



**TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ**  
**BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ**

**PROGRAM KILAVUZU**

**2023-2024**

## İçindekiler

GENEL BİLGİLER .....	2
2023-2024 AKADEMİK TAKVİMİ .....	4
ÖĞRENCİ DANIŞMANLARI .....	5
ÖĞRETİM ELEMANLARI .....	6
PROGRAM YETERLİKLERİ .....	7
BESLENME VE DİYETİK PROGRAMI DERSLERİ .....	8
Beslenme ve Diyetetik Programı 1. Sınıf Dersleri .....	8
Beslenme ve Diyetetik Programı 2. Sınıf Dersleri .....	8
Beslenme ve Diyetetik Programı 3. Sınıf Dersleri .....	9
Beslenme ve Diyetetik Programı 4. Sınıf Dersleri .....	10
DERSLER VE PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLİŞKİSİ .....	10
DERS PROGRAMLARI .....	12
1. Sınıf Güz Dönemi Ders Programı .....	12
2. Sınıf Güz Dönemi Ders Programı .....	13
3. Sınıf Güz Dönemi Ders Programı .....	15
4. Sınıf Güz Dönemi Ders Programı .....	16
BESLENME VE DİYETİK PROGRAMI DERS PLANLARI .....	18
1. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları .....	18
BES101 - Temel Kimya I .....	18
SEC101 - Seçmeli Yabancı Dil Dersler I .....	20
TD123 - Türk Dili I .....	22
BES103 - Anatomi I .....	26
BES105 - Fizyoloji I .....	28
ATA101 - Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I .....	31
BES107 - Mesleki Oryantasyon ve Etik .....	35
BES109 - İlk Yardım .....	37
BES111 - Toplum Bilim .....	43
2. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları .....	48
BES201 - Beslenme İlkeleri I .....	48
BES203 - Beslenme İlkeleri Uygulaması I .....	50
BES205 - Besin Kimyası ve Analizleri I .....	53
BES207 - Besin Kimyası ve Analizleri Uygulaması I .....	55
BES210 - Beslenme Biyokimyası-I .....	58
BES211 - Genel Mikrobiyoloji .....	61
BES213 - Demografik Yapı ve Sağlık .....	64

<b>BES215 - Psikoloji</b> .....	67
<b>BES217 – Mesleki İngilizce I</b> .....	69
<b>BES219 - Sağlıklı Besin Seçimi</b> .....	72
<b>BES223 - Türk Mutfak Kültürü</b> .....	74
<b>3. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları</b> .....	76
<b>BES301 - Anne Çocuk Beslenmesi</b> .....	76
<b>BES303 Yetişkin Hast. Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları I</b> .....	79
<b>BES305 - Toplu Beslenme Sistemleri I</b> .....	81
<b>BES307 - Toplumda Beslenme Durumunun Saptanması</b> .....	84
<b>BES309 - Besin Kontrolü ve Mevzuatı</b> .....	86
<b>BES319 - Besin İlaç Etkileşimi</b> .....	88
<b>BES313 - Beslenme Hastalıklarının Biyokimyası</b> .....	91
<b>4. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları</b> .....	94
<b>BES401 - Mezuniyet Projesi I</b> .....	94
<b>BES403 - Seminer I</b> .....	95
<b>BES405 - Biyoistatistik</b> .....	97
<b>BES407 - Beslenme ve Diyetetik Alanında Uygulamalar I</b> .....	100
<b>BES409 - Beslenme ve Diyetetik Alanında Uygulamalar II</b> .....	102

## GENEL BİLGİLER

Program Adı	Beslenme ve Diyetetik
Programın Kısa Tarihçesi	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü 21.09.2011 tarih ve B.30.0.EÖB-101.03-6394 sayılı Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı'nın Kararı ile 2011 yılında kurulmuş ve Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı'nın 12.06.2020 tarihli kararı ile 2020-2021 Eğitim Öğretim Yılında lisans programına öğrenci kabulüne başlamıştır. Bölümümüzde; Beslenme Bilimleri, Diyetetik, Toplum Beslenmesi ve Toplu Beslenme Sistemleri olmak üzere 4 Ana Bilim Dalı yer almakta; 5 Öğretim Üyesi ve Yükseköğretim Kurulu Öğretim Üyesi Yetiştirme Programı kapsamında eğitimlerine devam eden 4 Araştırma Görevlisi bulunmaktadır.
Programın Amacı	Beslenme ve Diyetetik Bölümü'nün amacı, yaşam boyu toplumun sağlığının korunması, iyileştirilmesi, geliştirilmesi ve yaşam kalitesinin artırılmasına yönelik toplumun yeterli ve dengeli beslenmesini sağlayan, uluslararası mesleki standartlar çerçevesinde belirlenen niteliklere uygun, evrensel değerler ışığında bilimsel ve etik değerlere sahip, kendini geliştirmeye açık, beslenme ve diyetetik bilimindeki gelişmeleri takip eden, araştıran ve uygulayan "Diyetisyen" yetiştirmektir.
Bölüm Başkanı	Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI <a href="mailto:kader.tokatli@gop.edu.tr">kader.tokatli@gop.edu.tr</a> İç Hat: 3955
Bölüm Başkan Yardımcıları	Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ <a href="mailto:elif.delibas@gop.edu.tr">elif.delibas@gop.edu.tr</a> İç Hat: 3956 Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN <a href="mailto:kubra.esin@gop.edu.tr">kubra.esin@gop.edu.tr</a> İç Hat: 3934
Bölüm Sekreteri	Esra KABACA <a href="mailto:esra.kabaca@gop.edu.tr">esra.kabaca@gop.edu.tr</a> İç Hat: 3913
Toplum Beslenmesi Ana Bilim Dalı Başkanı	Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI <a href="mailto:kader.tokatli@gop.edu.tr">kader.tokatli@gop.edu.tr</a> İç Hat: 3955
Beslenme Bilimleri Ana Bilim Dalı Başkanı	Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ <a href="mailto:elif.delibas@gop.edu.tr">elif.delibas@gop.edu.tr</a> İç Hat: 3956
Toplu Beslenme Sistemleri Ana Bilim Dalı Başkanı	Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN <a href="mailto:kubra.esin@gop.edu.tr">kubra.esin@gop.edu.tr</a> İç Hat: 3934
Diyetetik Ana Bilim Dalı Başkanı	
Mezuniyet Koşulları	Programda mevcut olan (toplam 240 AKTS karşılığı) derslerin tümünü başarıyla tamamlamak ve 100 üzerinden en az 60 ağırlıklı not ortalamasına sahip olmak mezuniyet için gerekli yeterlilik koşuludur.
Ölçme ve Değerlendirme	Öğrenciler Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği hükümlerine tabidir. Öğrenciler her

---

ders için en az bir ara sınav bir dönem sonu sınavına girer. Ara sınavın %40'ı, dönem sonu sınavının %60'ı alınarak yapılan değerlendirme sonucunda başarısız olan öğrenciye bütünleme sınavı hakkı verilir. Ayrıca mezuniyet aşamasında bir dersten başarısız olduğu için mezun olamayan öğrencilere tek ders sınav hakkı tanınır.

---

İletişim

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Taşlıçiftlik Kampüsü Sağlık Bilimleri Fakültesi Tokat 0 356 252 16 16

---

## 2023-2024 AKADEMİK TAKVİMİ

GÜZ	
Yeni Kayıtlar	Ösym tarafından belirlenecek
Ders Kayıtları (İnternet Üzerinden)	25-29 Eylül 2023
Danışman Onayı	25 Eylül-1 Ekim 2023
Derslerin Başlaması	2 Ekim 2023
Ara Sınavlar	25 Kasım-3 Aralık 2023
Derslerin Bitimi	12 Ocak 2024
Yarıyıl Sonu Sınavları	15-26 Ocak 2024
Yarıyıl Sonu Sınav Sonuçlarının Ders Sorumlularınca Sisteme Girilmesi	15-28 Ocak 2024
Bütünleme Sınavları	29 Ocak-4 Şubat 2024
Bütünleme Sınav Sonuçlarının Ders Sorumlularınca Sisteme Girilmesi	29 Ocak-6 Şubat 2024
Dönem Sonu İtibariyle % 10'a Giren Öğrencilerin Tespiti	8 Şubat 2024
Tek Ders Sınavı	9 Şubat 2024

BAHAR	
Yeni Kayıtlar	Ösym tarafından belirlenecek
Ders Kayıtları (İnternet Üzerinden)	5-9 Şubat 2024
Danışman Onayı	5-11 Şubat 2024
Derslerin Başlaması	12 Şubat 2024
Ara Sınavlar	13-21 Nisan 2024
Derslerin Bitimi	31 Mayıs 2024
Yarıyıl Sonu Sınavları	3-14 Haziran 2024
Yarıyıl Sonu Sınav Sonuçlarının Ders Sorumlularınca Sisteme Girilmesi	3-19 Haziran 2024
Bütünleme Sınavları	24 Haziran-30 Haziran 2024
Bütünleme Sınav Sonuçlarının Ders Sorumlularınca Sisteme Girilmesi	24 Haziran-3 Temmuz 2024
Dönem Sonu İtibariyle % 10'a Giren Öğrencilerin Tespiti	9 Temmuz 2024
Tek Ders Sınavı	10 Temmuz 2024

## ÖĞRENCİ DANIŞMANLARI

1. Sınıf	Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN <a href="mailto:nildem.kizilaslan@gop.edu.tr">nildem.kizilaslan@gop.edu.tr</a> İç Hat: 3934	
2. Sınıf	Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN <a href="mailto:kubra.esin@gop.edu.tr">kubra.esin@gop.edu.tr</a> İç Hat: 3934	
3. Sınıf	Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ <a href="mailto:elif.delibas@gop.edu.tr">elif.delibas@gop.edu.tr</a> İç Hat: 3956	
4. Sınıf	Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI <a href="mailto:kader.tokatli@gop.edu.tr">kader.tokatli@gop.edu.tr</a> İç Hat: 3955	

## ÖĞRETİM ELEMANLARI

Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI

[kader.tokatli@gop.edu.tr](mailto:kader.tokatli@gop.edu.tr)

İç Hat: 3955

Çalışma Alanları: Gıda bilimi, Gıda teknolojisi



Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ

[elif.delibas@gop.edu.tr](mailto:elif.delibas@gop.edu.tr)

İç Hat: 3956

Çalışma Alanları: Tıbbi Biyokimya, Yaşam Bilimleri



Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN

[kubra.esin@gop.edu.tr](mailto:kubra.esin@gop.edu.tr)

İç Hat: 3934

Çalışma Alanları: Çocuk Beslenmesi, Beslenme İlkeleri



Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN

[nildem.kizilaslan@gop.edu.tr](mailto:nildem.kizilaslan@gop.edu.tr)

İç Hat: 3934

Çalışma Alanları: Yetişkin Beslenmesi, Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi



Dr. Öğr. Üyesi Saniye SÖZLÜ

[saniye.koyuncu@gop.edu.tr](mailto:saniye.koyuncu@gop.edu.tr)

İç Hat: 3957

Çalışma Alanları: Toplu Beslenme Sistemleri, Beslenme İlkeleri



Arş. Gör. Ayşegül KARAÇALLI

[aysegul.yurtseven@gop.edu.tr](mailto:aysegul.yurtseven@gop.edu.tr)

Çalışma Alanları: Çocuk Beslenmesi, Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi



Arş. Gör. Seda KAYA

[seda.kaya@gop.edu.tr](mailto:seda.kaya@gop.edu.tr)

Çalışma Alanları: Yetişkin Beslenmesi, Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi





## PROGRAM YETERLİKLERİ

PY1	Beslenme ve Diyetetik alanındaki kanıta dayalı temel ve mesleki bilgileri kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisine sahiptir.
PY2	Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında karşılaşılabileceği problemleri saptama, tanımlama, yorumlama, karar verme ve çözme becerisi kazanır.
PY3	Bireylerin ve toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikaları geliştirme becerisi kazanır.
PY4	Birey, aile ve topluma beslenme ve diyetetik alanında eğitim verir, danışmanlık yapar.
PY5	Beslenme ve Diyetetik uygulamalarında gerekli olan çağdaş bilişim teknolojilerini ve alana özgü teknolojik ekipmanları etkin kullanma becerisi kazanır.
PY6	Beslenme ve Diyetetik alanı ile ilgili mesleki konularda ulusal ve uluslararası düzeyde sözlü ve yazılı olarak iletişim kurma becerisi edinir.
PY7	Yaşam boyu öğrenme ve kalite yönetiminin önemini benimseyerek bilim, teknoloji, eğitim ve sağlık konusundaki son gelişmeleri takip edebilme ve kendini sürekli geliştirme becerisi kazanır.
PY8	Bilimsel ve teknolojik alanların yanı sıra sosyal ve kültürel alandaki gelişmeleri takip eder.
PY9	Beslenme ve Diyetetik alanında araştırma planlayabilme, uygulama yapabilme, araştırma verilerini değerlendirebilme ve raporlayabilme gibi temel araştırma becerilerine sahiptir.
PY10	Bireysel olarak, ekip içinde ve farklı disiplinlerle etik ilkelere bağlı olarak etkin bir biçimde çalışır ve sorumluluk üstlenir.
PY11	Mesleki uygulamalara ilişkin yasa, yönetmelik, mevzuat ve hukuksal süreçler konusunda bilgi sahibidir.

## BESLENME VE DİYETİK PROGRAMI DERSLERİ

### Beslenme ve Diyetetik Programı 1. Sınıf Dersleri

1. Yarıyıl (Güz Dönemi) Dersleri					
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati			Dersi Veren Öğretim Elemanları
		Teorik	Uygulama	Labaratuvar	
ATA121	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	0	0	Öğr. Gör. Sabri ZENGİN
BES101	TEMEL KİMYA I	2	2	0	Doç. Dr. Hüseyin AKBAŞ
BES103	ANATOMİ I	2	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Meltem AÇAR GÜDEK
BES105	FİZYOLOJİ I	2	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Ziya ÇAKIR
BES107	MESLEKİ ORYANTASYON VE ETİK	2	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN
BES109	İLK YARDIM	2	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Birgül VURAL
BES111	TOPLUM BİLİM	2	0	0	Doç. Dr. Elif Özlem ÖZCATAL
TD123	TÜRK DİLİ I	2	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Yalçın KULAÇ
SEC101	SEÇMELİ YABANCI DİL DERSLER I	3	0	0	Öğr. Gör. Derya ÇÖLKESEN ALKIŞ
SEC103	SEÇMELİ ÜNİV. DERSLER I	2	0	0	
TOĞÜ094	DEĞERLERİMİZ	2	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ
2. Yarıyıl (Bahar Dönemi) Dersleri					
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati			Dersi Veren Öğretim Elemanları
		Teorik	Uygulama	Labaratuvar	
ATA114	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0	0	
BES102	TEMEL KİMYA II	2	2	0	
BES104	ANATOMİ II	2	0	0	
BES106	FİZYOLOJİ II	2	0	0	
BES108	TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ	2	0	0	
BES110	TIBBİ BİYOLOJİ VE GENETİK	3	0	0	
BES112	GENEL İKTİSAT	2	0	0	
BES124	KARİYER PLANLAMA	1	0	0	
TD110	TÜRK DİLİ II	2	0	0	
SEC102	SEÇMELİ YABANCI DİL DERSLER II	3	0	0	
SEC104	SEÇMELİ ÜNİV. DERSLER II	2	0	0	

### Beslenme ve Diyetetik Programı 2. Sınıf Dersleri

3. Yarıyıl (Güz Dönemi) Dersleri					
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati			Dersi Veren Öğretim Elemanları
		Teorik	Uygulama	Labaratuvar	
BES201	BESLENME İLKELERİ I	2	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN
BES203	BESLENME İLKELERİ UYGULAMASI I	0	3	0	Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN
BES205	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ I	2	0	2	Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI
BES207	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ UYGULAMASI I	0	3	0	Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI
BES210	BESLENME BİYOKİMYASI I	3	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ
BES211	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2	2	0	Doç. Dr. Necibe Canan USTA
BES213	DEMOGRAFİK YAPI VE SAĞLIK	2	0	0	Doç. Dr. Tuba KARABEY
BES215	PSİKOLOJİ	2	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Tülay YILMAZ BİNGÖL
SEÇ201	SEÇMELİ DERSLER	2	0	0	
BES217	MESLEKİ İNGİLİZCE I	2	0	0	Öğr. Gör. Mert GÜÇLÜ
BES219	SAĞLIKLI BESİN SEÇİMİ	2	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN
BES221	SOSYAL VE KÜLTÜREL ANTROPOLOJİYE GİRİŞ	2	0	0	

BES223	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	2	0	0	Öğr. Gör. Ercan POLAT
<b>4. Yarıyıl (Bahar) Dersleri</b>					
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati			Dersi Veren Öğretim Elemanları
		Teorik	Uygulama	Labaratuvar	
BES202	BESLENME İLKELERİ II	2	0	0	
BES204	BESLENME İLKELERİ UYGULAMASI II	0	3	0	
BES206	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ II	2	0	0	
BES208	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ UYGULAMASI II	0	3	0	
BES210	BESLENME BİYOKİMYASI II	3	0	0	
BES212	BESİN MİKROBİYOLOJİSİ	2	2	0	
BES214	FİZİKSEL AKTİVİTE VE SAĞLIK	2	0	0	
SEÇ202	SEÇMELİ DERSLER	2	0	0	
SEÇ216	BESLENME ANTROPOLOJİSİ	2	0	0	
BES218	DÜNYA MUTFAĞI	2	0	0	
BES222	MESLEKİ İNGİLİZCE II	2	0	0	
BES230	BESLENME METABOLİZMA VE SAĞLIK	2	0	0	

### Beslenme ve Diyetetik Programı 3. Sınıf Dersleri

<b>5. Yarıyıl (Güz Dönemi) Dersleri</b>					
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati			Dersi Veren Öğretim Elemanları
		Teorik	Uygulama	Labaratuvar	
BES301	ANNE VE ÇOCUK BESLENMESİ	3	2	0	Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN
BES303	YETİŞKİN HASTALIKLARINDA BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI I	3	2	0	Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN
BES305	TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ I	3	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN
BES307	TOPLUMDA BESLENME DURUMUNUN SAPTAMASI	3	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN
BES309	BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI	2	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI
SEÇ301	SEÇMELİ DERSLER	2	0	0	
BES311	SÜRDÜRÜLEBİLİR BESLENME	2	0	0	
BES313	BESLENME HASTALIKLARININ BİYOKİMYASI	2	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ
BES315	BESİN TEKNOLOJİSİ	2	0	0	
BES317	BESİN ALERJİLERİ VE BESİN DUYARLILIĞI	2	0	0	
BES319	BESİN İLAÇ ETKİLEŞİMİ	2	0	0	Öğr. Gör. Melike ÇÖREKÇİ KOÇYİĞİT
BES321	STANDART TARİFELER VE MENÜ PLANLAMA	2	0	0	
<b>6. Yarıyıl (Bahar) Dersleri</b>					
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati			Dersi Veren Öğretim Elemanları
		Teorik	Uygulama	Labaratuvar	
BES302	ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI	3	2	0	
BES304	YETİŞKİN HASTALIKLARINDA BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI II	3	2	0	
BES306	TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ II	3	0	0	
BES308	TOPLUMDA BESLENME SORUNLARI VE EPİDEMİYOLOJİSİ	3	0	0	

BES310	BESLENME EĞİTİMİ VE DANIŞMANLIĞI	2	0	0	
SEÇ302	SEÇMELİ DERSLER	2	0	0	
BES312	AKADEMİK ÇEVİRİ VE YAZMA BECERİLERİ	2	0	0	
BES314	AĞIRLIK YÖNETİMİ VE ALTERNATİF DİYETLER	2	0	0	
BES316	BARİATRİK CERRAHİ VE BESLENME	2	0	0	
BES318	ENTERAL PARENTERAL BESLENME	2	0	0	
BES320	MİKROBİYOTA VE BESLENME	2	0	0	
BES322	STANDART YEMEK TARİFELERİ GELİŞTİRME	2	0	0	
BES324	YEME DAVRANIŞI BOZUKLUKLARI	2	0	0	
BES326	KLİNİK BESLENMEDE SORUNLAR	2	0	0	

### Beslenme ve Diyetetik Programı 4. Sınıf Dersleri

7. Yarıyıl (Güz Dönemi) Dersleri						
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati			Dersi Veren Öğretim Elemanları	
		Teorik	Uygulama	Labaratuvar		
BES401	MEZUNİYET PROJESİ I	1	2	0	Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN	
BES403	SEMİNER I	1	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN	
BES405	BİYOİSTATİSTİK	2	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Osman DEMİR	
BES407	BESLENME VE DİYETETİK ALANINDA UYG. I	0	12	0	Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN	
BES409	BESLENME VE DİYETETİK ALANINDA UYG. II	0	12	0	Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	
8. Yarıyıl (Bahar) Dersleri						
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati			Dersi Veren Öğretim Elemanları	
		Teorik	Uygulama	Labaratuvar		
BES405	KLİNİK BESLENME ERİŞKİN STAJI					
BES402	MEZUNİYET PROJESİ II	1	2	0		
BES404	SEMİNER II	1	0	0		
BES406	BESLENMEDE GÜNCEL KONULAR	2	0	0		
BES408	BESLENME VE DİYETETİK ALANINDA UYG. III	0	12	0		
BES410	BESLENME VE DİYETETİK ALANINDA UYG. IV	0	12	0		

### DERSLER VE PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLİŞKİSİ

Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11
ATA121	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	-	-	-	-	-	-	-	5	-	3	-
BES101	TEMEL KİMYA I	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
BES103	ANATOMİ I	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
BES105	FİZYOLOJİ I	-	4	-	-	-	-	-	-	3	4	-
BES107	MESLEKİ ORYANTASYON VE ETİK	2	2	1	-	1	4	4	5	1	5	5

BES109	İLK YARDIM	-	5	3	-	-	-	5	-	-	5	5
BES111	TOPLUMBİLİM	-	2	3	3	-	-	3	5	2	5	3
SEÇ103	DEĞERLERİMİZ	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
TD123	TÜRK DİLİ I	-	-	-	-	-	3	3	3	3	3	-
YD119	İNGİLİZCE I	-	-	-	-	-	-	-	3	-	5	-

Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11
BES201	BESLENME İLKELERİ I	5	5	1	3	4	4	4	4	5	2	3
BES203	BESLENME İLKELERİ UYGULAMASI I	5	5	1	3	4	4	4	4	5	2	3
BES205	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ I	5	5	5	-	3	-	3	1	1	1	3
BES207	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ UYGULAMASI I	5	5	3	-	3	-	3	1	3	5	3
BES209	BESLENME BİYOKİMYASI	5	5	5	-	-	-	-	-	5	5	-
BES211	GENEL MİKROBİYOLOJİ	4	5	-	-	-	-	-	-	-	4	-
BES213	DEMOGRAFİK YAPI VE SAĞLIK	3	2	3	-	-	-	2	2	-	1	1
BES215	PSİKOLOJİ	-	-	-	-	-	-	3	-	3	-	-
BES217	MESLEKİ İNGİLİZCE I	5	-	-	-	-	5	5	-	-	-	-
BES219	SAĞLIKLI BESİN SEÇİMİ	5	5	3	3	-	-	-	4	3	5	-

Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11
BES301	ANNE ÇOCUK BESLENMESİ	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4
BES303	YETİŞKİN HASTALIKLARINDA BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI I	5	5	5	5	4	5	5	3	5	4	4
BES305	TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ I	5	5	5	5	4	5	5	3	5	4	4
BES307	TOPLUMDA BESLENME DURUMUNUN SAPTANMASI	5	5	5	5	5	5	3	5	5	3	5
BES309	BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI	5	5	5	2	-	-	5	1	1	1	5
BES313	BESLENME HASTALIKLARININ BİYOKİMYASI	5	5	5	-	-	-	-	-	5	5	-
BES319	BESİN İLAÇ ETKİLEŞİMİ	-	-	5	-	-	-	5	-	5	-	-

Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11
BES401	MEZUNİYET PROJESİ I	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4
BES403	SEMİNER I	5	4	4	4	5	5	5	4	5	4	4
BES405	BİYOİSTATİSTİK	3	3	-	-	-	-	-	-	5	-	-
BES 407	BESLENME VE DİYETETİK ALANINDA UYG. I	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
BES409	BESLENME VE DİYETETİK ALANINDA UYG. II	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

**DERS PROGRAMLARI**  
**1. Sınıf Güz Dönemi Ders Programı**  
**(BİRİNCİ YARIYIL)**

Uyum Haftası Programı					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:15					
09:00					
09:15					
10:00					
10:15					
11:00					
11:15					
12:00					
13:15					
14:00					
14:15					
15:00					
15:15					
16:00					
16:15					
17:00					

Birinci sınıf, birinci yarıyıl döneminin ilk haftası uyum haftası olarak yürütülmektedir. Uyum haftası boyunca öğrencilerin uyum süreci, aşağıdaki başlıklar veya belirlenen başka konular çerçevesinde desteklenmelidir;

- Üniversitenin yerleşim planının tanıtımı
- Kütüphane, yemekhane, sosyal tesisler vb. hizmet binalarına ziyaret ve bu hizmetlerden yararlanabilmek için ayrıntılı bilgilendirme
- Öğrenim görülen fakülte binasının tanıtılması
- Öğrenim görülen programın tanıtımı
- Öğrenci kulüplerine ilişkin bilgilendirme
- Öğrenci değişim programlarının tanıtımı (Erasmus, Farabi, Mevlana Değişim programları)
- Çift Anadal ve Yandal Eğitimine ilişkin bilgilendirme
- Lisansüstü Eğitime ilişkin bilgilendirme
- Devam edilen okula ve programa özgü gerekli benzer bilgilendirme ve uyum çalışmalar

Ders Programı					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:30 09:15			İlkyardım (1.grup) Dr. Öğr. Üyesi Birgül VURAL		
09:30 10:15			İlkyardım (1.grup) Dr. Öğr. Üyesi Birgül VURAL		Fizyoloji I Dr. Öğr. Üyesi Ziya ÇAKIR
10:30 11:15			İlkyardım (2.grup) Dr. Öğr. Üyesi Birgül VURAL	Toplum Bilim Doç. Dr. Elif Özlem ÖZÇATAL	Fizyoloji I Dr. Öğr. Üyesi Ziya ÇAKIR
11:15 12:30			İlkyardım (2.grup) Dr. Öğr. Üyesi Birgül VURAL	Toplum Bilim Doç. Dr. Elif Özlem ÖZÇATAL	İngilizce I (Çevrimiçi) Öğr. Gör. Derya ÇÖLKESEN ALKIŞ
13:15 14:00			Temel Kimya I Doç. Dr. Hüseyin AKBAŞ	Mesleki Oryantasyon ve Etik	İngilizce I (Çevrimiçi) Öğr. Gör. Derya ÇÖLKESEN ALKIŞ

				Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN	
14:15 15:00			Temel Kimya I Doç. Dr. Hüseyin AKBAŞ	Mesleki Oryantasyon ve Etik Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN	İngilizce I (Çevrimiçi) Öğr. Gör. Derya ÇÖLKESEN ALKIŞ
15:15 16:00			Temel Kimya I Doç. Dr. Hüseyin AKBAŞ	Anatomi I Dr. Öğr. Üyesi Meltem AÇAR GÜDEK	Değerlerimiz Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ
16:15 17:00			Temel Kimya I Doç. Dr. Hüseyin AKBAŞ	Anatomi I Dr. Öğr. Üyesi Meltem AÇAR GÜDEK	Değerlerimiz Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ
17:15 18:00	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (Çevrimiçi) Öğr. Gör. Sabri ZENGİN				
18:15 19:00	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I (Çevrimiçi) Öğr. Gör. Sabri ZENGİN				
21:00					Türk Dili I (Çevrimiçi) Dr. Öğr. Üyesi Yalçın KULAÇ
22:00					Türk Dili I (Çevrimiçi) Dr. Öğr. Üyesi Yalçın KULAÇ

## 2. Sınıf Güz Dönemi Ders Programı (ÜÇÜNCÜ YARIYIL)

Ders Programı					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:30 09:15					
09:30 10:15				Besin Kimyası ve Analizleri Uygulaması I Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI	
10:30 11:15	Beslenme İlkeleri I Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Türk Mutfak Kültürü Öğr. Gör. Ercan POLAT	Besin Kimyası ve Analizleri I Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI	Besin Kimyası ve Analizleri Uygulaması I Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI	Mesleki İngilizce I Öğr. Gör. Mert GÜÇLÜ
11:15 12:30	Beslenme İlkeleri I Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Türk Mutfak Kültürü Öğr. Gör. Ercan POLAT	Besin Kimyası ve Analizleri I Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI	Besin Kimyası ve Analizleri Uygulaması I Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI	Mesleki İngilizce I Öğr. Gör. Mert GÜÇLÜ
13:15 14:00	Beslenme İlkeleri Uygulaması I Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Demografik Yapı ve Sağlık Doç. Dr. Tuba KARABEY	Genel Mikrobiyoloji Doç. Dr. Necibe Canan USTA	Beslenme Biyokimyası I Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize	Psikoloji Dr. Öğr. Üyesi Tülay YILMAZ BİNGÖL

				ÖZŞAHİN DELİBAŞ	
<b>14:15</b> <b>15:00</b>	Beslenme İlkeleri Uygulaması I Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Demografik Yapı ve Sağlık Doç. Dr. Tuba KARABEY	Genel Mikrobiyoloji Doç. Dr. Necibe Canan USTA	Beslenme Biyokimyası I Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ	Psikoloji Dr. Öğr. Üyesi Tülay YILMAZ BİNGÖL
<b>15:15</b> <b>16:00</b>	Beslenme İlkeleri Uygulaması I Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN		Genel Mikrobiyoloji Doç. Dr. Necibe Canan USTA	Beslenme Biyokimyası I Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ	Sağlıklı Besin Seçimi Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN
<b>16:15</b> <b>17:00</b>			Genel Mikrobiyoloji Doç. Dr. Necibe Canan USTA		Sağlıklı Besin Seçimi Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN



**3. Sınıf Güz Dönemi Ders Programı**  
(BEŞİNCİ YARIYIL)

<b>Ders Programı</b>					
	<b>Pazartesi</b>	<b>Salı</b>	<b>Çarşamba</b>	<b>Perşembe</b>	<b>Cuma</b>
<b>08:30</b> <b>09:15</b>					
<b>09:30</b> <b>10:15</b>		Anne ve Çocuk Beslenmesi Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Yetişkin Hast. Bes. ve Diy. Uyg. I Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN	Toplu Beslenme Sistemleri I Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN	
<b>10:30</b> <b>11:15</b>		Anne ve Çocuk Beslenmesi Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Yetişkin Hast. Bes. ve Diy. Uyg. I Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN	Toplu Beslenme Sistemleri I Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN	Besin İlaç Etkileşimi Öğr. Gör. Melike ÇÖREKÇİ KOÇYİĞİT
<b>11:15</b> <b>12:30</b>		Anne ve Çocuk Beslenmesi Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Yetişkin Hast. Bes. ve Diy. Uyg. I Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN	Toplu Beslenme Sistemleri I Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN	Besin İlaç Etkileşimi Öğr. Gör. Melike ÇÖREKÇİ KOÇYİĞİT
<b>13:15</b> <b>14:00</b>		Anne ve Çocuk Beslenmesi Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Besin Kontrolü ve Mevzuatı Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI	Top. Bes. Durumunun Saptanması Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Yetişkin Hast. Bes. ve Diy. Uy.ı I Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN
<b>14:15</b> <b>15:00</b>		Anne ve Çocuk Beslenmesi Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Besin Kontrolü ve Mevzuatı Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI	Top. Bes. Durumunun Saptanması Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Yetişkin Hast. Bes. ve Diy. Uy.ı I Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN
<b>15:15</b> <b>16:00</b>		Bes. Hast. Biyokimyası Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ		Top. Bes. Durumunun Saptanması Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	
<b>16:15</b> <b>17:00</b>		Bes. Hast. Biyokimyası Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ			

**4. Sınıf Güz Dönemi Ders Programı**  
(YEDİNCİ YARIYIL)

<b>Ders Programı</b>					
	<b>Pazartesi</b>	<b>Salı</b>	<b>Çarşamba</b>	<b>Perşembe</b>	<b>Cuma</b>
<b>08:30</b> <b>09:15</b>	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Seminer I Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN
<b>09:30</b> <b>10:15</b>	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Mezuniyet Projesi I Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN
<b>10:30</b> <b>11:15</b>	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Mezuniyet Projesi I Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN
<b>11:15</b> <b>12:30</b>	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Mezuniyet Projesi I Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN
<b>13:15</b> <b>14:00</b>	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN		Biyostatistik Dr. Öğr. Üyesi Osman DEMİR
<b>14:15</b> <b>15:00</b>	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN		Biyostatistik Dr. Öğr. Üyesi Osman DEMİR
<b>15:15</b> <b>16:00</b>	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II		

	Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN		
<b>16:15</b> <b>17:00</b>	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I ve II Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN		

## BESLENME VE DİYETETİK PROGRAMI DERS PLANLARI

### 1. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları

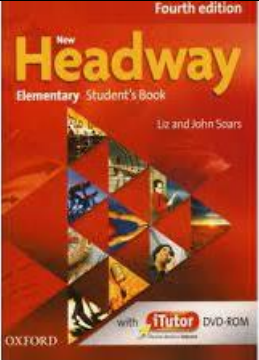
#### BES101 - Temel Kimya I

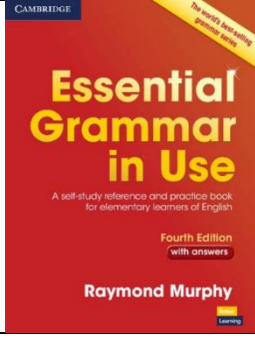
Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Hüseyin AKBAŞ		
Oda Numarası	3057		
Ofis Saatleri	Çarşamba 09:00-10:00		
E-posta	huseyin.akbas@gop.edu.tr		
Ders Zamanı	Çarşamba 13.15-17.15		
Derslik	221		
Dersin Amacı	Temel kimya bilgilerini öğretmek ve ileride görecekları biyokimya, fizyoloji ve mikrobiyoloji dersleri için alt yapı oluşturabilecek kimyasal yaklaşımları öğrenciye sunabilmek.		
<b>Hafta-Tarih</b>	<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliği</b>	
1	04.10.2023	Uyum Haftası	
2	11.10.2023	Madde, ölçme ve problem çözümü	PY1, PY2
3	18.10.2023	Atomlar ve Elementler	PY1, PY2
4	25.10.2023	Moleküller, bileşikler ve kimyasal eşitlikler	PY1, PY2
5	01.11.2023	Kimyasal büyüklükler ve sulu çözelti tepkimeleri	PY1, PY2
6	08.11.2023	Gazlar	PY1, PY2
7	15.11.2023	Gerçek gazlar	PY1, PY2
8	22.11.2023	Termokimya	PY1, PY2
		Ara Sınav	
9	06.12.2023	Atomun kuantum modeli	PY1, PY2
10	13.12.2023	Elementlerin periyodik özellikleri	PY1, PY2
11	20.12.2023	Kimyasal bağlanma 1 ve Lewis modeli	PY1, PY2
12	27.12.2023	Kimyasal bağlanma 2 Molekül şekilleri ve Molekül orbitalleri	PY1, PY2
13	03.01.2024	Sıvılar, katılar ve moleküller arası etkileşimler	PY1, PY2
14	10.01.2024	Faz diyagramları	PY1, PY2
		<b>Dönem Sonu Sınavı</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirilmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır.		

	Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
<b>Örnek Sorular</b>	<p><b>Örnek Sorular</b></p> <p>Soru 1 Metanolün normal kaynama noktası 64.6 °C'dir ve buharlaşma ısısı (<math>\Delta H_{\text{buh}}</math>) 35.2 kJ/mol'dür. 12.0 °C'de metanolün buhar basıncı nedir?</p> <p>Soru 2 Kütle esasına göre %10.5'lik 78.5 g sakkaroz (<math>\text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}</math>) içeren bir içeceğin hacmi (mL olarak) 1.04 g/mL'dir)</p> <p>Soru 3. 0.50 M <math>\text{NH}_3</math> ve 0.20 M <math>\text{NH}_4\text{Cl}</math> içeren tampon çözeltinin pH'ını hesaplayınız. Amonyak için <math>\text{p}K_b = 4.75</math>.</p>
<b>Cevap Anahtarı</b>	<p>Cevap 1.</p> $\ln \frac{P_2}{P_1} = \frac{-\Delta H_{\text{buh}}}{R} \left( \frac{1}{T_2} - \frac{1}{T_1} \right)$ $\ln \frac{P_2}{P_1} = \frac{-35.2 \times 10^3 \frac{\text{J}}{\text{mol}}}{8.314 \frac{\text{J}}{\text{mol} \cdot \text{K}}} \left( \frac{1}{285.2 \text{ K}} - \frac{1}{337.8 \text{ K}} \right)$ $= -2.31$ $\frac{P_2}{P_1} = e^{-2.31}$ $P_2 = P_1(e^{-2.31})$ $= 760 \text{ torr}(0.0993)$ $= 75.4 \text{ torr}$ <p>Cevap 2.</p> $78.5 \text{ g } \text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11} \times \frac{100 \text{ g}}{10.5 \text{ g } \text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}} \times \frac{1 \text{ mL}}{1.04 \text{ g}} = 719 \text{ mL çözelti}$ <p>Cevap 3.</p> $\text{p}K_a + \text{p}K_b = 14$ $\text{p}K_a = 14 - \text{p}K_b$ $= 14 - 4.75$ $= 9.25$ $\text{pH} = \text{p}K_a + \log \frac{[\text{baz}]}{[\text{asit}]}$ $= 9.25 + \log \frac{0.50}{0.20}$ $= 9.25 + 0.40$ $= 9.65$
<b>Kaynak Kitap</b>	Genel Kimya: R.H. Petrucci, W.S. Harwood, F.G. Herring (Çeviri: Tahsin UYAR; Serpil AKSOY; Recai İNAM; Palme yayımları, Ankara) Printice Hall Inc., 8th Edition
<b>Yardımcı Kaynaklar</b>	

## SEC101 - Seçmeli Yabancı Dil Dersler I

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Dr. Derya ÇÖLKESEN ALKIŞ
Oda Numarası	
Ofis Saatleri	Çarşamba 15.15-16.30
E-posta	<a href="mailto:derya.colkesen@gop.edu.tr">derya.colkesen@gop.edu.tr</a>
Ders Zamanı	Cuma 13.15-16.00
Derslik	Çevrimiçi
Dersin Amacı	Bu ders İngilizce temel dil bilgisi kurallarını öğretmeyi ve temel dil becerilerini kazandırmayı amaçlamaktadır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Verb to be –the Alphabet
	Günlük konuşma kalıplarını öğrenir.
	'Be' eylemini ve alfabeyi öğrenir.
	<b>Introducing yourself</b>
	Kendini tanıtmaya kalıplarını bilir.
	Tanışma kalıplarını öğrenir.
	<b>Personal information</b>
	Kişisel bilgi verebilir , blog yazmayı öğrenir.
	Sıfatları bilir.
	<b>Possesive adjective-Possesive's</b>
	Aile üyelerini ve sahiplik sıfatlarını öğrenir.
	Günlük yaşamla ilgili kalıpları öğrenir.
	<b>Verbs have /go/like</b>
	'Have, go, like ' gibi temel eylemleri bilir.
	Belirli ve belirsiz tanımlıkları öğrenir.
	<b>Starting and finishing basic communication</b>
	Form doldurmayı bilir, kişisel bilgi verebilir.
	Temel iletişim konuşma ve yazma kalıplarını öğrenir .
	<b>Present simple – Questions and negatives</b>
	Meslek ve ilgili terimleri bilir.
	Konuyla ilgili eylemleri öğrenir, ilgili zamanda soru sorup olumsuz tümce kullanabilir.
	<b>Present simple 2</b>
	Geniş zamanda kendini ifade edebilir.
	Sıklık zarflarını öğrenir, zamandan bahsetmeyi bilir.
	<b>There is/are- some /any/a lot of</b>
	(And,so,but,because)Bağlaçları öğrenir, tümceleri bağlayabilir.
	Sayılar ve nesne değer ve fiyatlarından bahsedebilir.
	<b>Describing a house</b>
	Evini tarif edebilir, evini ve odalarının isimlerini bilir.
	Nesneleri işaret edebilir, sayıları öğrenir.
<b>Can /can't –Was/were</b>	
Yapabileceklerinden , yeteneklerinden bahsedebilir, kibar rica kalıplarını öğrenir.	
Zarfları bilir, geçmişte kendinden bahsedebilir.	
<b>Talking about yourself</b>	
Birlikte kullanılan isim+isim ve eylem+isim kalıplarını ve edatları bilir.	
Birlikte kullanılan isim+isim ve eylem+isim kalıplarını ve edatları bilir.	
<b>Writing an email</b>	
E-posta yazmayı, işe başvuru kalıplarını öğrenir.	

		E-posta yazmayı, işe başvuru kalıplarını öğrenir.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	06.10.2023	Oryantasyon Haftası	
2	13.10.2023	Verb to be –the Alphabet	PY 6
3	20.10.2023	Introducing yourself	PY 6
4	27.10.2023	Personal information	PY 6
5	03.11.2023	Possesive adjective-Possesive's	PY 6
6	10.11.2023	Verbs have /go/like-a,an,the	PY 6
7	17.11.2023	Starting and finishing basic communication	PY 6
8	24.11.2023	Present simple – Questions and negatives	PY 6
		<b>Ara Sınav</b>	
19	08.12.2023	Present simple 2	PY 6
10	15.12.2023	There is/are- some /any/a lot of	PY 6
11	22.12.2023	Describing a house	PY 6
12	29.12.2023	Can /can't -Was/were	PY 6
13	05.01.2024	Talking about yourself	PY 6
14	12.01.2024	Writing an email	PY 6
		<b>Dönem Sonu Sınavı</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>		Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitap temel alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Ara sınavın ortalamaya katkısı % 40 dönem sonu sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
<b>Örnek Sorular</b>		<p>1. I _____ at school yesterday because I _____ ill.</p> <p>a) was / was b) wasn't / was c) am / was d) wasn't / am</p> <p>2. My parents _____ at work last week. They _____ on holiday in Spain.</p> <p>a) weren't / were b) wasn't / were c) are / aren't d) were / were</p>	
<b>Cevap Anahtarı</b>		1-b, 2-a	
<b>Kaynak Kitap/lar</b>		 <p>New Headway - Elementary - 4th Edition -Liz and John Soars - Oxford University Press</p>	

Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi		Essential Grammar in Use – Elementary – 4th Edition – Raymond Murphy – Cambridge University Press
-------------------------------------	---	--

### TD123 - Türk Dili I

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Yalçın KULAÇ
Ofis saati	Cuma 09:00-16:00
E-posta	yalcin.kulac@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Cuma 21.00-23.00
Derslik	Çevrimiçi
Dersin Amacı	Türk Dili dersleri; yükseköğretim seviyesindeki öğrencilere kendilerini doğru ve etkili biçimde ifade etmelerinde, dil kurallarının farkında olarak Türkçeyi bilinçli ve güzel kullanmalarında katkı sağlamayı amaçlamaktadır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	<p style="text-align: center;"><b>Konu ve ilgili kazanım</b></p> <p><b>Dersin amacı ve kaynakları. Dil kavramı ve Türkçenin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri</b></p> <p>Türk Dili I dersinde okutulacak kaynakları ve bu derse yardımcı olarak faydalanabileceği kitapları bilir.</p> <p>Dil kavramı hakkında farklı tanımlar üzerinden bilgi sahibi olur.</p> <p>Dil tanımların arasındaki benzer ve farklı yönler üzerinde değerlendirmeler yapar.</p> <p>Dilin özelliklerini öğrenir.</p> <p>İletişimde dilin önemini fark eder.</p> <p>Dille iletişimin diğer iletişim şekillerinden farklı yönlerini bilir.</p> <p>Dünyadaki mevcut diller hakkında genel bilgiler öğrenir.</p> <p>Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri hakkında bilgi sahibi olur.</p> <p><b>Yapı ve Köken Bakımından Diller</b></p> <p>Dünyadaki dil grupları hakkında bilgi sahibi olur.</p> <p>Köken bakımından dillerin nasıl sınıflandırıldığını ve dil ailelerinin oluşumunu öğrenir.</p> <p>Türkçenin hangi dil ailesine mensup olduğunu açıklayabilir.</p>



Dillerin yapı bakımından özellikleri bilir.
Türkçenin yapı bakımında hangi özelliklere sahip olduğunu kavrar.
<b>Dil-Kültür İlişkisi, Dilin Toplum Hayatındaki Yeri</b>
Dil ve aile ilişkisini fark eder.
Dil ve toplum ilişkisini fark eder.
Kültür kavramı hakkında bilgi sahibi olur.
Dilin kültürle olan ilişkisini öğrenir.
Dilin toplum hayatı açısından önemini fark eder.
<b>Noktalama İşaretleri</b>
Noktalama İşaretlerinin doğru kullanımına dikkat ve özen gösterir.
Metinler üzerinde var olan noktalama işareti hatalarını fark eder.
Noktalama işaretlerini doğru kullanmanın yazılı iletişimdeki önemini kavrar.
<b>Yazım Kuralları</b>
Yazım kurallarına ilişkin bilgilerini pekiştirir.
Ek ve bağlaçların yazımına dikkat eder.
Metin yazımında büyük küçük harf kullanımına ve sayıların yazılışına dikkat eder.
Kelimelerdeki ünlü ve ünsüz uyumu kurallarına uyar.
Kelimelerin birleşik veya ayrı yazılış özelliklerini bilir.
<b>Sözcükte ve Cümlede Anlam</b>
Kelime ve anlam ilişkisini bilir.
Kelimelerin gerçek anlam, yan anlam ve mecaz anlam özelliklerini bilir.
Kelimeler arasındaki anlam farkları ve benzerliklerine dikkat eder.
Kelimelerin metin içerisinde başka anlamlar kazanabileceğinin farkında olur.
Cümleleri anlamlarına göre sınıflandırabilir.
Birbiriyle yakın anlamlı olan cümleleri veya çelişen cümleleri metin içerisinde fark edebilir.
Açık ve anlaşılır cümleler kurmanın yazılı anlatımdaki önemini kavrar.
<b>Anlatım Teknikleri</b>
Anlatım tekniklerini bilir.
Doğru anlatım tekniklerini kullanmanın önemini kavrar.
Yazılı anlatımda uygun anlatım yollarını kullanarak daha etkili bir iletişim sağlayacağını farkında olur.
<b>Resmi Yazışmalar</b>
Dilekçe, tutanak, kara ve rapor gibi resmi nitelikli yazışma türleri hakkında bilgiler edinir.

Dilekçe, tutanak, karar ve rapor gibi yazışma türlerini yazmasını öğrenir.
Dilekçe yazımında dikkat edilecek hususları bilir.
Dilekçe, tutanak ve rapor gibi yazışma türleri arasındaki farkları bilir.
<b>Resmi Yazışmalar</b>
İş mektupları ve öz geçmiş gibi yazışma türleri hakkında bilgiler edinir.
İş mektupları ve öz geçmiş yazımında dikkat edilecek kuralları öğrenir.
Resmi kurumlarla yapılacak yazışmaları nasıl hazırlaması gerektiğini kavrar.
<b>Cümlede Yardımcı Ögeler</b>
Cümlenin ögeleri hakkında bilgi sahibi olur.
Belirtili nesne, belirtisiz nesne, dolaylı tümleş, zarf tümleşci gibi cümlenin yardımcı ögelerini cümle içerisinde fark eder.
Nesnelerin cümle içerisindeki türünü ve kullanılış biçimlerini açıklar.
Cümle çözümlemelerinde dolaylı tümleş ve zarf tümleşleri gibi yardımcı ögeleri bulur. Bu ögelerin cümledeki işlevlerini bilir.
<b>Cümlede Temel Ögeler</b>
Cümlenin yapısı ve temel ögeleri hakkında bilgi sahibi olur.
Cümlenin hangi unsurlardan oluştuğunu açıklayabilir.
Yüklem özelliklerini bilir. Cümle içerisinde hangi kelime ve kelime gruplarının yüklem olabileceğini fark eder.
Cümledeki özneyi ve öznenin özelliklerini bilir. Hangi kelime ve kelime gruplarının özne olabileceğini kavrar.
Cümleyi oluşturan unsurların ve bunların birbirleriyle olan ilişkilerinin farkında olur.
<b>Dil Yanlışlıkları, Sözcük Düzeyinde Dil Yanlışları</b>
Gereksiz kelimelerin ve eş anlamlı sözcüklerin kullanımından kaynaklanan anlatım bozukluklarını fark eder.
Yanlış anlamda veya yanlış yerde kullanılan kelimelerin sebep oldukları anlatım bozukluklarını kavrar.
Sıklıkla karıştırılan kelimelerin kullanımına dikkat eder.
Yapıları bozuk olan ve dil kurallarına uymayan kelimeleri kullanmamaya özen gösterir.
<b>Dil Yanlışlıkları, Cümle Düzeyinde Dil Yanlışları</b>
Yapısında özne ve yüklem eksikliği bulunan cümlelerin sebep oldukları anlatım bozukluklarını fark eder.
Tümleş ve nesne eksikliği olan cümlelerdeki anlatım bozukluklarını kavrar.
Özne ve yüklem uyumsuzluğuna dayalı anlatım kusurlarını tespit edip bunların sebeplerini açıklayabilir.

		Yazılı anlatımda dil yanlışlarını fark etmenin önemini kavrar ve bu yanlışlara düşmemek için özenli olmak gerektiğini bilir.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	06.10.2023	Oryantasyon Haftası	
2	13.10.2023	Dersin amacı ve kaynakları. Dil kavramı ve Türkçenin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri	PY1
3	20.10.2023	Yapı ve Köken Bakımından Diller	PY1
4	27.10.2023	Dil-Kültür İlişkisi, Dilin Toplum Hayatındaki Yeri	PY1
5	03.11.2023	Noktalama İşaretleri	PY1
6	10.11.2023	Yazım Kuralları	PY1
7	17.11.2023	Sözcükte ve Cümlede Anlam	PY1
8	24.11.2023	Anlatım Teknikleri	
		<b>Vize Haftası</b>	PY1
9	08.12.2023	Resmi Yazışmalar	PY1
10	15.12.2023	Resmi Yazışmalar	PY1
11	22.12.2023	Cümlede Yardımcı Ögeler	PY1
12	29.12.2023	Cümlede Temel Ögeler	PY1
13	05.01.2024	Dil Yanlışlıkları, Sözcük Düzeyinde Dil Yanlışları	PY1
14	12.01.2024	Dil Yanlışlıkları, Cümle Düzeyinde Dil Yanlışları	PY1
		<b>Dönem Sonu Sınavı (Final)</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>		Bu dersin değerlendirilmesi çoktan seçmeli bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Ara sınavın ortalamaya katkısı % 40 dönem sonu sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
<b>Örnek Sorular</b>		1. Aşağıdakilerden hangisi Türkçenin özelliklerinden biri değildir? A) Ünlü uyumları vardır. B) Soru eki vardır. C) Sıfatlar isimlerden önce gelir. D) Kelimeler bükümlenerek türetilir. E) Çokluk eki vardır. 2. Aşağıdaki cümlelerin hangisinde virgölün kullanım amacı diğerlerinden farklıdır? A) Kimsenin arzusu, kaprisi beni bağlamaz. B) Romanları, öyküleri, üslubu açısından çekiciydi.	

	<p>C) Gazeteleri, dergileri buraya istiyorum.</p> <p>D) Dost, kötü günde belli olur.</p> <p>E) Fotokopilerimiz, ders notlarımız nerede?</p> <p>3. Hayatta güç olan üç şey vardır ( ) Bir sırrı saklamak ( ) bir yarayı unutmak ( ) boş zamanı kullanmak ( )</p> <p>Yukarıda parantezlerle belirtilen yerlere aşağıdakilerden hangisinde verilen noktalama işaretleri getirilmelidir?</p> <p>A) (:) (,) (.) (.) B) (:) (:) (,) (... ) C) (;) (,) (,) (.) D) (.) (,) (,) (.) E) (.) (;) (;) (...)</p> <p>4. Aşağıdaki cümlelerin hangisinde bir yazım yanlışı yapılmıştır?</p> <p>A) Ben de bir şey diyeceksin sanmıştım.</p> <p>B) Buradan ayrılmayı hiç te düşünmedim doğrusu.</p> <p>C) Gitme de akşam yemek yiyelim.</p> <p>D) Bu kalabalığın işi bitecek de ben de göreceğim!</p> <p>E) Yazının karalamalarında da böyle bir şey yok.</p> <p>5. Aşağıdaki cümlelerin hangisinde bir yazım yanlışı yapılmıştır?</p> <p>A) TDK'nin, Türk Dilini Geliştirme Toplantısı dün yapıldı.</p> <p>B) İkinci günün sonunda 100'zer lira kazanmıştık.</p> <p>C) Son romanımı da 19851e yayımlamıştı.</p> <p>D) THY'de yeni uçak alımı tartışmaları da sona erdi.</p> <p>E) O krizde 2'nci kattaki dairemizi de satmak durumunda kaldık.</p>
Cevap Anahtarı	1.D 2.D 3. A 4.B 5.B
Kaynak Kitap	Prof. Dr. Hanifi Vural, Türk Dili, Taşhan Kitap, Tokat, 2012.
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	<p>1.Prof. Dr. Muharrem Ergin, Türk Dil Bilgisi, Bayrak Yayınları, İstanbul, 1999.</p> <p>2.Prof. Dr. Tahsin Banguoğlu, Türkçenin Grameri, TDK Yayınları, Ankara, 1998.</p> <p>3. Prof. Dr. Mustafa Özkan vd.; Yükseköğretimde Türk Dili Yazılı ve Sözlü Anlatım, Filiz Kitabevi, İstanbul, 2006.</p> <p>4. Prof. Dr. Mehmet Kaplan, Dil ve Kültür, Dergâh Yayınları, İstanbul, 2011.</p> <p>5. Ertem, Rekin - İsa Kocakaplan, Üniversitelerde Türk Dili ve Kompozisyon</p> <p>6. Serdar Odacı vd., Üniversiteler için Dil ve Anlatım, Palet Yay., Konya, 2009.</p> <p>7.“Türkçe Sözlük”, TDK Yayınları, Ankara, 2013.</p> <p>8.“Yazım Kılavuzu”, TDK Yayınları, Ankara, 2012.</p>

### BES103 - Anatomi I

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Meltem AÇAR GÜDEK
---------------	----------------------------------

<b>Oda Numarası</b>			
<b>Ofis Saatleri</b>	Çarşamba 9:30-12:00		
<b>E-posta</b>	meltem.acargudek@gop.edu.tr		
<b>Ders Zamanı</b>	Perşembe 15.15-17.00		
<b>Derslik</b>	221		
<b>Dersin Amacı</b>	İnsan vücudundaki kemikleri, eklemleri ve kasları öğrenmek ve sistemlere ait organların anatomik yapısını öğrenmek.		
<b>Konu ve İlgili Kazanımlar</b>	<b>Anatomi</b>		
	Temel anatomik kavramları açıklayabilme		
	Anatomik terminoloji hakkında genel bilgileri tanımlayabilme		
	Kemik oluşumlar hakkında genel bilgiye sahip olur.		
	Kemiklerin isimlerini öğrenir ve şekillerine göre kemik türlerini öğrenir.		
	Üst ekstremité kemiklerini öğrenir.		
	Scapula, Clavicula, Humerus, Ulna ve Radius ile ossa manus kemiklerinin yerleşimlerini öğrenir.		
	Scapula, Clavicula, Humerus, Ulna ve Radius ile ossa manus kemiklerine bağlanan kaslar hakkında genel ön bilgiyi edinir.		
	Üst ekstremité kemiklerinin katıldıkları hareketleri öğrenir.		
	Alt ekstremité kemiklerini öğrenir.		
	Ossa Cruris, Ossa Pedis kemiklerinin yerleşimlerini ve bağlanan kaslar hakkında genel ön bilgiyi edinir.		
	Alt ekstremité kemiklerinin katıldıkları hareketleri öğrenir.		
	Columna Vertebralis, Costalar ve Sternum kemiklerini tanıy ve yerleşimlerini öğrenir.		
	Columna Vertebralis, Costalar ve Sternum kemiklerinin görevlerini katıldıkları oluşumları öğrenir.		
	Neurocranium kemiklerinin isimlerini ve yerlerini söyleyebilme, kemikler ile ilgili yapıları söyleyebilme		
	Viscerocranium kemiklerinin isimlerini ve yerlerini söyleyebilme, kemikler ile ilgili yapıları söyleyebilme		
	Mandibula'nın diğer viscerocranium kemiklerinden farklı olan özelliklerini öğrenme.		
	Önemli suturaları ve antropometrik noktaları söyleyebilme		
	Kalp Anatomisini öğrenmek		
	Büyük Damarlar, Sistemik ve Pulmoner Dolaşım yapılarını öğrenmek		
	Lenfatik ve Fetal Dolaşımını öğrenmek		
Üst Ekstremité ve Alt Ekstremité Damarlarını öğrenmek			
Burun Anatomisinin yapılarını tanımak			
Nasopharynx ve Paranasal Sinusleri açıklayabilmeli			
Larynx, Trakea ve Akciğerlerin yapısını açıklayabilmeli			
Thorax Duvarı anatomisi ve Meme Anatomisi öğrenmeli			
Diaphragma ve Mediastinum sınırlarını ve yapılarını açıklayabilmeli			
<b>Hafta-Tarih</b>	<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliği</b>	
1	05.10.2023	Uyum haftası	PY1
2	12.10.2023	İnsan anatomisine giriş ve terminoloji	PY1
3	19.10.2023	İnsan anatomisine giriş ve terminoloji	PY1
4	26.10.2023	Kemikler (Skeleton appendiculare)	PY1
5	02.11.2023	Kemikler (Skeleton appendiculare)	PY1
6	09.11.2023	Kemikler (Skeleton axiale)	PY1
7	16.11.2023	Kemikler (Skeleton axiale)	PY1
8	23.11.2023	Eklemler	PY1
		<b>Ara Sınav</b>	
9	07.12.2023	Kaslar I	PY1

10	14.12.2023	Kaslar II	PY1
11	21.12.2023	Dolaşım sistemi	PY1
12	28.12.2023	Dolaşım sistemi	PY1
13	04.01.2024	Solunum sistemi	PY1
14	11.01.2024	<b>Solunum sistemi</b>	PY1
		<b>Dönem Sonu Sınavı</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>	Dersin her bir sınavı 100 puan üzerinden değerlendirilecektir. Ara sınav %40, final sınavı %60 oranında etki edecektir. 60 ve üzeri puan alan öğrenciler dersten geçebilecektir.		
<b>Örnek Sorular</b>	<p><b>1) Aşağıda verilen anatomik terimlerden kemik üzerindeki çıkıntıları tanımlamayan hangisidir?</b> A) Tuberculum B) Fovea C) Crista D) Spina E) Processus</p> <p><b>2) Kol bölgesinde hangi kemik bulunur?</b> A) radius B) ulna C) femur D) humerus E) fibia</p> <p><b>3) Aşağıdakilerden hangisi proksimal sıra el bilek kemiklerinden değildir?</b> A) os scaphoideum, B) os lunatum, C) os triquetrum, D) os pisiforme E) os hamatum</p>		
<b>Cevap Anahtarı</b>	1)B, 2)D, 3)E		
<b>Kaynak Kitap/lar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BÜNYAMİN ŞAHİN, Sağlık Bilimleri için resimli Temel Anatomi, İstanbul Tıp Kitapevleri, 1.baskı; İstanbul, 2019</li> <li>• HASAN OZAN, Ozan Anatomi, Nobel Tıp Kitabevi, İstanbul,3. Baskı; Ankara, 2014</li> <li>• NETTER FH, İNSAN ANATOMİSİ ATLASI, (Çev. Ed: Prof. Dr. Meserret Cumhur), Palme Yayıncılık, İkinci Baskıdan Çeviri,Ankara, 2002</li> <li>• SOBOTTA İNSAN ANATOMİSİ ATLASI Staubesand J, Ferner H (Çev.Ed:Arıncı K)</li> </ul>		
<b>Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ARINCI KAPLAN, ALAİTTİN ELHAN. Anatomi 1.Cilt, Güneş Tıp Kitapevleri, 4. Baskı, Ankara, 2014</li> </ul>		

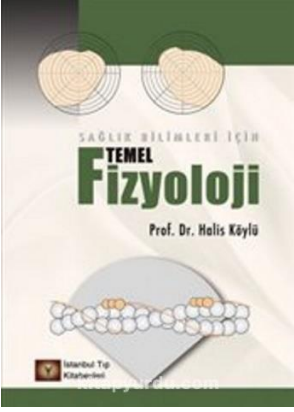
### BES105 - Fizyoloji I

<b>Öğretim Üyesi</b>	Dr. Öğr. Üyesi Ziya ÇAKIR
<b>Oda Numarası</b>	Z-35
<b>Ofis Saatleri</b>	Çarşamba 10:00-12:00
<b>E-posta</b>	<a href="mailto:ziya.cakir@gop.edu.tr">ziya.cakir@gop.edu.tr</a>
<b>Ders Zamanı</b>	Cuma 9.30-12.30
<b>Derslik</b>	221

<b>Dersin Amacı</b>	İnsan organizmasını oluşturan hücre, doku, organ ve sistemlerin fonksiyonları, bu fonksiyonların gerçekleştirilmesinde kullanılan işlevsel mekanizmaları incelemek ve bu işlevsel süreçlerin birbirleri ile ilişkilerini değerlendirmektir.		
<b>Konu ve İlgili Kazanımlar</b>	<b>Üniversiteye ve fakülteye uyum ile il düzeyindeki sağlık hizmetleri hakkında bilgi edinir</b>		
	<b>Fizyolojik kavramlar ve homeostazis</b>		
	Temel fizyolojik kavramları tanımlayabilir.		
	Vücut sıvıları ve iyonlar, sıvıların dağılımı ve sıvıların dengesini bilir.		
	Homeostasis kavramını, organizmadaki kontrol mekanizmalarını kavrar.		
	<b>Hücre fizyolojisi</b>		
	Hücre membranının yapısını ve görevlerini açıklayabilir.		
	Hücre membranı proteinlerinin, lipidlerinin ve karbonhidratlarının fonksiyonlarını tanımlayabilir.		
	Hücre membranı transportunu bilir.		
	Hücreler arası iletişim mekanizmalarını bilir.		
	Hücrede organellerin fonksiyonlarını kavrar.		
	<b>Kas fizyolojisi-1</b>		
	Kasın yapısını, işlevini ve türlerini tanımlayabilir.		
	Nöromusküler kavşak ve iskelet kasının kasılma mekanizmasını kavrar.		
	Kas liflerinin tiplerini, kastaki enerji kaynaklarını açıklayabilir.		
	<b>Kas fizyolojisi-2</b>		
	İstirahat membran potansiyeli ve aksiyon potansiyelini değerlendirebilir.		
	Düz kasın tiplerini ve kasılma mekanizmalarını tanımlayabilir.		
	Kalp kası özelliklerini ve kasılma mekanizmasını açıklayabilir.		
	<b>Kan fizyolojisi-1</b>		
	Kanın bileşenlerini ve vücuttaki işlevlerini açıklayabilir.		
	Kanın plazmasını ve şekilli elemanlarını kavrar.		
	Eritrositleri ve hemoglobin anabolizmasını/katabolizmasını bilir.		
	Kan gruplarını değerlendirebilir.		
	<b>Kan fizyolojisi-2</b>		
	Lökositleri ve tiplerini değerlendirebilir.		
	Trombositleri ve hemostaz mekanizmasını açıklayabilir.		
	Doğal/kazanılmış bağışıklığı, hücresel/hümorale immüniteyi kavrar.		
	<b>Dolaşım sistemi fizyolojisi-1</b>		
	Kalbin yapısını, pulmoner ve sistemik dolaşımı tanımlayabilir.		
	Kalp kasının fizyolojik özelliklerini açıklayabilir.		
	Kalpteki uyarı sistemini ve kalbin aksiyon potansiyelini kavrar.		
Kan basıncını ve kan basıncının düzenlenmesini değerlendirebilir.			
<b>Dolaşım sistemi fizyolojisi-2</b>			
Vasküler sistemi ve lenfatik sistemi açıklayabilir.			
Temel düzeyde EKG'yi değerlendirebilir.			
Dolaşımın temel prensiplerini kavrar.			
Koronar dolaşımı tanımlayabilir.			
<b>Dolaşım sistemi fizyolojisi-3</b>			
Doku kan akımının lokal olarak kontrolünü açıklayabilir.			
Kalp kapakları ve kalp seslerini kavrar.			
Fetal dolaşımı ve konjenital kalp defektlerini bilir			
Kalp debisini ve venöz dönüşteki prensipleri değerlendirebilir.			
<b>Hafta-Tarih</b>	<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliği</b>	
1	06.10.2023	Tanışma, ders tanıtımı	
2	13.10.2023	Fizyolojik kavramlar	PY1
3	20.10.2023	Homeostazis	PY3
4	27.10.2023	Hücre fizyolojisi-1	PY1
5	03.11.2023	Hücre fizyolojisi-2	PY2
6	10.11.2023	Kas fizyolojisi-1	PY1
7	17.11.2023	Kas fizyolojisi-2	PY1
8	24.11.2023	Kas fizyolojisi-3	PY1

		<b>Ara Sınav</b>	
9	08.12.2023	Kan fizyolojisi-1	PY1
10	15.12.2023	Kan fizyolojisi-2	PY3, PY4, PY5
11	22.12.2023	Dolaşım sistemi fizyolojisi-1	PY3, PY4, PY5
12	29.12.2023	Dolaşım sistemi fizyolojisi-2	PY1
13	05.01.2024	Dolaşım sistemi fizyolojisi-3	PY1
14	12.01.2024	Dönem sonu genel tekrar	PY1
		<b>Dönem Sonu Sınavı</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>		<p>Öğrenciler Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği hükümlerine tabidir. Öğrenciler her ders için en az bir ara sınav bir dönem sonu sınavına girer. Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır. Ara sınavın %40'ı, dönem sonu sınavının % 60'ı alınarak yapılan değerlendirme sonucunda başarısız olan öğrenciye bütünleme sınavı hakkı verilir. Ayrıca mezuniyet aşamasında bir dersten başarısız olduğu için mezun olamayan öğrencilere tek ders sınav hakkı tanınır.</p>	
<b>Örnek Sorular</b>		<p><b>3. Canlıların mekanik, fiziksel ve biyokimyasal fonksiyonlarını ve sistemlerinin işleyişini inceleyen bilim dalı aşağıdakilerden hangisidir?</b></p> <p>e) Biyokimya f) Anatomi g) Fizyoloji h) Patoloji i) Mikrobiyoloji</p> <p><b>4. Aşağıdaki fizyolojik olaylardan hangisinde pozitif geri bildirim mekanizması bulunur?</b></p> <p>e) Kan pıhtılaşmasının kontrolü f) Vücut sıcaklığının kontrolü g) Kan glikoz düzeyinin kontrolü h) Kan basıncının kontrolü i) O<sub>2</sub> ve CO<sub>2</sub> düzeyinin kontrolü</p> <p><b>5. Aşağıdakilerden hangisi Eritrositlerinin yüzeyinde A aglutinojeni (antijeni), plazmasında B aglütinini (antikoru) ve Rh aglutinojeni bulundurmeyen kan grubudur?</b></p> <p>a) AB Rh (-) b) 0 Rh (+) c) AB Rh (+) d) B Rh (+) e) A Rh (-)</p> <p><b>6. EKG de hangi dalga atriumların depolarizasyonunu (kasılmasını) gösterir?</b></p> <p>a) P dalgası b) T dalgası c) QRS kompleksi d) P-R dalgası e) QT aralığı</p> <p><b>7. Aşağıdakilerden hangisi sempatik sistemin etkisi değildir?</b></p> <p>a) Kalp kasılma gücü ve hızının artışı b) Mide-barsak sisteminin hareketliliğinin ve salgısının artması c) Göz bebeklerinin genişlemesi d) İskelet kası damarlarının genişlemesi e) Ter bezleri salgısının artması</p>	
<b>Cevap Anahtarı</b>		1-c, 2-a, 3-e, 4-a, 5-b	



<p><b>Kaynak Kitap/lar</b></p>	 <p><b>Yazar/Editör:</b> Köylü H. Tıbbi Fizyoloji, 3. Baskı, İstanbul Tıp Kitabevleri, İstanbul, 2018.</p>
<p><b>Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Guyton, AC., Hall JE. Textbook of medical physiology, Philadelphia, Elsevier Saunders. 2006.</li> <li>– Açar, E. (2021). Türk fizyolojik bilimler derneği insan fizyolojisi (Birinci Basım). İstanbul Tıp Kitabevleri, İstanbul.</li> <li>– Barrett, K.E., Brooks, H.L., Barman, S.M. &amp; Yuan, X.-J. (2019). Ganong's Review of medical physiology (26rd edition). McGraw-Hill medical, New York.</li> </ul>


### ATA101 - Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I

<p><b>Öğretim Üyesi</b></p>	<p>Öğr. Gör. Sabri ZENGİN</p>
<p><b>Oda Numarası</b></p>	<p>204</p>
<p><b>Ofis Saatleri</b></p>	<p>Perşembe: 13.00-16.00</p>
<p><b>E-posta</b></p>	<p><a href="mailto:sabri.zengin@gop.edu.tr">sabri.zengin@gop.edu.tr</a></p>
<p><b>Ders Zamanı</b></p>	<p>Pazartesi 15.15-17.00</p>
<p><b>Derslik</b></p>	<p>Çevrimiçi</p>
<p><b>Dersin Amacı</b></p>	<p>Türkiye Cumhuriyeti devletinin kuruluş şartlarının ve özelliklerinin anlaşılabilmesi için; Türk milletini Kurtuluş Savaşı yapmak durumunda bırakan şartlarla, Kurtuluş Savaşının hangi şartlarda ve hangi ilkeler çerçevesinde gerçekleştiğini ve devletin hangi esaslar üzerine kurulduğunu kavratmak; böylece devletin kuruluş felsefesini bilen, devletin ve milletin temel değerlerine saygılı bireyler yetiştirmek.</p>
<p><b>Konu ve ilgili kazanımlar</b></p>	<p>Dersin amacı ve kaynakları, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Dersiyle İlgili Temel Kavramlar ve İnkılâpçılık İlkesi</p> <p>Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-I dersinde, Türk İnkılabının oluş nedenlerini, nasıl geliştiğini ve dayandığı ilkelerin anlatılacağını ve tanıtılacağını kavrar.</p> <p>Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-I dersinde başvurulacak kaynakların neler olduğunu bilir.</p> <p>İnkılâp kavramının ne anlama geldiğini kavrar.</p> <p>Devrim kavramının ne anlama geldiğini bilir.</p> <p>İhtilal kavramını tanımlayabilir.</p> <p>Evrim/Tekâmül kavramlarının ne anlama geldiğini kavrar.</p> <p>İslahat/Reform kavramlarının ne anlama geldiğini bilir.</p> <p>İşyan kavramının ne anlama geldiğini bilir.</p> <p>Darbe kavramını tanımlayabilir.</p> <p>İnkılap hareketlerinin aşamaları hakkında fikir sahibi olur.</p> <p>Türk İnkılabının gelişim safhaları ve özelliklerini açıklayabilir.</p> <p>Atatürk İnkılaplarının oluşmasında ortaya çıkan belirleyici etkenleri açıklayabilir.</p>

Cumhuriyet'in altı temel ilkesinden biri olan "inkılapçılık" ilkesinin önemini, özelliklerini ve gerekliliğini kavrar.
<b>Osmanlıların Gerilemesinin İç Sebepleri</b>
Osmanlı Devleti'nin gerilemesinin en önemli sebeplerinden biri olan devlet yönetiminde meydana gelen problemlerin neler olduğunu bilir.
Bu problemlerin devletin gerilemesine nasıl ve ne düzeyde etki ettiğini açıklayabilir.
Osmanlı Devleti'nin toprak düzenini ve bu toprak düzeni üzerine temellendirilen ekonomik sistemi kavrar.
Ekonomik sistemde meydana gelen bozulmaların, devletin gerilemesi üzerine etkilerini analitik bir şekilde değerlendirebilir.
Osmanlı Devleti'nin eğitim sisteminin özelliklerini ve sistemin nasıl işlediğini bilir.
Eğitim sistemindeki bozulmaların ne tür problemlere yol açtığını ve devletin gerilemesi üzerindeki önemli etkilerini açıklayabilir.
<b>Osmanlıların Gerilemesinin Dış Sebepleri</b>
Osmanlı Devleti'nin gerilemesine neden olan sömürgeciliğin ne zaman ortaya çıktığını ve nasıl geliştiğini bilir.
Sanayi Devrimi'nin nasıl ve hangi koşullarda ortaya çıktığını, Osmanlı Devleti'nin gerilemesine nasıl etki ettiğini açıklayabilir.
"Emperyalizm" kavramının ne anlama geldiğini ve Batılı devletlerin Osmanlı Devleti üzerindeki emellerinin neler olduğunu bilir.
"Şark Meselesi"nin ne anlama geldiğini açıklayabilir ve Batılı devletlerin Osmanlı Devleti'ni paylaşma projelerini bu kavram ışığında analitik olarak değerlendirebilir.
<b>Çağdaş Dünyanın Temel Kavramları</b>
Aydınlanma felsefesinin nasıl ortaya çıktığını, özelliklerini, Rönesans ve Reform hareketlerinin aydınlanma çağı üzerindeki etkilerini değerlendirebilir.
Kaynağını Fransız İhtilali'nden alan, demokrasi, laiklik, milliyetçilik, liberalizm ve sosyalizm kavramlarının sözlük anlamlarını tanımlayabilir.
Bu kavramların 1789'da gerçekleşen Fransız İhtilali'nden sonra Fransız Milli Meclisi tarafından yayınlanan "İnsan ve Vatandaş Hakları Demeci"nde ne şekilde yer aldığını kavrar.
<b>Osmanlı Devleti'nde Yenileşme Hareketleri</b>
Lale Devri'nde (1718'den sonra) gerçekleştirilen yenileşme hareketlerini açıklayabilir.
III. Selim zamanında yapılan yenilikleri açıklayabilir.
II. Mahmut döneminde gerçekleştirilen yenileşme hareketlerini açıklayabilir.
<b>Osmanlı Devleti'nde Yenileşme Hareketleri</b>
Tanzimat ve Islahat Fermanlarının ne zaman, hangi koşullarda ve neden yayımlandığını bilir.
Tanzimat ve Islahat Fermanlarının kapsamını ve önemini kavrar.
Tanzimat ve Islahat Fermanlarını müteakip, hangi alanlarda ıslahatlar yapıldığını açıklayabilir.
Bu fermanlarla ulaşılmak istenen hedeflere neden ulaşamadığını açıklayabilir.
Yeni Osmanlılar hareketinin nasıl ortaya çıktığını, bu hareketin başlıca temsilcilerini ve Osmanlı politik hayatına yaptıkları katkıları bilir.
Osmanlı Devleti'nin ilk anayasası olan Kanun-ı Esasi'nin hangi şartlarda kabul edildiğini ve I. Meşrutiyet döneminde yaşanan siyasi gelişmeleri açıklayabilir.
I. Meşrutiyet döneminin nasıl ve ne zaman sona erdiğini bilir.
<b>Osmanlı Devleti'nin Son Döneminde Fikir Akımları</b>
II. Abdülhamid döneminin siyasi atmosferi, bu dönemde yaşanan iç ve dış politik gelişmeleri açıklayabilir.
II. Abdülhamid döneminde "Panislâmizm" akımının hangi şartlarda ortaya çıktığını ve bu fikir akımından nasıl yararlandığını kavrar.
II. Abdülhamid döneminde gerçekleştirilen ıslahatları açıklayabilir.
"Genç Türkler ve İttihat Terakki" hareketinin nasıl ortaya çıktığını bilir.
İttihat Terakki Cemiyeti'nin benimsediği "Osmanlılık" siyasi akımının kapsamını ve hangi koşullarda ortaya çıktığını açıklayabilir.
II. Meşrutiyet'in ilanından sonra benimsenmeye başlayan "Türkçülük" fikir akımını ve özelliklerini açıklayabilir.
"Batıcılık" fikir akımını ve özellikleri bilir.

		<b>ARA SINAV</b>	
		<b>Osmanlı Devleti'nin Yıkılışı</b>	
		Trablusgarp Savaşı'nın ne zaman ve nasıl başladığını, savaşın sonuçlarının neler olduğunu açıklayabilir.	
		Birinci ve İkinci Balkan Savaşlarının hangi tarihlerde ve ne şekilde cereyan ettiğini bilir; sonuçlarının neler olduğunu kavrar.	
		Birinci Dünya Savaşı'nın çıkış sebeplerini açıklayabilir.	
		Birinci Dünya Savaşı öncesinde Osmanlı Devleti'nin ittifak arayışlarını, savaşa nasıl ve hangi blokta girdiğini bilir.	
		Birinci Dünya Savaşı'nın hangi cephelerde cereyan ettiğini ve bu cephelerde yaşanan gelişmeleri kavrar.	
		Kafkas Cephesiyle bağlantılı olarak Ermeni meselesinin nasıl ortaya çıktığını, devletin neden tehcir (zorunlu göç) kararı aldığını ve zorunlu göçün hangi koşullarda gerçekleştirildiğini açıklayabilir.	
		<b>Osmanlı Devleti'nin Yıkılışı</b>	
		Birinci Dünya Savaşı'nın ne zaman ve nasıl sona erdiğini bilir.	
		Savaş sonunda imzalanan antlaşmaları bilir.	
		Savaş sonunda Osmanlı Devleti ile imzalanan Mondros Mütarekesi'nin kapsamını ve önemini açıklayabilir.	
		Mondros Mütarekesi'nin nasıl uygulandığını ve İtilaf Devletlerinin Osmanlı Devleti'nin hangi bölgelerini işgal ettiğini bilir.	
		Mütareke sonrası Rumların, Ermenilerin ve Yahudilerin ülkedeki bölücü faaliyetlerini ve kurdukları örgütleri kavrar.	
		<b>Milli Mücadele</b>	
		Mondros Mütarekesi'ni müteakip başlayan işgallerin ortadan kaldırılması ve ülkenin kurtarılması için düşünülen kurtuluş çarelerini açıklayabilir.	
		Kurtuluş çarelerinden biri olarak düşünülen barışçı ve mandacı görüşü savunuların dayanaklarının neler olduğunu değerlendirebilir.	
		Bölgesel kurtuluş mücadelesini savunularca kurulan Milli Cemiyetlerin hangileri olduğunu, nerelerde ve hangi amaçlarla kurulduğunu açıklayabilir.	
		Kuva-yı Milliye'nin (Milli Kuvvetler) hangi koşullarda teşekkül ettiğini ve özelliklerini açıklayabilir.	
		<b>Milli Mücadele</b>	
		Mustafa Kemal Paşa'nın Anadolu'ya hangi amaçla gönderildiğini ve Samsun'daki ilk faaliyetlerini kavrar.	
		Kongreler aracılığıyla örgütlenme döneminin başlangıcında yayımlanan Havza Genelgesi, Amasya Tamiminin kapsamını ve önemini açıklayabilir.	
		Erzurum ve Sivas Kongrelerinin kararlarını ve önemini açıklayabilir.	
		<b>Milli Mücadele</b>	
		Son Osmanlı Mebusan Meclisinin hangi tarihte toplandığını ve mecliste cereyan eden olayları bilir.	
		Son Osmanlı Mebusan Meclisi tarafından kabul edilen Misak-ı Milli'nin nasıl hazırlandığını, hangi hususları içerdiğini ve Türk tarihi için önemini açıklayabilir.	
		Misak-ı Millinin kabulünden sonra ortaya çıkan tepkileri ve İstanbul'un neden işgal edildiğini kavrar.	
		<b>Milli Mücadele</b>	
		Birinci Büyük Millet Meclisinin ne zaman ve hangi koşullarda açıldığını bilir.	
		Birinci Büyük Millet Meclisinin aldığı ilk kararları ve bu kararların önemi kavrar.	
		Birinci Büyük Millet Meclisinin özelliklerini açıklayabilir.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	02.10.2023	Oryantasyon Haftası	
2	09.10.2023	Dersin amacı ve kaynakları Dersle ilgili temel kavramlar inkılâpçılık ilkesi. inkılâp, ihtilal, devrim, evrim/tekâmül, ıslahat/reform, isyan, darbe, Atatürk'ün İnkılâpçılık İlkesi ve Türk İnkılâbının özellikleri	PY8, PY10
3	16.10.2023	Osmanlıların gerilemesinin iç sebepleri. Devlet yönetiminde, eğitimde, ekonomide ve genel ahlakta meydana gelen problemler	PY8, PY10



<p><b>Kaynak Kitap</b></p>	 <p>Sabri Zengin, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Sonçağ Akademi yay., Ankara 2020, Gözden geçirilmiş 3. Baskı, <b>Sorumlu Olunan Sayfalar:</b> Kitabın başından <b>154.</b> sayfaya kadar.</p>
<p><b>Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi</b></p>	<p>1- Kemal Atatürk, <i>Nutuk</i> I-III, İstanbul 1993.  2- YÖK-Komisyon, <i>Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi</i>, Ankara 1989.  3- Komisyon, <i>Türkiye Cumhuriyeti Tarihi I-II</i>, AAM, yay., Ankara 2002.</p>

### BES107 - Mesleki Oryantasyon ve Etik

<p><b>Öğretim Üyesi</b></p>	<p>Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN</p>
<p><b>Oda Numarası</b></p>	<p>Z-31</p>
<p><b>Ofis Saatleri</b></p>	<p>Pazartesi 13.00-15.00</p>
<p><b>E-posta</b></p>	<p><a href="mailto:nildem.kizilaslan@gop.edu.tr">nildem.kizilaslan@gop.edu.tr</a></p>
<p><b>Ders Zamanı</b></p>	<p>Perşembe, 13.15-14.15</p>
<p><b>Derslik</b></p>	<p>221</p>
<p><b>Dersin Amacı</b></p>	<p>Bu dersin amacı, öğrencileri ülkemizde ve dünyada diyetisyenlik mesleği, eğitimi, çalışma alanları, meslek örgütleri ve aktiviteleri, meslek etiği ile bölüm, ders programı ve yönetmelikler konularında bilgilendirmektir.</p>
<p><b>Konu ve İlgili Kazanımlar</b></p>	<p><b>Uyum haftası programları</b>  Uyum haftası kapsamında öğrenciler; Öğrenci değişim programları (Erasmus, Farabi, Mevlana Değişim programları), Çift Anadal ve Yandal Eğitimleri, Öğrenci kulüpleri, Lisansüstü eğitim, Üniversite bünyesinde hizmet veren Kariyer Uygulama Ve Araştırma Merkezi hakkında bilgiler edinir</p> <p><b>Fakülte, Bölüm ve Anabilim Dalları'nın tanıtımı</b>  Fakülte, bölüm ve anabilim dallarının yapılanmasını öğrenir</p> <p>Beslenme ve Diyetetik bilim dalını tanıır.  Beslenme ve Diyetetik anabilim dallarını sınıflandırır.</p> <p><b>Ders programının tanıtımı</b>  Eğitim süresince göreceği dersler ve içerikleri hakkında bilgi sahibi olur.</p> <p><b>Yönetmelikler ve öğrenci sorumluluklarının incelenmesi</b>  Eğitimi sırasında yararlanacağı yönetmelik ve yönergeleri öğrenir.</p> <p><b>Diyetisyenliğin Tanımı ve Tarihçesi</b>  Diyetisyenlik mesleğinin tanımını kavrar.</p>

	Diyetisyenliğin dünyadaki gelişim sürecini hakkında bilgi edinir		
	Diyetisyenliğin ülkemizdeki gelişim sürecini öğrenir.		
	<b>Menü Yönetim ve Denetimi II</b>		
	Menü modelleri, geliştirme aşamaları ve ilkelerini öğrenir.		
	Öğle ve akşam yemeklerinin seçiminde dikkat edilmesi gereken noktaları bilir.		
	Menüler için yemek seçiminde nelere dikkat edilmesi gerektiğini bilir.		
	Temel menü tiplerini öğrenir.		
	Öğünlere ve çeşitli aktivitelere ait menü örneklerini öğrenir.		
	<b>Diyetisyenlik mesleği ile ilgili uygulamalar</b>		
	Diyetisyenlerin çalışma alanları hakkında bilgi sahibi olur.		
	Diyetisyenlerin çalışma alanlarını sınıflandırır.		
	<b>Etik ve Deontoloji</b>		
	Etik ve deontoloji kavramlarını tanır.		
	Etik-ahlak-hukuk ilişkisini özetler.		
	<b>Mesleki etik, sorumluluk, yönetmelik ve standartlar</b>		
	Meslek etiği kavramını öğrenir.		
	Diyetisyenlik mesleğinin etik kurallarını kavrar.		
	Mesleğinin gerektirdiği davranış ve aktiviteleri tanımlama ve uygulama becerileri kazanır.		
	<b>Ulusal ve Uluslararası Meslek Derneklerinin Tanıtımı</b>		
	Meslekle ilgili ulusal kuruluşları ve görevlerini öğrenir.		
	Meslekle ilgili uluslararası kuruluşlar ve görevleri hakkında bilgi sahibi olur.		
	<b>Meslekle İlgili Temel Kaynakların ve Ulaşım Yollarının Tanıtımı</b>		
	Mesleki bilgi kaynaklarını tanımlar.		
	Mesleki bilgi kaynaklarına ulaşabilme becerisi kazanır.		
	<b>Hafta-Tarih</b>	<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliği</b>
1	05.10.2023	Tanışma, ders tanıtımı	
2	12.10.2023	Fakülte, Bölüm ve Anabilim Dalları'nın tanıtımı	PY1
3	19.10.2023	Ders programının tanıtımı	PY1, PY8
4	26.10.2023	Yönetmelikler ve öğrenci sorumluluklarının incelenmesi	PY11
5	02.11.2023	Diyetisyenliğin Tanımı ve Tarihçesi	PY1
6	09.11.2023	Diyetisyenlik mesleği ile ilgili uygulamalar	PY1, PY2, PY7
7	16.11.2023	Diyetisyenlik mesleği ile ilgili uygulamalar	PY1, PY2, PY7
8	23.11.2023	Etik ve Deontoloji	PY1, PY10, PY11
		<b>Ara Sınav</b>	
9	07.12.2023	Mesleki etik, sorumluluk, yönetmelik ve standartlar	PY1, PY7, PY10, PY11
10	14.12.2023	Mesleki etik, sorumluluk, yönetmelik ve standartlar	PY1, PY7, PY10, PY11
11	21.12.2023	Ulusal ve Uluslararası Derneklerin Tanıtımı	PY1, PY6, PY10, PY11
12	28.12.2023	Ulusal ve Uluslararası Derneklerin Tanıtımı	PY1, PY6, PY10, PY11
13	04.01.2024	Meslekle İlgili Temel Kaynakların ve Ulaşım Yollarının Tanıtımı	PY5, PY6, PY7, PY9
14	11.01.2024	Meslekle İlgili Temel Kaynakların ve Ulaşım Yollarının Tanıtımı	PY5, PY6, PY7, PY9
		<b>Dönem Sonu Sınavı</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>	Bu dersin değerlendirmesi, çoktan seçmeli ve açık uçlu sorulardan oluşan 1 vize ve 1 final sınavından alınan notlar ile yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalin % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır		
<b>Örnek Sorular</b>	a) 1) Türkiye'de diyetisyenlik eğitimini kim tarafından başlatılmıştır? A. Prof. Dr. Ayşe Baysal B. Prof. Dr. İhsan Doğramacı		

	C. Prof. Dr. Türkan Kutluay Merdol D. Dr. Osman Koçtürk 2) Diyetisyenlerin sorumlu olduğu kişi ve/veya gruplar kimlerdir?
<b>Cevap Anahtarı</b>	1)B 2)Diyetisyenlerin topluma, hasta ve danışanlarına, mesleğe, meslektaşlarına ve diğer çalışanlara karşı sorumlulukları vardır.
<b>Kaynak Kitap/lar</b>	Diyetisyenlik Eğitimi ve Meslek Etiği, Tayfur M, Barış O, Baştaş NN, İkinci baskı, Hatiboğlu Basım ve Yayım, Ankara, 2014.
<b>Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi</b>	-Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Yönetmeliği - EFAD, ICDAve IUNS web sayfaları - Beslenme ve Diyet Dergisi - JADA ve diğer yabancı dergiler - Silbiçli Beşik, Merdol TK. Hatipoğlu Yayınları, Ankara, 2011

### BES109 - İlk Yardım

<b>Öğretim Üyesi</b>	Dr. Öğr. Üyesi Birgül VURAL
<b>Oda Numarası</b>	Z 29
<b>Ofis Saatleri</b>	Cuma 15:00-17:00
<b>E-posta</b>	birgul.vural @gop.edu.tr
<b>Ders Zamanı</b>	Çarşamba 08.30-12.30
<b>Derslik</b>	221
<b>Dersin Amacı</b>	Herhangi bir kaza veya yaşamı tehlikeye düşüren bir durumda, sağlık görevlilerinin yardımı sağlanıncaya kadar, hayatın kurtarılması ya da durumun kötüye gitmesini önleyebilmek amacı ile olay yerinde ilk yardımı uygulayabilmektir.
<b>Konu ve ilgili kazanım</b>	<b>Genel İlk Yardım Bilgileri</b>
	İlk yardım, Acil tedavi, İlk yardımcı kimdir, kavramlarını açıklar
	İlk yardımcının müdahale ile ilgili yapması gerekenler neler olduğunu bilir
	112'nin aranması sırasında nelere dikkat edileceğini bilir
	İlk yardımın temel uygulamaları neler olduğunu açıklayabilir
	İlk yardımcının özellikleri bilir
	Hayat kurtarma zinciri açıklayabilir
	İlk yardımın ABC'si bilir
	İlk yardımın öncelikli amaçları bilir
	İlk yardım ve acil tedavi arasındaki yorumlayabilir
	<b>Hasta/Yaralının Ve Olay Yerinin Değerlendirilmesi</b>
	İlk yardımda insan vücudunu tanımanın önemini söyleyebilir
	Olay yerini değerlendirmenin amacını söyleyebilir
	Olay yerini değerlendirme sırasında kendisinin ve yaralının güvenliğini sağlayabileceğini açıklar
	Yaralıların endişelerini giderebilmek için nazik ve hoşgörülü davranılacağını bilir
	İlk değerlendirmeyi yaparak kurtarmada öncelikleri belirleyebilir
	Yaralı ve olay hakkındaki bilgileri kaydedebilmenin önemini bilir
	<b>Temel Yaşam Desteği</b>
	Şolunum ve kalp durmasının tanımını söyleyebilir
	Temel yaşam desteğinin tanımını söyleyebilir
Hava yolunu açmak için uygun baş-çene pozisyonu verebilir	
Yapay solunumu manken üzerinde öğrenim rehberinin adımlarına göre uygulayabilir ( yetişkin, çocuk, bebek)	
Dış kalp masajı uygulamasını manken üzerinde öğrenim rehberinin adımlarına göre uygulayabilir ( yetişkin, çocuk, bebek)	



Öğrenim rehberi basamaklarına göre manken üzerinde yapay solunum ve dış kalp masajını bir arada yapabilir
Temel yaşam desteğini ne zaman sonlandıracağını söyleyebilir
<b>Boğulmalarda İlk Yardım</b>
Boğulma tanımını yaparak, boğulma nedenleri bilir
Boğulmalarda genel belirtiler bilir ve boğulmalarda genel ilk yardım uygulamalarını yapabilir
<b>Kanamalarda İlk Yardım</b>
Kanamamanın tanımını bilir
İç ve Dış kanamanın tanımını yapar.
İç kanamadaki ilk yardım uygulamalarını yapabilir
Dış kanamalarda ilk yardım uygulayabilir
Şokta ilk yardım uygulamayı yapabilir
Burun ve kulak kanamalarında ilk yardım uygulama basamaklarını doğru olarak gösterebilir
<b>TRİAJ</b>
<b>Yaralanmalarda İlk Yardım</b>
Yaranın tanımını yapabilir ve yara çeşitlerini sayabilir
Yaralarda ilk yardım işlemlerini söyler
Delici göğüs yaralanmalarında ortaya çıkabilecek sorunları açıklayabilir
Delici göğüs yaralanmalarında ilk yardım işlemlerini uygulayabilir
Delici karın yaralanmalarında ortaya çıkabilecek sorunları söyleyebilir
Delici karın yaralanmalarında ilk yardım işlemlerini uygulayabilir
Kafatası ve omurga yaralanmaları önemini bilir
Kafatası ve omurga yaralanmalarında belirtiler söyler
Kafatası ve omurga yaralanmalarında ilk yardım uygulamasını yapabilir
<b>Yanık, Donma ve Sıcak Çarpmasında İlk Yardım</b>
Yanığın tanımını ve yanık çeşitlerini söyleyebilir
Yanığın ciddiyetini belirleyen faktörleri sayabilir
Ateşle meydana gelen yanıkta ilk yardımı uygulayabilir
Kimyasal madde ile meydana gelen yanıkta ilk yardımı söyleyebilir
Elektrik çarpması ile meydana gelen yanıkta ilk yardımı uygulayabilir
Şıcak çarpması belirtileri söyleyebilir
Şıcak çarpmasında ilk yardım uygulayabilir.
Donuk belirtilerini söyleyebilir
Donukta ilk yardım uygulayabilir.
<b>Kırık, Çıkık ve Burkulmalarda İlk Yardım</b>
Kırık, kırık çeşitleri ve kırığın belirtileri söyler
Kırığın yol açabileceği durumları söyleyebilir
Kırıkta ilk yardım uygulamalarını yapabilir
Çıkık, Kırık ve Burkulmanın aralarındaki farkı açıklayabilir
Burkulmada ilk yardım uygulamalarını uygulayabilir
Çıkıkta ilk yardım uygulayabilir
Kırık çıkık ve burkulmalarda tespit yapabilir
<b>Bilinç Bozukluklarında İlk Yardım</b>
Bilinç bozukluğu/Bilinç kaybı kavramlarını bilir
Bilinç kaybı nedenleri ve bilinç bozukluğu belirtileri söyleyebilir
Bilinç bozukluğu durumunda ilk yardım uygulamasını yapabilir
Havale nedenleri ve nedenlerine göre havale çeşitleri bilir
Ateş nedeniyle oluşan havalede ilk yardım uygulamasını yapabilir
Şara krizinin belirtilerini ve Sara krizinde ilk yardım uygulamasını yapabilir
Kan şekeri düşüklüğü ve Kan şekeri düşmesinin nedenleri söyler
Kan şekeri düşmesinde ilk yardım uygulamasını yapabilir
Göğüste kuvvetli ağrı nedenleri nelerdir
Göğüs ağrısında ilk yardım uygulamasını yapabilir
<b>Zehirlenmelerde İlk Yardım</b>
Zehirlenme tanımını yapar ve zehirlenmelerde genel belirtiler söyler



		Şindirim yoluyla zehirlenmede ilkyardım uygulamasını söyler Solunum yolu ile zehirlenmelerde ilkyardım nasıl olmalıdır Cilt yolu ile zehirlenmelerde ilkyardım nasıl olmalıdır <b>Hayvan ısırıklarında İlkyardım</b> Hayvan ısırıklarında ilkyardım uygulamasını yapabilir Arı sokmalarının belirtilerini söyler ve arı sokmalarında ilkyardım uygulamasını yapabilir Akrep sokmalarının belirtilerini söyler ve akrep sokmalarında ilkyardım uygulamasını yapabilir Yılan sokmalarının belirtilerini bilir ve yılan sokmalarında ilkyardım uygulamasını yapabilir Deniz canlıları sokmasında belirtilerini bilir ve deniz canlıları sokmasında ilkyardım uygulamasını yapabilir <b>Göz, Kulak ve Buruna Yabancı Cisim Kaçmasında İlkyardım</b> Göze yabancı cisim kaçmasında ilkyardım uygulamasını yapabilir Kulağa yabancı cisim kaçmasında ilkyardım uygulamasını yapabilir Buruna yabancı cisim kaçmasında ilkyardım uygulamasını yapabilir <b>Hasta/Yaralı Taşıma Teknikleri</b> Hasta/yaralı taşınmasında genel kuralları söyler Acil taşıma teknikleri ve sürüklenme yöntemlerini bilir Araç içindeki yaralıyı taşıma (RENTEK manevrası) tekniğini gösterir Kısa mesafede süratli taşıma teknikleri ve sedye üzerine yerleştirme tekniklerini maket üzerinde gösterebilir Sedye ile taşıma teknikleri bilir	
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği	
1	04.10.2023	Uyum haftası	
2	11.10.2023	<b>Dersin Tanıtımı- Sunum</b> <b>GENEL İLKYARDIM BİLGİLERİ:</b> İlkyardım nedir, Acil tedavi nedir? İlkyardımcı kimdir? İlkyardım ve acil tedavi arasındaki fark nedir? İlkyardımın öncelikli amaçları nelerdir? İlkyardımın temel uygulamaları nelerdir? 112'nin aranması sırasında nelere dikkat edilmelidir İlkyardımcının müdahale ile ilgili yapması gerekenler nelerdir? Hayat kurtarma zinciri nedir? İlkyardımın ABC'si nedir?	PY6, PY7, P10
3	18.10.2023	<b>HASTA/YARALININ VE OLAY YERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ:</b> İlkyardımcının bilmesi gereken ve vücudu oluşturan sistemler nelerdir? Vücutta nabız alınabilen bölgeler nelerdir? Hasta/yaralının değerlendirilmesinin amacı nedir Hasta/yaralıların ilk değerlendirilme aşamaları nelerdir Hasta/yaralının ikinci değerlendirmesi nasıl olmalıdır? Olay yerini değerlendirmenin amacı nedir? Olay yerinin değerlendirilmesinde yapılacak işler nelerdir?	PY6, PY7, P10
4	25.10.2023	<b>TEMEL YAŞAM DESTEĞİ:</b> Solunum ve kalp durması nedir? Temel yaşam desteği nedir?	PY6, PY7, P10

		<p>Hava yolunu açmak için Baş-Çene pozisyonu nasıl verilir?  Yapay solunum nasıl yapılır?  Dış kalp masajı nasıl yapılır?  Çocuklarda (1-8 yaş) Temel Yaşam Desteği nasıl yapılır?  Bebeklerde (0-1 yaş) Temel Yaşam Desteği nasıl yapılır?  Hava yolu tıkanıklığı nedir?</p> <p>Hava yolu tıkanıklığı belirtileri nelerdir?  Tam tıkanıklık olan kişilerde Heimlich manevrası nasıl uygulanır?  Kısmi tıkanıklık olan kişilerde nasıl ilkyardım uygulanır?</p> <p><b>BOĞULMALARDA İLKYARDIM:</b>  Boğulma nedir, Boğulma nedenleri nelerdir?  Boğulmalarda genel belirtiler nelerdir?  Boğulmalarda genel ilkyardım işlemleri ne olmalıdır?</p>	
5	01.11.2023	<p><b>KANAMALARDA İLKYARDIM:</b>  Kanama nedir, Kaç çeşit kanama vardır?  Kanamalarda ilkyardım uygulamaları nelerdir?  Vücutta baskı uygulanacak noktalar nelerdir?  Kanamalarda üçgen bandaj uygulaması nasıl yapılmalıdır?  Hangi durumlarda turnike uygulanmalıdır?  Turnike uygulamasında dikkat edilecek hususlar neler olmalıdır?  El ve ayak kopmalarında turnike nasıl uygulanır?  Şok nedir, Kaç çeşit şok vardır, Şok belirtileri nelerdir?</p> <p>Şokta ilkyardım uygulamaları nelerdir?</p> <p>Şok pozisyonu nasıl verilir?  TRİAJ</p>	PY6, PY7, P10
6	08.11.2023	<p><b>YARALANMALARDA İLKYARDIM:</b>  Yara nedir, Kaç çeşit yara vardır?  Yaraların ortak belirtileri nelerdir?  Yaralanmalarda ilkyardım nasıl olmalıdır?  Ciddi yaralanmalar nelerdir?  Ciddi yaralanmalarda ilkyardım nasıl olmalıdır?</p> <p>Delici göğüs yaralanmalarında ne gibi sorunlar görülebilir?  Delici göğüs yaralanmalarında ilkyardım nasıl olmalıdır?  Delici karın yaralanmalarında ne gibi sorunlar olabilir?</p> <p>Delici karın yaralanmalarında ilkyardım nasıl olmalıdır?  Kafatası ve omurga yaralanmaları neden önemlidir?  Kafatası yaralanmaları çeşitleri nelerdir?  Kafatası ve omurga yaralanmalarının nedenleri nelerdir?  Kafatası ve omurga yaralanmalarında belirtiler nelerdir?  Kafatası ve omurga yaralanmalarında ilkyardım nasıl olmalıdır?</p>	PY6, PY7, P10

7	15.11.2023	<p><b>YANIK, DONMA VE SICAK ÇARPMASINDA İLK YARDIM:</b></p> <p>Yanık nedir, Kaç çeşit yanık vardır?</p> <p>Yanığın ciddiyetini belirleyen faktörler nelerdir? Yanıklar nasıl derecelendirilir?</p> <p>Yanığın vücuttaki olumsuz etkileri nelerdir?</p> <p>Isı ile oluşan yanıklarda ilkyardım işlemleri nedir? Kimyasal yanıklarda ilkyardım nasıl olmalıdır?</p> <p>Elektrik yanıklarında ilkyardım nasıl olmalıdır?</p> <p>Sıcak çarpması belirtileri nelerdir?</p> <p>Sıcak çarpmasında ilkyardım nasıl olmalıdır?</p> <p>Sıcak çarpmasında risk grupları var mıdır? Sıcak yaz günlerinde sıcak çarpmasından korunmak için alınması gereken önlemler nelerdir? Donuk belirtileri nelerdir? Donukta ilkyardım nasıl olmalıdır?</p>	PY6, PY7, P10
8	22.11.2023	<p><b>KIRIK, ÇIKIK VE BURKULMALARDA İLK YARDIM:</b></p> <p>Kırık nedir, Kaç çeşit kırık vardır, Kırık belirtileri nelerdir?</p> <p>Kırığın yol açabileceği olumsuz durumlar nelerdir? Kırıklarda ilkyardım nasıl olmalıdır?</p> <p>Burkulma nedir, Burkulma belirtileri nelerdir? Burkulmada ilkyardım nasıl olmalıdır?</p> <p>Çıkık nedir, Çıkık belirtileri nelerdir? Çıkıkta ilkyardım nasıl olmalıdır?</p> <p>Kırık çıkık ve burkulmalarda tespit nasıl olmalıdır? Tespit sırasında dikkat edilmesi gereken hususlar nelerdir? Tespit yöntemleri nelerdir?</p>	PY6, PY7, P10
		<b>ARA SINAV</b>	
9	06.12.2023	<p><b>BİLİNÇ BOZUKLUKLARINDA İLK YARDIM:</b></p> <p>Bilinç bozukluğu/Bilinç kaybı nedir? Bilinç kaybı nedenleri nelerdir?</p> <p>Bilinç bozukluğu belirtileri nelerdir?</p> <p>Bilinç bozukluğu durumunda ilkyardım nasıl olmalıdır? Koma pozisyonu (Yarı yüzükoyun-Yan pozisyon) nasıl verilir? Havale nedir, Havale nedenleri nelerdir? Nedenlerine göre havale çeşitleri nelerdir?</p> <p>Ateş nedeniyle oluşan havale nedir? Ateş nedeniyle oluşan havalede ilkyardım nasıl olmalıdır?</p>	PY6, PY7, P10

		<p>Sara krizi ( Epilepsi) nedir, Sara krizinin belirtileri nelerdir? Sara krizinde ilkyardım nasıl olmalıdır?</p> <p>Kan şekeri düşüklüğü nedir, Kan şekeri düşmesinin nedenleri nelerdir?</p> <p>Kan şekeri aniden düştüğünde hangi belirtiler görülür? Kan şekeri düşüklüğü yavaş ve uzun sürede oluşursa hangi belirtiler görülür? Kan şekeri düşmesinde ilkyardım nasıl olmalıdır? Göğüste kuvvetli ağrı nedenleri nelerdir, Göğüste kuvvetli ağrı belirtileri nelerdir? Göğüs ağrısında ilkyardım nasıl olmalıdır?</p>	
10	13.12.2023	<p><b>ZEHİRLENMELERDE İLKYARDIM:</b> Zehirlenme nedir, Zehirlenmelerde genel belirtiler nelerdir? Zehirlenme hangi yollarla meydana gelir? Sindirim yoluyla zehirlenmede ilkyardım nasıl olmalıdır? Solunum yolu ile zehirlenmelerde ilkyardım nasıl olmalıdır? Cilt yolu ile zehirlenmelerde ilkyardım nasıl olmalıdır? Zehirlenmelerde genel ilkyardım kuralları nelerdir</p>	PY6, PY7, P10
11	20.12.2023	<p><b>HAYVAN ISIRMALARINDA İLKYARDIM:</b> Hayvan ısırıklarında ilkyardım nasıl olmalıdır?</p> <p>Arı sokmalarının belirtileri nelerdir? Arı sokmalarında ilkyardım nasıl olmalıdır? Akrep sokmalarının belirtileri nelerdir?</p> <p>Akrep sokmalarında ilkyardım nasıl olmalıdır?</p> <p>Yılan sokmalarının belirtileri nelerdir? Yılan sokmalarında ilkyardım nasıl olmalıdır?</p> <p>Deniz canlıları sokmasında belirtiler nelerdir? Deniz canlıları sokmasında ilkyardım nasıl olmalıdır?</p>	PY6, PY7, P10
12	03.01.2024	<p><b>GÖZ, KULAK VE BURUNA YABANCI CİSİM KAÇMASINDA İLKYARDIM:</b> Göze yabancı cisim kaçmasında ilkyardım nasıl olmalıdır? Kulağa yabancı cisim kaçmasında ilkyardım nasıl olmalıdır? Buruna yabancı cisim kaçmasında ilkyardım nasıl olmalıdır?</p>	PY6, PY7, P10
13	10.01.2024	<p><b>HASTA/YARALI TAŞIMA TEKNİKLERİ:</b> Hasta/yaralı taşınmasında genel kurallar nelerdir? Acil taşıma teknikleri nelerdir? Sürükleme yöntemleri nelerdir? Araç içindeki yaralıyı taşıma (RENTEK manevrası) Kısa mesafede süratli taşıma teknikleri nelerdir? Sedye üzerine yerleştirme teknikleri nelerdir? Sedye ile taşıma teknikleri nelerdir? <b>AFAD EĞİTİMİ</b></p>	PY6, PY7, P10
		<b>Dönem sonu sınavı</b>	PY6, PY7, P10

	Bütünleme sınavı
<b>Değerlendirme</b>	Bu dersin değerlendirilmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli ve klasik sorulardan oluşan bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır
<b>Örnek Sorular</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İlk Yardım Nedir? <ol style="list-style-type: none"> <li>A) Yardım çağırmaktır.</li> <li>B) Olay yerinde ilaç vererek yapılan müdahaledir.</li> <li>C) Hastanedeki hekimler tarafından yapılan ilk müdahaledir.</li> <li>D) Olay yerinde, hastanın durumunun daha da kötüleşmesini engellemek amacıyla ilaçsız olarak yapılan müdahaledir.</li> <li>E) Ambulansta doktor tarafından yapılan müdahaledir.</li> </ol> </li> <li>2. 112'nin aranması sırasında yapılması yanlış olan hangisidir? <ol style="list-style-type: none"> <li>A) Sakin olunmalıdır</li> <li>B) Sorulan sorulara net cevaplar verilmelidir.</li> <li>C) Kesin yer ve adres bilgileri verilmelidir.</li> <li>D) Telefon hemen kapatılmalıdır.</li> <li>E) Kimin hangi numaradan aradığı bildirilmelidir.</li> </ol> </li> <li>3. Hayat kurtarma zincirinin halkalarından birisi olmayan hangisidir? <ol style="list-style-type: none"> <li>A) Polise haber verme</li> <li>B) Sağlık kuruluşuna haber verme</li> <li>C) Olay yerinde yapılan Temel Yaşam Desteği</li> <li>D) Ambulans ekiplerince yapılan müdahale</li> <li>E) Hastane acil servislerinde yapılan tedavi</li> </ol> </li> <li>4. Hangisi ilkyardımın öncelikli amaçlarındandır? <ol style="list-style-type: none"> <li>A) Hayati tehlikeyi ortadan kaldırmak</li> <li>B) İyileşmeyi kolaylaştırmak</li> <li>C) Yaşamsal fonksiyonların sürdürülmesini sağlamak</li> <li>D) Kazazedenin durumunun kötüleşmesini önlemek</li> <li>E) Hepsi doğrudur.</li> </ol> </li> <li>5. İlk yardımcı kaza yerinin değerlendirilmesinde aşağıdakilerden hangisini yapmalıdır? <ol style="list-style-type: none"> <li>A) Çevrede etkisini sürdüren bir tehlike olup olmadığını kontrol etmelidir.</li> <li>B) Kendi can güvenliği ile ilgili önlemleri almalıdır.</li> <li>C) Kazazedelere kendisini tanıtmalıdır.</li> <li>D) Olası patlama ve yangın riskine karşı önlem almalıdır</li> <li>E) Hepsi</li> </ol> </li> </ol>
<b>Cevap Anahtarı</b>	Cevap 1)d, 2)d ,3)a, 4)e,5)e
<b>Kaynak Kitap</b>	Ders sunumları
<b>Yardımcı Kaynaklar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sağlık Bakanlığı İlk Yardım Kitabı</li> <li>• İlk Yardım – Ferdağ Yıldırım, Saide Faydalı (2016)</li> <li>• İlk Yardım Ve Acil Bakım- Cemil Sözen (2006)</li> </ul>

### BES111 - Toplum Bilim

<b>Öğretim Görevlisi</b>	Doç. Dr. Elif Özlem ÖZÇATAL
<b>Oda Numarası</b>	
<b>Ofis Saatleri</b>	Perşembe 13:30-14:30

<b>E-posta</b>	elifozlem.ozcatal@gop.edu.tr
<b>Ders Zamanı</b>	Perşembe 10.30-12.30
<b>Derslik</b>	221
<b>Dersin Amacı</b>	Öğrencilere, Toplumbilim (Sosyoloji) ile ilgili temel kavramları, sosyoloji biliminin günümüze kadarki gelişim süreci üzerinde etkili toplumsal olguları ve kurucu figürlerin düşünce tarzları, toplumbilimsel araştırma yöntemleri, endüstri ile başlayan toplumsal değişimleri, toplumsal hareketlilikleri, toplumsal kurum ve yapıları, sağlık kurumu ve ilişkili olarak sağlık sosyolojisi çerçevesinde çalışılan konuları tartışmak ve toplumsal sorunlara farkındalık kazandırarak analitik bakış geliştirmektir.
<b>Konu ve ilgili kazanım</b>	<p><b>Temel Kavramlar; Sosyolojinin tanımı, konusu, diğer disiplinlerle ilişkisi, sosyolojik bakış</b></p> <p>Toplumbilim (Sosyoloji) disiplini ile ilgili temel kavramları bilir</p> <p>Sosyoloji disiplininin çalışma alanları ve diğer disiplinlerle ilişkisini bilir</p> <p>Sosyolojik bakış nedir, ne kazandırır sorularını açıklayabilir</p> <p><b>Toplumbilimin Gelişimi- Öncüleri- Çağdaş Kurucuları</b></p> <p>Sosyoloji biliminin gelişim sürecini etkileyen toplumsal değişimleri açıklayabilir</p> <p>Sosyoloji biliminin gelişimine katkı sağlayan öncü figürlerin bakış açılarını açıklayabilir</p> <p>Çağdaş kurucuların toplumla ilgili düşüncelerini ve günümüze kadar gelen etkilerini açıklayabilir</p> <p><b>Günümüz Toplumbilimin Önde Gelen Temsilcileri</b></p> <p>Sosyolojinin günümüzdeki önemli temsilcilerini ve teorilerinin ana hatlarını bilir</p> <p><b>Toplumbilimsel Araştırmaların Yöntem ve Teknikleri</b></p> <p>Sosyolojik bir araştırma sürecini belirleyebilir</p> <p>Nicel araştırma yöntemlerinin özelliklerini bilir</p> <p>Nitel araştırma yöntemlerinin özelliklerini bilir</p> <p><b>Kültür ve Toplumsallaşma</b></p> <p>Kültür nedir, öğeleri, özellikleri nedir açıklar</p> <p>Toplumsallaşma sürecini açıklar</p> <p>Kültür ve beslenme arasındaki ilişkiyi açıklar</p> <p><b>Toplum ve Toplumsal Etkileşim</b></p> <p>Geçmişten günümüze toplum tipleri ve temel özelliklerini bilir</p> <p>Toplumsal etkileşimin öğelerini bilir</p> <p><b>Toplumsal Değişim - Küreselleşme Süreci ve Etkileri</b></p> <p>Toplumsal değişimi etkileyen faktörleri bilir</p> <p>Küreselleşme ve küreselleşmeye yaklaşımları bilir</p>

		Küreselleşmeyi ortaya çıkaran faktörleri bilir	
		Küreselleşmenin toplumsal etkilerini açıklar	
		<b>Toplumsal Yapı ve Toplumsal Kurumlar 1</b>	
		<b>Aile – Din ve Eğitim Kurumu</b>	
		Aile kavramını açıklar	
		Toplumsal değişim ve aile ilişkisini açıklar	
		Eğitimle ilgili farklı kuramları bilir	
		İnsan hayatında dinin anlamını ve etkilerini anlar	
		Günümüz dünya dinlerinin genel görünümünü bilir	
		<b>Toplumsal Yapı ve Toplumsal Kurumlar 2</b>	
		<b>Ekonomi-Siyaset Kurumu</b>	
		Ekonomik düzene farklı bakış açılarını bilir	
		Endüstri toplumunda iş ve işe dair özellikleri bilir	
		Siyaset ve siyaset kurumunu tanımlar	
		Devlet kavramını ve devlet şekillerini açıklar	
		<b>Toplumsal Tabakalaşma</b>	
		Toplumsal tabakalaşma sistemlerini anlar	
		Toplumsal tabakalaşma ve toplumsal sınıflarla ilgili görüşleri açıklar	
		Küreselleşme ve toplumsal eşitsizlik ile ilişkili görüşleri açıklar	
		<b>Toplumsal Sapma ve Suç</b>	
		Toplumsal sapma ve suç unsurlarını açıklar	
		Toplumsal sapma ve suç konusundaki biyolojik ve psikolojik teorileri bilir	
		Türkiye’de suç olgusunu açıklar	
		<b>Sağlık Kurumu-Sağlık Sosyolojisi</b>	
		<b>Sağlık Sosyolojisinin Gelişimi- Etkileyen Faktörler</b>	
		Sağlık sosyolojisinin tanımını ve çalışma alanlarını açıklar	
		Dünyada ve ülkemizde sağlık sosyolojisinin gelişimini etkileyen faktörleri açıklar	
		<b>Sağlık Kurumu-Sağlık Sosyolojisi</b>	
		<b>Sağlık ve Sağlığa Sosyolojik Yaklaşımlar</b>	
		Sağlığın sosyal tanımlarını bilir	
		Sağlığa farklı sosyolojik yaklaşımları açıklar	
	<b>Hafta-Tarih</b>	<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliği</b>
1	05.10.2023	Uyum Haftası	

2	12.10.2023	Temel Kavramlar; Sosyolojinin tanımı, konusu, diğer disiplinlerle ilişkisi, sosyolojik bakış	PY8, PY10
3	19.10.2023	Toplum Biliminin Gelişimi- Öncüleri- Çağdaş Kurucuları	PY8, PY10
4	26.10.2023	Günümüz Toplumbilimin Önde Gelen Temsilcileri	PY8, PY10
5	02.11.2023	Toplumbilimsel Araştırmaların Yöntem ve Teknikleri	PY7, PY8, PY9, PY10
6	09.11.2023	Kültür ve Toplumsallaşma	PY2, PY3, PY4, PY7, PY8
7	16.11.2023	Toplum ve Toplumsal Etkileşim	PY2, PY3, PY4, PY7, PY8
8	23.11.2023	Toplumsal Değişim - Küreselleşme Süreci ve Etkileri	PY2, PY3, PY4, PY7, PY8
		<b>Vize Haftası</b>	
9	07.12.2023	Toplumsal Yapı ve Toplumsal Kurumlar 1 Ekonomi-Siyaset-Medya Kurumu	PY7, PY10, PY11
10	14.12.2023	Toplumsal Yapı ve Toplumsal Kurumlar 2 Aile – Din ve Eğitim Kurumu	PY7, PY10, PY11
11	21.12.2023	Toplumsal Tabakalaşma	PY7, PY10, PY11
12	28.12.2023	Toplumsal Sapma ve Suç	PY7, PY10, PY11
13	04.01.2024	Sağlık Kurumu-Sağlık Sosyolojisi Sağlık Sosyolojisinin Gelişimi- Etkileyen Faktörler	PY2, PY3, PY8
14	11.01.2024	Sağlık Kurumu-Sağlık Sosyolojisi Sağlık ve Sağlığa Sosyolojik Yaklaşımlar	PY2, PY3, PY8
		<b>Dönem Sonu Sınavı (Final)</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
		<b>Değerlendirme</b>	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan klasik sınavdan oluşan bir vize ve klasik sınavdan oluşan bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
		<b>Örnek Sorular</b>	1. Sosyolojinin sağduyuyla ilişkisini açıklayınız.  2. Modern kentlerin gelişiminin toplumsal yaşama etkilerini belirtiniz.



	3. Sađlđın sosyal belirleyicilerini açıklayınız.
<b>Cevap Anahtarı</b>	<p><b>Cevap 1:</b> Sosyoloji sağduyuyla, başka bir deyişle, hayatımızdaki günlük işlerimizi sürdürmek için yararlandığımız, zengin fakat dağınık ve sistematik olmayan, bağlantıları belirsiz, sözle ifade edilmeyen bilgiyle ilgilidir. Sosyolojik bilgiyi oluşturan hemen her şey, sıradan insanların günlük hayatlarında olan, deneyimledikleri, yaşadıkları şeylerdir. Dolayısıyla sosyologların araştırdığı türden insan eylemleri ve etkileşimler (rneğin aile, komşuluk ilişkileri, kentler vb.), daha önce sıradan insanların sağduysal bilgisi tarafından anlamlarla yüklenmiştir. Bu nedenle uygun sosyolojik bilgi ile sağduyu arasına sınır çekmek, tutarlı bir bilgi kümesi olarak sosyolojinin kimliği açısından çok önemli bir konudur.</p> <p><b>Cevap 2:</b> Modern toplumlarda endüstriyel üretim yaygınlaşması, köyden kente kitlesel bir işgücü gne neden olmuştur. Bu süreç, nüfusun artmasına ve kentlerin hızla büyümesine yol açmıştır. Kentlerin gelişimi bir taraftan modern yaşam biçimi ve yeni alışkanlıklar üretmiş, insanlara iş, sağlık, eğitim gibi fırsatlar sunmuştur. Diğer taraftan ise, kentlerdeki kalabalık ve birbirine yabancı insanların bir aradalığı güvensizliğe yol açmış, suç ve şiddet oranları yükselmiştir. Ayrıca kentlerin hızla genişlemesiyle birlikte yoksulluk, eşitsizlik artmaya başlamıştır.</p> <p><b>Cevap 3:</b> Sađlđın sosyal belirleyicileri beşe ayrılmaktadır. Bunlardan ilki yaş, cinsiyet gibi bireysel özelliklerdir. Örneğin yaşlandıkça kronik hastalıkların artması ya da gelişmemiş ve gelişmekte olan ülkelerde kadınların erkeklere göre eğitim alma açısından dezavantajlı durumda olması gibi. İkincisi işsizlik, yoksulluk, sınıfsal konum ve sosyal dışlanmayı içeren sosyoekonomik belirleyicilerdir. İşsizlik yoksulluğa neden olur, yoksulluk ise bireylerin yaşamaları için gerekli olan, sağlıklı beslenme, sağlıklı barınma, giyinme, sağlıklı ulaşım, eğitim gibi tüm ihtiyaçlarının karşılanmasına engel olmaktadır. nc belirleyici de yaşanılan yerleşim yerinin özellikleri ve kültürel yapısıyla ilgili vreysel belirleyiciler olmaktadır. Dördüncüsü fiziksel aktivite düzeyi ve alkol, sigara ya da uyuşturucu madde bağımlılığını kapsayan yaşam tarzıyla ilgili belirleyicilerdir. Sonuncu belirleyici de ulaşım, sosyal hizmet servislerinin yeterli olup olmadığı, okullaşma ve okuryazarlık oranı gibi eğitimle ilgili belirleyiciler olmaktadır. Ayrıca sağlık üzerinde rol oynayan en önemli faktörlerin eğitim, gelir, sahip olunan zenginlik, mesleki özellikler, ırk ve etnik grup olduğunu da belirtmek gerekir. Bu değişkenlerin hem sağlıksız hem de sağlıklı yaşam tarzları, yüksek-ya da düşük-riskli sağlık davranışı, gıda güvenliği, insanların stres düzeyleri, hayat boyu süren sosyal dezavantajları ve biyolojik yapıyı etkileyen vreysel faktörler üzerinde doğrudan etkileri bulunmaktadır.</p>
<b>Kaynak Kitap</b>	<p>1.Bozkurt, V.(2010). Sosyolojiye Giriş, İstanbul Üniversitesi, Açık ve Uzaktan Eğitim Fakültesi Yayınları.</p> <p>2. zcan, M. U. (Edit.).(2022). Sosyolojiye Giriş, Atatürk Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi Yayını</p> <p>3. Giddens A.(Edit.). (2019). Sosyoloji Başlangıç Okumaları. (ev: G. Altaylar). 7.Baskı. Say Yay. İstanbul</p>
<b>Yardımcı Kaynaklar</b>	<p>1. Kasapoğlu A. Sosyolojiye Giriş (2011). Ankara Üniversitesi Uzaktan Eğitim Yayın. Ankara</p> <p>2. Bauman, Z., May T. (2020). Sosyolojik Düşünmek, ev: Akın Emre Pilgir. 22. B</p> <p>3. Durdu, Z. (2014). Sosyolojide Temel Kavramlar ve Kurucu Fikirler, Detay Yayın</p>

	cılık. Ankara: 4. Dolgun U. (2010). Toplum bilim. İstanbul Üniversitesi Uzaktan Eğitim ve Açık Öğretim Fakültesi
--	---

## 2. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları

### BES201 - Beslenme İlkeleri I

<b>Öğretim Görevlisi</b>	Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN
<b>Oda Numarası</b>	Z31
<b>Ofis Saatleri</b>	Cuma 13.00-15.00
<b>E-posta</b>	kubra.esin@gop.edu.tr
<b>Ders Zamanı</b>	Pazartesi 10.30-12.30
<b>Derslik</b>	315
<b>Dersin Amacı</b>	Enerji, makro ve mikro besin öğelerinin sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini öğretmek, besinlerin enerji, makro ve mikro besin öğeleri içerikleri açısından değerlendirilmesini ve diyet ile sağlık arasındaki önemli ilişkileri içeren temel beslenme ilkelerini öğretmeyi amaçlamaktadır.
<b>Konu ve ilgili kazanım</b>	<b>Beslenme ve Sağlık Arasındaki İlişki</b>
	Sağlıklı beslenmenin önemini kavrar ve sağlıklı beslenme ilkelerini öğrenir.
	Besin ve besin ögesi kavramlarını öğrenir.
	Besin gruplarını öğrenir.
	<b>Karbonhidratlar</b>
	Karbonhidratların sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini kavrar.
	Karbonhidratların fiziksel ve kimyasal özelliklerini öğrenir.
	Karbonhidratların metabolizması hakkında bilgi sahibi olur.
	<b>Proteinler</b>
	Proteinlerin sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini kavrar.
	Proteinlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini öğrenir.
	Proteinlerin metabolizması hakkında bilgi sahibi olur.
	<b>Yağlar</b>
	Yağların sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini kavrar.
	Yağların fiziksel ve kimyasal özelliklerini öğrenir.
	Yağların metabolizması hakkında bilgi sahibi olur.
	<b>Enerji Metabolizması</b>
	Besinlerin günlük enerji gereksinmesini belirlemeyi öğrenir.
Bireylerin besin tüketim ve fiziksel aktivite kayıtlarının belirlenmesini, değerlendirilmesini ve yorumlamasını bilir.	

	Bireylerin günlük enerji gereksinmesinin belirlenmesine etki eden faktörler hakkında bilgi sahibi olur.		
	Besinlerin enerjisini nasıl belirlendiğini bilir.		
	<b>Su</b>		
	Suyun sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini öğrenir.		
	Suyun fiziksel ve kimyasal özelliklerini öğrenir.		
	<b>Mineraller</b>		
	Minerallerin sağlık beslenmedeki ve vücut çalışmasındaki önemini bilir.		
	Eser ve eser olmayan mineralleri sınıflandırır.		
	Minerallerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini öğrenir.		
	Minerallerin metabolizması hakkında bilgi sahibi olur.		
	<b>Yağda Eriyen Vitaminler</b>		
	Yağda eriyen vitaminleri tanımlar, sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemi hakkında bilgi sahibi olur.		
	Yağda eriyen vitaminlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini öğrenir.		
	Yağda eriyen vitaminlerin metabolizması hakkında bilgi sahibi olur.		
	<b>Suda Eriyen Vitaminler</b>		
	Suda eriyen vitaminleri tanımlar, sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemi hakkında bilgi sahibi olur.		
	Suda eriyen vitaminlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini öğrenir.		
	Suda eriyen vitaminlerin metabolizması hakkında bilgi sahibi olur.		
<b>Hafta-Tarih</b>		<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliği</b>
1	02.10.2023	Oryantasyon Haftası	
2	09.10.2023	Beslenme ve Sağlık Arasındaki İlişki	PY1, PY11
3	16.10.2023	Karbonhidratlar	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
4	23.10.2023	Proteinler	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
5	30.10.2023	Yağlar	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
6	06.11.2023	Enerji Metabolizması	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
7	13.11.2023	Enerji Metabolizması	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9
8	20.11.2023	Su	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
		ARA SINAV	
9	4.12.2023	Mineraller	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
10	11.12.2023	Mineraller	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
11	18.12.2023	Yağda Eriyen Vitaminler	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10

12	25.12.2023	Suda Eriyen Vitaminler	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
13	01.01.2024	Suda Eriyen Vitaminler	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
14	08.01.2024	Ders değerlendirmesi	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
		<b>Dönem Sonu Sınavı</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>	Bu dersin değerlendirmesi, çoktan seçmeli ve açık uçlu sorulardan oluşan 1 vize ve 1 final sınavından alınan notlar ile yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalin % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
<b>Örnek Sorular</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A vitamininin vücut çalışmasındaki işlevleri nelerdir?</li> <li>2. Enerji harcamasına etki eden etmenler hangisidir? <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Yaş</li> <li>b. Cinsiyet</li> <li>c. Gebelik</li> <li>d. Fiziksel aktivite</li> <li>e. Tüm şıkların hepsi</li> </ol> </li> </ol>		
<b>Cevap Anahtarı</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. - Gözün değişik durumlarda görmesini sağlar.</li> <li>- Deri ve organları saran koruyucu epitel dokunun bütünlüğü için gereklidir.</li> <li>- Embriyonik gelişimde rol oynar.</li> <li>- Bağışıklık işlevinin sürekliliği için gereklidir.</li> <li>- Kansere karşı koruyucudur.</li> <li>- Demir metabolizması ve tiroid hormonları ile ilişkilidir.</li> <li>2. e</li> </ol>		
<b>Kaynak Kitap</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prof.Dr.Ayşe Baysal, Genel Beslenme, (Hatiboğlu Yayıncılık, 2018). Bakanlığı, T. S. (2016).</li> <li>- Türkiye Beslenme Rehberi TÜBER 2015. TC Sağlık Bakanlığı Yayın, (1031), 172-217.</li> <li>- Introduction to Human Nutrition.Gibney M, Lanham-New SA, Cassidy A, Vorster HH (Eds). Second edition, Wiley-Blackwell.2009.</li> <li>- Mahan, L.K., Stump, S.E. Krause's Food &amp; Nutrition Therapy. 12th edition, Elsevier, 2010.</li> <li>- Insel P, Ross D, McMahon K, Bernstein M. Nutrition. Jones and Bartlett Learning. Sixth ed. 2017.</li> <li>- Dietary Reference Intakes, Institute of Medicine.</li> </ul>		
<b>Yardımcı Kaynaklar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Power point sunum dosyaları</li> </ul>		

### **BES203 - Beslenme İlkeleri Uygulaması I**

<b>Öğretim Görevlisi</b>	Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN
<b>Oda Numarası</b>	Z31
<b>Ofis Saatleri</b>	Cuma 13.00-15.00
<b>E-posta</b>	kubra.esin@gop.edu.tr
<b>Ders Zamanı</b>	Pazartesi 13.15-15.15
<b>Derslik</b>	315
<b>Dersin Amacı</b>	Besinlerin makro ve mikro besin öğeleri açısından değerlendirilmesini, farklı yaş ve cinsiyete göre günlük makro ve mikro besin öğeleri gereksinimleri ile bunların sağlanabileceği besinlerin tür ve miktarları ile

	ilgili uygulamalar yapmak, bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıt yöntemlerini uygulamak ve sağlıklı beslenme için öneriler geliştirmek.
<b>Konu ve ilgili kazanım</b>	<b>Beslenme ve Sağlık Arasındaki İlişki</b>
	Ülkemizdeki ve dünyadaki güncel beslenme rehberleri hakkında bilgi sahibi olur.
	Sağlıklı beslenmeye dayalı beslenme modellerini öğrenir.
	<b>Karbonhidratlar Uygulaması</b>
	Farklı yaş ve cinsiyete göre bireylerin karbonhidrat gereksinmelerini öğrenir.
	Günlük karbonhidrat gereksinmesinin karşılanabileceği besin kaynaklarını ve miktarlarını bilir.
	<b>Proteinler Uygulaması</b>
	Farklı yaş ve cinsiyete göre bireylerin protein gereksinmelerini öğrenir.
	Diyetin protein kalitesinin önemini kavrar. Protein kalitesi değerlendirme yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur.
	Günlük protein gereksinmesinin karşılanabileceği besin kaynaklarını ve miktarlarını bilir.
	<b>Yağlar Uygulaması</b>
	Farklı yaş ve cinsiyete göre bireylerin yağ gereksinmelerini öğrenir.
	Günlük yağ gereksinmesinin karşılanabileceği besin kaynaklarını ve miktarlarını bilir.
	<b>Enerji Metabolizması Uygulaması</b>
	Besin tüketimi kaydı tutmayı öğrenir.
	Besin tüketim kaydı tutarken kullanılan ölçüleri kavrar.
	Besin tüketim kaydını bilgisayar ortamında analiz etme hakkında bilgi sahibi olur.
	Besin tüketim kayıtlarının yorumlamasını bilir.
	<b>Su Uygulaması</b>
	Farklı yaş ve cinsiyete göre bireylerin su gereksinmelerini öğrenir.
	Günlük su gereksinmesinin karşılanabileceği kaynakları bilir.
	<b>Mineraller Uygulaması</b>
	Farklı yaş ve cinsiyete göre bireylerin her minerale özgü gereksinmelerini öğrenir.
	Mineral eksikliğinde, o mineralden zengin menü planlamayı öğrenir.
<b>Yağda Eriyen Vitaminler Uygulaması</b>	
Farklı yaş ve cinsiyete göre bireylerin ayrı ayrı yağda eriyen vitamin gereksinmelerini öğrenir.	
Vitamin eksikliğinde, o vitaminden zengin menü planlamayı öğrenir.	
<b>Suda Eriyen Vitaminler Uygulaması</b>	

	Farklı yaş ve cinsiyete göre bireylerin ayrı ayrı suda eriyen vitamin gereksinmelerini öğrenir.		
	Vitamin eksikliğinde, o vitaminden zengin menü planlamayı öğrenir.		
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği	
1	02.10.2023	Oryantasyon Haftası	
2	09.10.2023	Beslenme ve Sağlık Arasındaki İlişki	PY1, PY11
3	16.10.2023	Karbonhidratlar Uygulaması	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
4	23.10.2023	Proteinler Uygulaması	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
5	30.10.2023	Yağlar Uygulaması	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
6	06.11.2023	Enerji Metabolizması Uygulaması	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
7	13.11.2023	Enerji Metabolizması Uygulaması	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9
8	20.11.2023	Su Uygulaması	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
		ARA SINAV	
9	4.12.2023	Mineraller Uygulaması	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
10	11.12.2023	Mineraller Uygulaması	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
11	18.12.2023	Yağda Eriyen Vitaminler Uygulaması	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
12	25.12.2023	Suda Eriyen Vitaminler Uygulaması	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
13	01.01.2024	Suda Eriyen Vitaminler Uygulaması	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
14	08.01.2024	Ders değerlendirme	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
		<b>Dönem Sonu Sınavı</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>	Bu dersin değerlendirme, çoktan seçmeli ve açık uçlu sorulardan oluşan 1 vize ve 1 final sınavından alınan notlar ile yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalin % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
<b>Örnek Sorular</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Protein için güvenilir alım düzeyi hesaplaması kaç aşamada yapılır ve neler göz önünde bulundurulur?</li> <li>B2 vitaminin zengin kaynakları nelerdir?</li> </ol>		
<b>Cevap Anahtarı</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Güvenilir protein alım düzeyi 3 aşamada saptanır: <ol style="list-style-type: none"> <li>İyi kaliteli protein için ortalama gereksinimin belirlenmesi,</li> <li>Bireysel ayrıcalıklar için ekleme,</li> <li>Diyet proteininin kalitesine göre düzeltme yapılması</li> </ol> </li> <li>Süt ve ürünleri, zenginleştirilmiş ekmek ve tahıllar, yağsız et, balık, yeşil sebzeler</li> </ol>		
<b>Kaynak Kitap</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prof.Dr.Ayşe Baysal, Genel Beslenme, (Hatiboğlu Yayıncılık, 2018). Bakanlığı, T. S. (2016).</li> <li>Türkiye Beslenme Rehberi TÜBER 2015. TC Sağlık Bakanlığı Yayın, (1031), 172-217.</li> <li>Introduction to Human Nutrition.Gibney M, Lanham-New SA, Cassidy A, Vorster HH (Eds). Second edition, Wiley-Blackwell.2009.</li> <li>Mahan, L.K., Stump, S.E. Krause's Food &amp; Nutrition Therapy. 12th edition, Elsevier, 2010.</li> </ul>		

	- Insel P, Ross D, McMahon K, Bernstein M. Nutrition. Jones and Bartlett Learning. Sixth ed. 2017. - Dietary Reference Intakes, Institute of Medicine.
<b>Yardımcı Kaynaklar</b>	- Power Point sunu dosyaları

### BES205 - Besin Kimyası ve Analizleri I

<b>Öğretim Üyesi</b>	Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI
<b>Oda Numarası</b>	109/B
<b>Ofis Saatleri</b>	Salı 10:00-12:00
<b>E-posta</b>	kader.tokatli@gop.edu.tr
<b>Ders Zamanı</b>	Çarşamba 10.30-11.30
<b>Derslik</b>	315
<b>Dersin Amacı</b>	Besinlerin yapısında bulunan proteinler, karbonhidratlar, yağlar, enzimler, pigmentler ve tat ve koku bileşenleri gibi bileşenlerin fiziksel, kimyasal ve fonksiyonel özelliklerini ve üretim-tüketim sürecinde meydana gelen değişimleri öğretmektir.
<b>Konu ve İlgili Kazanımlar</b>	<p><b>Kolloidal Sistemler</b></p> <p>Gerçek çözelti ve özelliklerini bilir.</p> <p>Süspansiyon ve özelliklerini bilir.</p> <p>Kolloidal çözelti ve özelliklerini bilir.</p> <p>Emülsiyon ve özelliklerini bilir.</p> <p><b>Su</b></p> <p>Su molekülünün yapısı ve özelliklerini kavrar.</p> <p>Gıdalarda bulunan suyun çeşitlerini bilir.</p> <p>Su aktifliğini kavrar.</p> <p>Denge nemi ve izotermelerini bilir.</p> <p><b>Karbonhidratlar</b></p> <p>Karbonhidratların yapıları bilir ve adlandırabilir.</p> <p>Monosakkaritleri kavrar.</p> <p>İzomeri ve optik rotasyon hakkında bilgi sahibi olur.</p> <p>Karbonhidratların reaksiyonlarını bilir.</p> <p>Oligosakkaritler hakkında bilgi sahibi olur.</p> <p>Polisakkaritler hakkında bilgi sahibi olur.</p> <p>Besinsel lifler hakkında bilgi sahibi olur.</p> <p><b>Proteinler</b></p> <p>Proteinlerin organizmadaki önemi ve işlevlerini kavrar.</p> <p>Aminoasitleri bilir.</p> <p>Aminoasitlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini bilir.</p> <p>Bazı aminoasitlerin temel özellikleri ve işlevlerini kavrar.</p> <p>Peptidler ve yapısal özelliklerini bilir.</p> <p>Proteinlerin yapılarını bilir.</p> <p>Proteinlerin yapısında yer alan interaksiyonlar ve bağlanmaları bilir.</p> <p>Proteinleri sınıflandırabilir.</p> <p>Proteinlerin fiziksel, fizikokimyasal ve kimyasal özelliklerini bilir.</p> <p>Proteinlerin işlevsel özelliklerini bilir.</p> <p><b>Lipidler</b></p> <p>Lipidlerin sınıflandırabilir.</p> <p>Lipidlerde oluşan bozulma reaksiyonlarını bilir.</p> <p>Lipidlerde oluşan başlıca tepkimeleri kavrar.</p>

		<b>Enzimler</b>	
		Enzimlerin önemini bilir.	
		Enzimlerin kimyasal yapısı hakkında bilgi sahibi olur.	
		Enzimlerin sınıflandırılmalarını bilir.	
		Enzim kinetiğini bilir.	
		Enzim hızına etki eden faktörleri kavrar.	
		<b>Pigmentler</b>	
		Pigmentlerin sınıflandırılmalarını bilir.	
		Doğal renk maddeleri hakkında bilgi sahibi olur.	
		Fenolik bileşikleri kavrar.	
		<b>Tat Koku Bileşenleri</b>	
		Lezzetin tanımını yapabilir.	
		Gıdalarda doğal olarak bulunan lezzet bileşenlerini bilir.	
		Gıdalarda işlem sırasında oluşan lezzet bileşenlerini bilir.	
	<b>Hafta-Tarih</b>	<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliği</b>
1	04.10.2023	Dersin tanıtımı	
2	11.10.2023	Kolloid Sistemler	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
3	18.10.2023	Su	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
4	25.10.2023	Karbonhidratlar	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
5	01.11.2023	Karbonhidratlar	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
6	08.11.2023	Proteinler	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
7	15.11.2023	Proteinler	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
8	22.11.2023	Proteinler	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
		<b>Ara sınav</b>	
9	06.12.2023	Lipidler	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
10	13.12.2023	Lipidler	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
11	20.12.2023	Enzimler	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
12	27.12.2023	Enzimler	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
13	03.01.2024	Pigmentler	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
14	10.01.2024	Tat Koku Bileşenleri	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
		<b>Dönem Sonu Sınavı</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>		Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli, D/Y tipi, boşluk doldurma ve klasik sorulardan oluşan bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı %40, finalinki ise %60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
<b>Örnek Sorular</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Monosakkaritler derişik asit çözeltileri ile ısıtılmaları sonucunda dehidrasyona uğrayarak furan türevleri oluştururlar. Bu olayın sonucunda aldopentozlar ....., aldohexozlar ise ..... meydana getirirler.</li> <li>2. Gıdaların yapısında bulunan sudan hangisi çözücü özelliği gösterir? <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Komşu su</li> <li>b. Yapısal su</li> <li>c. Serbest su</li> </ol> </li> </ol>	



	<p>d. Bağlı su</p> <p>3. Aşağıdakilerden hangisi gıdalarda işlem sırasında oluşan lezzet bileşenlerinden değildir?</p> <p>a. Karbonil bileşikleri</p> <p>b. Pirolin</p> <p>c. Laktonlar</p> <p>d. Uçucu yağlar</p> <p>4. Proteinlerin denaturasyonunun sonuçları nelerdir?</p> <p>5. Enzim aktivitesini etkileyen faktörlerden enzim konsantrasyonunun etkisini açıklayınız.</p>
<b>Cevap Anahtarı</b>	<p>1- Monosakkaritler derişik asit çözeltileri ile ısıtılmaları sonucunda dehidrasyona uğrayarak furan türevleri oluştururlar. Bu olayın sonucunda aldopentozlar <b>furfural</b>, aldoheksoslar ise <b>hidroksimetilfurfural (HMF)</b> meydana getirirler.</p> <p>2- c-Serbest su</p> <p>3- d-Uçucu yağlar</p> <p>4- Proteinlerin denaturasyonunun sonuçları:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Çözünürlüğün azalması</li> <li>• Su bağlama kapasitesinin düşmesi</li> <li>• Biyolojik aktivitenin kaybolması</li> <li>• Proteaz etkisine duyarlılığın artması</li> <li>• Ürüne özgü viskozitenin artması</li> <li>• Kristalize olma özelliğinin kaybolması</li> <li>• Rotasyon ve difüzyon stabilitelelerinde oluşan değişiklikler</li> </ul> <p>5- Reaksiyon hızı enzim konsantrasyonu ile doğrusal ilişkilidir. Hız, reaksiyonun son aşamalarında düşmesine rağmen, genellikle verilen sürenin yarısında iki katı enzim ile aynı miktar ürün elde edilebilir.</p>
<b>Kaynak Kitap/lar</b>	Gıda Kimyası, Prof. Dr. İlbelge Saldamlı (2005), Hacettepe, Üniversitesi Yayınları
<b>Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi</b>	Gıda Kimyası, Prof. Dr. Arsan Bilişli (2009), Sidas Yayınları Gıda Kimyası, Prof. Dr. Mehmet Demirci (2019), Kutupyıldızı Yayınları

### BES207 - Besin Kimyası ve Analizleri Uygulaması I

<b>Öğretim Üyesi</b>	Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI
<b>Oda Numarası</b>	109/B
<b>Ofis Saatleri</b>	Salı 10:00-12:00
<b>E-posta</b>	kader.tokatli@gop.edu.tr
<b>Ders Zamanı</b>	Perşembe 09.30-11.30
<b>Derslik</b>	Besin Kimyası Laboratuvarı-228
<b>Dersin Amacı</b>	Besinlerin yapısında bulunan proteinler, karbonhidratlar, yağlar ve enzimler gibi bileşenlerin temel analiz yöntemlerinin uygulanması amaçlanmıştır.
<b>Konu ve İlgili Kazanımlar</b>	<b>Laboratuvar Tanıtımı-Laboratuvar Çalışmalarında Dikkat Edilecek Hususlar</b> Dersin amaç ve içeriğini bilir. Laboratuvarda kullanılan malzemeleri tanır.

	Laboratuvarda çalışırken dikkat etmesi gereken hususları bilir.		
	<b>Çözeltiler</b>		
	Emülsiyonun ne olduğunu bilir.		
	Emülsiyon hazırlayabilir.		
	Süspansiyonun ne olduğunu bilir.		
	Süspansiyon hazırlayabilir.		
	<b>Su Aktivitesi</b>		
	Su aktivitesinin tanımını ve gerekliliğini bilir.		
	Bakteri, maya ve küflerin optimum gelişme gösterdikleri su aktivitesi değerlerini bilir.		
	Su aktivitesi tayini yapabilir.		
	<b>Nem ve Toplam Kuru Madde Tayini</b>		
	Nem ve toplam kuru madde tayini yaparken dikkat edilecek hususları bilir.		
	Hava zorlamalı fırında kurutma yöntemiyle nem ve kuru madde tayini yapabilir.		
	<b>Suda Çözünür Kuru Madde Tayini</b>		
	Suda çözünür maddenin ne olduğunu bilir.		
	Refraktometrenin çalışma prensibini bilir.		
	Refraktometre ile analiz işlem basamaklarını bilir.		
	Refraktometre ile suda çözünür kuru madde analizi yapabilir.		
	<b>Nişasta Analizleri (Mikroskopik Görüntü-Nişasta Jelleri)</b>		
	Nişastanın kimyasal yapısını bilir.		
	Farklı kaynaklı nişastaların (mısır-buğday-patates) mikroskopik yapısı arasındaki farklılıkları bilir.		
	Farklı kaynaklı nişastaların (mısır-buğday-patates) farklı sıcaklıklardaki jel yapılarını ve şeffaflık durumlarını bilir.		
	<b>Nişasta Analizleri (Nişastanın Hidrolizi)</b>		
	Nişastanın hidroliz ürünlerini bilir.		
	Nişastanın hidroliz koşullarını bilir.		
	Nişastanın hidroliz analizini yapabilir.		
	<b>Enzimatik Esmerleşme</b>		
	Enzimatik esmerleşme reaksiyonlarının mekanizmasını bilir.		
	Enzimatik esmerleşme üzerine pH'nın etkisi kavrar.		
	Enzimatik esmerleşme üzerine haşlamanın etkisi kavrar.		
	<b>Enzimatik Olmayan Esmerleşme</b>		
	Enzimatik olmayan esmerleşme reaksiyonlarının mekanizmasını bilir.		
	Enzimatik olmayan esmerleşme reaksiyonunun hızlandığı veya engellendiği şartları tespit edebilir.		
	<b>Enzimatik Aktivite</b>		
	Katalaz enziminin çalışmasını gözlemler.		
	Enzim (Rennin) ve enzim miktarının sütün pıhtılaşması üzerindeki etkisini kavrar.		
	<b>İzoelektrik Nokta</b>		
	Proteinlerin izoelektrik noktalarındaki durumlarını bilir.		
	Proteinlerin farklı pH değerlerindeki davranışlarını kavrar.		
	<b>Yağ Tayini</b>		
	Gıdalarda yağ tayininin yapılma nedenlerini bilir.		
	Yağ ekstraksiyonunda kullanılan çözügenlerin özelliklerini bilir.		
	İndirekt metot ile yağ tayini yapabilir.		
	<b>Hafta-Tarih</b>	<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliliği</b>
1	05.10.2023	Dersin tanıtımı	
2	12.10.2023	Laboratuvar Çalışmalarında Dikkat Edilecek Hususlar	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
3	19.10.2023	Çözeltiler	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11

4	26.10.2023	Su aktivitesi	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
5	02.11.2023	Nem ve Toplam Kuru Madde Tayini	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
6	09.11.2023	Suda Çözünür Kuru Madde Tayini	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
7	16.11.2023	Nişasta Analizleri (Mikroskopik Görüntü-Nişasta Jelleri)	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
8	23.11.2023	Nişasta Analizleri (Nişastanın Hidrolizi)	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
	30.11.2023	Vize haftası	
9	07.12.2023	Enzimatik Esmerleşme	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
10	14.12.2023	Enzimatik Olmayan Esmerleşme	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
11	21.12.2023	Enzimatik Aktivite	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
12	28.12.2023	İzoelektrik Nokta	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
13	04.01.2024	Yağ Tayini	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
14	11.01.2024	Dersin Tekrarı-Değerlendirmesi	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
		<b>Dönem Sonu Sınavı</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
		<b>Değerlendirme</b>	Bu dersin değerlendirilmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli, D/Y tipi, boşluk doldurma ve klasik sorulardan oluşan bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı %40, finalinki ise %60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.
		<b>Örnek Sorular</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>( ) Kaynakları farklı olsa da tüm nişastaların amiloz içerikleri aynıdır.</li> <li>( ) Bir bisküvi örneğinin nem ve kuru madde tayini tek bir analizle yapılabilir</li> <li>Bradford yöntemi ile protein tayini yaparken kullanılan protein standardı .....'dır.</li> <li>Refraktometrede okunan yüzde çözünür kuru maddeye ..... ..denir.</li> <li>Yağ ve yağ tayini ile ilgili aşağıda yazılanlardan hangisi doğru değildir?</li> </ol>

	<p>A. Yağ çözücülerle bir materyalden yağ ekstrakte edilirken, lipoid adı verilen yağ benzeri bazı bileşiklerde çözünüp ekstrakte olur.</p> <p>B. Gıdaların raf ömrünün belirlenmesinde etkin olarak kullanılan bir kriterdir.</p> <p>C. Yağ ekstraksiyonunda kullanılacak çözücülerin kaynama noktası mümkün olduğu kadar geniş sınırlar arasında olmalıdır.</p> <p>D. Ankom cihazı ile yapılan yağ tayini indirekt yöntemle verilebilecek bir örnektir.</p>
<b>Cevap Anahtarı</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>(Y)</b> Kaynakları farklı olsa da tüm nişastaların amiloz içerikleri aynıdır.</li> <li>2. <b>(D)</b> Bir bisküvi örneğinin nem ve kuru madde tayini tek bir analizle yapılabilir</li> <li>3. Bradford yöntemi ile protein tayini yaparken kullanılan protein standardı BSA (<i>Bovine Serum Albumin</i>)'dir.</li> <li>4. Refraktometrede okunan yüzde çözünür kuru maddeye <b>briks</b> denir.</li> <li>5. Yağ ve yağ tayini ile ilgili aşağıda yazılanlardan hangisi doğru değildir?</li> </ol> <p>A. Yağ çözücülerle bir materyalden yağ ekstrakte edilirken, lipoid adı verilen yağ benzeri bazı bileşiklerde çözünüp ekstrakte olur.</p> <p>B. Gıdaların raf ömrünün belirlenmesinde etkin olarak kullanılan bir kriterdir.</p> <p><b>C. Yağ ekstraksiyonunda kullanılacak çözücülerin kaynama noktası mümkün olduğu kadar geniş sınırlar arasında olmalıdır.</b></p> <p>D. Ankom cihazı ile yapılan yağ tayini indirekt yöntemle verilebilecek bir örnektir.</p>
<b>Kaynak Kitap/lar</b>	Gıda Analizleri, Prof. Dr. Bekir Cemeroğlu (2010), Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları
<b>Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi</b>	Gıda Analizleri, Doç. Dr. Hasan Yetim (2002), Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ofset Tesisi Gıda Kimyası, Prof. Dr. İlbilge Saldamlı (2005), Hacettepe, Üniversitesi Yayınları

### BES210 - Beslenme Biyokimyası-I

<b>Öğretim Üyesi</b>	Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ
<b>Oda Numarası</b>	110
<b>Ofis Saatleri</b>	Cuma 13:00-15:00
<b>E-posta</b>	elif.delibas@gop.edu.tr
<b>Ders Zamanı</b>	Perşembe 13.15-15.15
<b>Derslik</b>	315
<b>Dersin Amacı</b>	İnsanlarda besin ve enerji gereksinimleri, temel enerji kaynakları (yağlar, karbohidratlar, proteinler), metabolizma, açlıkta metabolizma, beslenme ve koroner arter hastalığı, kanser, obezite gibi bazı hastalıklar arasındaki ilişki, beslenme bozukluklarında biyokimyasal parametrelerdeki değişikliklere ilişkin bilgilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.
	Beslenme biyokimyasına giriş

<b>Konu ve İlgili Kazanımlar</b>	Temel kavramlar, bazı tanımlar
	Canlı, canlıların kimyasal bileşimi
	Biyomoleküller
	Su molekülü
	<b>Metabolizmaya giriş</b>
	Metabolizma, anabolizma, katabolizma kavramları
	Ara metabolizma, metabolik yol tipleri,
	Biyoenerjetik
	ATP molekülü
	Metabolizmadaki genel kontrol mekanizmaları
	<b>Karbonhidratlar</b>
	Karbonhidratların görevleri
	Karbonhidratların yapısı
	Karbonhidratların sınıflandırılması
	<b>Karbonhidrat metabolizması</b>
	Karbonhidratların sindirimi, emilimi, taşınması
	Karbonhidratların metabolik yolları
	Karbonhidratların alternatif metabolik yolları
	<b>Karbonhidrat metabolizmasının düzenlenmesi</b>
	Glukoneogenez
	Glikojen metabolizması
	Glikojen depo hastalıkları
	Kan glikozunun düzenlenmesi
	<b>Lipidler</b>
	Lipidlerin görevleri
	Lipidlerin organizmadaki dağılımı
	Lipidlerin sınıflandırılması
	Yağ asitleri ve türevleri
	Steroidler
	<b>Lipid metabolizması</b>
	Lipidlerin sindirimi, emilimi
	Lipidlerin dokular tarafından kullanımı
	Lipid transportu ve Lipoproteinler
	Yağ asiti, trigliserit biyosentezi
	Kolesterol metabolizması
	<b>Lipid metabolizması</b>
	Yağ asitlerinin oksidasyonu
	Keton cisimleri ve metabolizması
	Lipid metabolizma bozuklukları
	Serum lipidleri ve hastalıklarla ilişkisi
	Lipid düzeylerine diyet bileşenlerinin etkisi
<b>Proteinler</b>	
Proteinlerin tanımı	
Aminoasitlerin yapısı, sınıflandırılması	
Aminoasitlerin fiziksel, kimyasal özellikleri	
Peptidler ve proteinlerin yapısı, sınıflandırılması	
Proteinlerin işlevleri	
<b>Protein metabolizması</b>	
Diyet proteinlerin aminoasit havuzuna katılımı	
Endojen proteinlerin aminoasit havuzuna katılımı	
Endojen sentezlenen aminoasitlerin havuza katılımı	
Aminoasit katabolizması	
Üre biyosentezi ve yıkımı	
Üre döngüsünün metabolik bozuklukları	



<b>Değerlendirme</b>	Öğrenciler Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği hükümlerine tabidir. Öğrenciler her ders için en az bir ara sınav bir dönem sonu sınavına girer. Ara sınavın %40'ı, dönem sonu sınavının % 60'ı alınarak yapılan değerlendirme sonucunda başarısız olan öğrenciye bütünleme sınavı hakkı verilir. Ayrıca mezuniyet aşamasında bir dersten başarısız olduğu için mezun olamayan öğrencilere tek ders sınav hakkı tanınır.
<b>Örnek Sorular</b>	<p>1) Hangisi biyokimya çalışmaları ile elde edilen bilgilerin uygulama alanı değildir?</p> <p>A) Tıp B) Tarım C) Endüstri D) Çevre sağlığı E) Astronomi</p> <p>2) Serum glukoz düzeyinin %40 mg'dan düşük olması durumu hipoglisemi olarak tanımlanır. Böyle bir durumda kişide ne tür belirtiler gözlenebilir?</p> <p>A) Kilo kaybı B) Sinirlilik C) Baş ağrısı D) Hepsi E) Terleme</p> <p>3) Aşağıdakilerden hangisi DNA da bulunmaz?</p> <p>A) Guanin B) Urasil C) Deoksiriboz D) Adenin E) Fosfat</p>
<b>Cevap Anahtarı</b>	<p>Cevap Anahtarı</p> <p>1) E 2) D 3) B</p>
<b>Kaynak Kitap</b>	<p>1. Konukoğlu, D. (2017). Temel ve Klinik Biyokimya : Sağlık Hizmetleri Fakültesi ve Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulları için. Nobel Tıp Kitapevi.</p> <p>2. Aksoy, M. (2020). Beslenme Biyokimyası, 6. Baskı, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri</p> <p>3. Gürdöl, F., (2014). Mum Işığında Yemek 'Beslenmenin Biyokimyası', 1. Baskı, Nobel Tıp Kitabevleri</p>

### BES211 – Genel Mikrobiyoloji

<b>Öğretim Görevlisi</b>	Doç. Dr. Necibe Canan USTA
<b>Oda Numarası</b>	MA-Z-
<b>Ofis Saatleri</b>	Perşembe 12:00-13:00
<b>E-posta</b>	<a href="mailto:necibecanan.usta@gop.edu.tr">necibecanan.usta@gop.edu.tr</a>
<b>Ders Zamanı</b>	Çarşamba 13.15-17.00
<b>Derslik</b>	315
<b>Dersin Amacı</b>	Mikrobiyolojinin prensipleri; prokaryotik ve ökaryotik mikroorganizmalar, mikrobiyal hücrelerde makromoleküllerin yapısal çeşitliliğin oluşmasındaki önemleri, metabolik çeşitlilik (organik ve inorganik bileşiklerden enerji elde etme

	yöntemleri, büyüme ortamları ve çevresel faktörlerin etkileri),üreme, gelişim ve metabolik regülasyonlar, mikrobiyal ekoloji (diğer canlılarla yararlı ve zararlı etkileşimleri), floralar ve enfeksiyonel mikroorganizmalar (bakteriyel, fungal, viral ve protist patojen türler), antibiyotikler etki ve direnç mekanizmaları, immünolojinin temel konuları, laboratuvar ortamında mikrobiyal hücre büyümelerinin kontrolü ve ölçümleri ile ilgili terim ve kavramların (sterilizasyon, dezenfeksiyon, sanitasyon, hijyen..vb) hakkındaki bilgilerin kavranılması
<b>Konu ve ilgili kazanım</b>	<b>Mikrobiyolojiye giriş, doğadaki mikroorganizma çeşitliliğinde genel gruplar</b>
	Mikrobiyolojiye giriş, doğadaki mikrobiyal hücre çeşitliliği; prokaryot ve ökaryot olmak üzere genel çeşitliliğinin kavranılmasında makromoleküllerin önemlerinin (nükleik asitler,proteinler, lipidler ve polisakkaritler) kavranılması
	<b>Prokaryotlar (Bakteri ve Arkeler)</b>
	Prokaryotların (bakteriler ve arkeler) morfolojik ve moleküler yapıları,
	Prokaryotların (bakteriler ve arkeler) çevresel şartlara göre çoğalma ve gelişim özelliklerinin kavranılması
	<b>Ökaryotik mikrobiyal yapılar(funguslar ve protisler)</b>
	Ökaryotik mikrobiyal yapıların (funguslar ve protisler), çevresel şartlara göre cogalma ve gelişme özelliklerin kavranılması
	<b>Hüresel olmayan mikrobiyal yapılar (virüsler, prionlar, virodler)</b>
	Hüresel olmayan mikrobiyal yapıların (virüsler, prionlar, virodler) cogalması
	Hüresel olmayan mikrobiyal yapıların (virüsler, prionlar, virodler) çeşitli hücrelerdeki replikasyonu
	Hüresel olmayan mikrobiyal yapıların (virüsler, prionlar, virodler) gelişimlerinin kavranılması
	<b>Mikroorganizmalarda büyüme ve kontrolü</b>
	Mikroorganizmalarda büyümede kullanılan besi ortamlarının çeşitliliği
	Mikroorganizmalarda büyümede kullanılan besi ortamlarının sterilizasyon tipleri, dezenfeksiyon,sanitasyon ve hijyen öğrenilmesi
	<b>Mikrobiyal hücrelerde çeşitli çevresel faktörlerin önemi</b>
	Mikrobiyal hücrelerde çeşitli çevresel faktörlerde büyümenin kontrolü ve ölçümleri ile ilgili kavram ve tekniklerin öğrenilmesi
	<b>Mikrobiyal floralar; organ ve organ sistemlerindeki mikrobiyal türler</b>
	Mikrobiyal floralar; organ ve organ sistemlerindeki mikrobiyal türler,
	Patojenite ve genel enfeksiyonel türlerin tanımlanarak önemlerinin kavranılması
	<b>Immunoloji ve beslenme arasındaki ilişki</b>
	Enfeksiyonel ve sistemik hastalıkların oluşum ve gelişiminde etkili mikrobiyal türler ve beslenme yolu ile kazanımlarının öğrenilmesi
	<b>Antibiyotikler</b>
	Antibiyotikler; etki ve karşı geliştirilen direnç mekanizmalarının öğrenilmesi
	<b>Gıda zehirlenmeleri</b>
	Gıdalardaki besin özelliklerinin bozunmasındaki çevresel faktörler (mikrobiyal hücreler, enzimler, basınç, radyasyon, dondurma)
	Gıdalardaki besin özelliklerinin koruma yöntemleri (düşük ve yüksek sıcaklık,radyasyon,kurutma
	<b>Gıda enfeksiyonlarda bakteriyel türler</b>
Gıdalarda enfeksiyonlarda bakteriyel türler, epidemiyoloji	



		Gıdalarda enfeksiyonlarda bakteriyel türlerin büyümelerinin kontrolü (örnek alma, homojenizasyon, ekim, inkübasyon ve sayımları) nün öğrenilmesi	
		<b>Gıda kaynaklı patojenik virüsler ve prionlar</b>	
		Gıda kaynaklı enfeksiyonel virüsler ve prionlar, epidemiyolojileri	
		Gıda kaynaklı enfeksiyonel virüsler ve prionların büyümelerinin kontrolünün öğrenilmesi	
		<b>Gıda kaynaklı patojenik fungal ve parazit türler</b>	
		Gıda kaynaklı fungal türler ve parazitler, epidemiyolojileri	
		Gıda kaynaklı fungal türler ve parazitlerin kontrolleri	
		Araştırma makaleleri, soru-cevap tartışma	
<b>Hafta-Tarih</b>		<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliği</b>
1	04.10.2023	Uyum Haftası	
2	11.10.2023	Mikrobiyolojiye giriş, doğadaki mikroorganizma çeşitliliğinde genel gruplar	PY1, PY2, PY10
3	18.10.2023	Prokaryotlar (Bakteri ve Arkeler)	PY1, PY2, PY10
4	25.10.2023	Ökaryotik mikrobiyal yapılar (funguslar ve protistler)	PY1, PY2, PY10
5	01.11.2023	Hüresel olmayan mikrobiyal yapılar (virüsler, prionlar, virodler)	PY1, PY2, PY10
6	08.11.2023	Mikroorganizmalarda büyüme ve kontrolü	PY1, PY2, PY10
7	15.11.2023	Mikrobiyal hücrelerde çeşitli çevresel faktörlerin önemi	PY1, PY2, PY10
8	22.11.2023	Mikrobiyal floralar; organ ve organ sistemlerindeki mikrobiyal türler	PY1, PY2, PY10
		<b>Vize Haftası</b>	
9	06.12.2023	Immunoloji ve beslenme arasındaki ilişki	PY1, PY2, PY10
10	13.12.2023	Antibiyotikler	PY1, PY2, PY10
11	20.12.2023	Gıda zehirlenmeleri	PY1, PY2, PY10
12	27.12.2023	Gıda enfeksiyonlarda bakteriyel türler	PY1, PY2, PY10
13	03.01.2024	Gıda kaynaklı patojenik virüsler ve prionlar	PY1, PY2, PY10
14	10.01.2024	Gıda kaynaklı patojenik fungal ve parazit türler	PY1, PY2, PY10
		<b>Dönem Sonu Sınavı (Final)</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>		Bu dersin değerlendirmesi, referans alınan kaynak kitaplar, ilgili deney videoları, ders zamanındaki konu ile ilgili sınıf içi interaktif katılımlar esas alınarak hazırlanacak olan teorik sınavlar aracılığıyla (vize; %40, final; %60) 100 üzerinden uygulanacaktır.	
<b>Örnek Sorular</b>		Tek hücreli organizmalar 4 ana kategoride gruplandırılmak istendiğinde aşağıdakilerden hangisi olabilir? a) G <sup>-</sup> bakteriler, G <sup>+</sup> Bakteriler, Arkeler, Virüsler c) Bakteriler, Ökaryotlar, Arkeler, Funguslar b) Protozalar, Virüsler, Bakteriler, Arkeler d) Bakteriler, Virüsler, Arkeler, Mayalar 2. Lizozim, göz yaşı, tükürük ve terde bulunan bir enzimdir, .....etkiler. NAG-NAM... bağımlı hidroliz eder. a) peptidoglikanı/peptid b) hücre zarını/ester c) peptidoglikanı/glikosid d) hücre zarını/eter	



		Hız, oran, orantı kavramlarını bilir.	
		Rölatif riskin ne olduğunu bilir.	
		Demografik göstergeler II	
		Mortalite indekslerini sıralayabilir.	
		Morbidite indekslerini sıralayabilir.	
		Ölüm hızlarını tanıyabilir.	
		Kaba ölüm hızını hesaplayabilir.	
		Bebek ölüm hızını hesaplayabilir.	
		Anne ölüm hızını yorumlayabilir.	
		Doğum hızlarını tanıyabilir.	
		Toplam doğurganlık hızını bilir.	
		Aile planlaması	
		Aile planlaması türlerini sıralayabilir.	
		Kişiyi özel koruyucu yöntemleri ayırt edebilir.	
		Aile planlaması kullanılmaması durumları söyleyebilir.	
		Nüfus yoğunluğu ve dağılımı	
		Doğuştan beklenen yaşam süresini bilir.	
		Hastane istatistiklerini yorumlayabilir.	
		Sağlık profesyonelinin nüfusa oranını bilir.	
		Kaliteli sağlık hizmeti sunumunda demografisinin önemini bilir.	
		Türkiye için gereken sağlık insan gücünü yorumlayabilir.	
		Türkiye'nin nüfus yapısı	
		TNSA-2018 raporundaki temel istatistikleri anlayabilir.	
		Ülkemizin nüfus yapısını başka ülkelerle karşılaştırabilir.	
		Türkiye nüfus piramidi özellikleri tanıyabilir.	
		Türkiye'nin nüfus politikaları	
		Pronatalist nüfus politikasının tanımını yapabilir.	
		Antinatalist nüfus politikasının tanımını yapabilir.	
		Türkiye nüfus politikaları sürecini özetleyebilir.	
		Nüfus hareketleri	
		Afetler ve göç kavramlarını tartışabilir.	
		Göçün sağlığa etkilerini bilir	
		Kentsel nüfus yüzdesini bilir.	
		Göçmenlere yönelik uygulanan sağlık politikaları	
		Güncel nüfus sorunları I	
		Beslenme ile ilgili hastalıklara örnek verebilir.	
		Anne çocuk sağlığının demografideki önemini bilir.	
		Kalp damar hastalıklarının epidemiyolojisini sıralayabilir.	
		Demografik özelliklere göre kalp hastalıklarını yorumlayabilir.	
		Korunmak için alınacak demografik önlemleri söyleyebilir.	
		Güncel nüfus sorunları II	
		Kanser türlerini, epidemiyolojisini sıralayabilir.	
		Demografik özellikler göre kanser hastalıklarını yorumlayabilir.	
		Korunmak için alınacak demografik önlemleri söyleyebilir.	
	<b>Hafta-Tarih</b>	<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliği</b>
1	03.10.2023	<b>Oryantasyon haftası</b>	
2	10.10.2023	Demografi kavramı ve veri kaynakları	PY1, PY2, PY3, PY7, PY8
3	17.10.2023	Demografi, sağlık ve beslenme ilişkisi	PY1, PY2, PY3, PY7, PY8, PY10
4	24.10.2023	Demografi ile ilgili modeller	PY1, PY2, PY3, PY7, PY8
5	31.10.2023	Demografik göstergeler I	PY2, PY3, PY7, PY8
6	07.11.2023	Demografik göstergeler II	PY2, PY3, PY7, PY8
7	14.11.2023	Aile Planlaması	PY2, PY3, PY7, PY8
8	21.11.2023	Nüfus yoğunluğu ve dağılımı	PY2, PY3, PY7, PY8
		<b>Vize Haftası</b>	
9	5.12.2023	Nüfus yapısı ve kuramlar	PY1, PY2, PY3, PY7,

			PY8
10	12.12.2023	Türkiye'nin nüfus yapısı	PY2, PY3, PY7, PY8
11	19.12.2023	Türkiye'nin nüfus politikaları	PY2, PY3, PY7, PY11
12	26.12.2023	Nüfus hareketleri	PY2, PY3, PY7, PY8
13	02.01.2024	Güncel nüfus sorunları I	PY2, PY3, PY7, PY8
14	09.01.2024	Güncel nüfus sorunları II	PY2, PY3, PY7, PY8
		<b>Dönem sonu sınavı</b>	
		<b>Bütünleme sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>		<p>Öğrenciler Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim- Öğretim ve Sınav Yönetmeliği hükümlerine tabidir. Öğrenciler her ders için en az bir ara sınav bir dönem sonu sınavına girer. Ara sınavın (çok seçmeli bir vize) %40'ı, dönem sonu sınavının (proje yazımı) %60'ı alınarak yapılan değerlendirme sonucunda başarısız olan öğrenciye bütünleme sınavı hakkı verilir. Ayrıca mezuniyet aşamasında bir dersten başarısız olduğu için mezun olamayan öğrencilere tek ders sınav hakkı tanınır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.</p>	
<b>Örnek Sorular</b>		<p><b>1. Beslenme, yoksulluk, nüfus ve çevre ilişkisi ile ilgili olarak aşağıda verilenifadelerden hangisi yanlıştır?</b></p> <p>a) Eğitim ve fırsat eşitliğinin sağlanması nüfus politikaları için önemlidir.  b) Yoksulluk hızlı nüfus artışı ile paralel giden bir durumdur.  c) Yoksullar toplumun dezavantajlı nüfusunu oluşturur.  d) Nüfus artışı çevre kaynaklarının hızlı tüketimine ve yoksulluğa yol açar  e) Yoksullara beslenme desteği sağlanması sürdürülebilir bir çözümdür.</p> <p><b>2. Belirli bir bölgede belirli bir zaman kesitinde mevcut vaka sayısının bölgedeki risk altındaki kişi sayısına oranı aşağıdaki kavramlardan hangisi için uygun olur?</b></p> <p>a) İnsidans b) Prevelans c) Fatalite hızı d) Atfedilen risk e) Rölatif risk</p> <p><b>3. Bir toplumun sağlık ölçütleri toplumu sağlık, hastalık ölüm, doğurganlık, sağlık hizmetlerinden yararlanma ve benzeri yönleri ile tanımlayan ölçütlerdir. Aşağıdakilerden hangisi toplumun mortalite düzeyini belirleyen ölçütler arasında yer almaz.</b></p> <p>a) Kaba ölüm hızı  b) Fatalite oranı  c) Nedene özel ölüm hızı  d) Çocuk kadın oranı  e) perinatal ölüm hızı</p>	
<b>Cevap Anahtarı</b>		1.e 2.b 3.d	
<b>Kaynak Kitap/lar</b>		<p>Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırma Raporu, 2018  Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD) <a href="https://data.oecd.org/pop/population.htm">https://data.oecd.org/pop/population.htm</a>  Türkiye Sağlık Göstergeleri <a href="https://www.sbb.gov.tr/saglik-gostergeleri/">https://www.sbb.gov.tr/saglik-gostergeleri/</a>  Baltacı, A. (2020). <i>Sağlık Hizmetlerinde Stratejik Planlama</i>. SAGE Matbaacılık. Pol, L. G., &amp; Thomas, R. K. (2001). <i>The demography of health and health care</i>. Springer Science &amp; Business Media.  Hoque, N., McGehee, M. A., &amp; Bradshaw, B. S. (2013). <i>Applied demography and public health</i>. New York: Springer.  Siegel, J. S., &amp; Olshansky, S. J. (2012). <i>The demography and epidemiology of human health and aging</i> (Vol. 1277). New York: Springer.</p>	
<b>Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi</b>		<p>Enstitüsü, H. Ü. N. E. (2021). 2018 Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması İleri Analiz Çalışması.  Aydemir, İ., &amp; Yaşar, M. E. (2020). Demografik Değişim Kuramının Sağlık, Hastalık Ve Sağlık Harcamaları Üzerindeki Etkisine İlişkin Literatür Değerlendirmesi. <i>Sirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi</i>, 8(15), 102- 116.  Kiliç, C., &amp; Ünzüle, K. U. R. T. (2020). Kentleşmenin Sağlık Harcamaları Üzerindeki Etkisi: Türkiye İçin Ardl Sınır Testi Yaklaşımı. <i>Kafkas</i></p>	

	<i>Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 11(21), 290-305. Altuntaş, M., &amp; Özyurt, M. (2020). Kentleşme ve Sağlık Harcamaları: Türkiye Üzerine Ekonometrik Bir Çalışma. Kafkas Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 11(22), 891-915..</i>
--	---

## BES215 - Psikoloji

<b>Öğretim Üyesi</b>	Dr. Öğr. Üyesi Tülay YILMAZ BİNGÖL
<b>Oda Numarası</b>	111
<b>Ofis Saatleri</b>	Çarşamba 10.00-12.00
<b>E-posta</b>	tulay.yilmaz@gop.edu.tr
<b>Ders Zamanı</b>	Cuma 13.15-15.00
<b>Derslik</b>	315
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı, psikoloji biliminin temel kavramlarını, kullandığı bilimsel araştırma metotlarını, tarihsel sürecinde yer alan önemli kuramcılarını ve psikolojinin alt alanlarının temel araştırma konularını öğrencilere tanıtmaktır.
<b>Konu ve İlgili Kazanımlar</b>	<p><b>Psikoloji biliminin doğası</b></p> <p>Psikolojinin tarihsel temellerini bilir</p> <p>Psikolojinin çalışma alanlarını bilir</p> <p><b>Psikolojide yaklaşımlar ve araştırma yöntemleri</b></p> <p>Araştırma sürecini tanımlayabilir</p> <p>Psikolojide kullanılan araştırma yöntemlerini bilir</p> <p><b>Duyum ve algılama</b></p> <p>Duyusal süreçlerin doğasını kavrar</p> <p>Algı kavramını tanımlar</p> <p><b>Öğrenme</b></p> <p>Öğrenmenin tanımını bilir</p> <p>Öğrenme kavramlarını açıklar</p> <p><b>Bellek</b></p> <p>Bilginin nasıl depolandığını açıklar</p> <p>Bellekle ilgili kavramları tanımlar</p> <p><b>Motivasyon</b></p> <p>Motivasyonun biyolojik temellerini bilir</p> <p>Motivasyonu açıklayan temel kuramları bilir</p> <p><b>Heyecan</b></p> <p>Heyecanın ne olduğunu bilir</p> <p>Heyecanların fizyolojisini bilir</p> <p><b>Yaşam Boyu Gelişim</b></p> <p>Gelişimin ne olduğunu bilir</p> <p>Yaşam boyu gelişimin özelliklerini bilir</p> <p><b>Kişilik</b></p> <p>Kişiliğin tanımını bilir</p> <p>Temel kişilik kuramlarını bilir</p> <p><b>Psikolojik bozukluklar</b></p> <p>Psikolojik bozukluk kavramını bilir</p> <p>Temel psikolojik bozuklukları bilir</p> <p><b>Sosyal psikoloji</b></p> <p>Sosyal psikolojiyi tanımlar</p> <p>Sosyal psikolojinin çalışma alanlarını bilir</p> <p><b>Stres, başa çıkma ve sağlık</b></p> <p>Stresin ne olduğunu ve stres kaynaklarını bilir</p>

		Stresin sağlığımız üzerindeki etkilerini bilir	
		<b>Pozitif psikoloji</b>	
		Pozitif psikolojinin ne olduğunu bilir	
		Pozitif psikolojinin çalışma alanlarını bilir	
		<b>Sağlık psikolojisi</b>	
		Psikolojinin sağlık üzerindeki etkilerini bilir	
		Psikoloji ve beslenme sağlığı arasındaki temel ilişkiyi bilir	
	<b>Hafta-Tarih</b>	<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliği</b>
1	06.10.2023	Psikoloji biliminin doğası	PY8, PY10
2	13.10.2023	Psikolojide yaklaşımlar ve araştırma yöntemleri	PY8, PY10
3	20.10.2023	Duyum ve algılama	PY8, PY10
4	27.10.2023	ğrenme	PY8, PY10
5	03.11.2023	Bellek	PY8, PY10
6	10.11.2023	Motivasyon	PY8, PY10
7	17.11.2023	Heyecan	PY8, PY10
8	24.11.2023	Yaşam Boyu Gelişim	PY8, PY10
9		<b>VİZE HAFTASI</b>	
9	08.12.2023	Kişilik	PY8, PY10
10	15.12.2023	Psikolojik bozukluklar	PY8, PY10
11	22.12.2023	Sosyal psikoloji	PY8, PY10
12	29.12.2023	Stres, başa çıkma ve sağlık	PY8, PY10
13	05.01.2024	Pozitif psikoloji	PY8, PY10
	12.01.2024	Sağlık psikolojisi	PY8, PY10
	15-26 Ocak 2024	Final Sınavları	
	29 Ocak-4 şubat 2024	Bütünleme Sınavları	
<b>Değerlendirme</b>		Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak çoktan seçmeli sorulardan oluşan bir vize ve bir final sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Vize sınavının ortalamaya katkısı % 40 final sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
<b>rnek Sorular</b>		1- Psikolojinin döllenmeden lme kadar yaşa bağlı olarak görülen davranış değişikliklerini inceleyen dalı hangisidir? a) Kişilik psikolojisi b) Sosyal psikoloji c) Psikometri psikolojisi d) Endüstri psikolojisi e) Gelişim psikolojisi 2- Aşağıdakilerden hangisi güdü ölçmede kullanılan yöntemlerden değerildir? a) Doyurucu davranış b) Yoksunluk c) Yarışma d) ğrenme e) Kişilik Testleri 3- Aşağıdakilerden hangisi algıyı etkileyen faktörlerden değerildir? a) ğrenme b) Dikkat c) Hazırlayıcı kurulum d) Konuşma e) Güdü	
<b>Cevap Anahtarı</b>		1) E, 2) C, 3) D	
<b>Kaynak Kitap/lar</b>			

	 <p>Yazar/Editör: Şerife Işık (2018). Psikolojiye Giriş. Ankara: Pegem Akademi. Sorumlu Olunan Kısımlar: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 15, 16 ve 17. Bölümler.</p>
<b>Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi</b>	Cüceloğlu, D. (2016). İnsan ve Davranışı. Remzi Kitabevi.

### BES217 – Mesleki İngilizce I

<b>Öğretim Elemanı</b>	Öğr. Gör. Mert Güçlü
<b>Oda Numarası</b>	YDYO - 301
<b>Ofis Saatleri</b>	Cuma 13.00-14.00
<b>E-posta</b>	<a href="mailto:mert.guclu@gop.edu.tr">mert.guclu@gop.edu.tr</a>
<b>Ders Zamanı</b>	Cuma 10.00-12.00
<b>Derslik</b>	315
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders, beslenme ve diyetetik alanında çalışan öğrencilere mesleki İngilizce becerilerini geliştirmeyi hedeflemektedir. Öğrenciler, beslenme terimleri, tıbbi İngilizce ifadeler ve sağlıkla ilgili konularda etkili iletişim becerilerini öğreneceklerdir. Aynı zamanda beslenme ve diyetetik alanında kullanılan temel terimleri ve kavramları anlamak için gereken dil becerilerini geliştireceklerdir. Bu ders, öğrencilere beslenme ve diyetetik alanındaki profesyonel uygulamalar sırasında karşılaşılabilecekleri dil engellerini aşma konusunda yardımcı olmayı amaçlamaktadır.
<b>Konu ve İlgili Kazanımlar</b>	<p><b>Hafta 1: Beslenme ve Diyetetik Alanının Tanıtımı</b></p> <p><b>Konu:</b> Beslenme ve Diyetetik: Temel Kavramlar ve Mesleki İngilizce Becerileri</p> <p><b>Kazanımlar:</b></p> <p>Beslenme ve diyetetik kavramlarına giriş yapma.</p> <p>İngilizce'de resmi mektup ve e-posta yazma becerilerini geliştirme.</p> <p><b>Hafta 2: Diyetisyen ve Beslenme Uzmanı</b></p> <p><b>Konu:</b> Mesleki Görevler, Çalışma Alanları ve Profesyonel Profil</p> <p><b>Kazanımlar:</b></p>

	Diyetisyen ve beslenme uzmanlarının mesleki görevlerini ve çalışma alanlarını anlama.	
	Bir diyetisyen veya beslenme uzmanının profesyonel profilini oluşturabilme.	
	<b>Hafta 3-4: İnsan Vücudu Temelleri ve Terimler</b>	
	<b>Konu:</b> İnsan Vücudu Temelleri ve İngilizce Terimler	
	<b>Kazanımlar:</b>	
	İnsan vücudunun temel yapısını, boşluklarını ve İngilizce terimlerini anlama.	
	<b>Hafta 5-6: İnsan Vücudu Sistemleri ve Terimler</b>	
	<b>Konu:</b> İnsan Vücudu Sistemleri, Organlar ve İngilizce Terimler	
	<b>Kazanımlar:</b>	
	İnsan vücudu sistemlerini, organlarını ve ilgili İngilizce terimleri öğrenme.	
	<b>Hafta 7-8: Sindirim Sistemi, İşleyişi ve Kimya</b>	
	<b>Konu:</b> Sindirim Sistemi, İşleyişi ve Temel Kimya	
	<b>Kazanımlar:</b>	
	Sindirim sistemi organlarını ve işbirliğini anlama. Sindirim kimyası ve temel İngilizce terimleri öğrenme.	
	<b>Hafta 9-10: Beslenme Değerlendirmesi ve Özel Diyetler</b>	
	<b>Konu:</b> Beslenme Değerlendirmesi ve Özel Diyetler	
	<b>Kazanımlar:</b>	
	Beslenme değerlendirme yöntemlerini anlama. Terapötik diyetlerin türlerini ve özel durumlar için beslenme danışmanlığını öğrenme.	
	<b>Hafta 11-12: İletişim Becerileri ve Danışmanlık</b>	
	<b>Konu:</b> İletişim Becerileri ve Danışmanlık	
	<b>Kazanımlar:</b>	
	İletişim becerilerini hasta görüşmeleri, hasta geçmişi alma ve mesleki iletişim için geliştirme. Danışmanlık becerilerini ve tıbbi terminolojiyi öğrenme.	
	<b>Hafta 13-14: Ek Okuma ve Değerlendirme</b>	
	<b>Konu:</b> Ek Okuma ve İlgili Konular	
	<b>Kazanımlar:</b>	
	Klinik yeme bozuklukları, bilimsel makaleler ve özetler hakkında bilgi edinme. Makaleleri özetleme, tartışma ve bilimsel metinlerle çalışabilme yeteneklerini geliştirme	
<b>Hafta-Tarih</b>		<b>İlgili Program Yeterliği</b>
6 Ekim 2023	Studying Dietetics and Nutrition	PY1
13 Ekim 2023	A Dietician and Nutritionist	PY2
20 Ekim 2023	Body Parts	PY1
27 Ekim 2023	Systems of the Human Body	PY3
3 Kasım 2023	The Digestive System and the Process of Digestion	PY4
10 Kasım 2023	Nutritional Chemistry	PY5
17 Kasım 2023	Dietary Guidelines	PY6
24 Kasım 2023	Menu Planning and Culture	PY7-PY8-PY2
25 Kasım – 3 Aralık 2023	<b>Ara Sınavlar</b>	



8 Aralık 2023	New Food Genetically Modified, Functional and Convenience Food	PY8
15 Aralık 2023	Nutrition Assessment	PY9
22 Aralık 2023	Vegetarianism – Food and Health	PY10-PY2
29 Aralık 2023	Therapeutic and Special Diets	PY11
5 Ocak 2024	Dietary Consultation	PY9
12 Ocak 2024	Additional Reading Practice	PY9
12 – 15 Ocak 2024	<b>Dönem sonu Sınavları</b>	
29 Ocak – 4 Şubat 2024	<b>Bütünleme Sınavları</b>	
<b>Değerlendirme</b>	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
<b>Örnek Sorular</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A balanced _____ is essential for maintaining good health.</li> <li>2. To assess a person's nutritional status, it's important to _____ their daily food intake.</li> <li>3. Different age groups have varying nutrient _____ for optimal growth and development.</li> <li>4. Nutritionists often _____ the consumption of fruits and vegetables for a healthy diet.</li> <li>5. In medical charts, the term "NPO" _____ that a patient should not eat or drink.</li> <li>6. It's crucial for dietitians to _____ the nutritional needs of their clients.</li> <li>7. The body needs to _____ nutrients for energy and bodily functions.</li> <li>8. Nutrients are absorbed during the digestive _____.</li> <li>9. It's important to properly _____ food to prevent contamination.</li> <li>10. "RDA" and "AI" are acronyms that _____ recommended daily nutrient intakes.</li> </ol>	
<b>Cevap Anahtarı</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>diet</b></li> <li>2. <b>analyze</b></li> <li>3. <b>requirements</b></li> <li>4. <b>recommend</b></li> <li>5. <b>signifies</b></li> <li>6. <b>know</b></li> <li>7. <b>process</b></li> <li>8. <b>process</b></li> <li>9. <b>store</b></li> <li>10. <b>signify</b></li> </ol>	
<b>Kaynak Kitap/lar</b>	Gorbacz-Gancarz, Barbara, et. Al. <i>English For Dietetics</i> . PWZL, 2016.	

<b>Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi</b>	Webster-Gandy, Joan, Angela Madden, and Michelle Holdsworth (eds), <i>Oxford Handbook of Nutrition and Dietetics 3e</i> , Oxford Medical Handbooks. Oxford, 2020 Naylor, Helen, Murphy, Raymond. <i>Essential Grammar in Use</i> . Cambridge University Press, 2001.
--	---

### BES219 - Sağlıklı Besin Seçimi

<b>Öğretim Üyesi</b>	Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN
<b>Oda Numarası</b>	Z-31
<b>Ofis Saatleri</b>	Pazartesi 13.00-15.00
<b>E-posta</b>	<a href="mailto:nildem.kizilaslan@gop.edu.tr">nildem.kizilaslan@gop.edu.tr</a>
<b>Ders Zamanı</b>	Cuma 15.15-16.15
<b>Derslik</b>	315
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı, besin seçimini etkileyen etmenleri (demografik, fiziksel, ekonomik, psikolojik ve biyolojik) ve bireyleri doğru besin seçimine yöneltecek modelleri öğretmesidir.
<b>Konu ve İlgili Kazanımlar</b>	<b>Yeterli ve Dengeli Beslenmede Besin Seçiminin Önemi</b>
	Yeterli ve dengeli beslenmede besin seçiminin önemini kavrar.
	Bireyleri besin seçiminde sağlıklı seçimler yapabilmesi için geliştirilen modelleri anlar ve yorumlar.
	<b>Besin Seçimini Etkileyen Biyolojik Etmenler, İştah Mekanizması ve Besin Seçimi</b>
	Besin seçiminde etkili olan açlık, lezzet ve iştah mekanizmalarını öğrenir ve aralarındaki etkileşimi kavrar.
	<b>İnsanların Tat Algıları ve Besin Seçimi (Şekerli, Tuzlu, Ekşi ve Acı Tatları- Besin Seçimi), Genetik Tat Markerları</b>
	Besin seçiminde etkili olan tat markerlarını kavrar.
	<b>Besin Seçimini Etkileyen Ekonomik Etmenler</b>
	Besin seçiminde etkili olan maliyet, fiyat, besine ulaşılabilirlik vb. etmenleri kavrar ve yorumlar.
	<b>Besin Seçimini Etkileyen Fiziksel Etmenler</b>
Besin seçiminde etkili olan ulaşılabilirlik, eğitim, yemek pişirme becerisi, zaman vb. etmenleri kavrar ve yorumlar.	

<b>Besin Seçimini Etkileyen Sosyal Etmenler</b>		
Besin seçiminde etkili olan kültür, aile, arkadaşlar, öğün düzeni vb. etmenleri kavrar ve yorumlar.		
<b>Besin Seçimini Etkileyen Psikolojik Etmenler</b>		
Besin seçiminde etkili olan duygu durumu, stres, suçluluk vb. etmenleri kavrar ve yorumlar.		
<b>Besin Neofibisi</b>		
Bireylerin yeni besinleri tüketmeye karşı isteksizliğinin nedenlerini kavrar.		
Bireylerin farklı tatlara ve besinlerin kıvamlarına karşı hassasiyetinin nedenlerini kavrar.		
<b>Çocuklarda Besin Seçimi</b>		
Çocuklarda besin seçimini etkileyen faktörleri kavrar.		
Beslenme bilgisi ile besin seçimi-sağlık ilişkisini yorumlar.		
<b>Obezitede Besin Seçimi ve Lezzet</b>		
Besin seçiminin obezite ve hastalıklar ile ilişkisini kavrar.		
<b>Hedonik Açlık</b>		
Hedonik açlık terimini kavrar.		
Kronik hastalıklarla ilişkisini bilir.		
<b>Besin Seçimi ve Yeme Bozuklukları</b>		
Yeme bozukluklarını kavrar.		
Besin seçiminde nelere dikkat etmesi gerektiğini bilir.		
<b>Hafta-Tarih</b>	<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliği</b>
1	06.10.2023	Tanışma, ders tanıtımı
2	13.10.2023	Yeterli ve Dengeli Beslenmede Besin Seçiminin Önemi
3	20.10.2023	Besin Seçimini Etkileyen Biyolojik Etmenler, İştah Mekanizması ve Besin Seçimi
4	27.10.2023	İnsanların Tat Algıları ve Besin Seçimi (Şekerli, Tuzlu, Ekşi Ve Acı Tatları- Besin Seçimi), Genetik Tat Markerları
5	03.11.2023	Besin Seçimini Etkileyen Ekonomik Etmenler
6	10.11.2023	Besin Seçimini Etkileyen Fiziksel Etmenler
7	17.11.2023	Besin Seçimini Etkileyen Sosyal Etmenler
8	24.11.2023	Besin Seçimini Etkileyen Psikolojik Etmenler
		<b>Ara Sınav</b>
9	08.12.2023	Besin Neofibisi
10	15.12.2023	Çocuklarda Besin Seçimi
11	22.12.2023	Obezitede Besin Seçimi ve Lezzet
12	29.12.2023	Hedonik Açlık
13	05.01.2024	Besin Seçimi ve Yeme Bozuklukları
14	12.01.2024	Besin Seçimi ve Yeme Bozuklukları
		<b>Dönem Sonu Sınavı</b>
		<b>Bütünleme Sınavı</b>
<b>Değerlendirme</b>	Sınavlar kaynak kitaplar ve derste anlatılan konular esas alınarak hazırlanacak ve vize sınavı (%40), final sınavı (%60) olarak değerlendirilecektir.	
<b>Örnek Sorular</b>	b) 1-Besin seçiminde etkili olan etmenleri yazınız. c) 2-Besin neofibisini açıklayınız.	
<b>Cevap Anahtarı</b>	1- Biyolojik, ekonomik, fiziksel, sosyal, psikolojik etmenlerdir. 2- Besin neofobisi yeni besinleri tüketmeye karşı isteksizlik, farklı tatlara ve besinlerin kıvamlarına karşı hassasiyet olarak tanımlanmaktadır.	
<b>Kaynak Kitap/lar</b>	1-Baysal A, Beslenme, 12.baskı, Hatiboğlu Basım ve Yayıncılık, Ankara, 2009 2- Mahan K, Raymond L.J, Krause's food & the nutrition care process, 13.baskı, Missouri : Elsevier Saunders, 2012 3- Victor R. Preedy, Ronald Ross Watson and Colin R. Martin, Handbook of Behavior Food and Nutrition. Springer, Electronic Book, DOI 10.1007/978-0-387-92271-3, 2010	

	4- Konuyla ilişkin bilimsel makaleler
<b>Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi</b>	Türkiye Beslenme Rehberi TÜBER 2015, T.C. Sağlık Bakanlığı Yayın No: 1031 , Ankara 2016

### BES223 - Türk Mutfak Kültürü

<b>Öğretim Üyesi</b>	Öğr. Gör. Ercan POLAT
<b>Oda Numarası</b>	61
<b>Ofis Saatleri</b>	Salı: 08:15 – 10:15
<b>E-posta</b>	<a href="mailto:ercan.polat@gop.edu.tr">ercan.polat@gop.edu.tr</a>
<b>Ders Zamani</b>	Salı 10.30 - 12.30
<b>Derslik</b>	315
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı, Türk Mutfak kültürünün Orta Asya'dan günümüze süren gelişim sürecinde etkilendiği ve etkilediği kültürler ile bu coğrafyada yaşayan insanların yeme içme alışkanlıklarını, bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç gereçleri, yiyecekleri saklama ve pişirme tekniklerini kültürel yönden öğretilmesinin sağlanmasıdır.
<b>Konu ve İlgili Kazanımlar</b>	<b>Tanışma ve Dersin Tanıtımı</b>
	Dersin içeriği hakkında bilgi sahibi olur
	Derse hazır bulunurluk düzeyi artar
	Dersin temel kavramların öğrenir
	<b>Gastronomi Kavramı ve Türk Gastronomisi</b>
	Gastronomi kavramını açıklar
	Türk gastronomisi kavramı hakkında bilgi sahibi olur
	Türk gastronomisine yön veren temel etkenleri sayar
	<b>Tarihsel Gelişim İçinde Mutfak Kültürü</b>
	Kültür ve mutfak kültürü kavramlarını açıklar
	Kültürel yönden mutfağın tanımını yapar
	Mutfağı kültür yönünden ele alır ve açıklar
	<b>Türk Gastronomisinden Mutfak Kültürü</b>
	Türk mutfak kültürünü öğrenir
	Türk mutfağının oluşmasında kültür kavramını açıklar
	Uluslararası mutfak kültürünü, Türk mutfağı kültürü ile kıyaslama yapar
	<b>Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Evreleri</b>
	Türk mutfağı tarihsel gelişim evreleri hakkında bilgi sahibi olur
	Tarih öncesi Türk mutfak kültürünün gelişimini öğrenir
	Selçuklu ve Osmanlı dönemi Türk mutfak kültürünün gelişimini öğrenir
<b>Türk Mutfağında Bölgesel Mutfak Kültürü</b>	
Türk mutfağını bölgelere ayırarak mutfak kültürleri hakkında bilgi verir	
Marmara, ege, Akdeniz ve güneydoğu Anadolu bölgeleri mutfak kültürleri hakkında açıklamalar yapar.	
Doğu Anadolu, iç Anadolu ve Karadeniz bölgeleri mutfak kültürü hakkında bilgi verir.	
<b>Özel Gün ve Tören Sofraları</b>	
Doğum, diş çıkarma, sünnet, evlilik ve ölüm gibi durumlarda Türk mutfağındaki mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olur.	
Türk mutfağında kutlamalar, kandiller ve mevlitler gibi durumlarda mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olur	
Türk mutfağında asker uğurlama ve hacca gitme gibi durumlarda uğurlama ve karşılama mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olur.	
<b>Ekşi Maya ve Atalık Buğdayların Türk Mutfağındaki Yeri</b>	

		Ekşi maya hakkında bilgi sahibi olur	
		Atalık buğdaylar ve özelliklerini öğrenir	
		Ekşi maya beslemeyi ve ürün yapım sürecindeki önemli evrelerini öğrenerek ürün yapımını açıklar	
		<b>Türk Mutfak Kültürü İle İlgili Mutfakların Etkileşimi</b>	
		Türk mutfağının dünya mutfakları ile ilgili olan kültürel etkileşimini öğrenir.	
		Türk mutfağına özgü ürünlerin dünya mutfağındaki önemini açıklar	
		Bir mutfak kültürünün dünya mutfağı olabilmesi için hangi kavramlara sahip olması gerekir bunlar hakkında bilgi sahibi olur.	
		<b>Türk Mutfağının Beslenme ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi</b>	
		Türk mutfağındaki salataların ve kuru baklagillerin sağlık yönünden değerlendirmesini yapabilir.	
		Türk mutfağındaki et yemeklerinin ve hamur işlerinin sağlık yönünden değerlendirmesini yapabilir.	
		Türk mutfağındaki pilav, makarna ve tatlıların sağlık yönünden değerlendirmesini yapabilir.	
		<b>Türkiye’de Sık Görülen Beslenme Hataları</b>	
		Türk mutfağındaki beslenme sorunlarının nedenlerini öğrenir	
		Türk mutfağında bölgelere göre beslenme alışkanlıklarını açıklar	
		Türk mutfağında beslenme ve sağlık sorunlarının önlenmesi için alınması gereken önlemleri açıklar	
		<b>Türk Mutfağında Coğrafi İşaretler</b>	
		Coğrafi işaret kavramının tanımını yapar	
		Türk mutfağının coğrafi işaretli ürünler hakkında bilgi sahibi olur	
		Coğrafi işaretlerin gastronomi turizmi açısından değerlendirmesini yapar.	
		<b>Türk Mutfağında Sokak Lezzetleri</b>	
		Sokak lezzetleri kavramını açıklar	
		Türk mutfağındaki sokak lezzetleri hakkında bilgi sahibi olur	
		Türk mutfağının dünya mutfağına önemli yere sahip olan sokak lezzetleri hakkında bilgi sahibi olur	
		<b>Türk Mutfağında Öne Çıkan Yemek Reçeteleri ve Hikâyeleri</b>	
		Türk mutfağında öne çıkmış ana yemeklerinin yapım tekniği hakkında bilgi sahibi olur	
		Türk mutfağında öne çıkmış tatlılar hakkında bilgi sahibi olur	
		Türk mutfağında öne çıkmış çorbaların ve hamur işlerinin yapım tekniği hakkında bilgi sahibi olur	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	3.10.2023	Tanışma ve Dersin Tanıtımı	
2	10.10.2023	Gastronomi Kavramı ve Türk Gastronomisi	PY6, PY8
3	17.10.2023	Tarihsel Gelişim İçinde Mutfak Kültürü	PY6, PY8
4	24.10.2023	Türk Gastronomisinden Mutfak Kültürü	PY6, PY8
5	31.10.2023	Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Evreleri	PY6, PY8
6	7.11.2023	Türk Mutfağında Bölgesel Mutfak Kültürü	PY6, PY8
7	14.11.2023	Özel Gün ve Tören Sofraları	PY6, PY8
8	21.11.2023	Ekşi Maya ve Atalık Buğdayların Türk Mutfağındaki Yeri	PY6, PY8
		<b>Ara Sınav</b>	
9	5.12.2023	Türk Mutfak Kültürü İle İlgili Mutfakların Etkileşimi	PY6, PY8
10	12.12.2023	Türk Mutfağının Beslenme ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi	PY6, PY8
11	19.12.2023	Türkiye’de Sık Görülen Beslenme Hataları	PY6, PY8
12	26.12.2023	Türk Mutfağında Coğrafi İşaretler	PY6, PY8
13	2.01.2024	Türk Mutfağında Sokak Lezzetleri	PY6, PY8

14	9.01.2024	Türk Mutfağında Öne Çıkan Yemek Reçeteleri ve Hikâyeleri	PY6, PY8
		<b>Dönem Sonu Sınavı</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>		Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
<b>Örnek Sorular</b>		<p><b>1-Türk mutfağı kültürel yönden incelediğinden kaç dönem olarak ele alınır?</b> A)5 B)4 C)3 D)2 E)1</p> <p><b>2-Çay kültürü ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?</b> A)Çay kültürünün batıda başlangıcı on yedinci yüzyıldadır. B)Semaver Türk kültüründe çay hazırlamak için kullanılan araçlardan biridir. C)Türk kültürüne özgü çay sunumunda ince belli bardak kullanılır. D)Çaydanlık Türk kültüründe çay hazırlamak için kullanılan araçlardan biridir. E)Türk kültüründe çay tüketimi kahve tüketiminden daha eskilere dayanır.</p> <p><b>3-Marmara Bölgesi'nde Muharrem ayının 10. günü aşağıdakilerden hangisi yapılır ve dağıtılır?</b> A) Çorba B) Aşure C) Lokma D) Helva E) Ciğer</p> <p><b>4-Slav ve Macar halkları arasında "Türk buğdayı" anlamına gelen isimlerle tanınan bitki aşağıdakilerden hangisidir?</b> A) Çavdar B) Mısır C) Arpa D) Buğday E) Pirinç</p>	
<b>Cevap Anahtarı</b>		1-A, 2-E, 3-B, 4-B	
<b>Kaynak Kitap/lar</b>		Türk Mutfak Kültürü, TC Kültür Bakanlığı Yayınları. Halıcı, N. (2009), <b>Türk Mutfağı</b> , Oğlak Yayıncılık, İstanbul.	
<b>Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi</b>		Belge, M. (2001), <b>Tarih Boyunca Yemek Kültürü</b> , İletişim Yayıncılık, İstanbul. Gürsoy, D (2014), <b>Deniz Gürsoy'un Gastronom Tarihi</b> Oğlak Yayıncılık, İstanbul.	

### 3. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları

#### BES301 - Anne Çocuk Beslenmesi

<b>Öğretim Görevlisi</b>	Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN
<b>Oda Numarası</b>	Z31
<b>Ofis Saatleri</b>	Cuma 13.00-15.00

<b>E-posta</b>	kubra.esin@gop.edu.tr	
<b>Ders Zamanı</b>	Salı 09.30-11.30	
<b>Derslik</b>	316	
<b>Dersin Amacı</b>	Anne ve çocuk beslenmesinin önemini kavramak, gebelikte ve emzicilikte gereksinimleri ve beslenme ilkelerini öğrenmek, ilk bir yaşta beslenmenin ilkelerini ve anne sütünün önemini anlamak, okul öncesi, okul dönemi çocuklarda ve adölesanlarda sağlıklı beslenmenin ilkelerini ve bazı çocuk hastalıklarında beslenme tedavisi planlamayı öğrenmektir.	
<b>Konu ve ilgili kazanım</b>	<b>Anne ve Çocuk Beslenmesinin Önemi</b>	
	Anne ve çocuk sağlığı hakkında bilgi sahibi olur.	
	Anne ve çocuk beslenmesinin sağlık üzerine olan etkilerini öğrenir.	
	<b>Gebelik Döneminde Beslenme</b>	
	Gebelik fizyolojisini öğrenir.	
	Gebelikte beslenmenin önemini kavrar.	
	Gebelik dönemindeki enerji ve besin ögesi gereksinimleri hakkında bilgi sahibi olur.	
	Gebelere özgü beslenme programlarını uygular.	
	Gebelikte oluşabilecek durumlara özgü beslenme önerileri geliştirir.	
	<b>Emzicilik Döneminde Beslenme</b>	
	Laktasyon fizyolojisini öğrenir.	
	Emzirme döneminde beslenmenin önemini kavrar.	
	Emzirme dönemindeki enerji ve besin ögesi gereksinimleri hakkında bilgi sahibi olur.	
	Emzirenlere özgü beslenme programlarını uygular.	
	<b>Bebek Beslenmesi</b>	
	Bebek beslenmesinin önemi hakkında bilgi sahibi olur.	
	Bebeğin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini öğrenir.	
	Anne sütünün içeriğini açıklar.	
	Tamamlayıcı beslenme planları geliştirir.	
	<b>Bebek Beslenmesinde Kullanılan Formüller</b>	
	Bebek beslenmesi kullanılan mamaları sınıflandırır.	
	Bebek beslenmesinde kullanılan mamaların içeriklerini açıklar.	
	Çocuk hastalıklarında hangi mamanın kullanılacağını öğrenir.	
	<b>Çocukluk Çağı Beslenmesi</b>	
	Çocukluk çağını sınıflandırır.	
	Her döneme özgü enerji ve besin ögesi gereksinimlerini öğrenir.	
	Çocukluk çağına özgü menü planlar.	
	Çocukluk çağında sık görülen beslenme sorunlarına özgü çözüm geliştirir.	
	<b>Prematüre Beslenmesi</b>	
	Prematüre bebeğin fizyolojik durumu hakkında bilgi sahibi olur.	
Prematüre bebeğin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini öğrenir.		
Prematüre bebekler için beslenme planı geliştirir.		
<b>Protein Enerji Malnütrisyonu ve Beslenme Tedavisi</b>		
Protein enerji malnütrisyonu hakkında bilgi sahibi olur.		
Protein enerji malnütrisyonunun derecelerini öğrenir.		
Protein enerji malnütrisyonu olan bebek ve çocukların enerji ve besin ögesi gereksinimlerini öğrenir.		
Protein enerji malnütrisyonu olan bebek ve çocuklar için beslenme planı geliştirir.		
<b>Çocukluk Çağı Obezitesi ve Beslenme Tedavisi</b>		
Çocuklarda görülen obeziteyi değerlendirmeyi öğrenir.		
Obez çocuklarda görülebilecek komplikasyonlar hakkında bilgi sahibi olur.		
Obez çocukların enerji ve besin ögesi gereksinimlerini hesaplar.		
Obez çocukların beslenme planını geliştirir.		
<b>Gastroenteritler ve Beslenme Tedavisi</b>		
Gastroenterit türlerini sınıflandırır.		
Gastroenteritin beslenme tedavisini planlar.		
<b>Hafta-Tarih</b>	<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliği</b>

1	03.10.2023	Oryantasyon Haftası	
2	10.10.2023	Anne ve Çocuk Beslenmesinin Önemi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
3	17.10.2023	Gebelik Döneminde Beslenme	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
4	24.10.2023	Gebelik Döneminde Beslenme	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
5	31.10.2023	Emzikelilik Döneminde Beslenme	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
6	07.11.2023	Bebek Beslenmesi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
7	14.11.2023	Bebek Beslenmesi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
8	21.11.2023	Bebek Beslenmesinde Kullanılan Formülalar	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10, PY11
		Vize Haftası	
9	05.12.2023	Çocukluk Çağı Beslenmesi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
10	12.12.2023	Çocukluk Çağı Beslenmesi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
11	19.12.2023	Prematüre Beslenmesi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
12	26.12.2023	Protein Enerji Malnütrisyonu ve Beslenme Tedavisi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
13	02.01.2024	Çocukluk Çağı Obezitesi ve Beslenme Tedavisi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
14	09.01.2024	Gastroenteritler ve Beslenme Tedavisi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
		<b>Dönem Sonu Sınavı</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>	Bu dersin değerlendirmesi, çoktan seçmeli ve açık uçlu sorulardan oluşan 1 vize ve 1 final sınavından alınan notlar ile yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalin % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
<b>Örnek Sorular</b>	1. Anne sütünde kazein/whey oranı nedir? a. 40/60 b. 80/20 c. 20/80 d. 60/40 2. 100 ml anne sütü yapımı için gerekli enerji miktarı kaç kaloridir? a. 50 kal b. 70 kal c. 100 kal d. 120 kal		
<b>Cevap Anahtarı</b>	1. a 2. b		
<b>Kaynak Kitap</b>	Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi, Gülden Köksal, Hülya Gökmen, Hatipoğlu Yayınevi, Ankara,2000. Klinik Pediatrik Beslenme. Ed. Vanessa Shaw, Çeviri Ed. Recı Meseri, Özge Küçükerdönmez, Murat Urhan. Nobel Tıp Kitabevleri, Ankara, 2019. Pediatric Nutrition in Practice, Berthold Koletzko, (Ed.). Karger Medical and Scientific Publishers, 2015. Vakalarla Öğreniyorum Çocuk Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi 1, Ed. Nevin Şanlıer, Ankara, 2021.		
<b>Yardımcı Kaynaklar</b>	Power point sunuları WHO Antro Plus programı		



## BES303 Yetişkin Hast. Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları I

Öğretim Üyesi	Dr.Öğr.Üyesi Nildem KIZILASLAN
Oda Numarası	Z-31
Ofis Saatleri	Pazartesi 13.00-15.00
E-posta	<a href="mailto:nildem.kizilaslan@gop.edu.tr">nildem.kizilaslan@gop.edu.tr</a>
Ders Zamanı	Çarşamba 09.30-11.30
Derslik	316
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, çeşitli hastalıkların oluşmasında beslenmenin rolünü ve hastalıklara uygun diyet planlama hakkında bilgi sahibi olunmasını sağlamaktır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	<b>Vücut Ağırlığı Denetimi ve Obezite</b>
	Obezitenin tanımını, risk faktörlerini, nedenlerini öğrenir.
	Obezite ile ilişkili hormonlar hakkında bilgi sahibi olur.
	Kilolu ve obez hastanın klinik değerlendirilmesini öğrenir.
	Diyet ve fiziksel aktivite değerlendirmesini kavrar.
	Ağırlık yönetiminde tedavi seçeneklerini öğrenir.
	Obezitenin tanımını, risk faktörlerini, nedenlerini öğrenir.
	<b>Yeme Bozuklukları</b>
	Yeme bozukluklarının sınıflandırılmasını öğrenir.
	Yeme bozukluklarının etiyojisini öğrenir.
	Yeme bozukluklarında görülen tıbbi sorunlar hakkında bilgi sahibi olur.
	Yeme bozukluğuna sahip kişilerin komplikasyonlarını bilir.
	Yeme bozukluklarında beslenme tedavisini öğrenir.
	Yeme bozukluğu ve beslenme durumunun değerlendirilmesini öğrenir.
	Yeme bozukluklarının sınıflandırılmasını öğrenir.
	<b>Diyabet ve Tıbbi Beslenme Tedavisi</b>
	Diyabetin tanımını ve sınıflandırılmasını öğrenir.
	Tanı kriterlerini öğrenir.
	Komplikasyonlarını bilir.
	Diyabetin tıbbi beslenme tedavisini öğrenir.
	Öğün planlama yaklaşımlarını bilir.
	Karbonhidrat sayımı tekniğini öğrenir.
	Diyabetin tanımını ve sınıflandırılmasını öğrenir.
	Tanı kriterlerini öğrenir.
	Komplikasyonlarını bilir.
	Diyabetin tıbbi beslenme tedavisini öğrenir.
	<b>Kardiyovaskular Aterosklerotik Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi</b>
Aterosklerozun tanımını ve oluşumunu öğrenir.	
Kroner kalp hastalığının tanımını, hastalığın oluşumundaki risk faktörlerini kavrar.	
Hastalığın kontrol ve tedavisinde neler yapılacağını bilir.	
Hastalığın tıbbi beslenme tedavisini öğrenir.	
Aterosklerozun tanımını ve oluşumunu öğrenir.	
Kroner kalp hastalığının tanımını, hastalığın oluşumundaki risk faktörlerini kavrar.	
Hastalığın kontrol ve tedavisinde neler yapılacağını bilir.	
<b>Hipertansiyonda Tıbbi Beslenme Tedavisi</b>	
Tanımını, sıklığını ve risk faktörlerini öğrenir.	
Diyetsel risk faktörlerini kavrar.	
Hastalığın tıbbi beslenme tedavisini öğrenir.	
<b>Metabolik Sendrom ve Beslenme Tedavisi</b>	
Metabolik sendromun tanımını, sıklığını ve tanısını öğrenir.	
Patogenezi hakkında bilgi sahibi olur.	

		Metabolik sendromla ilişkili olan hastalıkları öğrenir.	
		Hastalığın tıbbi beslenme tedavisini kavrar.	
		<b>Gastrointestinal Sistem Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi</b>	
		Sindirim sistemi organlarının işlevlerini öğrenir.	
		Gastroözafajial reflü ve özafajitisin patofizyolojisini öğrenir.	
		Gastroözafajial reflü ve özafajitisin tıbbi beslenme tedavisini öğrenir.	
		Mide hastalıklarını bilir.	
		Mide hastalıklarındaki diyet tedavilerini öğrenir.	
		Alt sindirim sistemi hastalıklarını öğrenir.	
		Alt sindirim sistemi hastalıklarındaki diyet tedavilerini öğrenir.	
		İntestinal gaz ve şişkinlik, laktöz intoleransı, çölyak, crohn' s hastalığı ve ülseratif kolit, irritable barsak sendromu, diyare, konstipasyon gibi hastalıkların patofizyolojisi ve tıbbi beslenme tedavisini öğrenir.	
		<b>Nörolojik Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi</b>	
		Alzheimer hastalığı ve demansın tanı kriterlerini ve risk faktörlerini öğrenir.	
		Demans hastalığında beslenme tedavisini öğrenir.	
		Parkinson hastalığında beslenme tedavisini öğrenir.	
		Multipl Skleroz hastalığında beslenme tedavisini öğrenir.	
		Epilepsi hastalığında beslenme tedavisini öğrenir.	
		Nörolojik hastalıkların nedenlerini ve diyet tedavilerini kavrar.	
	<b>Hafta-Tarih</b>	<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliği</b>
1	5.10.2023	Tanışma, ders tanıtımı	
2	12.10.2023	Vücut Ağırlığı Denetimi ve Obezite	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
3	19.10.2023	Vücut Ağırlığı Denetimi ve Obezite	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
4	26.10.2023	Yeme Bozuklukları	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
5	2.11.2023	Yeme Bozuklukları	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
6	9.11.2023	Diyabet ve Tıbbi Beslenme Tedavisi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
7	16.11.2023	Diyabet ve Tıbbi Beslenme Tedavisi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
8	23.11.2023	Kardiyovaskular Aterosklerotik Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
		<b>Ara Sınav</b>	
9	7.12.2023	Hipertansiyonda Tıbbi Beslenme Tedavisi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
10	14.12.2023	Metabolik Sendrom ve Tıbbi Belenme Tedavisi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
11	21.12.2023	Metabolik Sendrom ve Tıbbi Belenme Tedavisi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
12	28.12.2023	Gastrointestinal Sistem Hastalıkları ve Tıbbi Beslenme Tedavisi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
13	4.01.2024	Gastrointestinal Sistem Hastalıkları ve Tıbbi Beslenme Tedavisi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
14	11.01.2024	Nörolojik Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
		<b>Dönem Sonu Sınavı</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>		Sınavlar kaynak kitaplar ve derste anlatılan konular esas alınarak hazırlanacak ve vize sınavı (%40), final sınavı (%60) olarak değerlendirilecektir.	
<b>Örnek Sorular</b>		1) Şişmanlığın yol açtığı sağlık sorunları nelerdir? 2) Şişmanlığın tedavisinde uygulanan yöntemler nelerdir?	

<b>Cevap Anahtarı</b>	1) Akciğer hipoventilasyonu, horlama, uyku apnesi, diyabet, osteoporozis, osteoartritis, gut, gebelik toksemisi, endometrium kanseri, infertilite, menstrual düzensizlik, aterosklerozis, hipertansiyon, karaciğer yağlanması, safra taşları, enfeksiyonlar, kanser gibi kronik hastalıklara neden olmaktadır. 2) Diyet tedavisi, davranış değişikliği tedavisi, cerrahi tedavi, farmakolojik tedavi, fiziksel aktivitenin artırılması
<b>Kaynak Kitap/lar</b>	-Baysal, A., ve ark., 2008. Diyet El Kitabı, 4. Baskı, Hatipoğlu Yayınevi, Ankara.  -Alphan E. 2013.Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi, Hatipoğlu Yayınevi, Ankara. -Lutz, C.,Przytulski, K.2001. Nutrition and Diet Therapy.F.A.Davis Company, Philadelphia.
<b>Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi</b>	– Shills, M.E., Olsan, J.A., Shike, M., 1994. Modern Nutrition in Health and Disease, Lea&Febiger, USA. – Thomas B.2001. Manuel of Dietetic Prcatice, Blackwell Science. Oxford. – Mahan, L.K, Raymond, J.L., 2019,Besin ve Beslenme Bakım Süreci, Çev. Ed. Gamze A., Ankara Nobel Tıp Kitabevi, Ankara.

### BES305 - Toplu Beslenme Sistemleri I

<b>Öğretim Üyesi</b>	Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN
<b>Oda Numarası</b>	Z-31
<b>Ofis Saatleri</b>	Pazartesi 13.00-15.00
<b>E-posta</b>	<a href="mailto:nildem.kizilaslan@gop.edu.tr">nildem.kizilaslan@gop.edu.tr</a>
<b>Ders Zamanı</b>	Perşembe, 9.30-11.30
<b>Derslik</b>	316
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı, toplu beslenme sistemlerinin gelişimi, TBS'de organizasyon, yönetim süreci, personel seçimi, mutfak planlama ve mutfak-yemekhanenin fiziki koşulları, menü planlama ilkeleri ve menü türleri, standart yemek tarifleri, satın alma türleri ve satın alma şartnameleri konusunda gerekli bilgiler hakkında bilgi sahibi olunmasını sağlamaktır.
<b>Konu ve İlgili Kazanımlar</b>	<p><b>Toplu Beslenmenin tanımı, önemi/TBYK, özellikleri TBS sistemleri, yeni üretim sistemleri</b></p> <p>Toplu beslenmenin tanımı, önemi hakkında bilgi sahibi olur.</p> <p>Toplu beslenmedeki hedefleri bilir.</p> <p>Toplu beslenme uygulamalarında sorunlar hakkında bilgi sahibi olur.</p> <p>Hastanelerde toplu beslenme hizmeti verilecek gruplar hakkında bilgi sahibi olur.</p> <p><b>Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetim ve Organizasyon I</b></p> <p>Yönetimin özellikleri, yönetimi gerekli kılan koşullar hakkında bilgi sahibi olur.</p> <p>Yönetimin teorileri ve fonksiyonlarını bilir.</p> <p>Organizasyon aşamalarını bilir.</p> <p>Toplu beslenme sistemlerinde kullanılacak iletişim araçlarını bilir.</p> <p>Yöneticide olması gereken özellikleri bilir.</p> <p><b>Toplu Beslenme Sistemlerinde Stratejik Yönetim ve Kalite İyileştirme Stratejileri</b></p>

	Stratejik yönetimin yararları hakkında bilgi sahibi olur.
	Stratejik yönetimin özelliklerini bilir.
	Stratejik yönetim süreci ve aşamalarını öğrenir.
	Stratejik amaç ve hedefleri öğrenir.
	<b>TBS' de İnsan Kaynakları Yönetimi, TB çalışanlarının organizasyonu, Görev tanımları</b>
	İnsan kaynakları yönetiminin amacı, ilkeleri hakkında bilgi sahibi olur.
	İş analizinin yararlarını bilir.
	Personel seçiminde kullanılan yöntemleri bilir.
	Personel eğitiminin yararlarını öğrenir.
	Organizasyon şemasını öğrenir.
	Çalışan personelin görev tanımlarını öğrenir.
	<b>Menü Yönetim ve Denetimi I</b>
	İyi planlanmış bir menünün özelliklerini öğrenir.
	Menü planlamadaki amacı bilir.
	Menü planlamadan önce göz önünde bulundurması gereken noktaları öğrenir.
	Menü planlayıcının yararlanması gereken kaynakları bilir.
	Yemek gruplarına ait yemeklerin listesini öğrenir.
	<b>Menü Yönetim ve Denetimi II</b>
	Menü modelleri, geliştirme aşamaları ve ilkelerini öğrenir.
	Öğle ve akşam yemeklerinin seçiminde dikkat edilmesi gereken noktaları bilir.
	Menüler için yemek seçiminde nelere dikkat edilmesi gerektiğini bilir.
	Temel menü tiplerini öğrenir.
	Öğünlere ve çeşitli aktivitelere ait menü örneklerini öğrenir.
	<b>Standart Yemek Tarifeleri, TBS'de Oluşan Artıklar Ve Önleme Yolları</b>
	Standart tarifelerin yararlarını öğrenir.
	Standart tarife geliştirme aşamalarını öğrenir.
	Standart tarife kartları ve özelliklerini bilir.
	Standart yemek tarife geliştirme ve yazımında dikkat edilmesi gereken noktaları öğrenir.
	Tbs'de oluşan artık ve kayıpların önemini kavrar.
	<b>TBS'de Fiziki Koşullar, Mutfak ve Yemekhane Donanımı</b>
	Mutfak ve yemekhane planlamayı etkileyen etmenleri bilir.
	Bina projelendirme aşamasında dikkat edilmesi gereken noktaları bilir.
	Alan hesabında göz önüne alınacak noktaları öğrenir.
	Mutfak zemininde kullanılan malzemelerin avantaj ve dezavantajlarını öğrenir.
	<b>TBS'de Kullanılan Araç-Gereçler</b>
	Araç-gereç seçimini etkileyen etmenleri öğrenir.
	Mutfakta kullanılan araç gereç çeşitlerini öğrenir.
	Mutfak araç gereçlerinin yapımında kullanılan malzemeleri öğrenir.
	Yiyecek akış şemasına göre kullanılan araç gereçleri bilir.
	<b>TBS'de Satın Alma Yöntemleri ve İlkeleri</b>
	Genel satın alma aşamalarını öğrenir.
	Ülkemizde uygulanan satın alma yöntemlerini bilir.
	Satın almada izlenmesi gereken adımları öğrenir.
	Besinleri satın alma ve teslim almada dikkat edilmesi gereken noktaları bilir.
	Besin gruplarında dikkat edilen subjektif kalite kriterlerini öğrenir.
	Satın almada yapılan yanlışlıkları bilir.
	<b>TBS'de Depolama Yöntemleri ve İlkeleri</b>
	Besinlerin depolama özelliklerini bilir.
	Depo çeşitlerini öğrenir.
	Temel depolama ilkelerini kavrar.
	Depoların sahip olması gereken fiziki koşullarını öğrenir.

		Depolamada yapılan yanlış uygulamaları öğrenir.	
<b>Hafta-Tarih</b>		<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliği</b>
1	04.10.2023	Tanışma, ders tanıtımı	
2	11.10.2023	Toplu Beslenmenin tanımı, önemi/TBYK, özellikleri TBS sistemleri, yeni üretim sistemleri	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
3	18.10.2023	Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetim ve Organizasyon I	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
4	25.10.2023	Toplu Beslenme Sistemlerinde Stratejik Yönetim ve Kalite İyileştirme Stratejileri	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
5	01.11.2023	TBS' de İnsan Kaynakları Yönetimi, TB çalışanlarının organizasyonu, Görev tanımları	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
6	08.11.2023	Menü Yönetim ve Denetimi I	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
7	15.11.2023	Menü Yönetim ve Denetimi II	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
8	22.11.2023	Menü Yönetim ve Denetimi -Proje sunumu	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
		<b>Ara Sınav</b>	
9	06.12.2023	Standart Yemek Tarifeleri, TBS'de Oluşan Artıklar Ve Önleme Yolları	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
10	13.12.2023	TBS'de Fiziki Koşullar, Mutfak ve Yemekhane Donanımı	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
11	20.12.2023	TBS'de Kullanılan Araç-Gereçler	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
12	27.12.2023	TBS'de Satın Alma Yöntemleri ve İlkeleri	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
13	03.01.2024	TBS'de Satın Alma Yöntemleri ve İlkeleri	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
14	10.01.2024	TBS'de Depolama Yöntemleri ve İlkeleri	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY9, PY10
		<b>Dönem Sonu Sınavı</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>	Sınavlar kaynak kitaplar ve derste anlatılan konular esas alınarak hazırlanacak ve vize sınavı (%40), final sınavı (%60) olarak değerlendirilecektir.		
<b>Örnek Sorular</b>	a) Toplu Beslenme Sistemlerinde hedef ne olmalıdır? b) Toplu beslenme sistemlerinde hedef kitle kimlerdir?		
<b>Cevap Anahtarı</b>	1) 1) Kantite yönünden yeterlilik, çeşitlilik, öğün paylarının dengesi, yüksek hijyenik kalite, yüksek besin değeri korunumu, yüksek subjektif kalite ve ekonomiklik olmalıdır. 2) Çalışanlar, hastalar, öğrenciler, askeriye, bebek ve çocuklar, yaşlılardır.		
<b>Kaynak Kitap/lar</b>	Feinstein A H, Stefanelli J M. Purchasing,2002 Selection and Procurement for the Hospitality Industry, Fifth Edition,John Wiley & Sons Inc, London. Kaya, A. 2000 Misafirperverlik endüstrisinde temel mutfak bilgisi.2. basım. Güneş ofset mat. İzmir,283s. Mc Vety,J.Paul,BradleyJ.Ware,1990.Fundamen tals of menu planing Van Nostrand Reinhold, NY. Sökmen A. 2003,Ağırlama endüstrisinde yiyecek Ve içecek yönetimi. Detay yayıncılık , Ankara 227s.		
<b>Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi</b>	Türkan,C. Mutfak teknolojisi, UBF food solutions katkıları ile, 351s. Türksoy, A.2002,Yiyecek ve içecek hizmetleri yönetimi,2.bası, Eda matbaası, Ankara, 349s.		

## BES307 - Toplumda Beslenme Durumunun Saptanması

<b>Öğretim Üyesi</b>	Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN
<b>Oda Numarası</b>	Z31
<b>Ofis Saatleri</b>	Cuma 13.00-15.00
<b>E-posta</b>	kubra.esin@gop.edu.tr
<b>Ders Zamanı</b>	Perşembe 13.15-16.00
<b>Derslik</b>	316
<b>Dersin Amacı</b>	Bireyin ve toplumun beslenme durumunun saptanmasında kullanılan yöntemleri ve beslenme durumunu tarama testlerini/araçlarını kullanarak hasta ve sağlıklı bireylerin beslenme durumlarının saptanmasını öğretmek.
<b>Konu ve İlgili Kazanımlar</b>	<p><b>Toplum Beslenmesi ve Beslenme Durumunun Saptama Yöntemleri</b></p> <p>Toplum beslenmesi ve beslenme epidemiyolojisi kavramını ve çalışma alanlarını ve önemini açıklar.</p> <p>Beslenme durumunu saptama yöntemlerini sınıflandırır.</p> <p><b>Antropometrik Ölçümler</b></p> <p>Antropometri kavramını öğrenir.</p> <p>Yetişkinlerde kullanılan antropometrik ölçümler ve değerlendirilmesi hakkında bilgi sahibi olur.</p> <p>Bebek ve çocuklarda kullanılan antropometrik ölçümleri ve değerlendirilmesini kavrar.</p> <p>Özel gruplarda kullanılan antropometrik ölçümleri öğrenir.</p> <p><b>Antropometrik Ölçümler Uygulama</b></p> <p>Yetişkinlerde kullanılan antropometrik ölçümleri uygular ve değerlendirir.</p> <p>Bebek ve çocuklarda kullanılan antropometrik ölçümleri uygular ve yorumlar.</p> <p>Özel gruplarda kullanılan antropometrik ölçümlerin uygulamada nasıl kullanacağını ve değerlendireceğini öğrenir.</p> <p>Vücut kompozisyonun belirlenmesini öğrenir ve uygular.</p> <p><b>Klinik Belirtiler, Biyokimyasal, Biyofizik Bulgular</b></p> <p>Beslenme durumunun değerlendirilmesinde kullanılan klinik belirtiler hakkında bilgi sahibi olur.</p> <p>Beslenme durumunun saptanmasında biyokimyasal bulguları yorumlar.</p> <p>Beslenme durumunun belirlenmesinde kullanılan biyofizik bulguları öğrenir.</p> <p>Beslenme durumunun değerlendirilmesinde psikososyal ve ekolojik etmenleri açıklar.</p> <p><b>Besin Tüketim Durumunun Saptanması ve Değerlendirilmesi</b></p> <p>Besin tüketim araştırmaları hakkında bilgi sahibi olur.</p> <p>Besin tüketimi kayıt yöntemlerini açıklar.</p> <p>Besin tüketim kaydı almayı öğrenir.</p> <p>Besin tüketim kaydı ile ilgili bilgisayar programını kullanır.</p> <p>Besin tüketim kaydını değerlendirir.</p> <p><b>Enerji Harcamasının Saptanması</b></p> <p>Farklı enerji harcama yöntemlerini öğrenir.</p> <p>Bireylerin enerji harcamasını hesaplar.</p>

		Enerji harcamasına etki eden etmenleri açıklar.	
		<b>Beslenme Tarama Testleri</b>	
		Beslenme durumunun saptanmasında kullanılan tarama testlerini öğrenir.	
		Farklı gruplarda kullanılan beslenme tarama testlerini açıklar.	
		Beslenme tarama testlerini uygular.	
		Beslenme tarama testlerini değerlendirir.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	05.10.2023	Oryantasyon	
2	12.10.2023	Toplum Beslenmesi ve Beslenme Durumunun Saptama Yöntemleri	PY1, PY2, PY3, PY6, PY7, PY8, PY10, PY11
3	19.10.2023	Antropometrik Ölçümler	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY9, PY10
4	26.10.2023	Antropometrik Ölçümler	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY9, PY10
5	02.11.2023	Antropometrik Ölçümler Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY9, PY10
6	09.11.2023	Antropometrik Ölçümler Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY9, PY10
7	16.11.2023	Klinik Belirtiler, Biyokimyasal, Biyofizik Bulgular	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY9, PY10
8	23.11.2023	Klinik Belirtiler, Biyokimyasal, Biyofizik Bulgular	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY9, PY10
		Vize	
9	07.12.2023	Besin Tüketim Durumunun Saptanması ve Değerlendirilmesi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY9, PY10
10	14.12.2023	Besin Tüketim Durumunun Saptanması ve Değerlendirilmesi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY9, PY10
11	21.12.2023	Enerji Harcamasının Saptanması	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY9, PY10
12	28.12.2023	Beslenme Tarama Testleri	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY9, PY10
13	04.01.2024	Proje Sunumları	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY9, PY10
14	11.01.2024	Proje Sunumları	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY9, PY10
		<b>Dönem Sonu Sınavı</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>		Bu dersin değerlendirilmesi, çoktan seçmeli ve açık uçlu sorulardan oluşan 1 vize ve 1 final sınavından alınan notlar ile yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalin % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	

<b>Örnek Sorular</b>	<p>1. Aşağıdakilerden hangisi bebeklerde en sık kullanılan antropometrik ölçümlerden biri değildir? a. Baş çevresi b. Üst orta kol çevresi c. Göğüs çevresi d. Bel çevresi</p> <p>2. İnsanın beden yapısının ve sportif performansının sayısal ölçümü ve değerlendirilmesi hangi terim ile ifade edilmektedir? a. Kinantropometri b. Antropometri c. Somatometri d. Sefalometri</p>
<b>Cevap Anahtarı</b>	1. d 2. a
<b>Kaynak Kitap</b>	<p>- Pekcan, G. Beslenme Durumunun Saptanması, Diyet El Kitabı, (Ed. A. Baysal ve ark.) 67-142, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2011.</p> <p>- Margetts BM, Nelson M (1997). Design Concepts in Nutritional Epidemiology. Oxford University Press, Oxford, 2nd Ed.</p> <p>- Gibson RS (2005). Principles of Nutritional Assessment. Oxford University Press, Newyork, 2nd Ed.</p> <p>- Lee RD, Nieman DC (2007). Nutritional Assessment. McGrawHill, Boston, 4th Ed</p>
<b>Yardımcı Kaynaklar</b>	Power point sunum dosyaları

### BES309 - Besin Kontrolü ve Mevzuatı

<b>Öğretim Üyesi</b>	Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI
<b>Oda Numarası</b>	109/B
<b>Ofis Saatleri</b>	Salı 10:00-12:00
<b>E-posta</b>	kader.tokatli@gop.edu.tr
<b>Ders Zamanı</b>	Perşembe 13.15-14.15
<b>Derslik</b>	316
<b>Dersin Amacı</b>	Türkiye ve Dünyada besin kontrolünün amacını, gıda mevzuatında yer alan temel kavramları, besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri, ulusal ve uluslararası gıda standartları ve kontrol kriterlerini, gıda güvenliğindeki riskleri, gıda güvenliği yönetim sistemlerini, gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeleri ve besin kirliliği, organik besinler, genetiği değiştirilmiş organizmalar ve ilgili yasal düzenlemeleri öğrenmek, açıklamak ve değerlendirmek.
<b>Konu ve İlgili Kazanımlar</b>	<p><b>Besin Kontrolü ve Mevzuatına Giriş</b> Besin kontrolünün önemini bilir. Besin mevzuatının önemini kavrar.</p> <p><b>Kalite Kavramı ve Gıdaların Kalite Ögeleri</b> Kalite kavramını bilir. Gıdaların kalite ögelerini öğrenir. Gıdaların fizyolojik, hijyenik, toksikolojik, teknik ve duyuşsal kalite özelliklerini kavrar.</p> <p><b>Gıda Güvenliği Kavramı ve Gıda Kodeksi</b> Gıda güvenliğinin amacını ve önemini öğrenir. Gıda güvenliğinde gıda zinciri unsurlarını bilir. Gıda kodeksinin neyi ifade ettiğini kavrar. Gıda kodeksinin niçin kurulduğunu bilir. Kodeks Alimentarius Komisyonunun ürün standartlarını bilir.</p> <p><b>Dünyada ve Türkiye’de Gıda Güvenliğinin Genel Durumu</b> Dünyada gıda güvenliğinin genel durumunu bilir. AB ülkelerinde gıda güvenliğinin genel durumunu bilir. Yeşil doküman, beyaz doküman ve gıda güvenliğine ilişkin tüzük uygulamalarını kavrar. Türkiye’de gıda güvenliğinin genel durumunu bilir.</p>



		<b>Türk Gıda Mevzuatı ve Gıda Denetimi</b>	
		Gıda kodeksi ve gıda kontrolünün önemini bilir.	
		Türk gıda kodeksi yönetmeliğini öğrenir.	
		Gıda etiketleme ve tüketicileri bilgilendirme yönetmeliğini bilir.	
		Türkiye’de gıda kontrolünün gelişimini bilir.	
		Ulusal ve uluslararası gıda standartları ve kontrol kriterlerini öğrenir.	
		<b>Gıda Güvenliğinde Riskler</b>	
		Gıda güvenliğindeki biyolojik riskleri bilir.	
		Gıda güvenliğindeki fiziksel riskleri bilir.	
		Gıda güvenliğindeki kimyasal riskleri bilir.	
		<b>Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri</b>	
		ISO kalite yönetim sistemi standartlarını bilir.	
		HACCP sistemini kavrar.	
		ISO 22000:2005 gıda güvenliği yönetim sistemini bilir.	
		İyi tarım uygulamalarını bilir.	
		İyi üretim uygulamalarını bilir.	
		İyi hijyen uygulamalarını bilir.	
		Standart sanitasyon uygulama prosedürlerini bilir.	
		Uluslararası gıda standartlarını bilir.	
		<b>Gıda Katkı Maddeleri ve İlgili Yasal Düzenlemeler</b>	
		Gıda katkı maddelerini tanımlar.	
		Gıda katkı maddelerinin işlevlerini ve kullanım amaçlarını öğrenir.	
		Gıda katkı maddeleri ile ilgili toksikolojik değerlendirmeleri yorumlar.	
		Gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeleri bilir.	
		<b>Besin Kirliliği, Organik besinler, Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve İlgili Yasal Düzenlemeler</b>	
		Besin kirliliği ile ilgili yasal düzenlemeleri bilir.	
		Besin güvenliğini bozan etmenleri kavrar.	
		Organik besinler ile ilgili yasal düzenlemeleri bilir.	
		Genetiği değiştirilmiş organizmalar ile ilgili yasal düzenlemeleri bilir.	
<b>Hafta-Tarih</b>	<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliği</b>	
1	04.10.2023	Dersin tanıtımı	
2	11.10.2023	Besin Kontrolü ve Mevzuatına Giriş	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
3	18.10.2023	Kalite Kavramı ve Gıdaların Kalite Ögeleri	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
4	25.10.2023	Gıda Güvenliği Kavramı ve Gıda Kodeksi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
5	01.11.2023	Dünyada ve Türkiye’de Gıda Güvenliğinin Genel Durumu	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
6	08.11.2023	Gıda Kodeksi ve Gıda Kontrolü	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
7	15.11.2023	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
8	22.11.2023	Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
		Vize Haftası	
9	06.12.2023	Ulusal ve Uluslararası Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
10	13.12.2023	Gıda Güvenliğinde Riskler	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
11	20.12.2023	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
12	27.12.2023	Gıda Katkı Maddeleri ve İlgili Yasal Düzenlemeler	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
13	03.01.2024	Gıda Katkı Maddeleri ve İlgili Yasal Düzenlemeler	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11

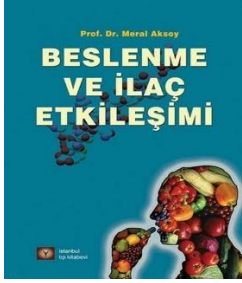
14	10.01.2024	Besin Kirliliği, Organik besinler, Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve İlgili Yasal Düzenlemeler	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
		<b>Dönem Sonu Sınavı</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>		Bu dersin değerlendirilmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli ve D/Y tipi sorularından oluşan bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı %40, finalinki ise %60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
<b>Örnek Sorular</b>		<p>1) Aşağıdakilerden hangisi ya da hangileri gıda katkı maddesi olarak kullanılabilir?</p> <p>I- Renklendiriciler  II- Antioksidanlar  III- Koruyucular  IV- Aroma artırıcılar  V- Emülgatörler</p> <p>a) I ve II  b) I, II ve III  c) I, III ve V  d) I, III, IV ve V  e) Hepsi</p> <p>2) ( ) Codex alimentarius komisyonu ortak gıda standardı programını belirlemek amacıyla kurulmuştur.</p>	
<b>Cevap Anahtarı</b>		<p>1) e) Hepsi</p> <p>2) ( <b>D</b> ) Codex alimentarius komisyonu ortak gıda standardı programını belirlemek amacıyla kurulmuştur.</p>	
<b>Kaynak Kitap/lar</b>		Gıda Kontrolü ve Mevzuatı, Prof. Dr. Nevzat Artık, Prof. Dr. Nevin Şanlıer, Doç. Dr. Aybuke Ceyhun Sezgin (2021), Vize Yayıncılık	
<b>Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi</b>		Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, <a href="https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=34289&amp;MevzuatTur=7&amp;MevzuatTertip=5">https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=34289&amp;MevzuatTur=7&amp;MevzuatTertip=5</a> Türk Standartları Enstitüsü, <a href="https://www.tse.org.tr/">https://www.tse.org.tr/</a> <a href="https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2020/02/20200219-4.htm">https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2020/02/20200219-4.htm</a> <a href="https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/01/20170126M1-6.htm">https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/01/20170126M1-6.htm</a>	

### BES319 - Besin İlaç Etkileşimi

<b>Öğretim Üyesi</b>	Öğr. Gör. Melike ÇÖREKÇİ KOÇYİĞİT
<b>Oda Numarası</b>	Z-40
<b>Ofis Saatleri</b>	Pazartesi 13:00-15:00
<b>E-posta</b>	melike.kocyigit@gop.edu.tr
<b>Ders Zamani</b>	Cuma 10.15-12.00
<b>Derslik</b>	316
<b>Dersin Amacı</b>	Besinler, beslenme durumu, besin ögesi ilaç etkileşimleri ve bazı hastalıklarda besin-ilaç etkileşimlerinin öğrenilmesi
<b>Konu ve İlgili Kazanımlar</b>	<p><b>Dersin işleyişi hakkında genel bilgilendirme</b></p> <p>Derste hangi konuların işleneceğini bilir.</p> <p>Ders anlatımında hangi yöntemlerin kullanılacağını bilir.</p>

	Derse ait kaynaklar kitaplar hakkında bilgi edinir.
	Sınav sistemi ve soruların ne şekilde sorulacağı hakkında bilgi edinir.
	<b>Farmakolojide Temel Kavramlar</b>
	Farmakoloji tanımını ve farmakolojiyle ilgili temel kavramları bilir.
	İlaç elde edilen kaynakları bilir.
	İlaçları farmakolojik olarak sınıflandırabilir.
	İlaç geliştirme aşamalarını bilir.
	<b>Farmakolojide Temel Kavramlar</b>
	İlaç uygulama yollarını bilir.
	Sistemik ilaç uygulama yollarını bilir.
	İlaçların membranlardan geçiş mekanizmalarını bilir.
	Absorbsiyon sürecinin kinetiğini bilir.
	<b>İlaçların Farmakokinetiği</b>
	İlaçların emilim ,dağılım mekanizmasını bilir.
	İlaçların dağılım, atılım mekanizmalarını bilir.
	Farmakokinetik etkileşimleri bilir.
	<b>İlaçların Farmakodinamiği</b>
	Antagonizma- Agonizma mekanizmalarını bilir.
	İlaç- Reseptör ilişkisi hakkında bilgi edinir.
	Farmakodinamik etkileşimleri bilir.
	<b>Beslenme Durumu İlaç Etkileşimi</b>
	İlaçların beslenme durumuna etkilerini bilir.
	İlaç tedavisine yiyeceklerin etkisini bilir.
	Besin ögesi emilimine ilaçların etkisini bilir.
	<b>İçecek –İlaç Etkileşimi</b>
	Meyve sularının ilaçlarla etkileşimi hakkında bilgi edinir.
	Kahve ve kafeinli içeceklerin ilaçlarla etkileşimini bilir.
	Alkol ve alkollü içeceklerin ilaçlarla etkileşimini bilir.
	<b>Vitamin, Mineral Kullanımında Besin Etkileşimi</b>
	Vitaminlerin ilaçlarla etkileşimini bilir.
	Minerallerin ilaçlarla etkileşimini bilir.
	<b>Bitkisel Ürünler ile İlaçların Etkileşimi</b>
	Yaygın kullanılan bitkisel ürünler ile ilaçların etkileşimini bilir.
	<b>Kardiyovasküler Hastalıkların Tedavisinde Kullanılan İlaçların Besinlerle Etkileşimi</b>
	Kardiyovasküler hastalıklarda kullanılan ilaçlar ve bunların besinlerle etkileşimi hakkında bilgi edinir.
	Kardiyovasküler hastalıklar için genel beslenme önerileri hakkında bilgi sahibi olur.
	<b>Otoimmün Hastalıkların Tedavisinde Kullanılan İlaçların Besinlerle Etkileşimi</b>
	İmmün sistem hastalıkları ve bu hastalıklarda kullanılan ilaçların besinlerle etkileşimini bilir.
	İmmün sistemde etkin olan maddeler hakkında bilgi edinir.
	<b>Depresyon Tedavisinde Kullanılan İlaçların Besinlerle Etkileşimi</b>
	Depresyon Tedavisinde kullanılan ilaçları ve bunların besin öğeleri ile etkileşim hallerini bilir.
	<b>Özel Durumlarda Beslenme ve İlaç Etkileşimleri</b>
	Bebek ve çocuklarda genel besin-ilaç etkileşimi hakkında bilgi edinir.
	Hamile ve emzirenlerde genel besin –ilaç etkileşimi hakkında bilgi edinir.
	Yaşlılarda besin-ilaç etkileşimi hakkında bilgi edinir.
	<b>Kanser Hastalıklarında Beslenme ve İlaç Etkileşimi</b>
	Kanser Hastalıklarında kullanılan ilaçların besinlerle etkileşimini bilir.
	Kanser hastalarında beslenme durumunun ve medikasyonun etkileri hakkında bilgi sahibi olur.
	Kanser tedavisinin fitokimyasal modülasyonu hakkında bilgi sahibi olur.

Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	06.10.2023	Tanışma, ders tanıtımı	
2	13.10.2023	Farmakolojide temel kavramlar	PY7, PY3
3	20.10.2023	Farmakolojide temel kavramlar	PY7, PY3
4	27.10.2023	İlaçların farmakokinetiği	PY7, PY3
5	03.11.2023	İlaçların farmakodinamiği	PY7, PY3,
6	10.11.2023	Beslenme Durumu İlaç Etkileşim	PY7, PY3, PY9
7	17.11.2023	İçecek –İlaç Etkileşimi	PY7, PY3, PY9
8	24.11.2023	Vitamin, Mineral Kullanımında Besin Etkileşimi	PY7, PY3, PY9
		<b>Ara Sınav</b>	
9	08.12.2023	Bitkisel Ürünler ile İlaçların Etkileşimi	PY7, PY3, PY9
10	15.12.2023	Kardiyovasküler Hastalıkların Tedavisinde Kullanılan İlaçların Besinlerle Etkileşimi	PY7, PY3, PY9
11	22.12.2023	Otoimmün Hastalıkların Tedavisinde Kullanılan İlaçların Besinlerle Etkileşimi	PY7, PY3, PY9
12	29.12.2023	Depresyon Tedavisinde Kullanılan İlaçların Besinlerle Etkileşimi	PY7, PY3, PY9
13	05.01.2024	Özel Durumlarda Beslenme ve İlaç Etkileşimleri	PY7, PY3, PY9
14	12.01.2024	Kanser Hastalıklarında Beslenme ve İlaç Etkileşimi	PY7, PY3, PY9
		<b>Dönem Sonu Sınavı</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
<b>Örnek Sorular</b>	<p><b>8. Aşağıdakilerden hangisi farmakokinetiği tanımlar?</b></p> <p>j) ilaçlar ile enzimler arasındaki etkileşimleri inceler</p> <p>k) ilaçların immün sisteme etkisini inceler</p> <p>l) ilaçların kimyasal yapısını inceler</p> <p>m) ilaçların canlıda emilim, dağılım, metabolizma ve atılımını inceler.</p> <p>n) İlaçların reseptörler ile olan etkileşimlerini inceler.</p> <p><b>9. Aşağıdakilerden hangisi ilaç- besin etkileşiminde önemli olan faktörlerden biri değildir?</b></p> <p>j) İlacın dozu</p> <p>k) Yemek ve ilaç alma zamanı</p> <p>l) Luminal etkiler</p> <p>m) Hastalıklar (GIS Hastalıkları, Diyabet, Pilorik Darlık, Sistik Fibrozis, Kronik Pankreatit, Çölyak Hastalığı vs)</p> <p>n) İlacın farmasötik şekli</p> <p><b>10. Aşağıdaki ilaç gruplarından hangisi yüksek alkol alımı ile etkileşime neden olmaz?</b></p> <p>f) Antipsikotikler</p> <p>g) Antidiyabetikler</p> <p>h) Lokal anestezipler</p> <p>i) Hipno-sedatifler</p> <p>j) Antihistaminikler</p> <p><b>11. Aşağıdakilerden hangisi greyfurt suyunun sık etkileşime girdiği ilaç gruplarından değildir?</b></p> <p>f) Statin türevleri</p> <p>g) Antihelmintik ilaçlar</p> <p>h) Kardiyovasküler ilaçlar</p> <p>i) İmmünespresif ajanlar</p> <p>j) Antidepresan ilaçlar</p>		

	<p><b>12. Kinolon antibiyotikleri ve tetrasiklin antibiyotiklerinin aşağıdaki hangi mineral çeşidi ile etkileşimi yoktur?</b></p> <p>c) Florür d) Demir e) Çinko f) Magnezyum g) Kalsiyum</p>
Cevap Anahtarı	1-d, 2-c, 3-c, 4-b, 5-a
Kaynak Kitap/lar	 <p><b>Yazar/Editör:</b> Aksoy, Meral (Editör) (2016). Beslenme ve İlaç Etkileşimi. İstanbul : İstanbul Tıp Kitabevi.</p>
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	<p>-Klinik Beslenme için temel cep kitabı Mary Width ve Toina Reinhard Çeviri editörleri: Binnur OKAN BAKIR ve Ayşe Hümeysra İSLAMOĞLU EMA Tıp Kitabevi</p>

### BES313 - Beslenme Hastalıklarının Biyokimyası

Öğretim Üyesi	Dr Öğretim Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ
Oda Numarası	110
Ofis Saatleri	Cuma 13:00-15:00
E-posta	elif.delibas@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Salı 15:15-17:00
Derslik	316
Dersin Amacı	Beslenme ile ilişkili hastalıklarda biyokimyasal ve metabolik değişikliklerin besin ve besin öğeleri ile ilişkisinin öğretilmesi amaçlanmaktadır
Dersin Kazanımları	<p style="text-align: center;"><b>Konu ve ilgili kazanım</b></p> <p><b>Beslenme biyokimyasına genel bakış I</b></p> <p>Beslenme biyokimyasına ilişkin bazı tanımları bilir Mikrobesin öğelerinin yapıları, özellikleri hatırlar Mikrobesin öğelerinin metabolizmalarını anlar</p> <p><b>Beslenme biyokimyasına genel bakış II</b></p> <p>Makrobesin öğelerinin yapıları, özellikleri hatırlar ve bunların metabolizmalarını anlar</p> <p><b>Beslenme ve hastalık ilişkisi I</b></p> <p>Hastalıkların biyokimyasal temelini tartışır Hastalık biyokimyasının öğrenilmesinin, çalışılmasının ve bilimsel olarak açıklanmasının önemini kavrar Beslenme ile ilişkili kronik hastalıklar ve metabolizmalarını açıklar</p>

		<b>Beslenme ve hastalık ilişkisi II</b>	
		Sağlık ve hastalık durumunda oluşan biyokimyasal değişiklikleri ayırt eder ve yorumlar	
		Hastalık durumunda gerçekleşen metabolik değişiklikleri beslenme açısından yorumlar	
		<b>Beslenme ve hastalık ilişkisi III</b>	
		Beslenmenin hastalık gelişimindeki rolünü kavrar	
		Hastalıkların önlenmesinde beslenmenin rolünü anlar	
		<b>Obezitede biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi-I</b>	
		Obezite tanımını yapabilir	
		Obezitenin etkenlerini kavrar	
		Obezitenin komplikasyonlarını tartışır	
		<b>Obezitede biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi-II</b>	
		Obezitenin komplikasyonlarını tartışır	
		Tedavi yaklaşımlarını öğrenir	
		Obezitede oluşan metabolik değişiklikler ile besin ögesi ilişkisini açıklar	
		<b>Diyabette biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi-I</b>	
		Diyabet tanımını yapabilir	
		Diyabet epidemiyolojisini öğrenir	
		Diyabet gelişiminde rol oynayan faktörleri öğrenir	
		<b>Diyabette biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi-II</b>	
		Diyabet gelişiminde rol oynayan faktörleri öğrenir	
		Diabetes Mellitus'un komplikasyonlarını tartışır	
		Diyabette oluşan metabolik değişiklikler ile besin ögesi ilişkisini açıklar	
		<b>Malnütrisyonunda biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi</b>	
		Malnütrisyonunda biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisini kavrar	
		Biyokimyasal testlerle beslenme durumunun nasıl değerlendirilebileceğini anlar	
		<b>Kardiyovasküler hastalıklarda biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi</b>	
		Kardiyovasküler hastalıkları tanıır	
		Kardiyovasküler hastalıkların epidemiyolojisini öğrenir	
		Kardiyovasküler hastalıkların gelişiminde rol oynayan faktörleri öğrenir	
		Kardiyovasküler risk etmenleri ile besin öğeleri arasındaki ilişkiyi kavrar	
		Lipid metabolizması bozukluklarını ve kardiyovasküler hastalıklarla olan ilişkisini öğrenir	
		Kardiyovasküler hastalıklar varlığında oluşan biyokimyasal değişiklikleri beslenme açısından yorumlar	
		<b>Kanserde biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi</b>	
		Kanser ve karsinogenez tanımını yapabilir	
		Karsinogenezde genetik ve çevresel faktörleri öğrenir	
		Kanser ve makro besin öğeleri ilişkisini anlar	
		Kanser ve mikro besin öğeleri (Vitaminler, Mineraller) ilişkisini anlar	
		Kanser durumunda oluşan biyokimyasal değişiklikleri beslenme açısından yorumlar	
		Kanserli hastalarda beslenme destek ürünleri ve ürün seçiminin önemini kavrar	
		<b>Yanık, travma ve stres durumunda biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi</b>	
		Yanık durumunda biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisini kavrar	
		Travma ve stres durumunda biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisini kavrar	
		<b>Enfeksiyon, sepsis durumunda biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi</b>	
		Enfeksiyon ve sepsis durumunda metabolik değişiklikleri öğrenir ve değerlendirir	
<b>Hafta-Tarih</b>		<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliği</b>
1	03.10.2023	Beslenme biyokimyasına genel bakış I	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
2	10.10.2023	Beslenme biyokimyasına genel bakış II	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10

3	17.10.2023	Beslenme ve hastalık ilişkisi I	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
4	24.10.2023	Beslenme ve hastalık ilişkisi II	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
5	31.10.2023	Beslenme ve hastalık ilişkisi III	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
6	07.11.2023	Obezitede biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi-I	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
7	14.11.2023	Obezitede biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi-II	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
8	22.11.2023	Diyabette biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi-I	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
		<b>Vize sınavı</b>	
9	05.12.2023	Diyabette biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi-II	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
10	12.12.2023	Malnütrisyonda biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
11	19.12.2023	Kardiyovasküler hastalıklarda biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
12	26.12.2023	Kanserde biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
13	02.01.2024	Yanık, travma ve stres durumunda biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
14	09.01.2024	Enfeksiyon, sepsis durumunda biyokimyasal ve metabolik değişiklikler ve besin ögesi ilişkisi	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
		<b>Dönem Sonu Sınavı (Final)</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>		Öğrenciler Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği hükümlerine tabidir. Öğrenciler her ders için en az bir ara sınav bir dönem sonu sınavına girer. Ara sınavın %40'ı, dönem sonu sınavının % 60'ı alınarak yapılan değerlendirme sonucunda başarısız olan öğrenciye bütünleme sınavı hakkı verilir. Ayrıca mezuniyet aşamasında bir dersten başarısız olduğu için mezun olamayan öğrencilere tek ders sınav hakkı tanınır.	
<b>Örnek Sorular</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beslenme durumunun göstergesi olan biyokimyasal testlerde hangi vücut sıvıları analiz edilir? <ol style="list-style-type: none"> <li>A. Kan (serum-plazma),</li> <li>B. İdrar,</li> <li>C. Gaita</li> <li>D. Tükürük</li> <li>E. Hepsi</li> </ol> </li> <li>2. Aşağıdaki testlerden hangisi lipid metabolizma bozukluğunu doğrudan ortaya koymaz? <ol style="list-style-type: none"> <li>A. Serum trigliserit</li> <li>B. Serum kolesterol</li> <li>C. HDL</li> <li>D. Hemoglobin</li> <li>E. LDL</li> </ol> </li> </ol>	
<b>Cevap Anahtarı</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. E</li> <li>2. C</li> </ol>	
<b>Kaynak Kitap</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Konukoğlu, D. (2017). Temel ve Klinik Biyokimya : Sağlık Hizmetleri Fakültesi ve Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulları için. Nobel Tıp Kitapevi.</li> <li>5. Gürdöl, F., (2014). Mum Işığında Yemek 'Beslenmenin Biyokimyası', 1. Baskı, Nobel Tıp Kitabevleri</li> <li>6. Kavas, A. 2003. Sağlıklı Yaşam İçin Doğru Beslenme. Literatür Yayıncılık Dağıtım. İstanbul.</li> <li>7. R.K. Murray, D.A. Bender, K.M. Botham, P.J. Kennelly, V.W. Rodwell, P. A. Weil. 2009. Harper's Illustrated Biochemistry. The McGraw-Hill Companies. China.</li> <li>8. Kılıç, N.2007. Biyokimya İlkeleri-Lehninger. Palme yayınevi. Ankara.</li> </ol>	
<b>Yardımcı Kaynaklar</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Modern Nutrition in Health and Disease, M.E. Shils</li> <li>2. Metabolic Regulation, A Human Perspective, K.N. Frayn</li> <li>3. Lippincott Biyokimya</li> </ol>	

	4. Biochemical, Physiological and Molecular Aspects of Human Nutrition, M.H. Stipanuk, M.A. Caudill
	5. Aksoy, M. (2020). Beslenme Biyokimyası, 6. Baskı, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri

#### 4, Sınıf Güz Dönemi Ders Planları

##### BES401 - Mezuniyet Projesi I

<b>Öğretim Üyesi</b>	Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN	
<b>Oda Numarası</b>	109/B, 110, Z 31, Z 31	
<b>Ofis Saatleri</b>	Cuma 13.00-15.00	
<b>E-posta</b>	<a href="mailto:kader.tokatli@gop.edu.tr">kader.tokatli@gop.edu.tr</a> <a href="mailto:elif.delibas@gop.edu.tr">elif.delibas@gop.edu.tr</a> <a href="mailto:kubra.esin@gop.edu.tr">kubra.esin@gop.edu.tr</a> <a href="mailto:nildem.kizilaslan@gop.edu.tr">nildem.kizilaslan@gop.edu.tr</a>	
<b>Ders Zamanı</b>	Cuma 09.30-12.30	
<b>Derslik</b>	119	
<b>Dersin Amacı</b>	Öğrencilerin beslenme ve diyetetik alanında güncel konulara ilişkin literatür incelemesi yaparak bilimsel bir konuda araştırma planlaması, veri toplaması, verileri uygun şekilde analiz etmesi ve raporlaması amaçlanır.	
<b>Konu ve İlgili Kazanımlar</b>	Literatürü tarama ve inceleme becerisi kazanma Bilimsel bir araştırma konusu belirleyip yürütebilme Bilimsel araştırma konusu ile ilgili temel ve alt hipotezleri kurma ve hipotezlere uygun araştırma planı yapma Araştırmaya uygun araştırma yöntemi belirleme Araştırma ilke ve yöntemlerine uygun olarak veri toplama ve deney yapma Toplanan verileri uygun şekilde istatistiksel analiz yöntemlerini uygulama Araştırma raporlarını ve makaleleri okuyup, yorumlayabilme	
<b>Hafta-Tarih</b>	<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliği</b>
1 06.10.2023	Genel bilgiler	
2 13.10.2023	Literatür tarama	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
3 20.10.2023	Literatür tarama	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
4 27.10.2023	Mezuniyet proje konusunun belirlenmesi	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
5 03.11.2023	Hipotezlerin oluşturulması	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
6 10.11.2023	Veri toplama ve analiz yöntemlerinin belirlenmesi	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10



7	17.11.2023	Veri toplama ve analiz yöntemlerinin belirlenmesi	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
8	24.11.2023	Veri toplama	
		<b>Vize Haftası</b>	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
9	08.12.2023	Veri toplama	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
10	15.12.2023	Veri toplama	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
11	22.12.2023	Veri toplama	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
12	29.12.2023	Veri toplama	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
13	05.01.2024	Veri toplama	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
14	12.01.2024	Veri toplama	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
		<b>Dönem Sonu Sınavı (Final)</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>	Bu dersin değerlendirilmesi rapor hazırlama şeklinde bir ara sınav ve bir dönem sonu sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Ara sınavın ortalamaya katkısı %40 dönem sonu sınavının ise %60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
<b>Örnek Sorular</b>	1. Araştırma konunuzu kısaca özetleyiniz ve hipotezlerinizi belirtiniz. 2. Araştırma konunuz ile ilgili güncel literatürde bulduğunuz üç makalenin araştırma amacını, yöntemini, bulgularını özetleyiniz.		
<b>Cevap Anahtarı</b>			
<b>Kaynak Kitap</b>	Seçilen konuya ilişkin dergi, kitap, web sayfaları vb.		
<b>Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi</b>	1. Sağlık Bilimlerinde Araştırma ve İstatistik Yöntemler SPSS Uygulama Örnekleri ile Genişletilmiş 2. Baskı. Hanefi Özbek, Osman Hayran, Nobel Tıp yayınları, 2017. 2. Day, A. Robert. Bilimsel Makale Nasıl Yazılır, Nasıl Yayınlanır. Gülay Aşkar Altay (çev.), 8.Basım, Ankara: TÜBİTAK Yayınları, 2003. 3. Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri. Vildan Sümüloğlu, 9. Basım, Hatiboğlu yayıncılık, 2017.		

### BES403 - Seminer I

<b>Öğretim Üyesi</b>	Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN
<b>Oda Numarası</b>	109/B, 110, Z 31, Z 31
<b>Ofis Saatleri</b>	Cuma 13.00-15.00
<b>E-posta</b>	<a href="mailto:kader.tokatli@gop.edu.tr">kader.tokatli@gop.edu.tr</a> <a href="mailto:elif.delibas@gop.edu.tr">elif.delibas@gop.edu.tr</a> <a href="mailto:kubra.esin@gop.edu.tr">kubra.esin@gop.edu.tr</a> <a href="mailto:nildem.kizilaslan@gop.edu.tr">nildem.kizilaslan@gop.edu.tr</a>

<b>Ders Zamanı</b>	Cuma 08.30-09.30		
<b>Derslik</b>	119		
<b>Dersin Amacı</b>	Literatür araştırması için kütüphane ve internet kaynaklarından faydalanabilmek. Beslenme ve diyetetik alanındaki güncel konuları araştırarak bunları bir rapor halinde hazırlayıp sunabilmek. Hazırlanan konuya yönelik soru ve soruların çözülmesine yönelik deneyim kazanabilmek.		
<b>Konu ve İlgili Kazanımlar</b>	Besin, beslenme ve diyetetik konularında seminer hazırlamayı ve sunmayı öğrenebilmek.		
	Literatür araştırması için kütüphane ve internet kaynaklarından faydalanabilmek.		
	Çeşitli dergilerde yayınlanmış olan makalelerin nasıl okunması, yorumlanması gerektiğini öğrenebilmek.		
	Beslenme ve diyetetik alanındaki güncel konuları araştırarak bunları bir rapor halinde hazırlayıp sunabilmek.		
	Hazırlanan konuya yönelik soru ve soruların çözülmesine yönelik deneyim kazanabilmek.		
			Diğer sunumlar hakkında eleştiri yapma pratiği kazanabilmek
<b>Hafta-Tarih</b>		<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliği</b>
1	06.10.2023	Seminer hazırlama, literatür tarama ve sunum teknikleri hakkında genel bilgi verme	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
2	13.10.2023	Seminer hazırlama, literatür tarama ve sunum teknikleri hakkında genel bilgi verme	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
3	20.10.2023	Konunun Seçimi	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
4	27.10.2023	Konunun Seçimi	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
5	03.11.2023	Literatür tarama ve kontrolü	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
6	10.11.2023	Literatür tarama ve kontrolü	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
7	17.11.2023	Literatür tarama ve kontrolü	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
8	24.11.2023	Literatür tarama ve kontrolü	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
		Ara sınav	
9	08.12.2023	Literatür tarama ve kontrolü	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
10	15.12.2023	Literatür tarama ve kontrolü	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
11	22.12.2023	Seminerlerin hazırlanması	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
12	29.12.2023	Seminerlerin hazırlanması	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
13	05.01.2024	Seminerlerin hazırlanması	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
14	12.01.2024	Seminerlerin hazırlanması	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
		<b>Dönem Sonu Sınavı (Final)</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>	Bu dersin değerlendirmesi, rapor hazırlama şeklinde bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.		
<b>Örnek Sorular</b>	Seminer konunuzu maddeler halinde özetleyiniz. Konunuz ile ilgili soruları yanıtlayınız.		
<b>Cevap Anahtarı</b>			
<b>Kaynak Kitap/lar</b>	Seçilen konuya ilişkin dergi, kitap, web sayfaları vb.		

### BES405 - Biyoistatistik

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Osman DEMİR
Oda Numarası	Tıp Fakültesi Dekanlık
Ofis Saatleri	Pazartesi 11:00-13:00
E-posta	<a href="mailto:osmand.demir@gop.edu.tr">osmand.demir@gop.edu.tr</a>
Ders Zamanı	Cuma 13.15-15.00
Derslik	221
Dersin Amacı	Biyoistatistik, araştırma düzeyinde gerekli olan istatistik ve araştırma ile ilgili temel davranışların, beceri ve bilgilerin aktif öğrenimini sağlamaktadır. Bu ders; öğrencilere istatistik yöntemlerini ve bu yöntemleri sağlık hizmetleri alanında araştırma yaparken kullanabilme becerisini kazandırmayı amaçlar.
Konu ve İlgili Kazanımlar	<b>Dersin amaç ve hedeflerini paylaşma, Biyoistatistiğin tanımı, önemi, amaçları ve sağlıkta kullanımı İstatistiksel kavramlar</b> Biyoistatistiğin tanımını bilir Biyoistatistiğin önemini bilir Biyoistatistiğin amaçlarını kavrar Biyoistatistiğin sağlıkta kullanım yerlerini bilir Biyostatistiksel kavramları ifade eder <b>Araştırma Yöntemleri</b> Araştırmanın tanımını yapar Araştırma düzenini bilir Araştırma yöntemleri için kullanılan yöntemleri bilir <b>Bilimsel Araştırmalarda Veri Toplama Yöntemleri</b> Veri ve bilgiyi tanımlar Veriyi toplama amacını bilir Veri toplama yöntemlerini bilir Anketi ve ölçeği tanımlamayı bilir <b>Verilerin Analize Hazırlanması, Verilerin Analize Hazırlanması-SPSS Uygulama</b> Veri tiplerini bilir İstatistiksel yazılım programına veri girmesini bilir İstatistiksel programda veri tipini tanımlayabilir İstatistiksel programda veri tipine göre etiket atayabilir Değişken ve gözlem ayırımı yapabilir <b>Verilerin Tablo ve Grafiklerle Gösterilmesi</b> Çapraz tablo tanımı yapabilir Nicel veri için tablo gösterimini bilir Nitel veri için tablo gösterimini bilir Grafik tanımlaması yapabilir Nitel ve nicel veri için kullanılan grafikleri bilir <b>Merkezi Eğilim ve Dağılım Ölçüleri</b> Nitel ve nicel veri için kullanılan eğilim ölçülerini bilir Nitel ve nicel veri için kullanılan dağılım ölçülerini bilir Sıklık tablosunu bilir Sıklık tablosundan eğilim ve dağılım ölçülerini hesaplamayı bilir Verinin sıklık tablosundan dağılımını bilir <b>Olasılık kuramı</b> Veriye ilişkin teorik dağılımları tanımlar Normal dağılımı bilir Standart normal dağılımı bilir

		Binom dağılımını bilir	
		Poisson dağılımını bilir	
		<b>Örnekleme</b>	
		Toplumun örnek ile temsil edildiğini bilir.	
		1. ve 2. tip hatayı bilir	
		Güven düzeyi ve güç kavramını bilir.	
		Örnek hacmi için neler gerektiğini bilir.	
		Araştırma düzenine göre örnek hacmi hesaplar.	
		<b>Örnekleme Yöntemleri</b>	
		Rasgeleleştirmenin tanımını yapar.	
		Örnekleme hatasını bilir.	
		Olasılıklı örnekleme yöntemlerini bilir	
		Olasılıksız örnekleme yöntemlerini bilir	
		Güven aralığı tanımını bilir.	
		<b>Önemlilik testleri</b>	
		Hipotez kavramını bilir.	
		Parametrik test kavramını bilir	
		Non-parametrik test kavramını bilir	
		Nitel değişkenler için ki-kare testlerini tanımlar.	
		<b>Önemlilik testleri</b>	
		Tek örneklem testlerini bilir.	
		Bağımsız gruplarda iki örneklem testlerini bilir	
		Bağımlı gruplarda iki örneklem testlerini bilir	
		Bağımsız gruplarda ikiden fazla örneklem testlerini bilir	
		Bağımlı gruplarda ikiden fazla örneklem testlerini bilir	
		<b>Korelasyon analizi</b>	
		Nicel değişkenler için saçılım grafiği tanımlar	
		Parametrik ve non-parametrik korelasyon ölçülerini bilir	
		Korelasyon katsayılarını yorumlar	
		Değişkenler arasında nedensel ilişkiler kurar	
		<b>Regresyon Analizi</b>	
		Değişkenleri bağımlı ve bağımsız olarak sınıflandırabilir	
		Basit doğrusal regresyon modeli kurar	
		Çoklu doğrusal regresyon modeli kurar	
		Matematiksel modellerde katsayılar tanır ve yorumlar	
		Açıklayıcılık katsayısı, Düzeltilmiş açıklayıcılık katsayısı ve çoklu korelasyon katsayısını tanımlar	
		Varyans analizi tablosunu yorumlar	
		<b>Uygulama</b>	
		Tanımlayıcı istatistikleri paket programı ile bulur	
		Analitik istatistikleri paket programı ile bulur	
	<b>Hafta-Tarih</b>	<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliği</b>
1	06.10.2023	Dersin amaç ve hedeflerini paylaşma, Biyoistatistiğin tanımı, önemi, amaçları ve sağlıkta kullanımı İstatistiksel kavramlar	PY1, PY2, PY9
2	13.10.2023	Araştırma Yöntemleri	PY1, PY2, PY9
3	20.10.2023	Bilimsel Araştırmalarda Veri Toplama Yöntemleri	PY1, PY2, PY9
4	27.10.2023	Verilerin Analize Hazırlanması, Verilerin Analize Hazırlanması-SPSS Uygulama	PY1, PY2, PY9
5	03.11.2023	Verilerin Tablo ve Grafiklerle Gösterilmesi	PY1, PY2, PY9
6	10.11.2023	Merkezi Eğilim ve Dağılım Ölçüleri	PY1, PY2, PY9
7	17.11.2023	Olasılık kuramı	PY1, PY2, PY9
8	24.11.2023	Örnekleme	PY1, PY2, PY9
		ARA SINAV	
9	08.12.2023	Örnekleme Yöntemleri	PY1, PY2, PY9
10	15.12.2023	Önemlilik testleri	PY1, PY2, PY9

11	22.12.2023	Önemlilik testleri	PY1, PY2, PY9
12	29.12.2023	Korelasyon analizi	PY1, PY2, PY9
13	05.01.2024	Regresyon Analizi	PY1, PY2, PY9
14	12.01.2024	Uygulama	PY1, PY2, PY9
		<b>Dönem Sonu Sınavı</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>		Bu dersin değerlendirilmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
<b>Örnek Sorular</b>		<p>1. Aynı hastalığın tedavisi ile ilgilenen iki farklı sağlık kurumundan birincisinden tesadüfi olarak seçilen 40 hastanın ortalama iyileşme süresi 35 gün ve standart sapması 5 gün; ikincisinden seçilen 45 hastanın ise ortalama iyileşme süresi 30 gün ve standart sapması 8 gündür. Bu iki sağlık kurumunda tedavi gören hastaların ortalama iyileşme süreleri açısından karşılaştırılması hangi hipotez testi ile yapılmalıdır? (Parametrik varsayımlar yerine geliyor)</p> <p>a. İki eş arasındaki farkın önemlilik testi b. İki ortalama arasındaki farkın önemlilik testi c. İki yüzde arasındaki farkın önemlilik testi d. Varyans Analizi(ANOVA) e. Tekrarlı ölçümlerde varyans analizi</p> <p>2. Yaşları 12-23 arasında olan 30 yüzücü yüzme mesafelerine göre kısa-orta-uzun olmak üzere 3 gruba ayrılmış ve oksijen tüketim değerleri (ml/kg/dk) yönünden incelenmiştir. Oksijen tüketimi yönünden bu üç grup arasında fark olup olmadığının karşılaştırılması için kullanılacak hipotez testi ne olmalıdır? (Parametrik varsayımlar yerine geliyor)</p> <p>a. 2x2 Ki-kare testi b. İki eş arasındaki farkın önemlilik testi c. İki ortalama arasındaki farkın önemlilik testi d. Varyans Analizi(ANOVA) e. Kruskal Wallis testi</p> <p>3. 4 gözülü çapraz tabloda gözlerde en az birinde beklenen değer 5'in altında olması durumunda hangi analiz yapılmalıdır?</p> <p>a. Pearson Ki-kare testi b. Yates Düzeltmeli Ki-kare testi c. Fisher Kesin Ki-kare testi d. İki eş arasındaki farkın önemlilik testi e. Varyans Analizi(ANOVA)</p> <p>4. Toplumunu temsil edecek sayı ve özellikte rasgele seçilmiş daha az sayıda örnek biriminden veri toplamak ve toplum hakkında genel yargılara ulaşma işlevine ..... denir.</p> <p>a. Örnek b. Örnekleme c. Tabakalama d. Olasılık e. Hiçbiri</p> <p>5. İncelenen konuya açıklık getirmek amacıyla toplanan bilgi, belge, ölçümlere ..... denir. Boşluğa ne gelmelidir?</p> <p>a. Denek b. Değişken c. Evren d. Örnekleme e. Veri</p> <p>h)</p>	

Cevap Anahtarı	1. b 2. d 3. c 4. b 5. e
Kaynak Kitap/lar	Ders sunumları
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	1- Sümbüloğlu, Kadir ve Vildan. (2012). Biyostatistik.11 Baskı, Ankara, Hatipoğlu Yayınları 2- Alpar, Reha. (2010). Spor, sağlık ve eğitim bilimlerinden örneklerle uygulamalı istatistik ve geçerlik-güvenirlik. Detay Yayıncılık.  3- Tekin, Nadir Tekin. (2006). SPSS İstatistik Teknikleri, 1. Baskı, Ankara, Seçkin Yayıncılık. 5- Özdamar, Kazım.(1999) SPSS ile Biyoistatistik, 3. Baskı, Eskişehir, Kaan Kitabevi. 6- Şenocak, Mustafa.(1998). Biyoistatistik, 2.Baskı. İstanbul, Cerahpaşa Tıp Fak. Yayını N0: 214. 7- Polat, Halil.(1990). Sağlık İstatistiği ve Arşiv Bilgisi, İstanbul, Sağlık Eğitim Kültür ve Araş. Vakfı Yay. N0: 3. 8- Kocaçalışkan, İ. ve Bingöl, NA. (2008). Biyoistatistik, 1.Baskı, Ankara, Nobel Yayın Dağıtım – 9- Akgül N “ Tıbbi Araştırmalarda İstatistiksel Analiz Teknikleri- SPSS Uygulamaları” Emek Ofset Ltd. Şti, 2003.

### BES407 - Beslenme ve Diyetetik Alanında Uygulamalar I

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN
Oda Numarası	Z-31
Ofis Saatleri	Pazartesi 13.00-15.00
E-posta	<a href="mailto:nildem.kizilaslan@gop.edu.tr">nildem.kizilaslan@gop.edu.tr</a>
Ders Zamanı	Pazartesi, Salı, Çarşamba 08.00- 17.00 Perşembe 08.00- 12.15
Derslik	315-316 ve uygulama alanları
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, klinik beslenmenin (yetişkin ve çocuk), halk sağlığında beslenmenin ve toplu beslenme hizmetlerinin uygulandığı resmi ya da özel kurumlarda öğrencilerin uygulama yaparak mesleki bilgi ve becerilerinin geliştirilmesi amaçlanmaktadır.
Konu ve İlgili Kazanımlar	<b>Beslenme ve Diyetetik Alanında Uygulama</b> Teorik derslerde kazanılan bilgileri çocuk hastanelerinde pratiğe aktarabilme Çocuk hastanelerinde klinik ve polikliniklerde diyetisyenin çalışma koşullarını gözlemleyerek uygulamaları öğrenebilme Hasta dosyası, hastanın klinik ve laboratuvar bulgularına göre çocuk hastalara uygun beslenme tedavisini planlayabilme Çocuk hastaların beslenme tedavisinde karşılaşılan sorunlara yönelik öneriler geliştirebilme Hasta ve yakınlarına beslenme tedavisi konusunda eğitim verebilme Çocuk hastanelerinde diğer sağlık çalışanları ile iletişim becerilerini geliştirebilme Toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda hizmet süreçlerini yönetebilme Farklı toplu beslenme hizmet alanlarında hedef kitleye özgü menü süreçlerini yönetebilme Yiyecek üretim sürecini ve servisini planlayabilme Gıda güvenliği yönetim sistemlerinin gerekliliklerini uygulayabilme

		Alan ile ilgili eğitim ile iletişim becerilerini geliştirebilme	
		Erişkin hastanelerinde çalışan diyetisyenlerle teorik ve pratik olarak öğrencinin diyetisyenlik mesleğine hazırlanabilme	
		Klinikte beslenme ve diyetetik biliminin teorik bilgilerini uygulayabilme	
		Teorik derslerde kazanılan bilginin yetişkinlere sağlık hizmeti veren hastanelerde pratiğe aktarma becerisini edinebilme	
		Klinik diyetisyenin çalışma koşullarını gözlemleyebilme	
		Yetişkinlerde görülen çeşitli hastalıkları ve bu hastalıklarla ilişkili teorik ve pratik bilgileri öğrenebilme	
		Hasta ve yakınlarına beslenme konusunda eğitim verebilme	
		Toplumun beslenme durumunun ve beslenme alışkanlıklarının saptanması yöntemlerini uygulayabilir	
		Toplumda beslenme durumunun saptanmasında antropometrik ölçümleri uygulayabilir	
		Toplumda risk gruplarına göre önemli beslenme sorunlarını tanımlayabilir	
		Beslenme durumunun saptanmasına yönelik verileri değerlendirebilir, bunlara yönelik çözüm önerileri geliştirebilir	
		Yeterli ve dengeli beslenme konusunda eğitim verebilir	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	02-03-04-05.10.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
2	09-10-11-12.10.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
3	16-17-18-19.10.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
4	23-24-25-26.10.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
5	30-31.10.2023 01-02.11.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
6	06-07-08-09.11.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
7	13-14-15-16.11.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
8	20-21-22-23.11.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
		<b>Ara Sınav</b>	
9	04-05-06-07.12.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
10	11-12-13-14.12.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
11	18-19-20-21.12.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
12	25-26-27-28.12.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11

13	04-05-06-07.01.2024	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
14	11-12-13-14.01.2024	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
		<b>Dönem Sonu Sınavı</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>		Bu dersin değerlendirilmesi, uygulama öğrenci değerlendirme formu ve uygulama dosyası/defteri" esas alınmak suretiyle uygulama sorumlusunun öğrenci hakkındaki görüşleri ve öğrencilerin uygulama dönemindeki bilgi ve becerileri dikkate alınarak değerlendirme yapılır. Öğrencinin uygulamadan başarılı olabilmesi için 100 üzerinden en az 60 puan alması gerekir.	
<b>Örnek Sorular</b>		<p>1) Dislipidemisi olan KBY'li çocuklarda diyet tedavisi ile ilgili aşağıda verilen bilgilerden hangisi doğrudur?</p> <p>A. LDL-K&gt;100 mg/dL ise; enerjinin yağlardan gelen oranı &lt;%35'in altında olmalıdır.</p> <p>B. LDL-K&gt;100 mg/dL ise; ağırlık kaybı için enerji dengesi ve aktivite önerisi yapılmalıdır.</p> <p>C. TG&gt;150 mg/ dL ise; diyet kolesterolü &lt;200 mg/dL olmalıdır.</p> <p>D. TG&gt;150 mg/ dL ise; basit karbonhidrat alımı azaltılmalıdır.</p> <p>2) Aşağıdakilerden hangisi kalp damar hastalıklarında müdahale edildiğinde azalacağı ön görülür faktörlerdendir?</p> <p>a. LDL kolesterol</p> <p>b. Diyabet</p> <p>c. Sigara kullanımı</p> <p>d. Alkollü içecek tüketimi</p> <p>3) Beslenme yetersizliğinin ilk oluşum basamağı hangisidir?</p> <p>a. Klinik belirtiler c. Vücut sıvılarında azalması</p> <p>b. Diyetsetel yetersizlik d. Anatomik belirtiler</p> <p>4) Aşağıdaki yemeklerden hangisi 1.kap yemekler içerisinde yer almaktadır?</p> <p>a. Müceddere b. İmam bayıldı</p> <p>b. Fasülye pilaki d. Macar gulaş</p>	
<b>Cevap Anahtarı</b>		1-d, 2-b, 3-b, 4-d	
<b>Kaynak Kitap/lar</b>		<p>Prof. Dr. Yasemin Beyhan Toplu Beslenme Sistemlerinin Yönetim ve Organizasyonu, Ankara Nobel Tıp Yayınları, ISBN 9786059215633, 2018.</p> <p>Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition &amp; Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000.</p> <p>Baysal A. ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, AnK</p> <p>Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. 1. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2000.</p> <p>Vakalarla Öğreniyorum Çocuk Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi 1,2 ve 3, Ed. Nevin Şanlıer, Ankara, 2022.</p> <p>Vakalarla Öğreniyorum Yetişkin Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi 1,2 ve 3, Ed. Nevin Şanlıer, Ankara, 2022.</p>	
<b>Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi</b>		<p>Power point sunuları</p> <p>WHO Antro Plus programı</p> <p>BeBIS Programı</p>	

## BES409 - Beslenme ve Diyetetik Alanında Uygulamalar II

<b>Öğretim Üyesi</b>	Dr. Öğr. Üyesi Kübra ESİN
----------------------	---------------------------



<b>Oda Numarası</b>	Z-31	
<b>Ofis Saatleri</b>	Cuma 13.00-15.00	
<b>E-posta</b>	<a href="mailto:kubra.esin@gop.edu.tr">kubra.esin@gop.edu.tr</a>	
<b>Ders Zamanı</b>	Pazartesi, Salı, Çarşamba 08.00- 17.00 Perşembe 08.00- 12.15	
<b>Derslik</b>	315-316 ve uygulama alanları	
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı, klinik beslenmenin (yetişkin ve çocuk), halk sağlığında beslenmenin ve toplu beslenme hizmetlerinin uygulandığı resmi ya da özel kurumlarda öğrencilerin uygulama yaparak mesleki bilgi ve becerilerinin geliştirilmesi amaçlanmaktadır.	
<b>Konu ve İlgili Kazanımlar</b>	<b>Beslenme ve Diyetetik Alanında Uygulama</b>	
	Teorik derslerde kazanılan bilgileri çocuk hastanelerinde pratiğe aktarabilme	
	Çocuk hastanelerinde klinik ve polikliniklerde diyetisyenin çalışma koşullarını gözlemleyerek uygulamaları öğrenebilme	
	Hasta dosyası, hastanın klinik ve laboratuvar bulgularına göre çocuk hastalara uygun beslenme tedavisini planlayabilme	
	Çocuk hastaların beslenme tedavisinde karşılaşılan sorunlara yönelik öneriler geliştirebilme	
	Hasta ve yakınlarına beslenme tedavisi konusunda eğitim verebilme	
	Çocuk hastanelerinde diğer sağlık çalışanları ile iletişim becerilerini geliştirebilme	
	Toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda hizmet süreçlerini yönetebilme	
	Farklı toplu beslenme hizmet alanlarında hedef kitleye özgü menü süreçlerini yönetebilme	
	Yiyecek üretim sürecini ve servisini planlayabilme	
	Gıda güvenliği yönetim sistemlerinin gerekliliklerini uygulayabilme	
	Alanı ile ilgili eğitim ile iletişim becerilerini geliştirebilme	
	Erişkin hastanelerinde çalışan diyetisyenlerle teorik ve pratik olarak öğrencinin diyetisyenlik mesleğine hazırlanabilme	
	Klinikte beslenme ve diyetetik biliminin teorik bilgilerini uygulayabilme	
	Teorik derslerde kazanılan bilginin yetişkinlere sağlık hizmeti veren hastanelerde pratiğe aktarma becerisini edinebilme	
	Klinik diyetisyenin çalışma koşullarını gözlemleyebilme	
	Yetişkinlerde görülen çeşitli hastalıkları ve bu hastalıklarla ilişkili teorik ve pratik bilgileri öğrenebilme	
	Hasta ve yakınlarına beslenme konusunda eğitim verebilme	
	Toplumun beslenme durumunun ve beslenme alışkanlıklarının saptanması yöntemlerini uygulayabilir	
	Toplumda beslenme durumunun saptanmasında antropometrik ölçümleri uygulayabilir	
Toplumda risk gruplarına göre önemli beslenme sorunlarını tanımlayabilir		
Beslenme durumunun saptanmasına yönelik verileri değerlendirebilir, bunlara yönelik çözüm önerileri geliştirebilir		
Yeterli ve dengeli beslenme konusunda eğitim verebilir		
<b>Hafta-Tarih</b>	<b>Ders Konuları</b>	<b>İlgili Program Yeterliği</b>
1	02-03-04-05.10.2023 Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
2	09-10-11-12.10.2023 Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
3	16-17-18-19.10.2023 Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11

4	23-24-25-26.10.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
5	30-31.10.2023 01-02.11.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
6	06-07-08-09.11.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
7	13-14-15-16.11.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
8	20-21-22-23.11.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
		<b>Ara Sınav</b>	
9	04-05-06-07.12.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
10	11-12-13-14.12.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
11	18-19-20-21.12.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
12	25-26-27-28.12.2023	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
13	04-05-06-07.01.2024	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
14	11-12-13-14.01.2024	Uygulama	PY1, PY2, PY3, PY4, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
		<b>Dönem Sonu Sınavı</b>	
		<b>Bütünleme Sınavı</b>	
<b>Değerlendirme</b>		Bu dersin değerlendirilmesi, uygulama öğrenci değerlendirme formu ve uygulama dosyası/defteri" esas alınmak suretiyle uygulama sorumlusunun öğrenci hakkındaki görüşleri ve öğrencilerin uygulama dönemindeki bilgi ve becerileri dikkate alınarak değerlendirme yapılır. Öğrencinin uygulamadan başarılı olabilmesi için 100 üzerinden en az 60 puan alması gerekir.	
<b>Örnek Sorular</b>		<p>1) Dislipidemisi olan KBY'li çocuklarda diyet tedavisi ile ilgili aşağıda verilen bilgilerden hangisi doğrudur?</p> <p>A. LDL-K&gt;100 mg/dL ise; enerjinin yağlardan gelen oranı &lt;%35'in altında olmalıdır.</p> <p>B. LDL-K&gt;100 mg/dL ise; ağırlık kaybı için enerji dengesi ve aktivite önerisi yapılmalıdır.</p> <p>C. TG&gt;150 mg/ dL ise; diyet kolesterolü &lt;200 mg/dL olmalıdır.</p> <p>D. TG&gt;150 mg/ dL ise; basit karbonhidrat alımı azaltılmalıdır.</p> <p>2) Aşağıdakilerden hangisi kalp damar hastalıklarında müdahale edildiğinde azalacağı ön görülür faktörlerdendir?</p> <p>a. LDL kolesterol</p> <p>b. Diyabet</p> <p>c. Sigara kullanımı</p> <p>d. Alkollü içecek tüketimi</p> <p>3) Beslenme yetersizliğinin ilk oluşum basamağı hangisidir?</p>	

	<p>a. Klinik belirtiler                      c. Vücut sıvılarında azalması  b. Diyetsetel yetersizlik                d. Anatomik belirtiler</p> <p>4) Aşağıdaki yemeklerden hangisi 1.kap yemekler içerisinde yer almaktadır?  a. Müceddere                                b. İmam bayıldı  b. Fasülye pilaki                            d. Macar gulaş</p>
<b>Cevap Anahtarı</b>	1-d, 2-b, 3-b, 4-d
<b>Kaynak Kitap/lar</b>	<p>Prof. Dr. Yasemin Beyhan Toplu Beslenme Sistemlerinin Yönetim ve Organizasyonu, Ankara Nobel Tıp Yayınları, ISBN 9786059215633, 2018.  Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause?s Food, Nutrition &amp; Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000.  Baysal A. ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, AnK  Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. 1. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2000.  Vakalarla Öğreniyorum Çocuk Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi 1,2 ve 3, Ed. Nevin Şanlıer, Ankara, 2022.  Vakalarla Öğreniyorum Yetişkin Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi 1,2 ve 3, Ed. Nevin Şanlıer, Ankara, 2022.</p>
<b>Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi</b>	<p>Power point sunuları  WHO Antro Plus programı  BeBIS Programı</p>