

BESLENME VE DİYETETİK PROGRAMI DERSLER VE ÖĞRENME ÇIKTILARI

1.YARIYIL

DERSLER	ÖĞRENME ÇIKTILARI
ANATOMİ I	<ul style="list-style-type: none">İskelet sistemini öğrenmekKaslar ve eklemler hakkında bilgi sahibi olmakDolaşım sistemi ve lenf sistemi hakkında bilgi sahibi olmak
FİZYOLOJİ I	<ul style="list-style-type: none">Hücre ve yapısı hakkında genel bilgi sahibi olmakHücrede meydana gelen fonksiyonel değişimleri öğrenmekHücre fizyolojisini öğrenmekKan fizyolojisini öğrenmekDolaşım sistemi fizyolojisini öğrenmekSolunum sistemi fizyolojisini öğrenmekKas dokusu fizyolojisini öğrenmek
GENEL KİMYA	<ul style="list-style-type: none">Genel Kimya kavramlarını bilir.Genel Kimya konularını mühendislik alanında uygular.
BESLENME İLKELERİ	<ul style="list-style-type: none">Karbonhidratlar ve metabolizması hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olmakProteinler ve metabolizması hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olmakYağlar ve metabolizması hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olmakVitaminler ve rol aldıkları tepkimeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olmakMineraller ve rol aldıkları tepkimeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olmak
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	<ul style="list-style-type: none">Atatürk ilkeleri ile ilgili kaynakları tanır.Atatürk ilkelerinin tarihi temellerini kavrar.Türkiye Cumhuriyeti'nin devlet yapısını kavrar.Atatürk'ün Cumhuriyet ve barış anlayışını kavrar.Atatürk İlke ve İnkılâplarını kavrar.Cumhuriyet değerini kavrar.
TÜRK DİLİ I	<ul style="list-style-type: none">Dilin tanımı ve insan hayatındaki yerini bilir.Okuma ve anlama yöntemlerini ve noktalama işaretlerini bilir.Dünya dilleri arasında Türkçe; Lehçe, şive ve ağız arasındaki farkları bilir.Yazım kurallarını bilir.Örneklerle Türkçe'nin ses özelliklerini bilir.
YABANCI DİL I	<ul style="list-style-type: none">İngilizce soru sorar.İngilizce bir metni yorumlar.Bir konu hakkında İngilizce metin oluşturur.Öğrenilen İngilizce kelimeleri kullanır.Düşüncelerini İngilizce olarak paylaşır.
TOPLUM VE SAĞLIK	<ul style="list-style-type: none">Sağlık ve hastalık kavramlarını, sağlığın korunma ilkelerini kavramakSağlığı korumada yapılan hizmetler, birincil korunmanın ilkeleri ve yöntemlerini öğrenmekToplumda sağlığı ilgilendiren olayları tanıyabilme bu konunun boyutunu araştırabilmeMüdahale yöntemi geliştirme ve etkinliğini ölçmeyi öğrenir.
MESLEKİ ORYANTASYON	<ul style="list-style-type: none">Sağlığın korunması ve geliştirilmesinde büyük önemi olan insan beslenmesini bilimin verileri ile inceleyen elemanların yetiştirilmesi için uygun eğitim programlarını kullanır.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beslenme bilimlerinde araştırma yapabilme yeterliliklerini sıralar ve betimler. ▪ Beslenme ve diyet danışmanlığı çerçevesine uygun etik anlayışı kazanır. ▪ Mesleğindeki gelişmeleri takip etmek, yaratıcılığını geliştirmek ve gerekli durumlarda inisiyatif kullanabilmek, yeniliklere adapte olabilmek için gerekli yöntemleri açıklar. ▪ Sosyal yapı ve toplum beslenmesi hakkında bilgi sahibi olarak yaşadığı çevreye ilişkin bireylerin beslenme durumlarını iyileştirmeyi amaçlayan etkinlikler düzenler.
BESİNLERE GİRİŞ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Besinlerin kaynaklarını ve içeriklerini çözümleyebilecektir. ▪ Besinlerin işlevlerini ve besin gruplarının önemini sorgulayabilecektir.

2.YARIYIL

DERSLER	ÖĞRENME ÇIKTILARI
ANATOMİ II	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Solunum sistemi hakkında bilgi sahibidir ▪ Üriner sistem hakkında bilgi sahibidir ▪ Endokrin sistem hakkında bilgi sahibidir ▪ Sindirim sistemi hakkında detaylı bilgi sahibidir ▪ Sinir sistemi hakkında bilgi sahibidir
FİZYOLOJİ II	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sindirim sistemi hakkında bilgi sahibi olmak ▪ Endokrin sistem hakkında bilgi sahibi olmak ▪ Boşaltım sistemi hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olmak ▪ Sinir sistemi hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olmak ▪ Açlık, tokluk ve iştah mekanizmaları hakkında bilgi sahibi olmak ▪ Metabolizma hızını etkileyen faktörler hakkında bilgi sahibi olmak ▪ Böbreküstü bezleri ve fonksiyonları hakkında bilgi sahibi olmak ▪ Cinsiyet hormonlarının metabolizma hızı üzerine etkisini ilişkin bilgi sahibi olmak
TIBBİ BİYOLOJİ VE GENETİK	<ul style="list-style-type: none"> ▪ DNA'nın tarihini ve temel tıbbi genetiğin kavramlarını tanımlar. ▪ Organel ve zarların yapıları ve biyolojik fonksiyonlarını açıklar. ▪ Proteinlerin, karbohidratların, yağların, vitamin ve enzimlerin genel yapılarını tanımlar. ▪ Replikasyon ve transkripsiyon mekanizmalarını açıklar. ▪ Kanser gelişimini tanımlar.
ORGANİK KİMYA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organik Bileşikleri tanımlayabilecektir. ▪ Organik Bileşiklerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini tanımlayabilecektir. ▪ Organik Bileşiklerin reaksiyonlarını yorumlayabilecektir.
BESİN HAZIRLAMA VE PİŞİRME TEKNİKLERİ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Besinlerin yetiştirilmesinden, taşınmasına ve satımına kadar geçen her basamakta tüketici – besin ilişkisini irdelemeyi amaçlar. ▪ Su aktivitesinin besin pişirmedeki önemini öğretmeyi amaçlar. ▪ Nişasta, şeker ve sebze-meyvelerdeki çeşitli karbohidratların kimyasal yapısını, besin değerlerini ve gıda ürünlerindeki tatbikini incelemeyi amaçlar. ▪ Yenebilir yağların üretim, kimyasal yapı ve besin hazırlamadaki tatbikini incelemeyi amaçlar.
ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Atatürk ilkeleri ile ilgili kaynakları tanır. ▪ Atatürk ilkelerinin tarihi temellerini kavrar. ▪ Türkiye Cumhuriyeti'nin devlet yapısını kavrar.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Atatürk'ün Cumhuriyet ve barış anlayışını kavrar. ▪ Atatürk İlke ve İnkılaplarını kavrar. ▪ Cumhuriyet değerini kavrar.
TÜRK DİLİ II	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Türk dilinin özelliklerini, işleyiş kurallarını örneklerle açıklar. ▪ Dilin işlevini, boyutlarını ve dil-düşünce-kültür-toplum ilişkisini ifade eder. ▪ Konuşma dili ve yazı dili kavramları arasındaki farkı ayırt eder. ▪ Duygularını, düşüncelerini, tasarladıklarını, izlenimlerini, gözlemlerini söz ve yazıyla doğru ve etkili bir şekilde anlatır. ▪ Türkçe'nin tarihî geçmişini ve yeryüzündeki diller arasındaki yerini saptar. ▪ Türkçe sesbilgisi kurallarını anlatır.
YABANCI DİL II	<ul style="list-style-type: none"> ▪ İngilizce bir metni analiz eder. ▪ Literatürü İngilizce kaynaklardan araştırır ▪ Anlatım gücünü geliştirmek için öğrendiği kelimeleri çeşitlendirir. ▪ Mesleki İngilizce bilgisini yabancı dilin doğru kullanımıyla sentezler. ▪ İngilizce metinlerden sonuç çıkarır.
TEMEL PSİKOLOJİ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Psikolojide bilimsel yöntem ve istatistikle ilgili bilgileri tanımlar. ▪ Psikoloji biliminin gelişimini açıklar. ▪ Psikolojinin uygulama alanlarını açıklar. ▪ Davranış, duyum, bilinç, bellek, öğrenme, biliş, kişilik ve normal dışı davranışları açıklar.
SOSYOLOJİ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sosyolojinin belli başlı kavramlarını öğretir ▪ Sosyolojinin Türkiye'deki uygulamaları ve örnekleri hakkında bilgi sahibi yapar. ▪ Sosyolojinin diğer dalları arasındaki ilişkiyi ve toplumsal süreçlerle ilgisini kavratır. ▪ Yaşanan toplumsal süreçleri analiz edebilme yeteneği edindirir. ▪ Sosyolojinin terminolojisini kullanabilecek bir düzeye eriştirir.
SAĞLIK VE EDEBİYAT	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Edebiyatta sağlık konusunun varlığı hakkında detaylı bilgi sahibi olur. ▪ Toplumun sağlık sorunlarına dikkat çekmede edebiyatın etkisini açıklar. ▪ Önemli mesleki günlerde sağlık sorunlarına dikkati çekecek çalışmalar yapar, yazılı/ sözlü/ görsel edebiyat aracılığıyla dikkati çeker. ▪ Edebi yetkinlikleri gelişmiş bir hemşirenin etkili iletişim kuracağını bilir. ▪ Edebiyatta sağlık konusunun varlığı hakkında detaylı bilgi sahibi olur.

3.YARIYIL

DERSLER	ÖĞRENME ÇIKTILARI
BESLENME BİYOKİMYASI I	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karbonhidratların özelliklerini ve vücudumuzda girdiği metabolik yolları açıklar. ▪ Proteinlerin özelliklerini ve vücudumuzda girdiği metabolik yolları açıklar. ▪ Yağların özelliklerini ve vücudumuzda girdiği metabolik yolları açıklar. ▪ Nükleik asitlerin özelliklerini ve vücudumuzda girdiği metabolik yolları açıklar.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Makro besin öğelerinin girdiği tüm metabolik yolların özelliklerini ve birbiriyle olan etkileşimlerini açıklar.
BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ I	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Öğrenciler besinlerin kimyasal bileşikleri ve çözeltiler, koloidler gibi besinlerin bulunabileceği sistemler hakkında bilgi sahibi olacaktır. ▪ Öğrenciler proteinlerin, karbohidratların ve lipitlerin yapıları ve besinlerdeki fonksiyonları hakkında bilgi sahibi olacaktır. ▪ Öğrenciler besin bileşenlerinin reaksiyonları hakkında bilgi sahibi olacaktır. ▪ Öğrenciler enzimler ve pigmentler gibi besin bileşenleri hakkında bilgi sahibi olacaktır. ▪ Öğrenciler besin analiz prensipleri hakkında bilgi sahibi olacaktır.
TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ I	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Toplu beslenme sistemlerinin önemini kavrama ve işleyiş süreçlerini öğrenme ve toplu beslenme sistemlerinde yönetici diyetisyen olma becerisi kazanabilme ▪ Toplu beslenme yapılan kurumun amacına ve hizmet alan gruba yönelik uygun menü planlama ve denetimi yapmayı öğrenme ▪ Toplu beslenme yapılan kurumlarda kullanılan standart yemek tarifelerinin önemini ve nasıl oluşturulması gerektiğini öğrenir ▪ Yiyeceklerin uygun satın alma ve depolama ilkelerini ve toplu beslenme sistemlerinde kullanılan araç-gereçleri öğrenir ▪ Toplu beslenme sistemlerinde oluşabilecek yiyecek artıklarını ve kayıplarının önemini ve en aza indirme yollarını kavrar ve toplu beslenme sistemlerinde iş kazalarının önlenmesine yönelik uygulamaları öğrenir.
BİYOİSTATİSTİK	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Biyoistatistiğin temel kavramlarını bilir. ▪ Sağlık alanında istatistiğin önemini kavrar. ▪ Sağlık alanında istatistiğin uygulanmasına yönelik beceri ve teknikler kazanır.
GENEL MİKROBİYOLOJİ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bakterilerin yapısını, metabolizma ve genetik özelliklerini tanıma, konak parazit ilişkilerini tanımlama ▪ Sterilizasyon. Dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlama ▪ Antibiyotik etki ve direnç mekanizmalarını sıralar ▪ Antijen, antikor yapısını, immün yanıt oluşma mekanizmalarını tanımlama ▪ Mikrobiyolojide önemli virüs, mantar ve parazitleri ve mikrobiyoloji ve immünolojinin temel konularını kavrama
AKADEMİK OKUMA VE YAZMA BECERİLERİ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Öğrencilerin akademik okuma yetilerinin geliştirilmesinin sağlanması ▪ Öğrencilerin akademik yazma yetilerinin geliştirilmesinin sağlanması ▪ Öğrencilerin bilimsel makalenin bölümleri yazım teknikleri konusunda bilgilendirilmesi ▪ Öğrencilerin akademik sunumu kavraması ▪ Öğrencilerin akademik sunum sunma becerilerinin geliştirilmesi
EGZERSİZ FİZYOLOJİSİ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Egzersiz ile vücut sistemlerinin ilişkilerini kavranması
İLK YARDIM	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temel yaşam desteği uygulamalarını yapabilme ▪ İlk yardım gerektiren durumlarda ilk yardım uygulamalarını yapabilme, yaralanmalarda ilkyardım uygulayabilme ▪ Zehirlenmelerde ilkyardım uygulayabilme ▪ Yanıklarda ve donmalarda ilkyardım uygulayabilme, yabancı cisim tıkanıklığında ilkyardım uygulayabilme ▪ Kanamalarda ilkyardım uygulayabilme, kırıklarda ilkyardım uygulayabilme

4.YARIYIL

DERSLER	ÖĞRENME ÇIKTILARI
BESLENME BİYOKİMYASI II	<ul style="list-style-type: none">▪ Bu dersi tamamlayan bir öğrenci, diyetle aldığımız besinlerin vücudumuzda geçirdiği metabolik değişimi açıklar.▪ Bu değişim sırasında mikro besin öğelerinin (vitaminler) girdiği metabolik yolları ve bunların birbirleriyle olan ilişkilerini açıklar▪ Bu değişim sırasında mikro besin öğelerinin (mineraller) girdiği metabolik yolları ve bunların birbirleriyle olan ilişkilerini açıklar.
BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ II	<ul style="list-style-type: none">▪ Bu dersi tamamlayan bir öğrenci, farklı besin gruplarında bulunan bileşenlerin kimyasal özelliklerini ve fonksiyonlarını ve besin sanayinde kullanılışlarını açıklar.▪ Yumurtanın kimyasal özelliklerini ve besin hazırlamadaki işlevlerini açıklar.▪ Süt ve süt ürünlerinin kimyasal özelliklerini ve besin hazırlamadaki işlevlerini açıklar.▪ Et ve et ürünlerinin kimyasal özelliklerini ve besin hazırlamadaki işlevlerini açıklar.▪ Tahıl bileşenlerinin kimyasal özelliklerini ve besin hazırlamadaki işlevlerini açıklar.
TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ II	<ul style="list-style-type: none">▪ Ticari işletmelerde toplu beslenme ilkelerini kavrar▪ Yiyecek hazırlama ve pişirme yöntemlerini ve farklı menü türlerini ve nasıl planlanacağını öğrenir▪ Mutfak ve servis personelinin görevlerini öğrenir ve servis yöntemlerini ve kurallarını kavrar▪ Toplu beslenme yapılan kurumlarda sık karşılan besin zehirlenmelerini ve önleme yollarını öğrenir, toplu beslenme yapılan kurumlarda hijyen sağlama yollarını öğrenir, HACCP yönetim ve denetimini kavrar▪ Toplu beslenme yapılan kurumlarda maliyet kontrolü becerisi kazanır
BESİN MİKROBİYOLOJİSİ	<ul style="list-style-type: none">▪ Mikroorganizmalarının hayatta kalım ve ölüm süreçlerinin öğrenilmesi, ilgili çevresel faktörlerin tanımlanabilmesi▪ Besinlerin bozulma süreçlerinin anlaşılması▪ Besin kaynaklı hastalıkların tanınması▪ Besin kaynaklı enfeksiyonlarda tanı yöntemlerinin temel olarak anlatılabilmesi▪ Mikroorganizma ve besin ilişkisinin yararlı yönlerinin bilinmesi: fermentasyon, probiyotik ve prebiyotik kavramlarının tanımlanabilmesi
FİZYO PATOLOJİ	<ul style="list-style-type: none">▪ Sistemlere ilişkin patolojik durumları açıklayabilme▪ Hastalıklarda ortaya çıkan belirtilerin nedenlerini açıklayabilme▪ Sık görülen kronik hastalıkları açıklayabilme▪ Kronik hastalıklara özgü beslenmeyi ve kronik hastalıklarda tedavi ve bakım ilkelerini açıklayabilme▪ Bireyin beslenme planının oluşturulmasında, temel olacak kavram ve ilkeleri açıklayabilme
ANNE VE ÇOCUK BESLENMESİ	<ul style="list-style-type: none">▪ Ülkemizde bebek ve çocuk beslenmesinin önemini ve çocukluk çağı beslenme özelliklerini ve uygulamalarını öğrenir.▪ Farklı yaş gruplarındaki çocukların enerji ve besin ögesi gereksinimlerini belirler, gebelik ve emzilik döneminde sağlıklı beslenme uygulamalarını öğrenir.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Çocukluk çağı beslenmesine yönelik güncel diyet uygulamalarını öğrenir. ▪ Prematüre Bebeklerde Beslenme özelliklerini ve diyet uygulamalarını ve çocuk mamaları ve özellikleri hakkındaki güncel bilgileri öğrenir. ▪ Çocukluk çağında büyümenin takibinin nasıl yapıldığını öğrenir.
SPORCU BESLENMESİ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sporcuların enerji, makro besin öğeleri gereksinimlerini öğrenir. ▪ Sporculara özgü vücut kompozisyonunu kavrar, yorumlar ve ağırlık kontrolü yapar ve sporcuların mikro besin öğeleri gereksinimlerini öğrenir. ▪ Antrenman / müsabaka öncesi, sırası ve sonrasında beslenme özelliklerini kavrar. ▪ Sıvı tüketiminin önemini anlar, önerilerde bulunur. ▪ Ergojenik yardımı tanımlar, karşılaştırmalar yapar ve özel durumlarda (kadın, çocuk, vejetaryen sporcularda beslenme özelliklerini öğrenir.
GIDA KATKI MADDELERİ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gıda katkı maddelerinin genel özellikleri hakkında bilgi sahibi olabilmek ▪ Gıda katkı maddelerinin kullanım alanları hakkında bilgi sahibi olabilmek ▪ Gıdalarda kullanılan katkı maddelerinin sağlık üzerine etkileri hakkında bilgi sahibi olabilmek ▪ Etiket okuma alışkanlığı kazanabilmek

5.YARIYIL

DERSLER	ÖĞRENME ÇIKTILARI
ANA-ÇOCUK SAĞLIĞI VE BESLENME	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gebe ve emzikli bireylerin beslenmeye ilişkin gereksinimlerini öğrenebilme ▪ Zamanında doğmuş ve prematüre bebeklerin beslenmeye ilişkin gereksinimlerini öğrenebilme ▪ Ülkemizde bebek ve çocuk beslenmesinin önemini ve ilgili uygulamaları öğrenir. ▪ Anne sütünün bileşimi ve yararları ile ilgili bilgi sahibi olur. ▪ Süt çocuğu, yürüme çağı, okul öncesi dönem, okul çağı ve ergenlik dönemine özgü beslenmeyi açıklar. ▪ Hastalık mevcudiyetinde medikal tedaviye destek olarak tıbbi beslenme tedavisi uygulamayı açıklar.
TOPLUMDA BESLENME DURUMUNUN SAPTANMASI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Toplum beslenmesi ve beslenme epidemiyolojisi kavramını ve çalışma alanlarını ve önemini açıklayabilir. ▪ Toplumsal ve bireysel olarak beslenme durumu tarama ve saptama yöntemlerini öğrenip uygulayabilir. ▪ Antropometrik ve bazı biyofizik yöntemleri uygulayabilir ve yorumlayabilir. ▪ Biyokimyasal ve hematolojik bulgular ile klinik belirtileri yorumlayabilir. ▪ Besin tüketim araştırmalarını uygulayabilir, değerlendirebilir ve yorumlayabilir.
HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ I	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Yetişkin hastalıklarının etiyolojisini, biyokimyasal bulgu/klinik belirtilerini ve komplikasyonlarını tanımlayabilme ▪ Hastalıkların önlenmesinde beslenmenin etkinliğini tanımlayabilme ▪ Hastaların klinikte beslenme durumunu değerlendirebilme

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Klinik tanı ve sosyo-kültürel durumu bir arada düşünerek hastalara beslenme konusunda eğitim verebilme ▪ Hastalıklarda bireye özgü beslenme tedavisi yöntemlerini planlayabilme, uygulayabilme ve izleyebilme
BESLENME BİLİMİNDE YENİLİKLER I	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beslenme ve diyetetik alanında güncel bir konuyu seminer konusu olarak seçer. ▪ Beslenme ve diyetetik alanında konuyla ilgili son literatürü (internet, kütüphane vb.) tarar. ▪ Beslenme ve diyetetik alanındaki dergilerde yayınlanmış olan araştırma ve derleme makaleleri okur ve sonuçlarını yorumlar. ▪ Seçtiği konunun beslenme ve diyetetik uygulamalarına katkısını yorumlar.
BESLENME EĞİTİMİ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eğitimin tanımını, prensiplerini, eğitim yollarını öğrenir. ▪ Eğitim yöntemlerini ve araç-gereçlerini öğrenir. ▪ İletişim tekniklerini ve iletişim engellerini öğrenir, yetişkin ve çocuk eğitiminde iletişimin önemini öğrenir. ▪ Toplum, çocuklar, beslenme servisi personeli, hastalar, yetişkinler vb. kişi ve gruplara verilen eğitimle ilgili özellikleri öğrenir ▪ Eğitim ana planı hazırlama ve sunum tekniklerini öğrenir.
BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Toplum sağlığının korunması, geliştirilmesi ve iyileştirilmesinin önemini açıklar. ▪ Bireylerin yaş, cinsiyet, fiziksel aktivite seviyesi gibi değişken faktörlerini değerlendirmeyi açıklar. ▪ Sağlık ve hastalık kavramlarını öğretir. ▪ Toplumda sağlığı ilgilendiren olayları tanıyabilme ve konunun boyutunu araştırabilme yeteneği kazandırır. ▪ Sağlığın korunma ilkeleri, sağlığı korumada yapılan hizmetleri öğretir.
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Türk mutfak kültüründe yer alan yemeklerin hazırlama, pişirme ve servis yöntemlerini öğrenebilme ▪ Türk mutfak kültüründe özel gün ve törenlerde hazırlanan yemekleri öğrenebilme ▪ Türk mutfağının ülkemizde ve dünyadaki yerini değerlendirebilme ▪ Farklı coğrafi bölgelerde yer alan yöresel mutfak kültürüne ait bilgileri kazanabilme
SAĞLIK EKONOMİSİ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sağlık ekonomisini kavrayabilme ▪ Sağlık hizmeti sunucularının temel hedeflerini anlayabilme ▪ Sağlık harcamalarını değerlendirebilme ▪ Sağlık politikalarının belirleyicilerini kavrayabilme

6.YARIYIL

DERSLER	ÖĞRENME ÇIKTILARI
ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Çocukluk çağında görülen akut/kronik hastalıkları, klinik ve biyokimyasal özelliklerini ve tüm bunların beslenme ile ilişkilerini öğrenmiş olur ▪ Bu hastalıklara sahip çocukların beslenme durumlarının değerlendirir, enerji ve besin ögesi gereksinimlerini belirler. ▪ Bu hastalıkların tıbbi beslenme tedavisinde kullanılan özel beslenme ürünlerini öğrenir. ▪ Gerektiğinde bu hastalıklara sahip çocukların tıbbi beslenme tedavisi yönteminde değişiklik yapar.

TOPLUMDA BESLENME SORUNLARI VE EPİDEMİYOLOJİSİ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Epidemiyolojik araştırma yöntemlerini öğrenir. ▪ Dünyada ve Türkiye'deki beslenme sorunları hakkında bilgi sahibi olur. ▪ Besin ve beslenme eylem planları ve politikaları hakkında bilgi sahibi olur. ▪ Kronik hastalıkları önlemede beslenmenin önemini kavrar.
BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Besinlerde kalite kontrolünün ve mevzuatının önemini kavrar. ▪ Dünyada ve Türkiye'de besin kontrolünden sorumlu kuruluşları ve uygulamaları öğrenir. ▪ Gıda güvenliği yönetim sistemleri hakkında bilgi sahibi olurlar ▪ Besinlerle ve besin kirliliği ile ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamaları bilir. ▪ Türk Gıda Kodeksi besin tebliğleri hakkında bilgi sahibi olur.
HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ II	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Yetişkin bireylerde akut ve kronik hastalıkların etiyolojisi, bulguları ve komplikasyonları ve beslenme ile etkileşimini yorumlar. ▪ Akut ve kronik hastalıkların tıbbi beslenme tedavisini öğrenir. ▪ Akut ve kronik hastalıkların önlenmesinde beslenmenin etkinliğini öğrenir. ▪ Akut ve kronik hastalığı olan bireylerde kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programını geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. ▪ Akut ve kronik hastalığı olan bireylere beslenme konusunda eğitim verme becerisi kazanır.
BESLENME BİLİMİNDE YENİLİKLER II	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beslenme ve diyetetik alanındaki seçmiş olduğu bilimsel bir konu hakkında bilgi araştırma ve sunma becerisi kazanır. ▪ Sunmuş olduğu konuyla ilgili donanım sahibi olan öğrenci konusyla alakalı beslenme önerileri verebilir. ▪ Farklı sunumlar hakkında eleştiri yapma ve önerilerde bulunma pratiği kazanır.
FONKSİYONEL BESİNLER	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fonksiyonel besinlerin bileşimini öğrenir. ▪ Fonksiyonel besinlerin sağlıkla ilişkisi hakkında bilgi sahibi olur. ▪ Fonksiyonel besinlerin optimum tüketim düzeyleri hakkında bilgi sahibi olur. ▪ Fonksiyonel besinlerin sağlıkla ilişkisi üzerine literatür taramayı öğrenir.
DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRÜ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ülkelerin kültürlerini öğrenir ve yerel yemekleri tanır. ▪ Kültürlerin beslenme alışkanlıklarına etkisini öğrenir. ▪ Mutfak kültürlerinin tarihsel gelişimini öğrenir. ▪ Farklı ülkelerin mutfak kültürlerine ilişkin sunum yapma becerisine sahip olur.
BESLENME ANTROPOMETRİSİ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beslenme antropometrisini tanımlar ve vücut bileşimini yorumlayabilir. ▪ Çocuklarda ve yetişkinlerde vücut ağırlığı, boy uzunluğu, diğer uzunluk ölçümlerini (diz boyu, oturma yüksekliği, ulna uzunluğu, kulaç uzunluğu vb), çevre ölçümlerini (baş, bel, kalça, baldır, boyun, üst orta kol, bilek), çap ve genişlik ölçümlerini (dirsek, biakromiyal), deri kıvrım kalınlığını (triceps, biceps, subskapular, suprailiyak) ve biyoelektrik empedans analizi ölçümlerini yaparak değerlendirebilir. ▪ Ölçümleri referans değerlere göre değerlendirerek yorumlayabilir.

7.YARIYIL

DERSLER	ÖĞRENME ÇIKTILARI
MEZUNİYET PROJESİ I	<ul style="list-style-type: none">▪ Bilimsel araştırma yöntemlerini bireysel çalışmasında kullanır.▪ Farklı veri tabanlarını kullanarak literatür taramayı kavrar.▪ Sunum tekniklerini kavrar.▪ Beslenme ve diyetetik literatürünü bireysel çalışmalarına yön verebilecek şekilde analiz eder.
TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ UYGULAMALARI I	<ul style="list-style-type: none">▪ Mezuniyet sonrası çalışacakları iş yerlerinde kurumsal beklentileri tanımlar.▪ Danışmanlık yapacakları birey veya gruplara yönelik uygun davranış yöntemleri geliştirir.▪ Çeşitli kurumlarda bireysel araştırma yapmayı açıklar.▪ Hastane, sağlık merkezi, beslenme ve diyet danışmanlığı merkezi, gıda sanayi, spor kulüpleri, kreşler, huzurevi, yemek fabrikaları, oteller ve bunun gibi merkezlerde diyetisyenlik konusunda bilgi ve becerileri geliştirir.
KLİNİK BESLENME (ERİŞKİN) UYGULAMALARI I	<ul style="list-style-type: none">▪ Yetişkin hasta diyetisyenliği konusunda bilgi ve beceri kazanır; uygulamaları gözlem yaparak öğrenir.▪ Yetişkin hastaların beslenme durumlarının değerlendirilmesini olgular üzerinde tartışarak uygulamalı olarak öğrenir.▪ Hasta dosyası okuma, dosyadaki bilgileri analiz etme ve hastanın klinik ve laboratuvar bulgularına göre tıbbi beslenme tedavisi planlamayı öğrenir▪ Poliklinikte ve klinikte yetişkin hastaların tıbbi beslenme tedavisinde izlem yöntemlerini olgular üzerinde uygulamalı olarak öğrenir.▪ Yetişkin hastaların tıbbi beslenme tedavisinde kullanılan özel beslenme ürünlerinin içeriklerini ve kullanım ilkelerini öğrenir.▪ Yetişkin hastalıklarında uygulanan tıbbi beslenme tedavilerinde karşılaşılan sorunlar ve çözüm yollarını öğrenir.
KLİNİK BESLENME (ÇOCUK) UYGULAMALARI I	<ul style="list-style-type: none">▪ Pediatri diyetisyenliği konusunda bilgi ve beceri kazanır; uygulamaları gözlem yaparak öğrenir.▪ Pediatrik hastaların beslenme durumlarının değerlendirilmesini olgular üzerinde tartışarak uygulamalı olarak öğrenir.▪ Hasta dosyası okuma, dosyadaki bilgileri analiz etme ve hastanın klinik ve laboratuvar bulgularına göre tıbbi beslenme tedavisi planlamayı öğrenir.▪ Pediatrik hastaların enerji ve besin öğeleri gereksinimlerini hesaplama yöntemlerini olgular üzerinde uygulayarak öğrenir.▪ Poliklinikte ve klinikte pediatrik hastaların tıbbi beslenme tedavisinde izlem yöntemlerini olgular üzerinde uygulamalı olarak öğrenir.▪ Çocuk hastalıklarında uygulanan tıbbi beslenme tedavilerinde karşılaşılan sorunlar ve çözüm yollarını öğrenir.
ENTERAL VE PARENTERAL BESLENME	<ul style="list-style-type: none">▪ Enteral ve parenteral beslenme konusunda ekip çalışması yapma becerisini kazanır; diyetisyenin ekip içerisindeki yerini ve sorumluluklarını öğrenir.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beslenme destek yöntemleri, enteral ve parenteral beslenme uygulanacak hastaların beslenme durumlarının değerlendirilmesi ve gereksinimlerinin belirlenmesi hakkında bilgi edinir. ▪ Enteral beslenme yöntemleri ve kullanılacak ürünler ile ilgili bilgi edinir. ▪ Parenteral beslenme yöntemleri ve kullanılacak ürünler ile ilgili bilgi edinir ▪ Enteral ve parenteral beslenme uygulanacak hastaların klinik bulgularına göre hastaya özgü beslenme planı geliştirme bilgisini öğrenir.
BESLENME VE DİYETETİK ALANINDA DANIŞMANLIK HİZMETLERİ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Meslekleri boyunca karşılaştıkları sorular hakkında farkındalık yaratarak alacakları derslere ilgi ve dikkati arttırmak. ▪ Meslek hayatında karşılaştıkları gerçek sorunların çözümlerini akran öğrenme ve grup çalışması modeli ile tartışılar. ▪ İnsan beslenmesi ile ilgili araştırma, sorgulama, çözümlenme ve içselleştirme yeteneklerini geliştirmeyi öğrenirler.
BESLENME VE DİYETETİK ALANINDA ETİK	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Etik kavramını ve ilişkili kavramları/teorileri öğrenir. ▪ Etik ikilemleri ve ihlalleri tanımlar; meslek uygulamalarındaki etik ikilemleri ve ihlalleri bu çerçevede tanımlayabilir. ▪ Etik sorunlarda, etik karar verme sürecini uygulamayı öğrenir. ▪ Eğitim ve meslek yaşamında etik kurallara uygun kararlar verir ve davranış sergiler. ▪ Meslek uygulamalarında, iletişimde olduğu hastalar, danışanlar, meslektaşlar, diğer meslek gruplarına karşı sorumluluklarını ve davranışlarını meslek etiği tabanına dayandırır.

8.YARIYIL

DERSLER	ÖĞRENME ÇIKTILARI
MEZUNİYET PROJESİ II	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Araştırma sırasında topladığı verileri bilgisayar ortamına aktarmayı ve verilerin istatistiksel olarak değerlendirilmesini öğrenir. ▪ Tez raporunun hazırlanmasını ve dolayısıyla beslenme ve diyetetik alanında bilimsel dil kullanımını öğrenir. ▪ Topladığı verileri bilimsel bir dille sunmayı öğrenir.
TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ UYGULAMALARI II	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mezuniyet sonrası çalışacağı iş yerinde kurumsal beklentileri tanımlar. ▪ Danışmanlık yapacağı birey veya gruplara yönelik uygun davranış yöntemleri geliştirir. ▪ Hastane, sağlık merkezi, beslenme ve diyet danışmanlığı merkezi, gıda sanayi, spor kulüpleri, kreşler, huzurevi, yemek fabrikaları, oteller ve bunun gibi merkezlerde diyetisyenlik konusunda bilgi ve beceriler geliştirir.
KLİNİK BESLENME (ERİŞKİN) UYGULAMALARI II	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Teorik ve pratik olarak diyetisyenlik mesleğine adım atmış olur. ▪ Klinikte beslenme ve diyetetik biliminin teorik bilgilerini uygular. ▪ Hastanın dosya bilgilerini analiz etme ve hastanın klinik ve laboratuvar bulgularını değerlendirme yöntemleri konusunda bilgi sahibi olur.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hastalıklara göre beslenme tedavisi uygulamalarında karşılaşılan sorunlar ve çözüm yollarını öğrenir, bu hastalıklarla ilgili beslenme ve diyet uygulamaları yapma becerisi kazanır.
KLİNİK BESLENME (ÇOCUK) UYGULAMALARI II	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Teorik derslerde kazanılan bilgileri çocuk hastanelerinde pratiğe aktarabilir. ▪ Klinikte hasta izleminde uygulanacak yöntemleri ile hasta dosyası değerlendirmeyi öğrenir. ▪ Çocuk hastanın dosyasındaki bilgilere, beslenme durumuna, klinik ve laboratuvar bulgularına göre tıbbi beslenme tedavisi planlayabilir. ▪ Çocuk hastaların tıbbi beslenme tedavilerinde karşılaşılan sorunlara yönelik çözüm önerileri geliştirebilir.
BESLENME VE İLAÇ ETKİLEŞİMLERİ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Makro ve mikro besin öğeleri ile ilaç etkileşimlerini kapsayan temel konuları ve mekanizmaları kavrar. ▪ Oral yolla alınan ilaçların besin ve besin gruplarının varlığından nasıl etkilenebileceğini araştırır, bu bilgiyi diyet uygulamalarında kullanır. ▪ Bitkisel ürün-ilaç etkileşimlerini mekanizmaları ile birlikte kavrar ve bu konuda gerekli uyarıları yapar. ▪ Vitamin-mineral takviyeleri ile ilaçlar arasındaki etkileşim hakkında bilgi edinir, etkin ve güvenilir tedavinin sağlanması için gereken diyet hazırlanmasında bu bilgilerden yararlanır.
SAĞLIK OKURYAZARLIĞI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sağlık okuryazarlığı ile ilgili temel kavramları bilir. ▪ Sağlığı geliştirme modellerini açıklayabilir. ▪ Sağlık okuryazarlığını etkileyen faktörler hakkında bilgi sahibi olur. ▪ Sağlık okuryazarlığının beslenme ve diğer hastalıklarla ilişkisi hakkında bilgi sahibi olur.
GENEL İŞLETME	<ul style="list-style-type: none"> ▪ İşletmenin temel kavramlarını öğrenir. ▪ İşletmelerin sınıflandırılması, kuruluşu ve yönetimi hakkında bilgi sahibi olur. ▪ Üretim, pazarlama, muhasebe ve finansman gibi işletmenin temelini teşkil eden kavramlar hakkında bilgi sahibi olur.