konularında öğrencilerin bilgi edinmesi amaçlanmıştır.

NUT321 Beslenme İmmunolojisi (3, 0, 3) 3

Öğrenci, bağışıklık sisteminin yapısı ve işlevi hakkında temel bilgilere sahiptir ve beslenme ile bağlantısını bilir. Öğrenci, beslenmenin bağışıklık sistemi ve yanlış bağışıklık fonksiyonunun neden olduğu patolojik durum üzerindeki önemini bilir.

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 amaçlarındandır.

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 besinleri, insan vücudunun toksik bileşiklere karşı gösterdiği belirtilerin tanınması, besin toksikasyonlarından korunma yollarını da kapsar.

NUT364 Bariatrik Cerrahide Tıbbi Beslenme Tedavisi (2, 0, 2) 3

Bu ders bariatrik cerrahide kanıta dayalı uygulamalardaki bilgi ve deneyimi, beslenme değerlendirmesi ve eğitimi, tıbbi beslenme terapisi, komplikasyonların yönetimi ve uzun vadeli sonuçlara odaklanarak sağlamayı amaçlamaktadır. Öğrenciler ameliyat öncesi ve sonrası beslenme yönetimi hakkında bilgi edineceklerdir. Ayrıca makro ve mikro besin gereksinimleri ve yönetimi; Ayarlanabilir Gastrik Bant, Sleeve Gastrektomi, Roux-en Y Gastrik Bypass ve Omega Loop Gastrik Bypass; beslenme bakımı ve kritik hastalıkların yönetimi ve özel popülasyonlar için; beslenme danışmanlığı ile ilgili temel bilgileri kapsamaktadır.

FHS362 İş Sağlığı ve Güvenliği (2, 0, 2) 3

Bu ders işyerinde iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili çalışma yapılmasını amaçlamaktadır. Öğrenciler ofisler, şirketler, hastaneler, catering şirketleri, mutfaklar, yiyecek ve içecek üretim alanlarındaki güvenli çalışma uygulamaları hakkında ve ayrıca bu yerlerde olduğu gibi işyerlerinde ve iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili sorunların nasıl belirleneceği ve önleneceği

veya düzeltileceği hakkında da bilgi sahibi olacaklardır. Bu ders ayrıca öğrenciler için staj programları için de gereklidir.

4. YIL

YEDİNCİ YARIYIL

NUT405 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.

NUT407 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

NUT406 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.

NUT408 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.