

BAYBURT ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK PROGRAMI
DERS İÇERİKLERİ

BİRİNCİ SINIF

I. YARIYIL (GÜZ)

BD101 TÜRK DİLİ I (2-0-2)

Türk Dili ve diğer diller, ses bilgisi, anlam ve görevleri bakımından kelimeler, anlam bilimi, cümle bilgisi.

BD103 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I (2-0-2)

İnkılap ve benzeri kavramlar. Atatürk'ün İnkılap anlayışı, Duraklama–Gerileme dönemlerinde Osmanlı Devletinde yapılan ıslahat hareketleri ve Osmanlı Devletinin Durumu, Trablusgarp-Balkan Savaşları, I. Dünya savaşı ve Mondros Ateşkes Anlaşması, Mondros Ateşkes Anlaşmasının uygulamaya konması, İşgaller, Mustafa Kemal'in Samsun'a Çıkışı, Kongreler ve Teşkilatlanma, Misak-ı Milli ve Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin Açılışı, Milli Cepheler, Mudanya ve Lozan Antlaşmaları

BD105 YABANCI DİL I (2-0-2)

Temel gramer yapıları ile ilgili konu anlatımları ve öğrencilerin bu konularla alakalı okuma, anlama ve yazma becerilerini geliştirecek alıştırmalar

BD107 TEMEL KİMYA (3-0-4)

Maddenin tanımı ve özellikleri, kimyanın temel yasaları, atomun yapısı, kimyasal bağlar ve bileşikler, asitler ve bazlar, kimyasal reaksiyonlar, sulu çözelti reaksiyonları, çözünme ve çözelti, periyodik cetvel ve özellikleri, kimyasal tepkimelerde hız ve denge

BD109 BESLENME VE DİYETETİĞE GİRİŞ (3-0-5)

Beslenme ve Diyetetik Bölümünün ve Anabilim dallarının tanıtımı, beslenme, besinler ve diyetetikle alakalı temel kavramların öğrenilmesini amaçlar. Beslenme nedir? Gıdaların yapısındaki besinlerin ve diğer bileşenlerin tanımlanması ve sınıflandırılması, besin piramidi, Gıda grupları ve alt grupları, beslenme konuları ve yanlış bilgilendirme, Beslenme ile ilgili araçlar ve standartlar (Diyet istihkakları ve gıda etiketlerinde günlük değerlerin kullanımı, Diyet rehberleri), Sağlıklı bir diyet planlamada temel kavramlar; yeterlilik, çeşitlilik, denge, ölçülü olma, besin yoğunluğu ve enerji yoğunluğu, Değişim listeleri-tanımı ve önemi, Diyet planlama uygulamaları, Gıda etiketleri, içindekilerle ilgili listeler, servis miktarları, beslenme gerçekleri, günlük değerler, beslenme, sağlık ve yapısal fonksiyonlarla alakalı iddialar gibi konuları içerir.

BD111 MESLEKİ ORYANTASYON (2-0-2)

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

BD113 GENEL İŞLETME (3-0-4)

Bu dersin içeriğini; işletmecilikle ilgili temel kavramlar, işletmenin amaçları, ekonomi içindeki yeri, işletmelerin sınıflandırılması, işletmenin kuruluşu, maliyetleri, gelirleri, performans ve işletmenin fonksiyonları (yönetim, tedarik, üretim, pazarlama, finansman, muhasebe, insan kaynakları yönetimi, halkla ilişkiler ve araştırma-geliştirme) oluşturmaktadır.

BD115 TEMEL PSİKOLOJİ (2-0-3)

Psikolojide Yaklaşımlar ve Psikolojideki Araştırma yöntemleri, Psikolojinin alt dalları ve diğer bilimlerle ilişkisi, Duyum ve Algılama, Öğrenme, Bellek, güdülenme, Heyecan, Yaşam boyu gelişim, farklı gelişim boyutlarını göre insanı ve psikolojisini anlamak, Savunma mekanizmaları, davranış problemleri. Normal dışı Davranışlar, Kişilik ve Kişilik Kuramları, Şahsiyet Kişilik Mizaç ilişkisi, Sosyal Psikoloji, Toplumun bireye etkileri, Pozitif psikoloji, psikolojik iyi oluş. Kişisel gelişimin faydaları ve zararları, Sağlık Psikolojisi, Kaygı stres öfke ve bunlara bağlı meydana gelen sağlık problemleri gibi konuları işler.

BD117 SAĞLIK SOSYOLOJİSİ (2-0-3)

Sosyoloji nedir? Sosyolojinin yöntem ilkeleri. Sosyoloji diğer bilim dalları ile ilişkisi, Birey ve toplum. Toplumsal kurumlar, Kültür ve toplum – kültür ve sağlık – hastalık ilişkisi, Sağlık sosyolojisine giriş, Tıp ve sosyoloji ilişkisi. Sağlık sosyolojisinin çalışma alanları, Sosyal yapının sağlık ve hastalık üzerine etkisi, Bir sosyal sistem olarak sağlık ve hastalık, Tıbbi uygulamaların sosyo-kültürel safhaları halk tıbbi, modern tıp, Hastalık ve resmi kuruluş ilişkilerinin sosyokültürel yönü: Hasta-Diyetisyen/Hemşire/Ebe-Hekim-Diğer Hastane Çalışanları ilişkileri, Sosyal örgütlenme ve sağlık-hastalık sistemi, Sağlık-hastalık yönünden beslenmeyi etkileyen sosyo-kültürel unsurlar, Halkın sağlık ve hijyenle ilgili tutum ve inançlar sistemi, Sağlık hastalık ve sosyal değişme

BD119 TIBBİ TERMİNOLOJİ (2-0-3)

Tıbbi terminolojiye giriş, temel tanım ve kavramlar, insan yapısına ilişkin temel tanım ve terimler, beslenme ve sağlık alanı ile ilgili mesleki terimler, tıbbi terimleri meydana getiren öğeler, kökler, önekler, sonekler, hastalıklara ilişkin genel bilgiler ve hastalıkların sınıflandırılması, hareket sistemine ilişkin terimler, solunum sistemine ilişkin terimler, kardiyovasküler sisteme ilişkin terimler, sindirim sistemine ilişkin terimler; kan ve kan yapıcı organ terimleri, iç salgı ve metabolizma bozukluklarına ilişkin terimler, ürogenital sistem, doğum ve kadın hastalıklarına ilişkin terimler, deri ve meme hastalıklarına ilişkin terimler, Göz ve kulağa ilişkin terimler

BİRİNCİ SINIF

II. YARIYIL (BAHAR)

BD102 TÜRK DİLİ II (2-0-2)

İmla, noktalama ve kompozisyon, anlatım özellikleri, anlatım bozuklukları, anlatım biçimleri, sözlü anlatım çeşitleri, yazılı anlatım türleri.

BD104 ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II (2-0-2)

Siyasal Alanda yapılan İnkılap hareketleri, Hukuki Alanda yapılan İnkılap hareketleri, Eğitim ve Kültür Alanında yapılan İnkılap hareketleri, Toplumsal yaşamın düzenlenmesi, ekonomi, ulaşım alanında yenilikler, Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası, Atatürk İlkeleri, Bütünleyici ilkeler, Türk İnkılabının nitelikleri, Atatürk'ün ölümü, İsmet İnönü döneminin başlaması, II. Dünya Savaşı ve Türkiye, Çok partili döneme geçiş, Demokrat Parti dönemi, 27 Mayıs 1960 askeri müdahalesi ve sonrası, 1960 askeri müdahalesi ile 1980 askeri müdahalesi arası Türkiye, 12 Eylül 1980 askeri müdahalesi ve günümüze kadar olan gelişmeler

BD106 YABANCI DİL II (2-0-2)

Dilbilgisi kuralları, kelime çalışmaları ve konuşma, okuma, yazma ve dinleme becerilerini geliştirici uygulamalar

BD108 TEMEL KİMYA II (3-0-4)

Kimyasal kinetik, kimyasal dengenin ilkeleri, asitler ve bazlar, asit-baz dengeleri, ek konular, doymuş hidrokarbonlar, organik reaksiyonlar ve fonksiyonel gruplar, alkoller, eterler, aldehit ve ketonlar, karboksilik asitler, esterler, aminler ve amidler.

BD110 DEMOGRAFİK YAPI VE SAĞLIK (2-0-3)

Demografiye giriş, tanımlar, veri kaynakları, yöntemler, nüfus büyüklüğü, yapısı ve kompozisyonu, doğurganlık, doğurganlığı etkileyen faktörler, ölümlülük, göç, kentleşme ana-çocuk sağlığı, beslenme ve antropometrik göstergeler, nüfus, beslenme ve sağlık arasındaki ilişki

BD112 TIBBİ BİYOLOJİ VE GENETİK (3-0-3)

Canlılar sistemi, biyomoleküller, hücre yapı ve fonksiyonları, enerji metabolizması, genetik materyalin niteliği, DNA paketlenmesi ve kromozomun yapısı, RNA yapı, sentez ve fonksiyonu, genetik kod ve protein sentezi, kalıtımın temel prensipleri ve insanda tek gen hastalıklarında Mendel kalıtımı, hücre döngüsü ve hücre bölünmesi, mutasyon, beslenme ile ilgili genler ve biyoteknolojik ürünlerin önemi.

BD114 BESLENME ANTROPOLOJİSİ (2-0-3)

Beslenmeyi etkileyen antropolojik etmenler, insan diyetinin orijini ve temel özellikleri, tarihsel süreçte beslenme alışkanlıklarında oluşan değişiklikler, beslenmenin antropolojik olarak değerlendirilmesi ve ülke beslenme alışkanlıklarını değerlendirmek.

BD116 BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİLERİ (0-2-2)

Bilgisayarın Genel Yapısı ve Kullanımı, Windows, Word, Excel, Powerpoint Kullanımı, Powerpoint Sunum Hazırlama, İnternet Kullanımı, İnternette Kaynak Tarama

BÖLÜM SEÇMELİ DERS GRUBU I

BD118.1 BESLENME EKOLOJİSİ (2-0-3)

Çevresel ve sosyo-ekonomik faktörlerin etkisi ile beslenme alışkanlıklarında oluşan değişimler, farklı ülkelerin mutfakları ve beslenme alışkanlıkları.

BD118.2 BESLENME PSİKOLOJİSİ (2-0-3)

Aşırı yemenin psikolojisi, çocuklarda beslenme, şişmanlığın psikolojisi, yeme bağımlılığı, yeme bozuklukları, anoreksia nervosa, bulimia, sağlıklı beslenme takıntısı, sofraya psikolojisi, diyet psikolojisi, fastfood psikolojisi, hızlı yemek, açlık psikolojisi, karbonhidratlar ve mutluluk, yediklerimiz ve psikolojisi, ruhsal hastalıklarda beslenme, sağlıklı ve lezzetli yemek yapmanın yolları, zihni açan ve mutluluk veren gıdalar, gıdaları çeşitlendirmek, doğal gıdalar ve işlenmiş gıdalar, seyahat ve yemek kültürü.

BD118.3 SAĞLIK HİZMETLERİNDE İLETİŞİM (2-0-3)

Sağlık iletişimine Giriş, Sağlık iletişim kavramı, Sağlık iletişimi kuram ve modelleri, Sağlık iletişimi kampanya süreci, Medya ve sağlık, Sağlık okuryazarlığı, Eleştirel sağlık iletişimi

BD118.4 HALK SAĞLIĞI (2-0-3)

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

FAKÜLTE SEÇMELİ DERS GRUBU

FS06.01.01 İLK VE ACİL YARDIM (2-0-3)

İlk yardım ile ilgili temel bilgiler ve toplumun sağlık gereksinimleri doğrultusunda sağlığın korunması, kazaların önlenmesi, ilk ve acil bakımlarının sağlanmasıyla ilgili; İlk yardımın önemi ve tarihçesi, Hastanın değerlendirilmesi ve ilk yardımda iletişim, Kanamalar, Şok, CPR ve boğulmalar, Travmalar, Yanıklar, sıcak ve soğuğa maruz kalma, Zehirlenmeler, Ani bilinç kayıpları, Hasta taşıma, triaj ve kurtarma içerikli bilgi verilir.

FS06.01.02 DİKSİYON VE ETKİLİ KONUŞMA (2-0-3)

“Konuşma” kavramı, konuşma türleri, doğru ve etkili konuşmayı engelleyen nedenler, doğru ve etkili telaffuz, doğru ve etkili cümle kurma, akıcı konuşma ve toplum önünde doğru, anlaşılır, akıcı ve etkili bir konuşma yapabilmeye yönelik konular teorik ve uygulamalı olarak ele alınacaktır.

FS06.01.03 HASTALIKLAR BİLGİSİ (2-0-3)

Hastalık tanımını, hastalık sınıflandırması, hastalık isimlendirmesine ilişkin terminoloji, hastalık oluşumuna neden olan faktörler, hastalık oluşum mekanizmaları, hastalıkların vücutta yaptığı değişiklikleri ve gelişim süreçleri, sistem hastalıkları ve klinik bulguları, hastalık tedavi yöntemleri, hastane enfeksiyonları ve alınması gereken önlemler

FS06.01.04 SAĞLIKLI BESLENME (2-0-3)

Yeterli ve dengeli beslenmede besin seçiminin önemi, Besin seçimini etkileyen biyolojik etmenler (açlık, iştah, lezzet vb.) iştah mekanizması ve besin seçimi, İnsanların tat algıları ve besin seçimi (şekerli, tuzlu, ekşi ve acı tatları- besin seçimi), genetik tat markerleri, Besin seçimini etkileyen ekonomik etmenler (maliyet, fiyat, besine ulaşılabilirlik vb.), Besin seçimini etkileyen fiziksel etmenler (ulaşılabilirlik, eğitim, yemek pişirme bilgisi becerisi ve zaman vb.)

İKİNCİ SINIF

III. YARIYIL (GÜZ)

BD201 BESLENME İLKELERİ I (3-4-5)

Makro ve mikro besin öğelerinin sağlıklı beslenmedeki önemi, yapısı, özellikleri, sınıflandırması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, yetersizliği, aşırı alım ve toksisiteleri. Özel durumlarda beslenme ve besin gruplarında yer alan besinlerin tanımlanması. Besinlerin enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içerikleri, uygun hazırlama ve pişirme yöntemleri ile bazı temel ve geleneksel yemek tarifelerinin beslenme ilkeleri çerçevesinde uygulanması

BD203 BESLENME BİYOKİMYASI I (3-0-3)

İnsanlarda besin ve enerji gereksinimleri, önerilen günlük besinsel harcama payları, Temel enerji kaynakları (Yağlar, Karbonhidratlar, Proteinler), İyi beslenme durumunda metabolizma (Karaciğerde, Yağ dokusunda, İskelet kasında, Beyinde), Açlıkta Metabolizma (Karaciğerde, Yağ dokusunda, İskelet kasında, Beyinde), Vitamin ve minerallerin biyomedikal önemi, Çocuklarda protein-enerji malnütrasyonları ve konjenital metabolizma bozukluklarında beslenme, Yaşlılıkta fizyolojik ve metabolik değişiklikler, Beslenme ve koroner arter hastalığı, Beslenme ve kanser arasındaki ilişki, Beslenme ve obezite arasındaki ilişki, Beslenme bozukluklarında biyokimyasal parametrelerdeki değişiklikler

BD205 ANATOMİ I (2-0-3)

Anatomiye giriş, kemik, kas, eklemler hakkında genel bilgiler, Üst ekstremitte kemikleri, eklemleri ve kasları, Üst ekstremitte damar ve sinirleri, Alt ekstremitte kemikleri, eklemleri ve kasları, Alt ekstremitte damar ve sinirleri, Kafa kemikleri: Neurocranium, Kafa kemikleri: Viscerocranium, Kafa derisi, yüzün yüzeysel yapıları, Parotis ve şakak bölgeleri, Tartışma Göğüs duvarı anatomisi ve diaphragma, Boyun ön ve yan bölgeleri

BD207 FİZYOLOJİ I (2-0-3)

Fizyolojiye Giriş, Hücre Fizyolojisi, Periferik Sinir Fizyolojisi, Kas Fizyolojisi, Kan Fizyolojisi, Dolaşım Fizyolojisi, Solunum Fizyolojisi

BD209 GENEL MİKROBİYOLOJİ (2-2-4)

Mikrobiyolojiye giriş, tarihçe kapsam ve sınıflandırma, Mikroorganizmaların yapısı, Mikroorganizmaların beslenmesi ve üretilmesi, Konak mikroorganizma ilişkileri, Sterilizasyon ve dezenfeksiyon, Enfeksiyon hastalıklarının tanısı, Mikroorganizmalar ve yaptıkları enfeksiyonlar

BD211 SAĞLIK BİLİMLERİNDE ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ (2-0-3)

Araştırmanın Önemi ve Aşamaları, Sağlık Bilimlerinde Araştırma, Araştırma Konusu ve Problemin Tanımlanması, Anakütle ve Örnek – Geçerlilik ve Güvenilirlik, Veri Toplama Yöntemleri – Ölçekler / Anket Formunun Hazırlanması, Veri Analizi, Araştırma Konusunun Seçimi – Kaynak İncelemesi, Uygulama: Araştırmanın Gerçekleştirilmesi

BÖLÜM SEÇMELİ DERS GRUBU II

BD213.1 AKADEMİK ÇEVİRİ VE YAZMA BECERİLERİ (2-0-3)

Ders kapsamında araştırma, araştırmacı ve okuyucu kavramları, basit ve mesleki cümle çevirileri, çevirinin temel kuramları, örnek makale incelemesi, akademik yazım kuralları, argüman oluşturma, literatür okuma ve değerlendirme, gerekli kaynaklara ulaşma gibi konular işlenecek olup dönem sonunda, öğrenciler kendi seçtikleri bir konu üzerinde gerekli araştırmayı gerçekleştirerek bir makale yazacaklardır.

BD213.2 BESLENME EĞİTİMİ VE DANIŞMANLIĞI (2-0-3)

Beslenme eğitimi konusunda temel bilgi ve becerileri kazandıran amaçlar. Eğitimle ilgili temel kavramlar, öğrenme kuramları, eğitim yöntem ve teknikleri, eğitim yöntem ve teknikleri, eğitim araçları hazırlama ve kullanma, eğitim araçları hazırlama ve kullanma, olumlu eğitim ortamı oluşturma, yetişkin eğitimi, iyi bir dinleyici olmanın koşulları, birey eğitimi, davranış tedavisinin temel prensipleri, grup eğitimi, toplum eğitimi, farklı eğitim programları planlama, hazırlama ve uygulama konularını içerir.

BD213.3 BİYOİSTATİSTİK (2-0-3)

Bu derste, temel istatistiksel kavramlar ve yöntemler, beslenme ve diyetetik alanına özel örnek ve uygulamalarla öğrenciye kavratılmaya çalışılır. Temel istatistiksel kavramlar, tanımlayıcı istatistikler, kuramsal dağılımlar, örneklem dağılımları, örnekleme yöntemleri, uygun örneklem büyüklüğü, hipotez testleri, korelasyon ve regresyon yöntemleri dersin içeriğini oluşturmaktadır

BD213.4 SPORCU BESLENMESİ (2-0-3)

Spor performansının önemli bir parçası olan beslenme ile ilgili temel ilkeleri, performansı artırmaya yönelik beslenme uygulamalarını ve ergojenik destekleri, vücut bileşimini özel durumdaki sporcuların beslenme özelliklerini öğretmeyi amaçlar. Egzersiz, beslenme ve sağlık etkileşimi, sporcuların enerji ve makro besin öğeleri, sporcuların mikro besin öğeleri, antrenman / müsabaka öncesi, sırası ve sonrası beslenme özellikleri, sıvı tüketiminin önemi, ergojenik yardım, vücut kompozisyonu ve ağırlık kontrolü, farklı koşullarda egzersizde beslenme özellikleri gibi konuları içerir.

BD213.5 SAĞLIK HİZMETLERİNDE YÖNETİM (2-0-3)

Dersin içeriğinde, sağlık kavramı, sağlığı etkileyen faktörler, sağlık hizmetlerinin temel özellikleri, sağlık hizmetleri kullanımı etkileyen faktörler, sağlık sistemi, etkili sağlık sisteminin özelliklerini, sağlık kurumlarının yapısal tasarımı, Türkiye’de sağlık hizmetlerinin gelişimini ve örgütlenmesi, uluslararası sağlık kuruluşları konuları yer almaktadır.

İKİNCİ SINIF

IV. YARIYIL (BAHAR)

BD202 BESLENME İLKELERİ II (3-4-5)

Vitamin ve minerallerin sağlıklı beslenmedeki önemi, yapısı, özellikleri, sınıflandırması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, yetersizliği, aşırı alım ve toksisiteleri. Besinlerin vitamin ve mineral içerikleri, hazırlama ve pişirme yöntemleri sırasında oluşan kayıplar, bazı temel ve geleneksel yemek tarifelerinin beslenme ilkelerine uygun şekilde laboratuvar ortamında uygulanması.

BD204 BESLENME BİYOKİMYASI II (3-0-3)

Vitaminlerin özellikleri ve grupları, yağda ve suda çözünen vitaminler ile vitamin gibi maddelerin metabolik yollardaki işlevleri, yetersizlikleri ve/veya fazlalıklarında ortaya çıkabilecek durumlar. Organizma için elzem olan makro ve mikro düzeydeki mineraller ve elzemlikleri tartışılan minerallerin alınması, gereksinimleri ve metabolik yollardaki işlevleri ile yetersizliklerinde ve/veya fazlalıklarında olası sorunların değerlendirilmesi. Bu işlevler sırasındaki su ve elektrolit dengesinin önemini kapsar.

BD206 ANATOMİ II (2-0-3)

Solunum sistemi, sindirim sistemi, üriner sistem, erkek üreme sistemi, kadın üreme sistemi, endokrin organlar, sinir sistemi, duyu organları (göz, kulak, burun, dil, deri).

BD208 FİZYOLOJİ II (2-0-3)

Uyarılabilir doku kasları, uyarılabilir doku sinirleri, periferik sinirler, merkezi sinir sistemi, özel duyarlar, otonom sinir sistemi, boşaltım fizyolojisi, sindirim fizyolojisi, endokrin sistem fizyolojisi.

BD210 GIDA MİKROBİYOLOJİSİ (2-2-4)

Mikroorganizmaların yaşaması ve ölümü, biyogüvenlik, et, kümes hayvanları ve deniz ürünlerinde bozulma, süt ve süt ürünlerinde bozulma, sebze ve meyvelerde bozulma, fındıklar ve tahıllarda bozulma, besin kaynaklı patojen bakteriler, toksijenik mantarlar, besin kaynaklı, hastalıkların epidemiyolojisi, besin kaynaklı viral patojenler ve prionlar, besin ve su kaynaklı parazitler, besin mikrobiyolojisinde ileri teknikler.

BD212 BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI (2-0-3)

Besin teknolojileri ve mevzuatı ile ilgili temel kavramlar, Türkiye’de besinlerle ilgili yasal düzenlemeler, besin güvenliğini bozan etmenler, sağlık üzerine etkileri ve ilgili yasal düzenlemeler konularını kapsar.

BÖLÜM SEÇMELİ DERS GRUBU III

BD214.1 BESİN HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ (2-0-3)

Suyun önemi, su aktivitesi. Proteinlerin yapısı, sınıflandırılması. Lipitlerin yapısı, özellikleri, sınıflandırılması. Vitaminler ve minerallerin özellikleri. Mikroorganizmaların temel özellikleri. Mikroorganizmaların gıdalara bulaşma kaynakları

BD214.2 FARMAKOLOJİ (2-0-3)

Farmakoloji ve toksikolojide temel kavramlar, İlaçların kaynakları, İlaçları uygulama şekilleri, İlaçların vücutta dağılımı, yakılması ve atılması, İlaçların etki mekanizması, İnsektisitler ve insektisitlerle zehirlenmeler, Otonom sinir sistemi farmakolojisi,, Kardiovasküler sistem farmakolojisi, Santral sinir sistemi farmakolojisi, Endokrin sistem farmakolojisi, Solunum sistemi ilaçları, Kemoterapötik ilaçlar, Psikiyatride kullanılan bazı ilaçlar, Ağrı tedavisi, Diüretik ilaçlar

BD214.3 YAŞLILIKTA BESLENME (2-0-3)

Sağlık ve beslenme arasındaki ilişki, Besin ögeleri - Makro besin ögeleri. Besin ögeleri – Mikro besin ögeleri. Besin Grupları, Geriatri tanımı, kavramlar, WHO'ya göre yaşlılık, Yaşlılıkta fizyolojik değişiklikler, Yaşlıların beslenmesinin özellikleri, Yaşlıların beslenmesini etkileyen faktörler, Yaşlılıkta besin ve besin ögesi gereksinimleri, Yaşlılık döneminde besin ilaç etkileşimi, Yaşlı bakım merkezlerinde beslenmenin planlanması, Yaşlı sağlığının korunması ve iyileştirilmesi, Kronik hastalıkların önlenmesi ve tedavisinde beslenme

BD214.4 GIDA KATKI MADDELERİ VE BESİN TOKSİKOLOJİSİ (2-0-3)

Gıda katkı maddesi nedir, gıda katkı maddelerinin işlevleri, başlıca gıda katkı maddeleri, gıda katkı maddelerinin üretimi ve pazarını etkileyen etkenler, gıda katkı maddelerinin elde edilme yöntemleri, kullanımları ve sınırlamalar, gıda katkı maddeleri ve yasal düzenlemeler, gıda katkı maddesi alımının belirlenmesi, toksik gıda bileşenlerinin tanımı, gıdaların toksikolojik değerlendirilmelerinde kullanılan kriterler, yöntemler ve testler, besinlerin işlenmesi sırasında oluşan zehirli bileşikler, besin alerjileri ve besin duyarlılıkları, gıda kaynaklı mikotoksinler ve zehirlenme mekanizması, gıda kaynaklı parazitler- protozoolar ve zehirlenme mekanizmaları konuları işlenir.

BD214.5 İMMÜNOLOJİ (2-0-3)

İmmünolojiye giriş ve İmmünolojinin kısa tarihçesi, Antijen ve antijenik maddelerin genel özellikleri, İmmün sistemin hücre ve organları ile immünolojik işlevleri, Hemopoiesis, İnterferon ve interlökin çeşitleri, temel immünolojik işlevleri. İmmunglobulinlerin çeşitleri, genel özellikleri ve işlevleri, Doğal direnç, enfeksiyonlara karşı savunma ve immün yanıtın oluşum mekanizmaları, Seroloji ve temel kavramlar, Temel serolojik testler (Aglütinasyon, Presipitasyon, Komplement fiksasyon) ve çalışma ilkeleri. Aglütinasyon Testi (RBPT) uygulaması, ELISA ve EIA tanı yöntemleri, çalışma ilkeleri ve kullanım alanları, Aşılar, aşı çeşitleri, bağışıklamanın yararları ve bağışık serumlar, İmmünolojide sıklıkla kullanılan laboratuvar tekniklerinin prensipleri

ÜÇÜNCÜ SINIF

V.YARIYIL (GÜZ)

BD301 BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ I (2-2-4)

Besinlerin karbonhidrat, protein ve yağ gibi makro besin ögeleri ile enzimler, pigmentler ve lezzet veren bileşikler gibi bileşenlerinin kimyasal özelliklerinin ve üretim-tüketim sürecinde bu özelliklerde gerçekleşen değişiklikleri öğretmeyi hedefler. Bu amaçla çözeltiler ve kolloid sistemler, karbonhidrat, protein ve yağların yapısı, sınıflandırılması, kimyasal özellikleri, enzimlerin yapısı, sınıflandırılması, besinlerde bulunuşları ve besin sanayiinde kullanım alanları, pigmentler ile tat ve koku ögelerinin özellikleri ve işlevleri konuları işlenir.

BD303 TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ I (3-0-4)

Toplu beslenme sistemlerinde yönetim ve fonksiyonları, menü planlama, satın alma ve depolama gibi toplu beslenme sistemleri süreçleri konularında bilgi verilmesi amaçlanmaktadır. Bu amaçla toplu beslenme ve önemi, yeni üretim sistemleri, yönetim ve organizasyon, toplu beslenme sistemlerinde stratejik yönetim, toplu beslenme sistemlerinde insan kaynakları yönetimi, toplu beslenme çalışanlarının organizasyonu ve görev tanımları, toplu beslenme sistemlerinde fiziki koşullar, mutfak ve yemekhane donanımı, menü yönetim ve denetimi, yiyecekleri satın alma teknikleri, yiyecekleri depolama ilkeleri, yiyecekleri depolama ilkeleri, standart yemek tarifeleri, toplu beslenme sistemlerinde oluşan artıklar ve önleme yolları, toplu beslenme sistemlerinde iş güvenliği gibi konular işlenir.

BD305 HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ I (3-2-5)

Hastalıklara özel beslenme tedavilerinin planlanması amacıyla şişmanlık, yeme davranışı bozuklukları, kalp damar hastalıkları, hipertansiyon, metabolik sendrom, enteral ve parenteral beslenme tedavileri, gastrointestinal sistem hastalıklarının tanımlanması, bu hastalıklarda beslenme tedavisinin öğretilir.

BD307 ANNE VE ÇOCUK BESLENMESİ (2-2-4)

Ülkemizde bebek ve çocuk beslenmesinin önemi, gebelik ve emzicilikte beslenme, çocukluk çağı ve adölesan dönem beslenmesi, prematüre bebeklerde beslenme, büyümenin izlenmesi gibi konularda diyet tedavisi uygulamaları ile anne ve çocuk beslenmesi, yaş gruplarına göre sağlıklı çocukta büyüme ve gelişmenin takibi, bebeklik ve çocukluk dönemi sağlıklı beslenme uygulamalarının öğrenildiği bir derstir.

BD309 BESLENME DURUMU SAPTAMA YÖNTEMLERİ (3-0-3)

Toplum ve bireylerin beslenme durumunun saptanması için beslenmesinin önemi ve toplumdaki beslenme sorunlarının nedenleri, Beslenme durumunu saptama yöntemleri, Antropometrik ölçümlerle beslenme durumunun saptanması ve değerlendirilmesi (Çocuk ve adölesan), Antropometrik ölçümlerle beslenme durumunun saptanması ve değerlendirilmesi (Yetişkin), Klinik belirtilerle beslenme durumunun saptanması ve değerlendirilmesi, Biyokimyasal ve biyofizik yöntemlerle beslenme durumunun saptanması ve değerlendirilmesi, Sağlık istatistikleri; yaşa özgü mortalite ve morbidite hızları, Besin tüketim araştırmaları, besin tüketiminin saptanması ve değerlendirilmesi, Enerji Dengesi, Fiziksel aktivite düzeyinin saptanması, Beslenme rehberleri, toplumsal düzeyde yeterli ve dengeli beslenme önerileri/TÜBER, Gebelik ve emzicilik döneminde beslenmenin önemi, Anne sütünün önemi konularını içerir.

BD311 ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME I (2-2-4)

Akut gastroenteritler, malnütrisyon, malabsorbsiyonlar, çocuk hastalıklarında enteral-parenteral beslenme, diyabet, doğuştan metabolizma hastalıkları, böbrek hastalıkları gibi çeşitli çocuk hastalıklarında diyet tedavisi ilkeleri

BÖLÜM SEÇMELİ DERS GRUBU IV

BD313.1 BİLİMSEL YAYIN ANALİZİ (2-0-2)

Dersin amacı öğrencinin eleştirel düşünme, problem çözme, karar verme, yaratıcı düşünme yöntemleri ile ilgili bilgi ve becerisini geliştirmek ve bilimsel bilgi kaynaklarını değerlendirmeyi öğretmektir. Bunu gerçekleştirmek için; eleştirel düşünmede temel kavramlar bilimsel makale okumaya giriş makale okumada ön okuma, kapsamlı okuma makale okumada analiz, sentez kanıt dayalı uygulamalar, kanıt merkezleri makale tarama, kaynağa ulaşma yöntemleri sistematik inceleme, meta analiz çalışmaları örnek makale kritiği (özet ve giriş bölümü analizi) örnek makale kritiği (gereç-yöntem, bulgular, tablo analizi) örnek makale kritiği (araştırmanın sınırlılıkları, tartışma, sonuç, kaynakların analizi) konuları işlenir.

BD313.2 TÜRK MUTFAĞI (2-0-2)

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

BD313.3 EGZERSİZ VE BESLENME (2-0-2)

Sağlıklı yaşamın temeli olan düzenli egzersizin önemi, hastalıkların önlenme ve tedavisindeki yerini öğretmeyi amaçlar. Sağlıklı yaşamın temeli olan düzenli egzersizin önemi, fiziksel uygunluk ve beslenme, çocuklar ve yetişkinlerde fiziksel aktivitenin artırılmasına yönelik uygulamalar, yetişkinler egzersiz sağlık ve beslenme ilişkisi, egzersizin hastalıklarla ilişkisi, tamamlayıcı ve alternatif tıp uygulamalarındaki egzersizler, sağlığın geliştirilmesinde egzersiz önerilerini içerir.

BD313.4 ENTERAL VE PARENTERAL BESLENME (2-0-2)

Enteral ve parenteral beslenme ilkeleri ve metabolizması.

BD313.5 MENÜ PLANLAMA VE SERVİSİ (2-0-2)

Menü planlamanın önemi ve yararları, menü planlamada göz önünde bulundurulması gereken etmenler, menü modeli geliştirme aşamaları ve ilkeleri, kreşlere yönelik menü planlama, işçilere yönelik menü planlama, huzurevlerine yönelik menü planlama, vejeteryan ve beslenmesinde çeşitli özelliklere dikkat eden bireyler için menü planlama, sporcular için menü planlama, diyet menüleri planlama ve her bir özel grup için menü değerlendirmesi öğretilir

ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS GRUBU

ÜS0601.1 GIDA GÜVENLİĞİ (2-0-2)

Gıda güvenliği ile ilgili, terimler, yasalar, gıda kanunu, gıda proses aşamasında, gıda prosesinden sonra veya işlenmemiş çiğ gıdadan kaynaklanan toksik/zararlı maddelerin veya enfeksiyonların insan sağlığına vereceği zararlı etkiler ve korunma yöntemleri. gıda kontaminantları ve bozulma etkenleri, gıda kökenli sağlık riskleri, gıda katkı maddeleri, gıda güvenlik programları gibi konular işlenir.

ÜÇÜNCÜ SINIF

VI. YARIYIL (BAHAR)

BD302 BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ II (2-2-4)

Besin kalitesi ve etkileyen etmenler, besin kalitesinin sübjektif olarak değerlendirilmesinde kullanılan yöntemler, fonksiyonel besinler; pre ve probiyotikler, genetik modifiye besinler, soya, sebze ve meyveler, yumurta, süt ve süt ürünleri, et ve ürünleri, tahıllar, çay, kahve, kakao ve çikolatada bulunan öğeler, özellikleri ve işlevleri konularını kapsar.

BD304 TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ II (3-0-4)

Farklı kuruluşların yiyecek-içecek yönetimi konusunda genel yapıları, catering sistemleri, mutfak planlama ve fiziki yapı, yiyecek ve içecek maliyet kontrolü, besin güvenliği sistemleri, tehlike analizleri ve kritik kontrol noktaları (HACCP) konularını içerir. Toplu beslenme sistemlerinde ticari işletmeler ve bu işletmelerde organizasyon/ mutfak personel, ticari işletmelerde mutfak/restoran planı, geniş çapta hazırlama, pişirme ve servis yöntemleri, hijyen / HACCP, maliyet kontrolü.

BD306 HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ II (3-2-5)

Enfeksiyon, AIDS, Kanser ve Beslenme, Böbrek Hastalıkları ve Beslenme, Karaciğer Hastalıkları ve Beslenme, Yanık, Pre-Postop Beslenme, Test Diyetleri, İlaç-Besin Etkileşimi, Allerji ve Beslenme, Bazı Nörolojik - Psikiyatrik Hastalıklar ve Beslenme, Enteral ve Parenteral Nutrisyon

BD308 ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME II (2-2-4)

Klinikte vaka izlemi, akut gastroenteritler, malnütrisyon, laktoz intoleransları-diğer karbonhidrat malabsorpsiyonları, çölyak hastalığı ve diğer protein malabsorpsiyonları, besin alerjileri, enteralparenteral beslenme tedavileridir. Tip1 diyabet, böbrek hastalıkları, kalıtsal metabolizma hastalıkları beslenme tedavileridir.

BD310 TOPLUMDA BESLENME SORUNLARI VE EPİDEMİYOLOJİSİ (3-0-3)

Besin kaynaklı sorunlar ve Türkiye ve Dünyadaki Epidemiyolojisini, Risk grubu bireylerin beslenmesi, Afet dönemi beslenme, Türkiye'deki besin ve beslenme planlarını kapsar.

BÖLÜM SEÇMELİ DERS GRUBU V

BD312.1 ENFEKSİYON HASTALIKLARI VE KORUNMA (2-0-3)

Enfeksiyon kavramı ve tanımı, enfeksiyon oluşumu, enfeksiyon belirti ve bulguları, enfeksiyon yoluyla bulaşan hastalıklar ve korunma yöntemleri.

BD312.2 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (2-0-3)

İş sağlığı ve güvenliğinin tarihi gelişimi, iş kazası ve meslek hastalıkları ve maliyeti, iş güvenliği kavramı, iş güvenliği çalışmalarının iş gücü verimliliği açısından önemi, iş güvenliğinde temel unsurlar, tehlikelerin kaynakları, iş sağlığı kavramı, psikososyal risk etmenleri, ulusal ve uluslararası iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili kuruluşlar, ILO direktifleri, güvenliği bozan olaylar: yangın, deprem ve sel.

BD312.3 KANSER VE BESLENME (2-0-3)

Kanser hastalıklarının tanımlanması, hastalık sürecinde beslenme ile kanser arasındaki ilişki, tedavi sürecinde beslenmenin rolü ve kanserli hastalarda uygulanacak beslenme tedavisi ile kanserden korunmak için gerekli beslenme uygulamaları hakkında bilgi vermeyi hedefler. Hastalığın patogenezi, beslenmeye etkisi ve beslenmenin kansere etkisi, diyet tedavisi, kanserde ve tedavide besin ögesi gereksinimi konuları işlenir.

TOPLUM SAĞLIĞINDA BESLENME STAJI (0-0-7) (YAZ STAJI)

Toplumun beslenme durumunun ve beslenme alışkanlıklarının saptanması, bireyin ve toplumun yeterli ve dengeli beslenme ile sağlık konusunda bilinçlendirilmesi ve eğitimi, özel gruplar için beslenme eğitim programlarının/ materyallerinin geliştirilmesi

DÖRDÜNCÜ SINIF

VII.YARIYIL (GÜZ)

BD401 MEZUNİYET PROJESİ I (0-4-6)

Öğrencinin danışmanının denetiminde seçtiği konuda, tez çalışmasının planlaması, literatür araştırması, sonuçlar, tartışma, özet ve referansların belirtilmesi ile rapor halinde sunulması süreçlerini içerir.

BD403 KLİNİK BESLENME ÇOCUK STAJI (0-12-6)

Kurum ve hastane diyetisyenleri ile akademik personel danışmanlığında, öğrencilerin kurum ve hastane diyetisyenliğine pratik olarak hazırlanması. Metabolizma hastalıklarında tıbbi beslenme tedavisi, malabsorbsiyonlar ve beslenme tedavisi, prematüre bebek beslenmesi, çocuk mamaları ve özellikleri, diyabet ve tıbbi beslenme tedavisi, izolemler, çocukluk çağı obezitesi, metabolik sendrom ve yeme bozuklukları, enteral ve parenteral beslenme (çocukta), enfeksiyon hastalıklarında beslenme, onkolojik hastalıklar, böbrek hastalıklarında beslenme tedavisi

BD405 KLİNİK BESLENME ERİŞKİN STAJI (0-12-6)

Şişmanlık, yeme bozuklukları, diabetes mellitus, reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, gastrointestinal sistem hastalıkları, hareket sistemi hastalıkları, gut, karaciğer hastalıkları, safra kesesi ve pankreas hastalıkları, böbrek hastalıkları, enfeksiyon, kanser, yanık, alerji, solunum yolu hastalıkları, nörolojik ve psikiyatrik klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavisi. Besin – ilaç etkileşimi, pre-post operatif beslenme, test diyetleri, enteral-parantral beslenme

BÖLÜM SEÇMELİ DERS GRUBU VI

BD407.1 SEMİNER I (0-2-3)

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

BÖLÜM SEÇMELİ DERS GRUBU VII

BD409.1 BESİN İLAÇ ETKİLEŞİMİ (2-0-3)

Bu ders, ilaçla ilgili temel kavramlar, farmakovijilans, ilaç etkileşimleri ile ilgili kavram ve tanımlar, farmasötik, farmakodinamik ve farmakokinetik ilaç etkileşimlerine genel bakış, temel farmakokinetik kavramlar, farmakokinetik ilaç etkileşimleri (absorpsiyon düzeyindeki ve dağılım düzeyindeki etkileşimler, biyotransformasyon ile ilgili temel kavramlar), bitkisel vd ürün-ilaç etkileşimlerine örnekler gibi konularla açıklanır.

BD409.2 ENGELLİ BİREYLERDE BESLENME (2-0-3)

Engellilik kavramı ve engellilerin toplumdaki yeri, engelli bireylerin yaşadığı sorunlar ve imkansızlıklar, bedensel ve zihinsel engelli birey sağlığı, bedensel ve zihinsel engelli bireylerde gözlenen beslenme bozuklukları, bedensel ve zihinsel engelli bireylerin beslenme durumunun saptanması, bedensel ve zihinsel engelli bireylerde enerji ve besin ögesi gereksinimleri, bireye özgü uygun beslenme programlarının geliştirilmesi, özel beslenme yolları gibi konuları içerir.

BD409.3 BESİN İŞLEME VE SAKLAMA YÖNTEMLERİ (2-0-3)

Gıdaların bileşimi ve gıda muhafazasının temelleri, işlenmesi, geleneksel ve endüstriyel olarak uygulanan muhafaza yöntemleri ile yeni gelişmekte olan muhafaza yöntemleri ve uygulama alanları, muhafaza yöntemlerinin avantajları ve dezavantajları

BD409.4 YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ (2-0-3)

Yiyecek-içecek hizmetleri yönetimi ve yönetim temelleri, Yiyecek-içecek İşletmelerinin Organizasyonu, Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Kalitenin Önemi, Yiyecek-içecek hizmet işletmelerinde bilgisayar ve bilgisayar destekli hizmetleri tanıma, bu hizmetlerin işletmeye katkıları, yiyecek-içecek departmanlarında planlama, mutfak organizasyonu, menü planlaması ile üretim ve servis aşamaları

BD409.5 FİTOTERAPİ VE FONKSİYONEL BESİNLER (2-0-3)

Fitoterapi, fonksiyonel besin ve besin bileşeni gibi temel kavramlar, fonksiyonel besin bileşenlerinin sınıflandırılması, fonksiyonel besinler ile ilgili yasal düzenlemeler ve fonksiyonel besinlerin pazardaki yeri, fonksiyonel besinlerin sağlık üzerine etkileri konuları işlenir.

DÖRDÜNCÜ SINIF

VIII. YARIYIL (BAHAR)

BD402 MEZUNİYET PROJESİ (0-4-6)

Beslenme ve besinlerle alakalı bir konuda araştırma yapmayı ve yürütmeyi içerir. Araştırma yapılan konu hakkında; problemin tanımlanması, yöntem, sonuç, tartışma, özet ve referans kaynakların olduğu bir yazı oluşturulur.

BD404 TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ STAJI (0-12-6)

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

BD406 DIŞ KURUM STAJI (0-12-6)

Kurum ve hastane diyetisyenleri ile akademik personel danışmanlığında, öğrencilerin kurum ve hastane diyetisyenliğine pratik olarak hazırlanması

BÖLÜM SEÇMELİ DERS GRUBU VIII

BD408 SEMİNER II (0-2-3)

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

BÖLÜM SEÇMELİ DERS GRUBU IX

BD410.1 BESLENME VE GENETİK (2-0-3)

Genler ve besin öğeleri veya besin bileşenleri arasındaki ilişki, Besin öğeleri ve gen ekspresyonu, Genetik varyasyon ve beslenme gereksinimleri, Genetik ve çevre, Genler, diyet ve plazma lipidleri, Nutigenomik ve Nutrigenetik, Gen: Çevresel etkileşimler ve koronar kalp hastalığı, Tip 1 Diyabette gen-besin ögesi etkileşimi, Obezite genetiği, Epigenetik

BD410.2 OBEZİTE YÖNETİMİ (2-0-3)

Obezitenin Tanımı, Obezitenin Etiyolojisi, Obezitenin Komplikasyonları, Obez Hastanın Değerlendirilmesi, Obezitenin Tedavisi, Diyet Tedavisi, Davranışçı Tedavi, Kombine Tedavi, İlaç Tedavisi, Cerrahi Tedavi, Obezite ve Egzersiz, toplumda obezite ile ilgili farkındalığın artırılması, günlük yeme alışkanlıklarının sağlıklı yöne kaydırılması, fiziksel aktivite düzeyinin yükseltilmesi ve diğer sağlıklı yaşam alışkanlıklarının kazandırılması

BD410.3 BESLENME ANTROPOMETRİSİ (2-0-3)

Antropometri Tanımı, Beslenme ile İlgili Antropometrik Ölçümler, Uzunluk, çevre, çap ve genişlik ölçümleri, Büyümenin İzlenmesi, Deri Kıvrım Kalınlığı Ölçümleri gibi konular ve bu konuların uygulamalarını içerir.

BD410.4 YEME DAVRANIŞI BOZUKLUKLARINDA BESLENME TEDAVİSİ (2-0-3)

Yeme bozukluklarının tanımı, DSM kriterleri, Bulimia Nervoza, Anoreksiya Nervoza, Tıkınırcasına Yeme Sendromu, Gece Yeme Sendromu ve diğer yeme bozukluklarının etiyolojisi, epidemiyolojisi ve tedavi kriterleri, yeme bozukluğu olan hastaya yaklaşım, yeme bozukluğu olan hastanın beslenme durumunun saptanması, yeme bozukluklarında beslenme eğitimi ve danışmanlığı, yeme bozukluklarında tıbbi beslenme tedavisi, refeeding sendromu, etik konular.

BD410.5 BESİN ALERJİLERİ VE BESİN DUYARLILIĞI (2-0-3)

Besin hassasiyetleri ve besin alerjilerinde uygulanan beslenme tedavisi, neden olan besinler, altında yatan mekanizmalar ve korunma yolları