



KIRIKKALE
ÜNİVERSİTESİ

SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

BESLENME VE DİYETETİK ANA BİLİM DALI

TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

DERS İÇERİKLERİ

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	SBE001	Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği	3+0	3	9

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek Lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Dersin amacı, öğrencilere klinik, girişimsel olmayan klinik ya da diğer bilimsel araştırmaların, insan ve hayvan haklarını göz önünde bulundurarak planlanması, yürütülmesi, uygulanması, raporlanması ve yayımlanması için gerekli olan bilgi ve becerilerin etik ilke ve kuralları çerçevesinde kullanılmasını sağlamaktır.
Dersin İçeriği	Lisansüstü öğrencileri, bilimsel araştırma yöntemleri ile ilgili temel kavramlar ile tanıştırmak, bilimsel araştırma önerisi hazırlama sürecini deneyimlemelerini sağlayarak, uygun araştırma yöntem ve teknikleri ile çalışmalarını uygulayıp, istatistiksel veriler ile elde edilen bulgu ve sonuçları, bilimsel yazım kurallarına ve etik kurallara uygun biçimde yazılı bir rapor olarak sunmalarını amaçlar.
Ön Koşulları	Yoktur.
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yoktur.

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	Ders notları Kütüphane materyalleri Ulusal ve uluslararası bilimsel kitaplar AYDIN, İ (2016). Akademik Etik. Pegem Akademi, Ankara. AYDIN, E (2006). Tıp Etiği. Güneş Kitabevi, Ankara.

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Anlatım
Tartışma
Soru-Yanıt
Gözlem
Alan Gezisi
Takım/Grup Çalışması
Rapor Hazırlama ve/veya Sunma
Deney
Uygulama-Araştırma
Örnek Olay İncelemesi
Sorun/Problem Çözme
Beyin Fırtınası
Proje Tasarımı/Yönetimi
Diğer

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	8.5	119
Ödevler	1	50	50
Ara Sınavlar	1	30	30
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	30	30
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			:271 / 9

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Etik kavramını, bilimsel etik ilke ve kurallarını öğrenir.
2	Bilimsel yayın türlerini öğrenir.
3	Bilimsel araştırmalarda çalışmaya dahil edilen gönüllülere ve deneklere etik yaklaşımı öğrenir.
4	Mesleki etiği kavramını öğrenir.
5	Bir bilimsel araştırmanın gerekliliği, aşamaları, uygulanması ve nasıl yürütüleceği kavrar.
6	Araştırma etik kurullarını tanır.
7	Ülkemizde bilimsel araştırma ve yayın etiği ile ilgili yasal mevzuatı öğrenir.

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Etik kavramına giriş		
2	Bilimsel araştırma ve yayın etiği hakkında genel bilgilendirme		
3	Bilimsel araştırma etiği kavramı ve temel ilkeleri		
4	Bilimsel araştırma etiği ihlalleri		
5	Bilimsel yayın türleri		
6	Araştırmalarda aydınlatılmış gönüllü onamı ve önemi		
7	Araştırmalarda gönüllü seçimi, gönüllü hakları, riskleri ve yararları değerlendirme		
8	Ara sınav		
9	Araştırmalarda gönüllü-araştırmacı ilişkisi		
10	Meslek etiği		
11	Araştırmaların etik kurulları		
12	Ülkemizde bilimsel araştırma ve yayın etiği ile ilgili yasal mevzuatın incelenmesi		

13	Genel değerlendirme/soru-cevap		
14	Genel tekrar		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	5	5	5	5	5	5	5
Ö1	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BDB8104	Temel Biyoistatistik	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek Lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Dersin amacı, öğrencilere sağlık alanında kullanılan istatistik yöntemlerinin edindirilmesini ve etkin bir biçimde kullanma becerisinin kazandırılması ile analitik düşünme becerisinin geliştirilmesi amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Sağlık Bilimleri Enstitüsünde yüksek lisans yapan öğrencilere Biyoistatistik temel terim ve kavramları aktarmak, açıklayıcı istatistikler ve uygulamaları hakkında bilgi kazandırılması. Araştırma için veri toplama yöntemleri, veri türlerinin listelenmesi, verilerin düzenlenmesi ve grafikler ile gösterilmesi, verilerin özetlenmesi için merkezi eğilim ve dağılım ölçülerinin açıklanması, prevalans, insidans, mortalite, morbidite hızlarının açıklanması ve farklı gruplarda bu hızların karşılaştırılmasının yaratacağı problemleri ifade etmek, standardizasyon yöntemlerine ihtiyacı açıklayabilmek, olasılık ve olasılık dağılımlarını açıklanması.
Ön Koşulları	Yoktur.
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yoktur.

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	Ders notları Kütüphane materyalleri Ulusal ve uluslararası bilimsel kitaplar SÜMBÜLOĞLU, K & SÜMBÜLOĞLU, V. (2012). Biyoistatistik. Hatiboğlu Yayınları, Ankara.

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI

Anlatım
Tartışma
Soru-Yanıt
Gözlem
Alan Gezisi
Takım/Grup Çalışması
Rapor Hazırlama ve/veya Sunma
Deney
Uygulama-Alıştırma
Örnek Olay İncelemesi
Sorun/Problem Çözme
Beyin Fırtınası
Proje Tasarımı/Yönetimi
Diğer

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			:210 / 7

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Bilimsel araştırma yöntem ve tekniklerini öğrenir.
2	Araştırma yapma yeteneğini kazanır.
3	Deneysel araştırma yapma becerisini kazanır.
4	Uygun istatistik yöntemleri kullanarak bilimsel araştırmaların verilerinin analiz edilmesi ve yorumlanmasını öğrenir.
5	Analitik düşünme becerisinin geliştirilmesini kavrar.
6	Veri toplama tekniklerini tanır.
7	İstatistiksel yazılım programlarını tanır.

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Araştırma türleri ve bilimsel araştırma yöntemleri		

2	Bilimsel araştırmaların planlanması		
3	Araştırmalarda örneklemenin önemi ve örnekleme yöntemleri		
4	Nicel veri toplama teknikleri		
5	Nitel veri toplama teknikleri		
6	İstatistiksel yazılım programları		
7	Veri girişi ve araştırma tabloların oluşturulması		
8	Ara sınav		
9	Hipotez testleri		
10	Ki-Kare testleri		
11	Tek yönlü (faktörlü) varyans analizi ve çoklu karşılaştırma testleri		
12	Korelasyon analizleri		
13	Doğrusal regresyon analizi		
14	Genel tekrar		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	5	5	5	5	5	5	5
Ö1	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BDB8110	Beslenme Antropometrisi	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek Lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Dersin amacı, öğrencilere beslenme antropometrisini, uygun teknik ve araç kullanarak ölçümler ile vücut bileşiminin saptanmasını, biyoelektrik impedans analizinin uygulanmasını ve elde edilen değerlerin yorumlamasını öğretmek amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Bireylerin beslenme durumunun antropometrik yöntemlerle değerlendirilmesi incelenecektir.
Ön Koşulları	Yoktur.
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ Dr. Öğr. Üyesi Biriz ÇAKIR Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yoktur.
DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	Ders notları Kütüphane materyalleri Ulusal ve uluslararası bilimsel kitaplar

DERS YAPISI

Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI

Anlatım
Tartışma
Soru-Yanıt
Gözlem
Alan Gezisi
Takım/Grup Çalışması
Rapor Hazırlama ve/veya Sunma
Deney
Uygulama-Alıştırma
Örnek Olay İncelemesi
Sorun/Problem Çözme
Beyin Fırtınası
Proje Tasarımı/Yönetimi
Diğer

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ

Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			:210 / 7

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI

Sıra No	Açıklama
1	Antropometri ve beslenme antropometrisini tanıır.
2	Vücut yağı ve yağsız doku miktarını saptama yöntemlerini öğrenir ve yorumlar.
3	Ağırlık, uzunluk, çevre, deri kıvrım kalınlığı gibi ölçümlerin tekniğini uygun olarak yapar.

4	Büyüme ve gelişmeyi değerlendirir ve yorumlar.
5	Çocuk ve yaşlılara özgü antropometrik ölçümleri değerlendirip yorumlar.
6	Biyoelektrik impedans analizini değerlendirip yorumlar.
7	Antropometrik ölçümlerin referans değerlerini öğrenir.

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Antropometriye ve beslenme antropometrisine giriş		
2	Beslenme durumunun saptanmasında kullanılan antropometrik yöntemler		
3	Ağırlık ve uzunluk ölçümleri		
4	Çevre ve genişlik ölçümleri		
5	Deri kıvrım kalınlığı ölçümleri		
6	Vücut yağı ve yağsız doku miktarının saptanması		
7	Biyoelektrik impedans analizi		
8	Ara sınav		
9	Bebek, çocuk ve adolesanlarda kullanılan antropometrik yöntemler		
10	Büyüme ve gelişmenin değerlendirilmesi		
11	Yetişkinlerde kullanılan antropometrik yöntemler		
12	Yaşlılarda kullanılan antropometrik yöntemler		
13	Ödev sunumlar		
14	Genel tekrar		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	5	5	5	5	5	5	5
Ö1	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BDB8113	Diabetes Mellitus'un Tıbbi Yönetimi	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek Lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Dersin amacı, öğrencilere diabetes mellitus tedavisinde kullanılan ilaçları, insülin tedavi yöntemlerini, cerrahi tedavi yöntemlerini ve tıbbi tedavinin diğer bileşenleri ile ilişkisini öğretmek amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Diyabet hastalığında yaşam tarzı değişiklikleri (tıbbi beslenme tedavisi ve egzersiz önerileri) oral antidiyabetik ve insülinomimetik ilaçlar, insülin tedavisi, diyabetin cerrahi tedavisi, ve tıbbi tedavisi ile tıbbi beslenme tedavisi arasındaki ilişkiyi sunmayı amaçlar.
Ön Koşulları	Yoktur.
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Aşkın GÜNGÜNEŞ
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yoktur.

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	Ders notları Kütüphane materyalleri Ulusal ve uluslararası bilimsel kitaplar

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Anlatım Tartışma Soru-Yanıt Gözlem Alan Gezisi Takım/Grup Çalışması Rapor Hazırlama ve/veya Sunma Deney Uygulama-Alıştırma Örnek Olay İncelemesi Sorun/Problem Çözme Beyin Fırtınası Proje Tasarımı/Yönetimi Diğer

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			:210 / 7

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Diabetes mellitus tanımını öğrenir.
2	Diabetes mellitusun patogenezi öğrenir.
3	Diabetes mellitusun tanı kriterlerini kavrar.
4	Diabetes mellitus tedavisinde kullanılan medikal tedavi yöntemlerini öğrenir.
5	Diabetes mellitusun cerrahi tedavi yöntemlerini öğrenir.
6	Diabetes mellitusta yaşam tarzı değişikliklerinin yerini kavrar.
7	Diabetes mellitusun tıbbi tedavisi ile tıbbi beslenme tedavisi arasındaki ilişkiyi kavrar.

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Diabetes mellitus giriş		
2	Diabetes mellitusun patogenezi		
3	Diabetes mellitusun tanı kriterleri		
4	Diabetes mellitus tedavisinde kullanılan oral antidiyabetikler		
5	Diabetes mellitus tedavisinde kullanılan insülinomimetik ilaçlar		
6	Diabetes mellitus tedavisinde kullanılan insülin tedavi yöntemleri		
7	Diabetes mellitusun cerrahi tedavi yöntemleri		
8	Ara sınav		
9	Diabetes mellitusta yaşam tarzı değişikliklerinin önemi		
10	Diabetes mellitusun tıbbi tedavisi ile tıbbi beslenme tedavisi arasındaki ilişki		
11	Ödev sunumlar		
12	Ödev sunumlar		
13	Ödev sunumlar		
14	Genel tekrar		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	5	5	5	5	5	5	5
Ö1	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5

Ö4	5	5	5	5	5	5	5
----	---	---	---	---	---	---	---

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BDB8114	Diabetes Mellitus'un Komplikasyonları	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek Lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Dersin amacı, öğrencilere diabetes mellitusun akut ve kronik komplikasyonlarının ve nedenlerinin öğretilmesi amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Diyabetin akut komplikasyonları (diyabetik ketoasidoz, hiperosmolar durum, hipoglisemi koması ve laktik asidozu koması) ve kronik komplikasyonları (mikrovasküler ve makrovasküler komplikasyonları) incelenecektir.
Ön Koşulları	Yoktur.
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Aşkın GÜNGÜNEŞ
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yoktur.

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	Ders notları Kütüphane materyalleri Ulusal ve uluslararası bilimsel kitaplar

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Anlatım
Tartışma
Soru-Yanıt
Gözlem
Alan Gezisi
Takım/Grup Çalışması
Rapor Hazırlama ve/veya Sunma
Deney
Uygulama-Alıştırma
Örnek Olay İncelemesi
Sorun/Problem Çözme
Beyin Fırtınası
Proje Tasarımı/Yönetimi
Diğer

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı

Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			:210 / 7

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Diabetes mellitusun akut komplikasyonlarını öğrenir.
2	Diabetes mellitusun akut komplikasyonlarının nedenlerini öğrenir.
3	Diabetes mellitusun kronik komplikasyonlarını öğrenir.
4	Diabetes mellitusun kronik komplikasyonlarının nedenlerini öğrenir.
5	Diyabetin komplikasyonları ile tıbbi beslenme tedavisi arasındaki ilişkiyi kavrar.
6	Diyabetin komplikasyonları ile egzersiz arasındaki ilişkiyi kavrar.
7	Diyabetin komplikasyonları ile yaşam tarzı değişiklikleri arasındaki ilişkiyi kavrar.

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Diabetes mellitusun komplikasyonlarına giriş		
2	Diabetes mellitusun akut komplikasyonlarına giriş		
3	Diyabetik ketoasidoz		
4	Hiperosmolar durum		
5	Laktik asidozu koması		
6	Diabetes mellitusun kronik komplikasyonlarına giriş		
7	Makrovasküler komplikasyonlar		
8	Ara sınav		
9	Mikrovasküler komplikasyonlar		
10	Diyabetin komplikasyonları ile tıbbi beslenme tedavisi arasındaki ilişki		
11	Diyabetin komplikasyonları ile egzersiz arasındaki ilişki		
12	Diyabetin komplikasyonları ile yaşam tarzı değişiklikleri arasındaki ilişki		
13	Ödev sunumlar		

14	Genel tekrar		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	5	5	5	5	5	5	5
Ö1	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BDB8115	Diabetes Mellitus ve Beslenme	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek Lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Dersin amacı, öğrencilere diabetes mellitusun oluşumunda ve tedavisinde beslenmenin önemini benimsetmek ve diyabetli bireylere kişiye özgü tıbbi beslenme programlarının geliştirilmesini öğretmektir.
Dersin İçeriği	Diyabetin oluşumunda ve tedavisinde beslenmenin etkisini öğrenerek, diyabetli bireylerde kişiye özgü tıbbi beslenme tedavisi programlarını geliştirerek, diyabetin etiyojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tedavisi ve önlenmesinde beslenmenin etkinliği incelenecektir.
Ön Koşulları	Yoktur.
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yoktur.

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	Ders notları Kütüphane materyalleri Ulusal ve uluslararası bilimsel kitaplar

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Anlatım Tartışma Soru-Yanıt Gözlem Alan Gezisi

Takım/Grup Çalışması
Rapor Hazırlama ve/veya Sunma
Deney
Uygulama-Alıştırma
Örnek Olay İncelemesi
Sorun/Problem Çözme
Beyin Fırtınası
Proje Tasarımı/Yönetimi
Diğer

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			:210 / 7

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Diabetes mellitusun etiyolojisi, epidemiyolojisi ile ilgili güncel bilgileri öğrenir.
2	Diabetes mellitusun beslenme tedavisinde yer alan güncel yaklaşımları öğrenir.
3	Diabetes mellitusun patogenezi ve beslenme tedavisi arasındaki ilişkiyi kavrar.
4	Diabetes mellitusun komplikasyonları ve beslenme tedavisi arasındaki ilişkiyi kavrar.
5	Diabetes mellituslu bireylere yönelik beslenme programı oluşturma becerisini kazanır.
6	Diabetes mellitusun tıbbi beslenme tedavisinin amaç ve ilkelerini öğrenir.
7	Diabetes mellitusun tıbbi beslenme tedavisi ile ilgili edinmek istenen güncel bilgileri edinme, analiz etme ve yorumlama becerisini kazanır.

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Diabetes mellitusta beslenmeye giriş		
2	Diabetes mellitusun medikal tedavisi ve beslenme		
3	İnsülin infüzyon yöntemleri ve beslenme		
4	Sürekli glikoz ölçüm sistemleri (SGÖS)		

5	Diabetes mellitusun yönetiminde egzersiz ve beslenme		
6	Diabetes mellitusun tıbbi beslenme tedavisi		
7	Diabetes mellitus ve karbonhidratlar-posa		
8	Ara sınav		
9	Diabetes mellitus ve proteinler		
10	Diabetes mellitus ve yağlar		
11	Diabetes mellitus ve vitamin-mineraller		
12	Ödev sunumlar		
13	Ödev sunumlar		
14	Genel tekrar		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	5	5	5	5	5	5	5
Ö1	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BDB8128	Çocuklarda Klinik Beslenmede Sorunlar I	2+2	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek Lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Dersin amacı, öğrencilere çocukluk çağı şişmanlığı, tip 1 diyabet, malnütrisyon, malabsorpsiyon, Gastroenterit, besin alerjileri gibi çocuk hastalıklarında beslenme tedavisi ile ilgili güncel yaklaşımları öğretmektir.
Dersin İçeriği	Klinik çocuk beslenmesindeki sorunlar ve bu sorunlar ile hastalıklar arasındaki ilişki incelenecektir.
Ön Koşulları	Yoktur.
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Aysin BAYINDIR GÜMÜŞ Dr. Öğr. Üyesi Çiler ÖZENİR
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yoktur.

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	Ders notları Kütüphane materyalleri Ulusal ve uluslararası bilimsel kitaplar

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0

Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Anlatım
Tartışma
Soru-Yanıt
Gözlem
Alan Gezisi
Takım/Grup Çalışması
Rapor Hazırlama ve/veya Sunma
Deneysel
Uygulama-Alıştırma
Örnek Olay İncelemesi
Sorun/Problem Çözme
Beyin Fırtınası
Proje Tasarımı/Yönetimi
Diğer

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yüğü AKTS Kredisi			:210 / 7

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Çocukluk çağında sık görülen hastalıkları tanımlar.
2	Klinikte çocuk hastalıkları konusunda bilgi ve becerileri kazanır.
3	Klinikte çocuk hastaların beslenme durumlarını değerlendirme becerilerini kazanır.
4	Çocuk hastalıkları ile ilgili bilgiye ulaşabilme, analiz edebilme ve bu bilgiyi sunma becerisini kazanır.
5	Klinikte çocuk hastaya bireye özgü beslenme planı geliştirilmesinde temel ilke ve amaçları öğrenir.
6	Klinikte çocuk hastaya bireye özgü beslenme planı geliştirilmesini öğrenir.

7	Klinikte çocuk hastalıklarında kullanılan ürünleri öğrenir.
---	---

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Çocuk hastalıklarında klinik sorunlar		
2	Çocukluk çağı şişmanlığında beslenme		
3	Çocuklarda tip 1 diyabette beslenme		
4	Çocuklarda malnütrisiyonda beslenme		
5	Çocuklarda malabsorbisyonda beslenme		
6	Çocuklarda gastroenteritte beslenme		
7	Çocuklarda besin alerjilerinde beslenme		
8	Ara sınav		
9	Hastanede yapılan vaka çalışmasının (hasta takibinin) sunumu		
10	Hastanede yapılan vaka çalışmasının (hasta takibinin) sunumu		
11	Hastanede yapılan vaka çalışmasının (hasta takibinin) sunumu		
12	Hastanede yapılan vaka çalışmasının (hasta takibinin) sunumu		
13	Hastanede yapılan vaka çalışmasının (hasta takibinin) sunumu		
14	Genel tekrar		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	5	5	5	5	5	5	5
Ö1	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BDB8129	Çocuklarda Klinik Beslenmede Sorunlar II	2+2	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek Lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Dersin amacı, öğrencilere metabolik hastalıklar, böbrek hastalığı, nörolojik hastalıklar, onkolojik hastalıklar, enfeksiyon hastalıkları gibi çocuk hastalıklarında beslenme tedavisi ile ilgili güncel yaklaşımları öğretmektir.
Dersin İçeriği	Klinik çocuk beslenmesindeki sorunlar ve bu sorunlar ile hastalıklar arasındaki ilişki incelenecektir.
Ön Koşulları	Yoktur.
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ

Bu belge, güvenli elektronik İmza ile imzalanmıştır.

Evrak sorgulaması <http://dogrulama.kku.edu.tr/envision.sorgula/belgedogrulama.aspx?eD=BSE5TK287B&eS=196748> adresinden yapılabilir.

Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ Dr. Öğr. Üyesi Çiler ÖZENİR
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yoktur.
DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	Ders notları Kütüphane materyalleri Ulusal ve uluslararası bilimsel kitaplar
DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Anlatım Tartışma Soru-Yanıt Gözlem Alan Gezisi Takım/Grup Çalışması Rapor Hazırlama ve/veya Sunma Deney Uygulama-Alıştırma Örnek Olay İncelemesi Sorun/Problem Çözme Beyin Fırtınası Proje Tasarımı/Yönetimi Diğer

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			:210 / 7

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Çocukluk çağında sık görülen hastalıkları tanıır.
2	Klinikte çocuk hastalıkları konusunda bilgi ve becerileri kazanır.
3	Klinikte çocuk hastaların beslenme durumlarını değerlendirme becerilerini kazanır.
4	Çocuk hastalıkları ile ilgili bilgiye ulaşabilme, analiz edebilme ve bu bilgiyi sunma becerisini kazanır.
5	Klinikte çocuk hastaya bireye özgü beslenme planı geliştirilmesinde temel ilke ve amaçlarını öğrenir.
6	Klinikte çocuk hastaya bireye özgü beslenme planı geliştirilmesini öğrenir.
7	Klinikte çocuk hastalıklarında kullanılan ürünleri öğrenir.

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Çocuk hastalıklarında klinik sorunlar		
2	Çocuklarda metabolik hastalıklarda beslenme-1		
3	Çocuklarda metabolik hastalıklarda beslenme-2		
4	Çocuklarda böbrek hastalıklarında beslenme		
5	Çocuklarda nörolojik hastalıklarda beslenme		
6	Çocuklarda onkolojik hastalıklarda beslenme		
7	Çocuklarda enfeksiyon hastalıklarında beslenme		
8	Ara sınav		
9	Hastanede yapılan vaka çalışmasının (hasta takibinin) sunumu		
10	Hastanede yapılan vaka çalışmasının (hasta takibinin) sunumu		
11	Hastanede yapılan vaka çalışmasının (hasta takibinin) sunumu		
12	Hastanede yapılan vaka çalışmasının (hasta takibinin) sunumu		
13	Hastanede yapılan vaka çalışmasının (hasta takibinin) sunumu		
14	Genel tekrar		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	5	5	5	5	5	5	5
Ö1	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BDB8130	Diabetes Mellitus'ta Karbonhidrat Sayım Tekniği	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek Lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Dersin amacı, öğrencilere diyabet yönetiminde karbonhidrat sayım tekniğinin rolü ile karbonhidrat sayım tekniğinin ilkelerini öğretmektir.
Dersin İçeriği	Karbonhidrat sayımının tanımı, diyabet yönetimindeki etkisi, uygulama aşamaları ve kimlere uygulanabileceği, avantajları-dezavantajları, farklı karbonhidrat sayımı düzeylerinde pratik uygulamalar, vaka takipleri ve sunumu işlenecektir.
Ön Koşulları	Yoktur.
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yoktur.

DERS KAYNAKLARI

Kaynaklar	Ders notları Kütüphane materyalleri Ulusal ve uluslararası bilimsel kitaplar
-----------	--

DERS YAPISI

Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI

Anlatım
Tartışma
Soru-Yanıt
Gözlem
Alan Gezisi
Takım/Grup Çalışması
Rapor Hazırlama ve/veya Sunma
Deney
Uygulama-Ahştırma
Örnek Olay İncelemesi
Sorun/Problem Çözme
Beyin Fırtınası
Proje Tasarımı/Yönetimi
Diğer

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yüğü AKTS Kredisi			:210 / 7

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Diabetes mellitusun yönetiminde öğün planlama yöntemlerini öğrenir.
2	Diabetes mellitusun yönetiminde karbonhidrat sayım tekniğinin rolünü kavrar.
3	Diabetes mellitusun yönetiminde karbonhidrat sayım tekniğinin ilkelerini öğrenir.
4	Diabetes mellitusun yönetiminde karbonhidrat sayım tekniğinin avantajları ve dezavantajlarını öğrenir.
5	Diabetes mellitusun yönetiminde karbonhidrat sayım tekniği ile ilgili güncel bilgileri edinir.
6	Diabetes mellitusun yönetiminde karbonhidrat sayım tekniği ve uygulamalarındaki sorunları irdeler.
7	Diabetes mellitusun yönetiminde karbonhidrat sayım tekniği ve uygulamalarındaki sorunlar ile ilgili çözümleri üretir.

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Karbonhidrat sayımının tanımı ve diyabet yönetimi üzerine kanıt dayalı etkileri		
2	Başlangıç düzeyi karbonhidrat sayımı (birinci basamak)		
3	Orta düzey karbonhidrat sayımı (ikinci basamak)		
4	İleri düzey karbonhidrat sayımı (üçüncü basamak)		
5	İleri düzey karbonhidrat sayımında karbonhidrat/insülin oranı metotları		
6	Karbonhidrat sayımı tekniğinde protein ve yağın rolü		
7	Karbonhidrat sayımının avantajları-dezavantajları		
8	Ara sınav		
9	Örnek vaka çözümü		
10	Örnek vaka çözümü		
11	Makale sunumu ve tartışma		
12	Makale sunumu ve tartışma		
13	Makale sunumu ve tartışma		
14	Genel tekrar		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	5	5	5	5	5	5	5
Ö1	5	5	5	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	5	5	5
Ö3	5	5	5	5	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	5	5	5

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BDB8102	İleri Beslenme I	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek Lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Protein, yağ, karbonhidrat, posa ve alkol'ün özellikleri ve öğelerin metabolizmasının enerji metabolizması ve sağlık üzerindeki etkisinin değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Enerji dengesi, karbonhidrat, protein ve yağ metabolizmaları ve bunların sağlıklı olan etkileşimleri ders, tartışma ve öğrenci seminerleri şeklinde incelenmektedir.
Dersin İçeriği	Makro besin öğelerinin asimilasyonu ve kullanımları vurgulanmakta olup enerji dengesi, karbonhidrat, protein ve yağ metabolizmaları ve bunların sağlıklı olan etkileşimleri ders, tartışma ve öğrenci seminerleri şeklinde incelenmektedir.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ Dr. Öğr. Üyesi Biriz ÇAKIR Dr. Öğr. Üyesi Çiler ÖZENİR Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	1.Introduction to Human Nutrition (ISBN: 978-1-4051-6807-6); The Nutrition Society, 2nd Edition, Wiley-Blackwell Publishing. 2009. 2.Nutrition and Metabolism (ISBN: 978-1-4051-6808-3); The Nutrition Society, Wiley-Blackwell Publishing, 2011. 3.Metabolic Regulation: A Human Perspective, 3rd edition (ISBN: 978-1-4051-8359-8); Wiley-Blackwell Publishing, 2010. 4.Modern Nutrition in Health and Disease, 11th edition (ISBN: 978-1-6054-7461-8); Williams & Wilkins, 2014. 5.Biochemical and Physiological and Molecular Aspects of Human Nutrition, 4th edition (ISBN: 978-0-323-44181-0); Elsevier, 2019.

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Sunum Tartışma Soru-Yanıt Rapor Hazırlama ve/veya Sunma Uygulama-Ahştırma

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yüğü AKTS Kredisi			:210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Beslenme ile ilgili önemli noktalarda ileri düzey bilgi sahibi olur
2	Makro besin öğeleri ve sağlıkla etkileşimleri konusunda bilgi becerilerini uygulama yetkinliği kazanır
3	Beslenme ve diyetetik alanında basılı materyalleri irdeler, derleyip sunar
4	Beslenme ile ilgili yeni konularda tartışma yetkinliği kazanır (düşünme, bilgiye ulaşma, değerlendirme ve sentez edebilme)
5	Beslenme ve Diyetetik alanı ile ilgili yaptığı çalışma sonuçlarını ulusal değerler doğrultusunda birey ve toplum yararına kullanır.

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Genel Giriş		
2	Enerji dengesi ve vücut ağırlığının denetim mekanizmalarına genel bakış		
3	Karbonhidrat metabolizması ve sağlıkla olan etkileşimi		
4	Karbonhidrat metabolizması ve sağlıkla olan etkileşimi		
5	Yağ metabolizması ve sağlıkla olan etkileşimi		
6	Yağ metabolizması ve sağlıkla olan etkileşimi		
7	Protein metabolizması ve sağlıkla olan etkileşimi		
8	Ara sınav		
9	Alkol metabolizması: Beslenme ve sağlık etkileşimleri		
10	Makro besin öğelerinin enerji metabolizmasındaki etkileşimleri		
11	Metabolik regülasyon		
12	Posa: Toplam diyet posası ve diyete eklenen posanın beslenme ve sağlık üzerine etkileri		
13	Sunumlar ve genel değerlendirme		

14	Sunumlar ve genel değerlendirme		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	4	4	5	5	5	5	5
Ö1	5	4	5	5	4	4	4
Ö2	3	3	4	4	5	5	4
Ö3	5	5	4	4	5	5	5
Ö4	4	4	4	4	4	4	4

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	BDB8103	İleri Beslenme II	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek Lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Vitaminler, mineraller ve vücut sıvı dengesinin özellikleri özellikleri, bu öğelerin metabolizmadaki işlevleri, vitamin ve mineral etkileri üzerindeki etkisi ders, tartışma ve öğrenci seminerleri şeklinde incelenmektedir.
Dersin İçeriği	Mikro besin öğelerinin özellikleri, biyokimyasal ve fizyolojik fonksiyonları, vitamin ve mineral etkileşimleri ile yetersizlik belirtileri i şeklinde incelenmektedir.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ Dr. Öğr. Üyesi Biriz ÇAKIR Dr. Öğr. Üyesi Çiler ÖZENİR Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	1.Introduction to Human Nutrition (ISBN: 978-1-4051-6807-6); The Nutrition Society, 2nd Edition, Wiley-Blackwell Publishing, 2009. 2.Nutrition and Metabolism (ISBN: 978-1-4051-6808-3); The Nutrition Society, Wiley-Blackwell Publishing, 2011. 3.Metabolic Regulation: A Human Perspective, 3rd edition (ISBN: 978-1-4051-8359-8); Wiley-Blackwell Publishing, 2010. 4.Modern Nutrition in Health and Disease, 11th edition (ISBN: 978-1-6054-7461-8); Williams & Wilkins, 2014. 5.Biochemical and Physiological and Molecular Aspects of Human Nutrition, 4th edition (ISBN: 978-0-323-44181-0); Elsevier, 2019.

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI

Sunum
Tartışma
Soru-Yanıt
Rapor Hazırlama ve/veya Sunma
Uygulama-Ahştırma

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ

Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yüğü AKTS Kredisi			:210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI

Sıra No	Açıklama
1	Beslenme ile ilgili önemli noktalarda ileri düzey bilgi sahibi olur,
2	Mikro besin öğeleri ve sağlıkla etkileşimleri konusunda bilgi becerilerini uygulama yetkinliği kazanır,
3	Beslenme alanında basılı materyalleri irdeler, derleyip sunar
4	Beslenme ile ilgili yeni konularda tartışma yetkinliği kazanır (düşünme, bilgiye ulaşma, değerlendirme ve sentez edebilme)
5	Beslenme ile ilgili önemli noktalarda ileri düzey bilgi sahibi olur,

DERS KONULARI

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Genel Giriş		
2	Beslenmede mikro besin öğelerinin yeri		
3	Yağda çözünen vitaminler ve sağlıkla olan etkileşimi (A, D)		
4	Yağda çözünen vitaminler ve sağlıkla olan etkileşimi (E, K)		
5	Suda çözünen vitaminler ve sağlıkla olan etkileşimi (Tiamin, Riboflavin, Niasin)		
6	Suda çözünen vitaminler ve sağlıkla olan etkileşimi (B6, Folat, B12)		
7	Suda çözünen vitaminler ve sağlıkla olan etkileşimi (C , Pantotenik asit, Biotin)		

8	Ara sınav		
9	Mineraller ve sağlıkla olan etkileşimi (Kalsiyum, Fosfor)		
10	Mineraller ve sağlıkla olan etkileşimi (Demir, Çinko, İyot)		
11	Mineraller ve sağlıkla olan etkileşimi (Bakır, Selenyum, Krom, Flor)		
12	Mikro besin öğeleri ve gen ekspresyonu		
13	Pro- ve antioksidan olarak mikro besin öğeleri ve sağlıkla etkileşimleri		
14	Sunum ve genel değerlendirme/tartışma		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	4	4	5	5	5	5	5
Ö1	5	4	5	5	5	4	4
Ö2	4	4	4	4	5	5	4
Ö3	5	5	4	4	5	5	5
Ö4	4	4	4	4	4	4	4

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BDB8118	Vücut Ağırlığı Yönetiminde Bilimsel Yaklaşımlar	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek Lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Vücut ağırlığı yönetimi tanımını, epidemiyolojisini, enerji metabolizmasını, vücut ağırlığının değerlendirilmesinde kullanılan güncel yaklaşımları, vücut ağırlığının yönetiminde ağırlık değişiminin yol açtığı tıbbi sorunları, popüler diyetleri, diyetisyenin rolünü, vücut ağırlığının yönetiminde besin destekleri kullanımını öğretmektir.
Dersin İçeriği	Obezitenin epidemiyolojisi, vücut ağırlığının değerlendirilmesine etki eden faktörler, vücut ağırlığının değerlendirilmesinde kullanılan bazı antropometrik yöntemleri, vücut ağırlığı değişimlerinde oluşabilecek sağlık sorunları ve çözüm önerileri, vücut ağırlığı yönetiminde diyetisyenin rolü ile ilgili konuları içerir.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ Dr. Öğr. Üyesi Biriz ÇAKIR Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	1. Wolfgang Meyerhof (Ed), Ulrike Beisiegel (Ed), Hans-Georg Joost (Ed) Sensory and Metabolic Control of Energy Balance, Springer, 2010 2. Martha H. Stipanuk, Marie A. Caudill Biochemical, Physiological, and Molecular Aspects of Human Nutrition, 2012
DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0

Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI

Sunum ve Anlatım, Soru Yanıt, Tartışma şeklinde planlanmaktadır.

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ

Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yüğü AKTS Kredisi			:210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI

Sıra No	Açıklama
1	Vücut ağırlığı yönetiminin ne anlama geldiğini öğrenir. Epidemiyolojisi ile ilgili bilgi kazanır
2	Enerji metabolizmasının vücut ağırlığının denetimindeki etkisini bilir
3	Vücut ağırlığının değerlendirilmesinde kullanılan güncel yaklaşımları öğrenir
4	Vücut ağırlığının yönetiminde ağırlık değişiminin yol açtığı tıbbi sorunları bilir
5	Popüler diyetler hakkında bilgi sahibi olur

DERS KONULARI

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Obezitenin tanımı, bugünü ve geleceği		
2	Obezitenin epidemiyolojisi		
3	Enerji homeostazı		

4	Enerji metabolizmasının düzenlenmesinde hormonların rolü		
5	Enerji metabolizmasının düzenlenmesinde nörotransmitterlerin rolü		
6	Vücut ağırlığının değerlendirilmesinde kullanılan güncel yaklaşımlar		
7	Vücut ağırlığı ve diabetes mellitus		
8	Ara sınav		
9	Vücut ağırlığı ve kalp damar hastalıkları		
10	Vücut ağırlığı ve metabolik sendrom		
11	Vücut ağırlığı ve kanser		
12	Vücut ağırlığı ve diğer kronik hastalıklar		
13	Vücut ağırlığının yönetiminde fiziksel aktivitenin rolü		
14	Vücut ağırlığı yönetimi ve yaşam kalitesi		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	4	4	5	5	5	5	5
Ö1	3	3	5	5	5	4	4
Ö2	4	4	4	4	5	5	4
Ö3	5	5	3	4	5	5	5
Ö4	5	4	5	4	3	4	4

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BDB8109	Yaşlılıkta Beslenme ve Sağlığın Korunması	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek Lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Yaşlılığın tanımını, yaşlılıkta meydana gelen değişiklikleri, yaşlılıkta beslenmenin önemini, enerji ve besin ögesi gereksinimlerini, yaşlılıkta sağlıklı beslenme önerilerini, beslenme durumunun değerlendirilmesini, yaşlanma ile oluşan beslenmeye bağlı sağlık sorunlarını öğretmektir.
Dersin İçeriği	Yaşlılıkta beslenmenin önemi, besin tüketimini etkileyen faktörler, besin ve besin ögesi gereksinimleri, beslenme durumunun değerlendirilmesi, araştırmalar ve eğitim, yaşlılık döneminde sık rastlanılan kronik hastalıkların önlenmesi incelenmektedir.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ Dr. Öğr. Üyesi Biriz ÇAKIR Dr. Öğr. Üyesi Çiler ÖZENİR Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	1. Konu ile ilgili uluslararası nitelikteki dergilerdeki derleme yazılar ve araştırma makaleleri 2. Geriatric Nutrition (Ed:Morley JE, Thomas DR) CRC Press Taylor & Francis Group, USA 2007. 3. Geriatri ve Gerontoloji, (Ed. Arıoğul S), MN & Nobel Basım Yayın Tic. ve San. Ltd. Şti. Ankara, 2006. 4. Temel Geriatri, (Ed. Kutsal Gökçe Y), Güneş Tıp Kitapevi Kırt. Tic. Ltd. Şti. Ankara, 2006. 5. Handbook of Clinical Nutrition and Aging, (Ed:Bales CW, Wellman NS) Second Ed. Humana Press, 2009.

	6. Keep Fit For Life. Meeting the Nutritional Needs of Older Persons, WHO, Tufts University Science and Policy, Malta, 2002. 7. Geriatrik Bilimler (Ed. Kutsal YG, Cangöz B, Baydar T). Hacettepe Üniversitesi Yayınları, 2018. 8. Ders notları
--	---

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Sunum ve Anlatım, Soru Yanıt, Tartışma şeklinde planlanmaktadır.

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			:210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Risk grubu içerisinde yer alan yaşlıların beslenmesini etkileyen faktörleri öğrenir
2	Yaşlı sağlığının korunması, iyileştirilmesi, geliştirilmesi konusunda bilgi sahibi olur
3	Yaşlanma sonucu oluşan fiziksel ve fizyolojik değişimleri öğrenir
4	Yaşlılarda sıklıkla gözlenen hastalıklar ve nedenlerini bilir
5	Yaşlılarda sağlıklı beslenmeyi sağlayabilecek plan ve programları uygulayabilir

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Yaşlanma ve yaşlılıkla ilgili tanımlar		
2	Dünyada ve Türkiye'de yaşlı nüfus ve yaşam süresi		
3	Türkiye'de yaşlıların durumu		
4	Yaşlanma sonucu oluşan değişimler I		
5	Yaşlanma sonucu oluşan değişimler II		
6	Yaşlıların enerji ve besin ögesi gereksinimleri I		
7	Yaşlıların enerji ve besin ögesi gereksinimleri II		
8	Ara sınav		
9	Yaşlılar için sağlıklı beslenme önerileri		
10	Yaşlıların beslenme durumunun değerlendirilmesi		
11	Yaşlılarda sık görülen kronik hastalıklar ve beslenme		
12	Yaşlılarda besin ilaç etkileşimleri		
13	Yaşlılıkta yaşam kalitesinin artırılması ve sağlığın korunması		
14	Ödev sunumları		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	4	4	5	5	5	5	5
Ö1	5	4	5	5	5	4	4
Ö2	4	4	4	4	5	5	4
Ö3	5	5	4	4	5	5	5
Ö4	5	4	5	4	3	4	4

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	BDB8112	Böbrek Hastalıkları ve Beslenme	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek Lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Böbrek hastalıklarının oluşumunda ve tedavisinde beslenmenin etkisini öğrenmek Böbrek hastalarında kişiye özgü beslenme programlarını geliştirmek.
Dersin İçeriği	Böbrek fizyolojisi, böbrek hastalıklarının etiyolojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavisi incelenecektir.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ
Dersin Yardımcıları	

Bu belge, güvenli elektronik İmza ile imzalanmıştır.

Evrak sorgulaması <http://dogrulama.kku.edu.tr/envision.sorgula/belgedogrulama.aspx?eD=BSE5TK287B&eS=196748> adresinden yapılabilir.

Dersin Staj Durumu	Yok
DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	1-Mahan LK and Raymond JL (eds) Krause's Food & the Nutrition Care Process, 14th edn. Elsevier Saunders, 2017 2-Perry, S. & Hartley, G. Acute and chronic kidney disease. In: J. Gandy (ed), Manual of Dietetic Practice, 5th edn. Wiley Blackwell, Oxford, 2014 3-Kopple J, Massry S, Kalantar-Zadeh K Nutritional Management of Renal Disease 3rd edn. Academic Press, 2013 4-Campbell, K. Nutrition support in kidney disease. In: M. Hickson, S. Smith (ed), Advanced Nutrition and Dietetics in Nutrition Support Wiley Blackwell, Oxford. 2018 5-Ross, A. C., Caballero, B. H., Cousins, R. J., Tucker, K. L., & Ziegler, T. R. Modern nutrition in health and disease: Eleventh edition. Wolters Kluwer Health Adis (ESP), 2012
DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Sunum ve Anlatım, Soru Yanıt, Tartışma şeklinde planlanmaktadır.

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yüğü AKTS Kredisi			:210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Böbrek hastalıklarının beslenme tedavileri hakkında son yıllara ait yeni bilgileri öğrenir
2	Böbrek hastalıkları ile ilgili var olan beslenme tedavi programlarına yeni literatür bilgilerini adapte ederek geliştirir.

3	Böbrek hastalığı olan hastaların beslenme sorunlarını irdeler
4	Böbrek hastalığı olan hastaların beslenme sorunlarını giderecek çözümler üretir
5	Böbrek transplantasyonu olan hastaların beslenme tedavilerini öğrenir

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Akut glomerulonefrit ve beslenme		
2	Kronik glomerulonefrit ve beslenme		
3	Literatür tartışması, seminer		
4	Nefrotik sendrom ve beslenme		
5	Literatür tartışması, seminer		
6	Akut böbrek yetmezliği ve beslenme		
7	Kronik böbrek yetmezliği ve beslenme		
8	Ara sınav		
9	Hemodiyaliz-pertion diyaliz ve beslenme		
10	Literatür tartışması, seminer		
11	Transplantasyon ve beslenme		
12	Böbrek taşları ve beslenme		
13	Literatür tartışması, seminer		
14	Literatür tartışması, seminer		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	4	4	5	5	5	5	5
Ö1	5	4	5	5	5	4	4
Ö2	4	4	4	4	5	5	4
Ö3	5	5	4	4	5	5	5
Ö4	5	4	5	4	3	4	4

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	BDB8101	Seminer	0+0	0	2

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek Lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Beslenme ve Diyetetik alanında uzmanlaşmak isteyen bilim uzmanlığı ve doktora öğrencilerine bir konuyu araştırma, rapor etme ve sunma becerisini kazandırmak.
Dersin İçeriği	Beslenme ve Diyetetik alanında öğrencinin ilgi duyduğu, güncel bir konu belirlenerek, literatür taraması ve/veya veri toplama yöntemleri kullanılarak konu hakkında sistematik biçimde veri toplanması, elde edilen bilgilerin sistematik biçimde raporlaştırılması ve hazırlanan raporun sözel olarak sunulmasını içerir.
Ön Koşulları	Yok

Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ Dr. Öğr. Üyesi Biriz ÇAKIR Dr. Öğr. Üyesi Çiler ÖZENİR Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI

Kaynaklar	1.Bowman BA and Russell RM (eds).Present Knowledge in Nutrition, eighth edition, ILSI Press, Washington,DC,2001. 2.Prof Dr. Gül den Köksal, Uz. Dyt Hülya Gökmen. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi, Hatiboğlu Yayınevi, 2000, Acosta PB, Yannicelli S. The Ross Metabolic Formula System Nutrition Support Protocols, 3rd Ed, Ohio, 1997. 3.Beslenme ve diyet dergileri, pediatri dergileri (J Inherit Metab Dis, Pediatrics, JADA, Am J Clin. Nutr, vb.) 4.Clinical Paediatric Dietetics Vanessa Shaw, Lawson M, Blackwell Scientific Publications, 1994. 5.Pediatri. Olcay Neyzi, Türkan Ertuğrul, Nobel Tıp Kitabevi, 2002.
-----------	---

DERS YAPISI

Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI

Sunum ve Anlatım, Soru Yanıt, Tartışma şeklinde planlanmaktadır.

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ

Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	7	98
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			:210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI

Sıra No	Açıklama
1	Beslenme ve diyetetik alanında bilim uzmanlığı yapan öğrencilerin, uzmanlaşmak istedikleri konuda detaylı inceleme yapmalarını sağlar
2	Bu öğrencilerin ilerideki tez ve diğer klinik araştırmaları için bilimsel veri tabanı oluşmasını sağlar
3	Bu öğrencilerin beslenme ve diyetetik alanındaki zayıf yönlerini belirleyerek, bilimsel verilerin ışığında bilgilerini tamamlayıcı bir seminer hazırlamasına yardımcı olur

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Diyetetik semineri dersine giriş, konuların belirlenmesi		
2	Yayın tarama, yayınların incelenmesi		
3	Yayın tarama, yayınların incelenmesi		
4	Yayın tarama, yayınların incelenmesi		
5	Yayın tarama, yayınların incelenmesi		
6	Yayın tarama, yayınların incelenmesi		
7	Yayın tarama, yayınların incelenmesi		
8	Yayın tarama, yayınların incelenmesi		
9	Seminer raporunun yazılması		
10	Seminer raporunun yazılması		
11	Seminer raporunun yazılması		
12	Seminer raporunun yazılması		
13	Seminer raporunun yazılması		
14	Seminer raporunun yazılması		
15	Genel Değerlendirme		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	4	4	4	5	4	4	5
Ö1	5	4	4	5	5	4	4
Ö2	3	4	5	4	5	5	4
Ö3	5	5	4	4	5	4	5
Ö4	5	4	5	4	3	4	4

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	BDB8119	Besin Destekleri ve Sağlık	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek Lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Besin desteği, türleri, tebliğler doğrultusunda özellikleri, kullanım alanları, beslenme sorunlarının önlenmesindeki
Dersin İçeriği	Besin desteklerinin beslenme yetersizlikleri ve kronik hastalıkların önlenmesindeki yeri, ülkemizde ve dünyada yapılan uygulamalar incelenecektir.

Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ Dr. Öğr. Üyesi Biriz ÇAKIR Dr. Öğr. Üyesi Çiler ÖZENİR Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI

Kaynaklar	1.Geoffrey P. Webb, Dietary Supplements & Functional Foods, Blackwell Publishing, 2006. 2. Kelly A. Meckling, Nutrient-Drug Interactions, Taylor & Francis Publishing, 2007. 3.Pamela Mason, Dietary Supplements, Pharmaceutical Press, 2007.
-----------	---

DERS YAPISI

Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI

Sunum Tartışma Soru-Yanıt Rapor Hazırlama ve/veya Sunma
--

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ

Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüktü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yüktü AKTS Kredisi			:210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI

Sıra No	Açıklama
1	Besin desteği nedir öğrenir.
2	Besin desteği türleri ile tebliğler doğrultusunda özelliklerini öğrenir.
3	Besin desteklerinin beslenme yetersizlikleri ve kronik hastalıkların önlenmesindeki yerini ülke politikaları ve yayınlar ile irdelenmesi ile kavrar.
4	Besin desteklerinin beslenme yetersizlikleri ve kronik hastalıkların önlenmesindeki yerini öğrenir.
5	Etiket okuma ve değerlendirmeyi iyi bir şekilde öğrenir.

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Giriş		
2	Besin Destekleri Mevzuatları ve Besin Desteği Çeşitleri		
3	Vitamin ve mineral destekleri-1		
4	Vitamin ve mineral destekleri-2		
5	Bitkisel destekler		
6	Besin destekleri ve ilaç etkileşimi		
7	Besin destekleri ve besin ögesi etkileşimi		
8	Ara Sınav		
9	Besin zenginleştirme politikaları		
10	Vaka çalışması: Folik asit		
11	Vaka çalışması: Demir		
12	Vaka çalışması: D vitamini		
13	Öğrenci seminer sunumları		
14	Projelerin değerlendirilmesi		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	5	5	5	5	4	4	3
Ö1	5	4	4	5	4	4	3
Ö2	4	5	4	4	4	5	5
Ö3	5	5	4	5	3	5	4
Ö4	4	5	4	5	5	5	5

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BDB8123	Besin Analizleri I	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek Lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli

Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilere besinlerin fiziksel ve kimyasal özellikleri ve fonksiyonlarını anlamalarını sağlayacak bilgi ve becerilerin kazandırılmasıdır
Dersin İçeriği	Besin analiz ilkeleri, pH ve titre edilebilir asitlik, nem ve toplam katı madde tayini, kül analizi, mineral analizi, karbonhidrat analizi, posa analizi, yağ analizi, protein analizi, vitamin analizi, pigment analizi, mikotoksin analizi, analitik verilerin değerlendirilmesi incelenmektedir.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Murat Gökgöz Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ Dr. Öğr. Üyesi Çiler ÖZENİR
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI

Kaynaklar	-Gıda Kimyası, Arsan Bilişli, 2012 ISBN: 0310181996. -Gıda Kimyası, Mehmet Demirci, Şubat 2012 6. Baskı ISBN: 975-97146-2-0. -Gıda Kimyası, İlbelge Saldamlı, Ankara 2004 ISBN: ISBN 9789756331163. -Çeşitli bilimsel dergilerden elde edilen makaleler
-----------	--

DERS YAPISI

Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI

Sunum ve Anlatım, Soru Yanıt, Tartışma şeklinde planlanmaktadır.

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Yarıyıl Çalışmaları	Sayı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ

Etkinlik	Sayı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80

Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yüğü AKTS Kredisi			:210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Besinlerin yapısını, depolama, üretim, pişirme ve hazırlama süreçlerinde yapılarındaki değişimleri ve besin analiz yöntemlerini beslenme ile ilişkilendirebilmesi
2	Üretimden tüketime besinlerde kimyasal değişimleri ve bu değişimlerin besin değerlerine etkilerini yorumlayabilmesi
3	Besin kimyası dersinde edindiği bilgiler ile besinler ve insan sağlığı arasındaki ilişkiyi yorumlayabilmesi
4	Besinle ilgili temel analizlerin ilkesini açıklar.
5	Besinin kalitesini etkileyen fiziksel ve kimyasal reaksiyonları tanımlar.

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Besin kimyasına giriş		
2	Suyun besinlerdeki önemi		
3	Besinlerde karbohidratlar		
4	Besinlerde lipidler		
5	Besinlerde amino asitler, peptidler ve proteinler		
6	Besinlerde enzimler		
7	Besinlerde mineraller		
8	Ara Sınav		
9	Besinlerde vitaminler		
10	Oksidasyon ve besinlerdeki etkileri		
11	Alkoller ve fermentasyon		
12	Alkaloidler		
13	Besin kimyasında kullanılan deneysel tayin yöntemleri		
14	Endüstriyel besin analiz yöntemleri		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	4	5	5	4	3	4	4
Ö1	5	3	4	4	3	2	4
Ö2	4	5	3	4	3	3	3
Ö3	5	5	4	5	3	5	4
Ö4	4	5	4	5	5	5	5

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	BDB8124	Besin Analizleri II	3+0	3	7

Bu belge, güvenli elektronik İmza ile imzalanmıştır.

Evrak sorgulaması <http://dogrulama.kku.edu.tr/envision.sorgula/belgedogrulama.aspx?eD=BSE5TK287B&eS=196748> adresinden yapılabilir.

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek Lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Besin kimyası ve analizlerine yönelik temel kavram ve uygulamaları (besinlerde gerçekleşen kimyasal değişiklikler, kimyasal ve fiziksel reaksiyonlar) hakkında bilgi sahibi olunmasını sağlamaktır.
Dersin İçeriği	Yağlar (Lipidler); sınıflandırılması, elzem yağ asitleri (çok derecede doymamış yağ asitleri: PUFA), yağların sınıflandırılması, elzem yağ asitleri (çok derecede doymamış yağ asitleri: PUFA), pişirme koşullarının yağlara (yağ asitlerine) etkisi, radikalik tepkimeler (otooksidasyon), akrolein ve diğer etkin aldehitlerin oluşumu, E vitamininin antioksidan etkisi, trans ve cis yağ asitlerinin beslenme açısından önemi, lipoproteinler,yağ tadı veren olestra (sukroz poliesteri), proteinler; yapıları ve sınıflandırılması (elzem aminoasitler), pişirme koşullarının proteinlere etkisi (Schiff bazı oluşumu), bazı gıdalardaki sınırlı elzem aminoasitler, vitaminler: suda çözünen vitaminler: B1, B2, B12, Pantotenik asit, Biotin, Folik asit, B6 (amino grubunun taşınmasında Schiff bazı oluşumu), Niasin ve C vitamini, yağda çözünen vitaminler: A (Görme olayında Schiff bazı oluşumu, niasinin görevi) ve D vitaminleri, E (E vitamininin antioksidan özelliği) ve K vitaminleri, mineraller: makro-elementler: Ca, Mg, P,F, Na,K, Cl, I ve diğ, mikro-elementler: Fe, Cu, Zn, Mn, Se ve diğ. konularını kapsar.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Murat Gökgöz Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ Dr. Öğr. Üyesi Çiler ÖZENİR
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	-Gıda Kimyası, Arsan Bilişli, 2012 ISBN: 0310181996. -Belitz, HD.,Grosch, W.FoodChemistry.Springer-Verlag Berlin Heidelberg-Germany,1999. -Fennema OR.Food Chemisrty.Third Ed. Marcel Dekker, INC. New York, 1996.

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Sunum ve Anlatım, Soru Yanıt, Tartışma şeklinde planlanmaktadır.

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			:210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Besin kalitesinin duyuşal olarak değerlendirilmesinde kullanılan yöntemleri bilir ve uygular.
2	Fonksiyonel besinler hakkında yeterli bilgiye sahip olur.
3	Besin bilimiyle ilgili güncel konuları tartışma becerisini kazanır.
4	Besin bileşenlerinin kimyasal olarak önemli özelliklerini ayırt eder ve tanımlar.
5	Besinin kalitesini etkileyen fiziksel ve kimyasal reaksiyonları tanımlar.

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Yağlar (Lipitler); sınıflandırılması, elzem yağ asitleri (çok derecede doymamış yağ asitleri: PUFA)		
2	Gıda Kimyası açısından yağların önemi		
3	Pişirme koşullarının yağlara (yağ asitlerine) etkisi, radikalik tepkimeler (otooksidasyon), Akrolein ve diğer etkin aldehitlerin oluşumu, E vitamininin antioksidan etkisi		
4	Trans ve cis yağ asitlerinin beslenme açısından önemi		
5	Lipoproteinler, yağ tadı veren olestra (sukroz poliesteri)		
6	Proteinler; yapıları ve sınıflandırılması (elzem aminoasitler)		
7	Pişirme koşullarının proteinlere etkisi (Shiff bazı oluşumu), bazı gıdalardaki elzem aminoasitler		
8	Ara Sınav		
9	Vitaminler; Suda çözünen vitaminler; B1, B2, B12, Pantotenik asit, Biotin, Folik asit		
10	Vitaminler; Suda çözünen vitaminler (Devam); B6 (amino grubunun taşınmasında Schiff bazı oluşumu), Niasin ve C vitamini		
11	Vitaminler; Yağda çözünen vitaminler; A (Görme olayında Schiff bazı oluşumu, niasinin görevi) ve D vitaminleri		
12	AlVitaminler; Yağda çözünen vitaminler (Devam); E (E vitamininin antioksidan özelliği) ve K vitaminleri		
13	Mineraller; Makro-elementler; Ca, Mg, P, F, Na, K, Cl, I ve diğ.		
14	Mineraller; Mikro-elementler; Fe, Cu, Zn, Mn, Se, ve diğ. Araştırmalarımızdan örnekler		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	3	4	4	3	4	4	5
Ö1	3	3	4	3	5	2	4
Ö2	4	4	3	4	4	4	3
Ö3	3	5	4	3	4	3	4
Ö4	4	5	4	3	5	5	5

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BDB8126	Yetişkinlerde Klinik Beslenmede Sorunlar I	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek Lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Klinik beslenmede var olan sorunları öğrenmek, klinik beslenmede sorunu olan hastanede yatan yetişkin hastaların diyetlerinde var olan beslenme sorunları ile ilgili değişiklik yapmayı öğrenmek.
Dersin İçeriği	Klinik beslenmede sorunlar ve bu sorunlar ile hastalıklar arasındaki ilişki.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ Dr. Öğr. Üyesi Çiler ÖZENİR
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	-Bowman BA and Russell RM (eds).Present Knowledge in Nutrition, eighth edition,ILSI Press,Washington,DC,2001. -Baysal A, Aksoy M, Bozkurt N, Kutluay Merdol T, Pekcan P, Keçecioglu S, Besler T, Mercanligil SM. Diyet El Kitabı, 6. baskı, Hatıra Yayınları, Ankara, 2011. -Uluslararası beslenme ve diyet dergileri (European J Clin Nutr, JADA, Am J Clin. Nutr, etc.) ve kitaplar

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Sunum Tartışma Soru-Yanıt Rapor Hazırlama ve/veya Sunma Uygulama-Alıştırma

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0

Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			:210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Klinikte karşılaşılan beslenme sorunlarının neler olabileceğini öğrenmek
2	Klinikte karşılaşılan beslenme sorunlarının nelerden kaynaklanabileceğini irdelemek
3	Klinikte karşılaşılan beslenme sorunlarına çözüm önerileri getirmek
4	Klinik beslenmede karşılaşılan sorunlarla baş etme becerisini kazanmak
5	Hastane koşullarına göre oluşabilecek farklı durumlarda hastanın beslenmesi ile ilgili neler yapılabileceğini öğrenmek

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Klinik beslenmede sorunlar		
2	Klinik beslenmede sorunlar		
3	Klinik beslenmede sorunlar		
4	Hastanede vaka çalışması (hasta takibi)		
5	Hastanede vaka çalışması (hasta takibi)		
6	Hastanede vaka çalışması (hasta takibi)		
7	Hastanede vaka çalışması (hasta takibi)		
8	Ara Sınav		
9	Vaka çalışmalarının sunumu		
10	Vaka çalışmalarının sunumu		
11	Vaka çalışmalarının sunumu		
12	Vaka çalışmalarının sunumu		
13	Vaka çalışmalarının sunumu		
14	Genel Değerlendirme		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	4	5	4	5	4	4	5

Ö1	4	4	3	4	5	4	4
Ö2	4	4	3	4	4	5	3
Ö3	3	5	4	4	4	3	4
Ö4	4	5	4	3	5	5	5

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	BDB8127	Yetişkinlerde Klinik Beslenmede Sorunlar II	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek Lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Klinik beslenmede var olan sorunları öğrenmek, klinik beslenmede sorunu olan hastanede yatan yetişkin hastaların diyetlerinde var olan beslenme sorunları ile ilgili değişiklik yapmayı öğrenmek.
Dersin İçeriği	Klinik beslenmede sorunlar ve bu sorunlar ile hastalıklar arasındaki ilişki.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	-Bowman BA and Russell RM (eds).Present Knowledge in Nutrition, eighth edition,ILSI Press,Washington DC,2001. -Baysal A, Aksoy M, Bozkurt N, Kutluay Merdol T, Pekcan P, Keçecioglu S, Besler T, Mercanlıgil SM. Diyet El Kitabı, 6. baskı, Hatiboğlu Yayınevi,Ankara,2011. -Uluslararası beslenme ve diyet dergileri (European J Clin Nutr, JADA, Am J Clin. Nutr, etc.) ve kitaplar

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Sunum Tartışma Soru-Yanıt Rapor Hazırlama ve/veya Sunma Uygulama-Ahştırma

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			:210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Klinikte karşılaşılan beslenme sorunlarının neler olabileceğini öğrenmek
2	Klinikte karşılaşılan beslenme sorunlarının nelerden kaynaklanabileceğini irdelemek
3	Klinikte karşılaşılan beslenme sorunlarına çözüm önerileri getirmek
4	Klinik beslenmede karşılaşılan sorunlarla baş etme becerisini kazanmak
5	Hastane koşullarına göre oluşabilecek farklı durumlarda hastanın beslenmesi ile ilgili neler yapılabileceğini öğrenmek

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Klinik beslenmede sorunlar		
2	Klinik beslenmede sorunlar		
3	Klinik beslenmede sorunlar		
4	Hastanede vaka çalışması (hasta takibi)		
5	Hastanede vaka çalışması (hasta takibi)		
6	Hastanede vaka çalışması (hasta takibi)		
7	Hastanede vaka çalışması (hasta takibi)		
8	Ara Sınav		
9	Vaka çalışmalarının sunumu		
10	Vaka çalışmalarının sunumu		
11	Vaka çalışmalarının sunumu		
12	Vaka çalışmalarının sunumu		
13	Vaka çalışmalarının sunumu		
14	Genel Değerlendirme		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	4	5	4	5	4	4	5
Ö1	4	4	3	4	5	4	4
Ö2	4	4	3	4	4	5	3
Ö3	3	5	4	4	4	3	4
Ö4	4	5	4	3	5	5	5

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BDB8105	Bebek ve Okul Öncesi Çocuk Beslenmesi	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Bebek ve çocuklarda fizyolojik ve metabolik değişiklikleri ve beslenme ile ilgili etkileşimlerini belirlemek, enerji ve besin öğeleri gereksinimleri belirlemek, 0-5 yaş grubu çocuklarda yeterli ve dengeli beslenme ilkelerini öğrenmek, ilgili bilimsel araştırmaları tartışmak, klinik ve toplum beslenmesine yönelik eğitim ve uygulamaları yorumlamak, uygulama alanlarına dahil edebilmek amaçlanmıştır.
Dersin İçeriği	Dünyada ve Türkiye’de çocuk beslenmesinin önemi, beslenme ve bilişsel gelişim, 0-1 yaş grubu çocukların özellikleri, gereksinimleri, anne sütünün önemi, çocuk mamaları ve özellikleri, tamamlayıcı beslenme, oyun çocuğu (toddlers 0-3 yaş çocuk) beslenmesi, okul öncesi (3-5 yaş) çocukların beslenmesi, menü planlama, iştahsızlık-yemek seçme, çocukluk çağı şişmanlığı, sorunları ve beslenme tedavisi yaklaşımları
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Çiler ÖZENİR / Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ / Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ / Dr. Öğr. Üyesi Biriz ÇAKIR
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	Uluslararası beslenme ve diyet, medikal dergiler 1. American Journal of Clinical Nutrition 2. Journal of Pediatrics 3. Journal of American Dietetic Association (JADA) 4. Katkı Pediatri Dergileri Kitaplar 1. Samur G(Çeviri Editörü).Essentials of Pediatric Nutrition (Pediatrik Beslenmenin Esasları) Samour PQ and King K (Eds.) Jones Barlett Learning Publishing/Nobel Akademik Yayıncılık Yayın No: 1585, 360sf., ISBN 978 605 320 492 3, 2016 Ankara. 2. Köksal G, Gökmen H . Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. Hatiboğlu Yayınları, Ankara, 2019. 3. Essentials of Life Cycle Nutrition (Eds: Sharlin J, Edelstein S), Jones and Barletts Publishers, 2011, USA. 4. Vanessa Shaw, Margaret Lawson (ed). Clinical paediatric dietetics. Ames, Iowa : Blackwell Pub, Oxford, UK, 2013.

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	% 0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI

Anlatım
Tartışma
Rapor Hazırlama ve/veya Sunma
Proje Tasarımı/Yönetimi

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			: 210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Bebek ve çocuklarda büyüme ve gelişme ile beslenme ilişkisi ve önemi hakkında bilgi edinir.
2	Bu dönemdeki beslenme ile ilişkili sorunları öğrenir ve çözüm önerileri geliştirir.
3	Çocuk beslenmesinde enerji ve makro/mikro besin öğelerinin önemi hakkında bilgi edinir.
4	Çocuklarda enerji, besin ve besin öğeleri gereksinimlerini öğrenir.
5	

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Türkiye’de ve Dünyada bebek beslenmesi ile ilgili programlar ve uygulamalar		
2	0-1 yaş bebeklerin genel beslenme ilkeleri		
3	0-1 yaş bebeklerin enerji ve makro besin öğeleri gereksinimleri		
4	0-1 yaş bebeklerin enerji ve mikro besin öğeleri gereksinimleri		
5	Anne sütü ve uygulamaları		
6	Tamamlayıcı beslenme		
7	1-3 yaş grubu çocukların beslenme özellikleri, ulusal ve uluslararası uygulamalar		
8	Ara sınav		
9	Okul öncesi (3-5 yaş grubu) çocukların beslenme özellikleri, ulusal ve uluslararası uygulamalar		
10	1-5 yaş çocukların enerji ve makro besin öğeleri gereksinimleri, mikro besin öğeleri gereksinimleri		
11	1-5 yaş çocukların mikro besin öğeleri gereksinimleri, Kreşlerde Beslenme		
12	Beslenme ile ilişkili Sorunlar ve çözümü (iştahsızlık, aşırı yeme, besin alerjileri, şişmanlık, beslenme anemileri vb.)		

13	Makale tartışma, genel değerlendirme		
14	Makale tartışma, genel değerlendirme		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	4	5	4	4	5	5	5
Ö1	5	4	5	4	5	4	5
Ö2	4	4	4	5	5	5	5
Ö3	5	4	4	5	5	5	4
Ö4	5	4	4	5	5	4	4

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	BDB8107	Farklı Spor Dallarında Beslenme	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Spor beslenmesinin temel prensipleri, performansı arttırmak için beslenme uygulamaları, ergojenik yardımcıları ve farklı koşullarda spor beslenmesi
Dersin İçeriği	Egzersiz, beslenme ve sağlık etkileşimi, sporcuların enerji ve makro besin öğeleri, sporcuların mikro besin öğeleri, antrenman / müsabaka beslenmesinin önemi, ergojenik yardım, vücut kompozisyonu ve ağırlık kontrolü, farklı koşullarda egzersizde beslenme özellikleri
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ / Dr. Öğr. Üyesi Çiler ÖZENİR
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	1. Maughan, R.J., Nutrition in Sport, MPG Books LTD, GB, 2001. 2. Clark, N., Sports Nutrition Guidebook, (second ed.), Human Kinetics, USA, 1997. 3. Williams, H.M., Nutrition for Fitness and Sport, Brown Benchmark, USA, 1995. 4. Howley, E., Frank, B.D., Health and Fitness Instructor's Handbook, third ed Human Kinetics, USA, 1997. 5. Ersoy, G. Egzersiz ve Spor Yapanlar için Beslenme, Damla Matbaacılık, Ankara, 2000.

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	% 0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Anlatım
Tartışma
Rapor Hazırlama ve/veya Sunma

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam:	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			: 210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Egzersiz, beslenme ve sağlık etkileşimi konusunda bilgi edinir.
2	Sporcuların enerji ve makro besin öğeleri gereksinimlerini bilir.
3	Sporcuların mikro besin öğeleri gereksinimleri ve sıvı tüketiminin önemini kavrar.
4	Antrenman / müsabaka öncesi, sırası ve sonrası beslenme özelliklerini öğrenir.
5	Ergojenik yardım konusunu kavrar.
6	Farklı koşullarda egzersizde beslenme özellikleri konusunda fikir sahibi olur.

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Egzersiz, beslenme ve sağlık etkileşimi		
2	Sporcuların enerji ve makro besin öğesi gereksinimleri		
3	Sporcuların enerji ve makro besin öğesi gereksinimleri		
4	Sporcuların mikro besin öğesi gereksinimleri		
5	Sporcuların mikro besin öğesi gereksinimleri		
6	Sporcularda sıvı tüketiminin önemi		
7	Antrenman/müsabaka öncesi, sırası ve sonrası beslenme özellikleri		
8	Ara sınav		
9	Ergojenik yardım		
10	Ergojenik yardım		
11	Vücut kompozisyonu ve ağırlık kontrolü		
12	Vücut kompozisyonu ve ağırlık kontrolü		
13	Farklı koşullarda egzersizde beslenme özellikleri		
14	Farklı koşullarda egzersizde beslenme özellikleri		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	4	4	4	5	5	5	4
Ö1	5	5	5	4	4	4	5
Ö2	4	4	5	5	5	5	5
Ö3	4	4	3	5	5	3	5
Ö4	5	3	5	4	5	5	5

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BDB8125	Fonksiyonel Besinler	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Fonksiyonel besin kavramının tanımı, tarihsel gelişimi ve farklı ülkelerdeki uygulamalarını tartışmak ve fonksiyonel besin bileşenlerinin kimyasal ve biyolojik özelliklerini inceleyerek, bu bileşenlerin insan sağlığı üzerine olası etkilerini değerlendirmektir.
Dersin İçeriği	Fonksiyonel besin kavramının tanımı, fonksiyonel besin biliminin amacı, tarihsel gelişim süreci, bilimsel temeller, fonksiyonel besinler ile ilgili uluslararası gelişmeler, biyoaktif besin bileşenlerinin kimyasal özellikleri, biyolojik aktiviteleri ile hastalıkları önlenmesi ve yaşam kalitesinin geliştirilmesindeki rolleri.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ / Dr. Öğr. Üyesi Biriz ÇAKIR / Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	1. Konu ile ilgili süreli yayınların güncel sayılarında yayınlanan makaleler 2. Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods. Wildman REC (ed), CRC Press, 2001 3. Functional Foods Concept to Product. Gibson GR and Williams CM (ed), CRC Press, 2000

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	% 0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	%100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Anlatım Tartışma Rapor Hazırlama ve/veya Sunma

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0

Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam:	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			: 210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Fonksiyonel besin kavramını, diğer tanımlar ile farklarını açıklayarak, eksiksiz tanımlar.
2	Fonksiyonel besin bileşenlerinin kimyasal özellikleri ile biyolojik aktivitelerini örnekler ile açıklar.
3	Fonksiyonel besin bileşenlerinin her birinin insan sağlığı üzerine olası etkilerini farklı çalışmaların sonuçlarını yorumlayarak tartışır.
4	
5	

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Dersin tanıtımı, beklentilerin değerlendirilmesi		
2	Fonksiyonel besinler kavramı & ADA'nın yazılı görüşünün tartışılması-I		
3	Prebiyotikler ve Probiyotikler		
4	Bitkisel steroller ve Stanoller		
5	Polifenoller – Fenolik asitler		
6	Polifenoller – Flavonoidler		
7	Polifenoller – Fitoöstrojenler ve Soya		
8	Ara sınav		
9	Karotenoidler – Karotenler		
10	Karotenoidler – Ksantofiller		
11	Kükürtlü bileşikler I		
12	Kükürtlü bileşikler II		
13	Diyet Posası (Çözünür ve Çözünmez Posası) Beta-glukan		
14	Diyet Yağ Asitler (Omega-3, PUFA, CLA, MUFA)		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	4	5	4	4	5	5	5
Ö1	5	4	5	4	5	4	5

Ö2	4	4	4	5	5	5	5
Ö3	5	4	4	5	5	5	4
Ö4	5	4	4	5	5	4	4

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BDB8106	Gebe ve Emzikli Beslenmesi	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Gebelik ve emziklilik dönemindeki fizyolojik, metabolik ve endokrin değişiklikleri ve beslenme ile ilgili etkileşimlerini belirlemek, bu dönemde tıbbi beslenme tedavisi gerektirecek durumlarda (Gestasyonel diyabet, maternal PKU, nöral tüp defektleri, hiperemezis gravidarum, preeklampsi vb.) beslenme tedavi ilkelerini öğrenmek, ilgili bilimsel araştırmaları tartışmak, klinik ve toplum beslenmesine yönelik eğitim ve uygulamaları yorumlamaktır.
Dersin İçeriği	Gebelikte metabolik adaptasyon (GIS değişiklikleri, endokrin değişiklikler-hormonlar, enerji, CHO, protein ve yağ metabolizmasında değişiklikler vb.), nutrisyonel fizyoloji (ağırılık kazanımı, fetal gelişim, iştah durumunda değişiklikler, hiperemezis gravidarum vb.), pregestasyonel diyabet, gestasyonel diyabet, maternal PKU ve beslenme tedavisi, gebelikte makro besin öğeleri gereksinimleri (CHO, protein,yağlar) ve mikro besin öğeleri gereksinimleri (vitamin ve mineraller), organizmanın emzikliliğe hazırlanması (hormonal, metabolik değişiklikler, fizyolojik değişiklikler, psikolojik değişiklikler), emziklilik döneminde maternal değişiklikler (antropometrik değişiklikler, biyokimyasal ve metabolik değişiklikler (anne sağlığı ve süt verimi değişiklikleri),emziklilikte makro ve mikro besin öğeleri gereksinimleri (CHO, protein, yağlar, vitamin ve mineraller)
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Çiler ÖZENİR / Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ / Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ / Dr. Öğr. Üyesi Biriz ÇAKIR
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	Uluslararası beslenme ve diyet, medikal dergiler 1. American Journal of Clinical Nutrition 2. Journal of Pediatrics 3. Journal of American Dietetic Association (JADA) 4. J Obstet. Gynecol. Kitaplar 1. Essentials of Life Cycle Nutrition (Eds: Sharlin J, Edelstein S), Jones and Barletts Publishers, 2011, USA. 2. Modern nutrition in health and disease (Eds: Shils m, Shike M, Ross c, et al) Lippincott Williams & Wilkins, 2006. 3. Handbook of Nutrition and Pregnancy (Ed:Lammi-Keefe JC), Humana Press,2008. 4. Vanessa Shaw, Margaret Lawson (ed). Clinical paediatric dietetics. Ames, Iowa: Blackwell Pub, Oxford, UK, 2013. 5. Samur G (Çeviri Editörü) Essentials of Pediatric Nutrition (Pediatrik Beslenmenin Esasları) Samour PQ and King K (Eds.) Jones Barlett Learning Publishing/Nobel Akademik Yayıncılık Yayın No: 1585, 360sf., ISBN 978 605 320 492 3, 2016 Ankara

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	% 0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Anlatım Tartışma Rapor Hazırlama ve/veya Sunma Proje Tasarımı/Yönetimi

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yüğü AKTS Kredisi			: 210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Prekonsepsiyonel beslenmenin önemi hakkında bilgi edinir.
2	Fetal gelişim ve nutrisyon, nöral tüp defektleri hakkında bilgi edinir.
3	Gebelikteki beslenme sorunlarını öğrenir ve çözüm önerileri geliştirebilir.
4	Gebelikte besin ve besin ögesi gereksinimlerini öğrenir ve hesaplayabilir.
5	Emziliklik Döneminde maternal değişiklikleri, besin ve besin ögesi gereksinimlerini öğrenir.
6	Türkiye'deki ve Dünyadaki gebelik ve laktasyon dönemi programları ve rehberleri hakkında bilgi edinir ve öneriler geliştirebilir.
7	Aradığı bilgiye ulaşabilme, analiz etme, bir araya getirme ve sunma becerisini kazanır.

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Gebelikte ve emziliklikte genel beslenme ilkeleri		
2	Gebelikte ve emziliklikte genel beslenme ilkeleri		
3	Türkiye'de ve Dünyada gebelik ve laktasyon ile ilgili programlar ve rehberler		
4	Prekonsepsiyonel Beslenme		
5	Fetal gelişim ve beslenme		
6	Nöral tüp defektleri, gelişimsel bozukluklar ve beslenme ilişkisi		
7	Anemiler ve Beslenme uygulamaları		
8	Ara sınav		
9	Gebelik hipertansiyonu, preklampsi, gestasyonel diyabet ve beslenme uygulamaları		
10	Gebelikte ve laktasyonda besin destekleri kullanımı (vitamin, mineraller, bitkisel destekler vb.)		

11	Emzicilik döneminde maternal değişiklikler ve besin/besin ögesi gereksinimleri		
12	Anne sütü ve maternal beslenme ilişkisi		
13	Makale tartışma, genel değerlendirme		
14	Makale tartışma, genel değerlendirme		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	4	5	4	4	4	4	5
Ö1	5	5	4	4	5	4	4
Ö2	4	5	4	5	5	4	5
Ö3	4	5	4	4	5	5	4
Ö4	5	5	4	5	5	5	5

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BDB8116	Kardiyovasküler Hastalıklar ve Beslenme	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Kalp damar hastalıklarının oluşumunda ve tedavisinde beslenmenin etkisini öğrenmek Kalp damar hastalıklarında kişiye özgü beslenme programlarını geliştirmek.
Dersin İçeriği	Kalp damar hastalıklarının etiyojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve beslenme tedavisi.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ / Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	1. Mahan LK and Raymond JL (eds) Krause's Food & the Nutrition Care Process, 14th edn. Elsevier Saunders, 2017. 2. Ross, A. C., Caballero, B. H., Cousins, R. J., Tucker, K. L., & Ziegler, T. R. Modern nutrition in health and disease: Eleventh edition. Wolters Kluwer Health Adis (ESP), 2012. 3. Harnden, K. (2014) Hypertension. In: J. Gandy (ed), Manual of Dietetic Practice, 5th edn. Wiley Blackwell, Oxford. 4. Hinchliffe, J. & Green, J. (2014) Coronary heart disease. In: J. Gandy (ed), Manual of Dietetic Practice, 5th edn. Wiley Blackwell, Oxford.

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	% 0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100

Alan Bilgisi	% 0
--------------	-----

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Anlatım Tartışma Rapor Hazırlama ve/veya Sunma

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			: 210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Kalp damar hastalıkları ve hipertansiyondan korunmak için gerekli olan beslenme önerilerini öğrenir.
2	Kalp damar hastalıklarının ve hipertansiyonun beslenme tedavileri hakkında son yıllara ait yeni bilgileri öğrenir.
3	Kalp damar hastalıkları ve hipertansiyon ile ilgili var olan beslenme tedavi programlarına yeni literatür bilgilerini adapte ederek geliştirir.
4	Kalp damar hastalıkları ve hipertansiyonu olan hastaların beslenme sorunlarını irdeler.
5	Kalp damar hastalıkları ve hipertansiyonu olan hastaların beslenme sorunlarını giderecek çözümler üretir.

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Koroner arter hastalıklarının etiyolojisi ve klinik bulguları		
2	Koroner arter hastalıkları ve enerji		
3	Koroner arter hastalıkları ve karbonhidratlar		
4	Koroner arter hastalıkları ve posa		
5	Koroner arter hastalıkları ve proteinler		
6	Koroner arter hastalıkları ve yağlar		
7	Koroner arter hastalıkları ve vitaminler		
8	Ara sınav		
9	Koroner arter hastalıkları ve mineraller		
10	Koroner arter hastalıkları ve biyoaktif bileşenler		
11	Literatür tartışması, seminer		
12	Hipertansiyon, etyolojisi ve klinik bulguları		

13	Hipertansiyonda beslenme tedavisi		
14	Literatür tartışması, seminer		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	4	5	4	4	5	5	5
Ö1	5	4	5	4	5	4	5
Ö2	4	4	4	5	5	5	5
Ö3	5	4	4	5	5	5	4
Ö4	5	4	4	5	5	4	4

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	BDB8117	Mikrobiyotanın Kronik Hastalıklarla İlişkisi	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Barsağın fizyolojisi, fonksiyonları, bağırsak mikrobiyotası, sağlık üzerindeki etkileri ve hastalıklarla ilişkisi ile mikrobiyotayı etkileyen çevresel ve beslenme etmenlerini öğrenmek
Dersin İçeriği	Barsağın fizyolojisi, fonksiyonları, bağırsak mikrobiyotası, sağlık üzerindeki etkileri ve hastalıklarla ilişkisi ile mikrobiyotayı etkileyen çevresel ve beslenme etmenleri
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ / Dr. Öğr. Üyesi Çiler ÖZENİR / Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	1. Eva Lau, Davide Carvalho, Cidalia Pina-Vaz, Jose-Adelino Barbosa, Paula Freitas Beyond gut microbiota: understanding obesity and type 2 diabetes, HORMONES 2015, 14(3):358-369 2. World Journal of gastroenterology 2014 December 21; 20(47): 17693-18060

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	% 0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Anlatım, Tartışma, Soru-Cevap, Sunum

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam:	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			: 210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Barsağın fizyolojisini öğrenirler.
2	Barsağın fonksiyonlarını öğrenirler.
3	Bağırsakta kolonize olan bakterilerin sağlık üzerindeki etkilerini öğrenirler.
4	Bağırsak mikrobiyotası ve hastalıklarla ilişkisini öğrenirler.
5	

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Mikrobiyataya Giriş		
2	Barsağın fizyolojisi, fonksiyonları		
3	Bağırsak mikrobiyotasının tanımı ve fonksiyonları		
4	Bağırsak mikrobiyotasının diyabet ile ilişkisi		
5	Bağırsak mikrobiyotasının kardiyovasküler hastalıklarla ile ilişkisi		
6	Bağırsak mikrobiyotasının sindirim sistemi ile ilişkisi		
7	Bağırsak mikrobiyotasının sinir sistemi ile ilişkisi		
8	Ara sınav		
9	Bağırsak mikrobiyotasının kanser ile ilişkisi		
10	Bağırsak mikrobiyotasının immün sistem ile ilişkisi		
11	Bağırsak mikrobiyotası ve alerji		
12	Bağırsak mikrobiyotası ve enerji metabolizması		
13	Bağırsak mikrobiyotası ve otoimmün hastalıklar		
14	Bağırsak mikrobiyotasını etkileyen çevresel ve beslenme etmenleri		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	4	5	4	5	4	5	5
Ö1	5	5	5	5	4	5	5
Ö2	4	4	4	5	5	4	5
Ö3	5	5	4	5	5	4	5
Ö4	5	5	4	5	5	4	5

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	BDB8111	Nutrisyonel Destek – Enteral ve Parenteral Beslenme	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Pediyatrik ve erişkin hastalıklarda beslenme durumunun saptanması, enteral ve parenteral beslenme yöntemlerini, gereksinmelerini, ürünlerini ve farklı hastalıklardaki uygulamaları öğretmek, konu ile ilgili araştırmaların aktarılmasını, hastalıkların beslenme tedavisine ilişkin klinik uygulamaları tartışarak yorumlayabilmektir.
Dersin İçeriği	Pediyatrik ve yetişkin hastaların beslenme durumunun saptanması, pediyatrik ve yetişkin hastalarda enteral ve parenteral beslenme yöntemleri, gereksinmeler, ürünlerin öğrenilmesi, enteral ve parenteral beslenme tedavisi yöntemlerindeki farklı uygulamalar ve yaklaşımların tartışılması, pediyatrik ve yetişkin hastalıklarda enteral ve parenteral beslenme uygulamaları
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ / Dr. Öğr. Üyesi Çiler ÖZENİR
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	1. Mataresse LE, Gottschlich. Contemporary Guide, Saunders Comp. 2002. 2. Gottschlich MM, Fuhrman MP, Hammond KA, Seidner DL. ASPEN. The Nutrition Support Practise, A Clinical science and practice of nutrition support- A case based core curriculum. American Society for Parenteral and Enteral Nutrition. Kendall/Hunt Publishing Company, 2001. 3. Silberman H. Parenteral and Enteral Nutrition, Appleton and Lange, 1989. 4. Payne JJ, Grimble G, Silk D. Artificial Nutritional Support in Clinical Practice, MPG Books LTD, 2001.

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	% 0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Anlatım Tartışma Rapor Hazırlama ve/veya Sunma

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40

Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam:	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			: 210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Enteral ve parenteral beslenme uygulanacak hastaların beslenme durumlarının değerlendirilmesi hakkında bilgi edinir.
2	Enteral ve parenteral beslenme yöntemleri, gereksinimler ve kullanılacak ürünler ile ilgili bilgi edinir.
3	Enteral ve parenteral beslenme uygulanacak farklı yaş gruplarındaki hastaların klinik bulgularına göre hastaya özgü beslenme planı geliştirme bilgisini öğrenir.
4	Enteral ve parenteral beslenme konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır.
5	Enteral ve parenteral beslenme konusunda klinik araştırmalara katılır.
6	Enteral ve parenteral beslenme ile ilgili bilgiye ulaşabilme, analiz edebilme ve bu bilgiyi sunma becerisi kazanır.

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Beslenme durumunun saptanması-yetişkin ve çocuk		
2	Enteral beslenme yöntemleri/gereksinimler-çocuk		
3	Enteral beslenme ürünleri-çocuk		
4	Enteral beslenme yöntemleri/gereksinimler-yetişkin		
5	Enteral beslenme ürünleri-yetişkin		
6	Parenteral beslenme yöntemleri/gereksinimler-çocuk		
7	Parenteral beslenme ürünler-çocuk		
8	Ara sınav		
9	Parenteral beslenme yöntemleri/gereksinimler-yetişkin		
10	Parenteral beslenme ürünler-yetişkin		
11	Çeşitli hastalıklarda enteral/parenteral beslenme uygulamaları-çocuk		
12	Çeşitli hastalıklarda enteral/parenteral beslenme uygulamaları-çocuk		
13	Çeşitli hastalıklarda enteral/parenteral beslenme uygulamaları-yetişkin		
14	Çeşitli hastalıklarda enteral/parenteral beslenme uygulamaları-yetişkin		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7

Tüm	4	5	4	4	5	5	5
Ö1	5	4	5	4	5	4	5
Ö2	4	4	4	5	5	5	5
Ö3	5	4	4	5	5	5	4
Ö4	5	4	4	5	5	4	4

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	BDB8108	Okul Çağı Çocuk ve Adölesan Beslenmesi	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Okul çağı çocuklarında normal büyüme sürecini, besin ve besin ögesi gereksinimlerini, beslenme sorunlarını, beslenme alışkanlıklarını ve okul beslenme programlarını teorik olarak öğrenmek ve konu ile ilgili araştırmaları tartışmak yorumlamak ve uygulama alanlarına dahil edebilmek.
Dersin İçeriği	Okul çağı çocuklarının beslenme özellikleri, besin ve besin ögesi gereksinimleri, beslenme sorunları ve alışkanlıkları, Türkiye'deki ve Dünya'daki okul beslenme programı uygulamaları ve örnekleri
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ / Dr. Öğr. Üyesi Biriz ÇAKIR / Dr. Öğr. Üyesi Çiler ÖZENİR / Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	Uluslararası beslenme ve diyet dergileri

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	% 0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Anlatım
Tartışma
Yorumlama

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0

Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yüğü AKTS Kredisi			: 210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Okul çağı çocukların beslenmesinin önemini bilir.
2	Okul çağı çocukların besin ve besin ögesi gereksinimlerini öğrenir.
3	Bu grup çocukların beslenme sorunlarını öğrenir ve çözüm önerileri geliştirebilir.
4	Okul çağı çocukların beslenme alışkanlıkları hakkında bilgi edinir.
5	Türkiye'deki ve Dünya'daki okul beslenme programları hakkında bilgi edinir ve öneriler geliştirebilir.

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Okul çocuklarında beslenmenin önemi, beslenme alışkanlıkları		
2	Okul çocuklarında büyüme ve gelişme, beslenme durumunun saptanması, referans değerler, vücut bileşimi		
3	Okul çocuklarında enerji ve besin ögesi gereksinimleri: beslenme rehberleri		
4	Okul çocuklarında beslenme sorunları, şişmanlık-zayıflık, yeme davranışı bozuklukları		
5	Demir yetersizliği anemisi		
6	Vitamin ve mineral yetersizlikleri (A vit., folat, riboflavin, çinko vd.)		
7	İyot yetersizliği hastalıkları		
8	Ara sınav		
9	Diş çürükleri		
10	Besin alerjileri ve vejeteryanlık		
11	Fiziksel aktivite ve sağlık		
12	Sağlığın geliştirilmesi ve okul beslenme programları		
13	Dünyada uygulanan program ve politikalar		
14	Ülkemizdeki eğitim ve öğretim programlarının incelenmesi		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	5	4	5	4	5	4	4
Ö1	4	5	5	4	5	4	5
Ö2	5	4	5	4	5	4	5
Ö3	4	5	5	4	4	5	4

Ö4	5	4	5	4	4	5	5
----	---	---	---	---	---	---	---

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BDB8100	Özel Uzmanlık Konuları	8+0	8	30

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Yüksek lisans programına başvuran öğrencinin derslerini başarıyla tamamladıktan sonra kendi seçtiği konuda tez çalışmasını yapmasını ve yüksek lisans programını başarıyla bitirmesini sağlamak.
Dersin İçeriği	Besin ve beslenme ile ilgili güncel konulardan seçilen bir alanda danışman denetiminde araştırma planlama, yürütme, değerlendirme, rapor haline getirme ve sunma.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ / Dr. Öğr. Üyesi Biriz ÇAKIR / Dr. Öğr. Üyesi Murat GÖKGÖZ / Dr. Öğr. Üyesi Çiler ÖZENİR / Dr. Öğr. Üyesi Aylin BAYINDIR GÜMÜŞ
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	Konuyla ilgili çeşitli kitaplar ve güncel makaleler

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	% 0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Uygulama-Alıştırma

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam:	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	16	4	64
Sınıf Dışı Ç. Süresi			
Ödevler	16	52	832
Ara Sınavlar			
Yarıyıl Sonu Sınavı			
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			: 896

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Seçilen konuda araştırma planlar ve yürütür.
2	Yaptığı araştırmayı değerlendirir ve sunma becerisi kazanır.
3	Bilimsel açıdan konuya katkı sağlar.
4	Seçilen konu ile ilgili bilimsel gelişimi sağlar.
5	

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Tez çalışması		
2	Tez çalışması		
3	Tez çalışması		
4	Tez çalışması		
5	Tez çalışması		
6	Tez çalışması		
7	Tez çalışması		
8	Tez çalışması		
9	Tez çalışması		
10	Tez çalışması		
11	Tez çalışması		
12	Tez çalışması		
13	Tez çalışması		
14	Tez çalışması		
15	Tez çalışması		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	4	5	5	4	5	5	4
Ö1	5	5	5	4	5	5	5
Ö2	5	5	5	4	5	5	5
Ö3	5	4	5	4	5	5	5
Ö4	5	4	5	4	5	4	5

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü

Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BDB8120	Toplu Beslenme Sistemlerinde Besin Güvenliği	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliğinin insan sağlığı için önemi ve besin güvenliğinin sağlanmasına yönelik bilgi ve beceriyi kazandırmak.
Dersin İçeriği	Besin güvenliği tanımı, içeriği, besin güvenliğini sağlama yöntemleri, dünyada ve ülkemizde besin güvenliği, hijyen/sanitasyon, besin güvenliği ve kalite yönetim Sistemleri (HACCP, ISO22000, FFSC)), besin güvenliğini etkileyen faktörler, besin zehirlenmeleri ve önleme yolları.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Dr. Öğr. Üyesi Biriz ÇAKIR, Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI

Kaynaklar	1. Beyhan Y, Toplu beslenme sistemlerinin yönetim ve organizasyonu, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri, Ankara, 2018. 2. Toplu Beslenme Sistemleri (Ed.Bilici S. ve Baş M.) Hedef CS Yayıncılık ve Mühendislik, Ankara, 2021. 3. Artık N, Şanlıer N, Ceyhan Sezgin A. Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı. Detay Yayıncılık, Genişletilmiş 2.Baskı, Ankara, 2019. 4. Tayfur M. Gıda Hijyeni, Gıda Kaynaklı Enfeksiyonlar ve Zehirlenmeler. Kuban Matbaacılık Yayıncılık. Ankara, 2009. 5. Yurt dışında ve yurt içinde yayınlanan çeşitli güncel kaynaklar ve alanla ilgili ulusal ve uluslararası bilimsel dergilerde yayınlanan makaleler
-----------	--

DERS YAPISI

Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI

Sınıf içi öğrenme aktiviteleri: Ders dinleme, soru-cevap, interaktif katılım, sunum yapma
Sınıf dışı öğrenme aktiviteleri: Ders çalışma faaliyeti, literatür tarama, kütüphane çalışması, materyal tasarlama, ödev yapma, sunum hazırlama

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0

Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			: 210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Besin güvenliği tanımı ve içeriğini kavrar.
2	Besin güvenliğini tehdit eden faktörleri öğrenir.
3	Besin güvenliğini sağlama yöntemlerini öğrenir.
4	Besin zehirlenmelerinin halk sağlığı içindeki önemini kavrar.
5	Besin güvenliği ve kalite yönetim sistemlerini öğrenir.

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Derse giriş, dersin amacı, hedefleri, işleyişi ve değerlendirilmesi ile ilgili bilgilendirme		
2	Besin güvenliği kavramı, besin güvenliğini tehdit eden tehlikeler		
3	Besin güvenliği kavramı, besin güvenliğini tehdit eden tehlikeler		
4	Besin zehirlenmeleri		
5	Dünyada besin güvenliğinden sorumlu kuruluşlar ve çalışmaları		
6	Ülkemizde besin güvenliğinden sorumlu kuruluşlar ve çalışmaları		
7	Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği ve hijyen/sanitasyon		
8	Ara sınav		
9	Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliğini ve hijyen/sanitasyon		
10	Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği yönetim sistemli: HACCP ve ön gereksinim programları		
11	Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği yönetim sistemli: HACCP ve ön gereksinim programları		
12	Toplu beslenme sistemlerinde kalite yönetim sistemleri (ISO22000, FSSC22000)		
13	Toplu beslenme sistemlerinde kalite yönetim sistemleri (ISO22000, FSSC22000)		
14	Değerlendirme/Ödev sunumu		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	4	5	4	5	4	4	5
Ö1	4	4	3	4	5	4	4
Ö2	4	4	3	4	4	5	3
Ö3	3	5	4	4	4	3	4
Ö4	4	5	4	3	5	5	5

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	BDB8121	Menü Planlama	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Toplu beslenme yapılan kurumlarda menü planlama ilkeleri ve yöntemleri, menü planlamayı etkileyen faktörler, menü çeşitleri, menü yönetimi ve denetimi ile atık yönetimi ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırmak
Dersin İçeriği	Yeterli ve dengeli beslenme ilkelerine uygun menü planlama yöntemleri, toplu beslenme yapılan kurumlarda menü planlamayı etkileyen faktörler, menü çeşitleri, menü yönetimi ve denetimi, atık yönetimi ve denetimi
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Dr.Öğr.Üyesi Biriz ÇAKIR, Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	1. Beyhan Y, Toplu beslenme sistemlerinin yönetim ve organizasyonu, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri, Ankara, 2018. 2. Toplu Beslenme Sistemleri (Ed.Bilici S. ve Baş M.) Hedef CS Yayıncılık ve Mühendislik, Ankara, 2021. 3. Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yerleri) İçin Ulusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Sağlık Bakanlığı Yayını, Ankara, 2020. 4. Baysal A ve Kutluay Merdol T. Yemek Planlama Kuralları ve Yıllık Yemek Listeleri. Hatiboğlu Yayınevi, 8.Baskı, Ankara, 2020. 5 Yurt dışında ve yurt içinde yayınlanan çeşitli güncel kaynaklar ve alanla ilgili ulusal ve uluslararası bilimsel dergilerde yayınlanan makaleler

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Sınıf içi öğrenme aktiviteleri: Ders dinleme, soru-cevap, interaktif katılım, sunum yapma Sınıf dışı öğrenme aktiviteleri: Ders çalışma faaliyeti, literatür tarama, kütüphane çalışması, materyal tasarlama, ödev yapma, sunum hazırlama

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0

Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			: 210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Yeterli ve dengeli beslenme ilkelerine uygun menü planlama ilkeleri ve yöntemlerini öğrenir.
2	Toplu beslenme hizmeti sunulan kurumun ve hedef grubun özelliklerine göre menü planlamayı öğrenir.
3	Menü yönetimi ve denetimi becerisini edinir.
4	Menü performansını değerlendirebilir.
5	Atık yönetimi ve israfın önlenmesi için dikkat edilecek hususları öğrenir.

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Derse giriş, dersin amacı, hedefleri, işleyişi ve değerlendirilmesi ile ilgili bilgilendirme		
2	Toplu beslenme sistemlerinde menü kavramı, menü çeşitleri		
3	Menü planlama ilkeleri ve yöntemleri		
4	Yetişkin ve çocuk hastanelerde menü planlama ilkeleri, uygulamaları ve değerlendirilmesi		
5	Okul öncesi çocuklar için menü planlama ilkeleri, uygulamaları ve değerlendirilmesi		
6	Okul çağı çocuklar için menü planlama ilkeleri, uygulamaları ve değerlendirilmesi		
7	İşçiler için menü planlama ilkeleri ve uygulamaları ve değerlendirilmesi		
8	Ara sınav		
9	Huzurevlerinde menü planlama ilkeleri ve uygulamaları ve değerlendirilmesi		
10	Cezaevlerinde menü planlama ilkeleri ve uygulamaları ve değerlendirilmesi		
11	Menü yönetimi ve denetimi		
12	Menü performansının değerlendirilmesi		
13	Atık yönetimi ve israfın önlenmesi		
14	Değerlendirme/Ödev sunumu		
15	Final Sınavı		

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	4	5	4	5	4	4	5

Ö1	4	4	3	4	5	4	4
Ö2	4	4	3	4	4	5	3
Ö3	3	5	4	4	4	3	4
Ö4	4	5	4	3	5	5	5

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı

Yarıyıl	Kodu	Dersin Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	BDB8122	Toplu Beslenme Sistemlerinde Satın Alma ve Depolama Teknikleri	3+0	3	7

DERSİN DETAYLARI	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Yüksek lisans
Bölümü / Programı	Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı
Öğrenim Türü	Örgün
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Toplu beslenme sistemleri yönetim ve organizasyonu aşamalarından satın alma/teslim alma, tedarik ve depolama süreçleri ile ilgili bilgi düzeyinin artırılması ve uygulamaya yönelik beceri kazandırılması.
Dersin İçeriği	Toplu beslenme yapılan kurumlarda satın alma yöntemleri, teknik şartname hazırlama, satın alma sürecinde diyetisyenin yetki ve sorumluluklarını öğrenme, satın/teslim alınan besinlerin kalite kontrolü ile ilgili bilgi ve beceri edinme, teslim alınan besinlerin özelliklerine göre uygun depolarda saklanması ile depo yönetimi ve denetimi konusunda bilgi ve becerinin artırılması.
Ön Koşulları	Yok
Dersin Koordinatörü	Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersi Verenler	Dr.Öğr.Üyesi Biriz ÇAKIR, Prof. Dr. Fatma NİŞANCI KILINÇ
Dersin Yardımcıları	Yok
Dersin Staj Durumu	Yok

DERS KAYNAKLARI	
Kaynaklar	1. Beyhan Y, Toplu beslenme sistemlerinin yönetim ve organizasyonu, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri, Ankara, 2018. 2. Toplu Beslenme Sistemleri (Ed.Bilici S. ve Baş M.) Hedef CS Yayıncılık ve Mühendislik, Ankara, 2021. 3. Brown A. Understanding Food principles and preparation. Wadsworth Thomson Learning, 2000 4. Yurt dışında ve yurt içinde yayınlanan çeşitli güncel kaynaklar ve alanla ilgili ulusal ve uluslararası bilimse dergilerde yayınlanan makaleler

DERS YAPISI	
Matematik ve Temel Bilimler	% 0
Mühendislik Bilimleri	% 0
Mühendislik Tasarımı	% 0
Sosyal Bilimler	%0
Eğitim Bilimleri	% 0
Fen Bilimleri	% 0
Sağlık Bilimleri	% 100
Alan Bilgisi	% 0

PLANLANAN ÖĞRENME AKTİVİTELERİ VE METODLARI
Sınıf içi öğrenme aktiviteleri: Ders dinleme, soru-cevap, interaktif katılım, sunum yapma Sınıf dışı öğrenme aktiviteleri: Ders çalışma faaliyeti, literatür tarama, kütüphane çalışması, materyal tasarlama, ödev yapma, sunum hazırlama

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı

Ara Sınav	1	% 40
Kısa Sınav	0	% 0
Ödev	0	% 0
Devam	0	% 0
Uygulama	0	% 0
Proje	0	% 0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
Toplam :	2	% 100

AKTS HESAPLAMA İÇERİĞİ			
Etkinlik	Sayısı	Süre	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	6	84
Ödevler	10	8	80
Ara Sınavlar	1	2	2
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2	2
Toplam İş Yükü AKTS Kredisi			: 210

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Sıra No	Açıklama
1	Satın alma yöntemlerini ve satın alma sürecinde diyetisyenin yetki ve sorumluluklarını öğrenir.
2	Teknik şartname hazırlamasını öğrenir.
3	Satın/teslim alınan besinlerin kalite kontrolü ile ilgili bilgi ve beceri edinir.
4	Teslim alınan besinlerin özelliklerine göre uygun depolarda saklanmasını öğrenir.
5	Depo yönetimi ve denetimi konusunda bilgi ve becerisi artar.

DERS KONULARI			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dokümanlar
1	Derse giriş, dersin amacı, hedefleri, işleyişi ve değerlendirilmesi ile ilgili bilgilendirme		
2	Besinlerin satın alınma nedenleri, amaç ve hedefler, satın alma yöntemleri		
3	Resmi yollarla satın alma usulleri		
4	Teknik şartname hazırlama ilkeleri		
5	Et ve et ürünleri kalite kriterleri ve kontrolü		
6	Et ve et ürünleri kalite kriterleri ve kontrolü		
7	Süt ve süt ürünleri kalite kriterleri ve kontrolü		
8	Ara sınav		
9	Sebze ve meyvelerin kalite kriterleri ve kontrolü		
10	Kuru gıda kalite kriterleri ve kontrolü		
11	Depolama ilkeleri		
12	Depo çeşitleri ve depolama yöntemleri		
13	Satın alma/teslim alma ve depolama ile ilgili prosedürler ve denetim listeleri		
14	Değerlendirme/Ödev sunumları		

15	Final Sınavı		
----	--------------	--	--

DERS PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
Tüm	4	5	4	5	4	4	5
Ö1	4	4	3	4	5	4	4
Ö2	4	4	3	4	4	5	3
Ö3	3	5	4	4	4	3	4
Ö4	4	5	4	3	5	5	5

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek