



TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

PROGRAM KILAVUZU
2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI
GÜZ DÖNEMİ

İçindekiler

GENEL BİLGİLER	2
2025-2026 AKADEMİK TAKVİMİ	4
ÖĞRENCİ DANIŞMANLARI.....	5
ÖĞRETİM ELEMANLARI.....	6
PROGRAM YETERLİKLERİ	7
BESLENME VE DİYETETİK 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	9
DERSLER VE PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLİŞKİSİ	10
DERS PROGRAMLARI	12
Birinci Sınıf Güz Dönemi Ders Programı	12
İkinci Sınıf Güz Dönemi Ders Programı	13
Üçüncü Sınıf Güz Dönemi Ders Programı	13
Dördüncü Sınıf Güz Dönemi Ders Programı.....	14
BESLENME VE DİYETETİK PROGRAMI DERS PLANLARI.....	15
1. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları.....	15
TD101 Türk Dili I.....	15
BES101 - Temel Kimya I	18
BES301 - Anatomi	19
AİİT 101- Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I.....	24
BES111 - Toplum Bilim	28
BES107 - Mesleki Oryantasyon ve Etik.....	32
BES109-İlkyardım.....	33
2. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları.....	43
BES201 - Beslenme İlkeleri I.....	44
BES203 - Beslenme İlkeleri Uygulaması I.....	47
BES205 - Besin Kimyası ve Analizleri I	49
BES207 - Besin Kimyası ve Analizleri Uygulaması I	51
BES209- Beslenme Biyokimyası-I.....	54
BES211-Genel Mikrobiyoloji	57
BES213- Demografik Yapı ve Sağlık	60
BES215-Psikoloji	63
BES219 Sağlıklı Besin Seçimi.....	65

BES217-Mesleki İngilizce	67
3. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları.....	70
BES305 - Toplu Beslenme Sistemleri I.....	70
BES307 - Toplumda Beslenme Durumunun Saptanması.....	72
BES301 - Anne Çocuk Beslenmesi.....	74
BES 303 Yetişkin Hast. Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları I.....	76
BES 309 Besin Kontrolü ve Mevzuatı.....	78
BES319- Besin İlaç Etkiletişimi.....	81
BES315 – Besin Teknolojisi.....	83
4. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları.....	85
BES401 - Mezuniyet Projesi I.....	85
BES403 - Seminer I	87
BES407 Beslenme ve Diyetetik Alanında Uygulamalar I	88
BES409- Beslenme ve Diyetetik Alanında Uygulamalar II	91
BES405 – Biyoistatistik	93

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; 1 Doçent, 5 Öğretim Üyesi ve 1 doktorasını bitirmiş Araştırma Görevlisi, Yükseköğretim Kurulu Öğretim Üyesi Yetiştirme Programı kapsamında eğitimlerine devam eden 1 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 kader.tokatli@gop.edu.tr İç Hat: 3955
Bölüm Başkan Yardımcıları	Dr. Öğr. Üyesi Elif ÖZŞAHİN DELİBAŞ elif.delibas@gop.edu.tr İç Hat: - Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN nildem.kizilaslan@gop.edu.tr İç Hat: 3934
Bölüm Sekreteri	Esra KABACA esra.kabaca@gop.edu.tr İç Hat: 3954
Toplum Beslenmesi Anabilim Dalı Başkanı	Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI kader.tokatli@gop.edu.tr İç Hat: 3955
Beslenme Bilimleri Anabilim Dalı Başkanı	Dr. Öğr. Üyesi Elif ÖZŞAHİN DELİBAŞ elif.delibas@gop.edu.tr İç Hat: -
Toplu Beslenme Sistemleri Anabilim Dalı Başkanı	Doç. Dr. Kübra ESİN kubra.esin@gop.edu.tr İç Hat: 3943
Diyetetik Anabilim Dalı Başkanı V.	Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN nildem.kizilaslan@gop.edu.tr İç Hat: 3934
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

2025-2026 AKADEMİK TAKVİMİ

GÜZ	
Yeni Kayıtlar	Ösym tarafından belirlenecek
Ders Kayıtları (İnternet Üzerinden)	8-13 Eylül 2025
Danışman Onayı	8-14 Eylül 2025
Derslerin Başlaması	15 Eylül 2025
Ara Sınavlar	8-16 Kasım 2025
Derslerin Bitimi	26 Aralık 2025
Yarıyıl Sonu Sınavları	29 Aralık 2025-8 Ocak 2026
Yarıyıl Sonu Sınav Sonuçlarının Ders Sorumlularınca Sisteme Girilmesi	29 Aralık 2025-11 Ocak 2026
Bütünleme Sınavları	13-21 Ocak 2026
Bütünleme Sınav Sonuçlarının Ders Sorumlularınca Sisteme Girilmesi	13-23 Ocak 2026
Dönem Sonu İtibariyle % 10'a Giren Öğrencilerin Tespiti	25 Ocak 2026
Tek Ders Sınavı	28 Ocak 2026

BAHAR	
Yeni Kayıtlar	Ösym tarafından belirlenecek
Ders Kayıtları (İnternet Üzerinden)	26-31 Ocak 2026
Danışman Onayı	26 Ocak-1 Şubat 2026
Derslerin Başlaması	2 Şubat 2026
Ara Sınavlar	4-12 Nisan 2026
Derslerin Bitimi	23 Mayıs 2026
Yarıyıl Sonu Sınavları	2-12 Haziran 2026
Yarıyıl Sonu Sınav Sonuçlarının Ders Sorumlularınca Sisteme Girilmesi	2-15 Haziran 2026
Bütünleme Sınavları	17-25 Haziran 2026
Bütünleme Sınav Sonuçlarının Ders Sorumlularınca Sisteme Girilmesi	17-26 Haziran 2026
Dönem Sonu İtibariyle % 10'a Giren Öğrencilerin Tespiti	2 Temmuz 2026
Tek Ders Sınavı	1 Temmuz 2026

ÖĞRENCİ DANIŞMANLARI

1. Sınıf	Arş. Gör. Dr. Seda KAYA seda.kaya@gop.edu.tr İç Hat: 3999	
2. Sınıf	Dr. Öğr. Üyesi Saniye SÖZLÜ saniye.koyuncu@gop.edu.tr İç Hat: 3957	
3. Sınıf	Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN nildem.kizilaslan@gop.edu.tr İç Hat:3934	
4. Sınıf	Dr. Öğr. Üyesi Ayşegül KARAÇALLI aysegul.yurtseven@gop.edu.tr İç Hat: 3954	
Artık yıllar	Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ elif.delibas@gop.edu.tr İç Hat: -	

ÖĞRETİM ELEMANLARI

Doç. Dr. Kübra ESİN kubra.esin@gop.edu.tr İç Hat: 3943 Çalışma Alanları: Çocuk Beslenmesi, Beslenme İlkeleri	
Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI kader.tokatli@gop.edu.tr İç Hat: 3955 Çalışma Alanları: Besin kimyası, Besin teknolojisi	
Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ elif.delibas@gop.edu.tr İç Hat: - Çalışma Alanları: Tıbbi Biyokimya, Yaşam Bilimleri	
Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN 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 İç Hat: 3957 Çalışma Alanları: Toplu Beslenme Sistemleri, Beslenme İlkeleri	
Dr. Öğr. Üyesi Ayşegül KARAÇALLI aysegul.yurtseven@gop.edu.tr İç Hat: 3954 Çalışma Alanları: Çocuk Beslenmesi, Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi	
Arş. Gör. Dr. Seda KAYA seda.kaya@gop.edu.tr İç Hat: 3999 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	Arş. Gör. Dr. Berna Doğan
BES105	FİZYOLOJİ I	2	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Lamiye YILDIZ
BES107	MESLEKİ ORYANTASYON VE ETİK	2	0	0	Arş. Gör. Dr. Seda Kaya
BES109	İLK YARDIM	2	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Birgül VURAL
BES111	TOPLUM BİLİM	2	0	0	Prof. Dr. Elif Özlem ÖZÇATAL
BES113	FİZİKSEL AKTİVİTE VE SAĞLIK	2	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Uğur SÖZLÜ
TD123	TÜRK DİLİ I	2	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Murat Çil
SEC101	SEÇMELİ YABANCI DİL DERSLER I	3	0	0	Öğr. Gör. Burçak Türk
SEC103	SEÇMELİ ÜNİV. DERSLER I	2	0	0	
TOGÜ094	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	2	Dr. Öğr. Üyesi Saniye SÖZLÜ
BES203	BESLENME İLKELERİ UYGULAMASI I	0	3	1.5	Arş. Gör. Dr. Seda KAYA
BES205	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ I	2	0	2	Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI
BES207	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ UYGULAMASI I	0	3	1.5	Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI
BES209	BESLENME BİYOKİMYASI I	3	0	3	Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ
BES211	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2	2	3	Öğr. Gör. Sevim Zeynep BEKLER
BES213	DEMOGRAFİK YAPI VE SAĞLIK	2	0	2	Doç. Dr. Tuba KARABEY
BES215	PSİKOLOJİ	2	0	2	Dr. Öğr. Üyesi Burak ŞİRİN
SEC201	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

4. Yarıyıl (Bahar) Dersleri

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati			Dersi Veren Öğretim Elemanları
		Teorik	Uygulama	Labaratuvar	
BES202	BESLENME İLKELERİ II	2	0	2	
BES204	BESLENME İLKELERİ UYGULAMASI II	0	3	1.5	

BES206	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ II	2	0	2	
BES208	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ UYGULAMASI II	0	3	1.5	
BES210	BESLENME BİYOKİMYASI II	3	0	3	
BES212	BESİN MİKROBİYOLOJİSİ	2	2	3	
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

5. Yarıyıl (Güz Dönemi) Dersleri

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati			Dersi Veren Öğretim Elemanları
		Teorik	Uygulama	Labaratuvar	
BES301	ANNE VE ÇOCUK BESLENMESİ	3	2	0	Doç. Dr. 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 Saniye SÖZLÜ
BES307	TOPLUMDA BESLENME DURUMUNUN SAPTANMASI	3	0	0	Arş. Gör. Dr. Seda KAYA
BES309	BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI	2	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI
SEÇ301	SEÇMELİ DERSLER	2	0	0	
BES319	BESİN İLAÇ ETKİLEŞİMİ	2	0	0	Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Serkan AVŞAR
BES315	BESİN TEKNOLOJİSİ	2	0	0	Arş. Gör. Dr. Semra Topuz TÜRKER

6. Yarıyıl (Bahar) Dersleri

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	Doç. Dr. Kübra ESİN

					Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Saniye SÖZLÜ Arş. Gör. Dr. Seda KAYA
BES403	SEMİNER I	1	0	0	Doç. Dr. Kübra ESİN Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Saniye SÖZLÜ Arş. Gör. Dr. Seda KAYA
BES405	BİYOİSTATİSTİK	2	0	0	Dr. Öğr. Üyesi Osman DEMİR
BES 407	BESLENME VE DİYETETİK ALANINDA UYG. I	0	12	0	Doç. Dr. Kübra ESİN Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Saniye SÖZLÜ Arş. Gör. Dr. Seda KAYA
BES409	BESLENME VE DİYETETİK ALANINDA UYG. II	0	12	0	Doç. Dr. Kübra ESİN Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Saniye SÖZLÜ Arş. Gör. Dr. Seda KAYA
8. Yarıyıl (Bahar) Dersleri					
Ders Kodu	Ders Adı	Ders Saati			Dersi Veren Öğretim Elemanları
BES405	KLİNİK BESLENME ERİŞKİN STAJI	Teorik	Uygulama	Labaratuar	
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
BES 113	FİZİKSEL AKTİVİTE VE SAĞLIK											
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	-	-
BES315	BESİN TEKNOLOJİSİ	5	-	-	-	-	5	5	-	-	-	-

Ders Kodu	Ders Adı	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11
BES401	MEZUNİYET PROJESİ I	5	5	3	3	5	5	5	5	5	5	3
BES403	SEMİNER I	5	3	3	3	5	5	5	3	5	3	3
BES405	BİYOİSTATİSTİK	5	5	-	-	-	-	-	-	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
Birinci 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 Eğitime 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		İngilizce I		Temel Kimya I	
09:15		İngilizce I		Temel Kimya I	
09:30		İngilizce I		Temel Kimya I	
10:15		Anatomi I		Temel Kimya I	
10:30		Anatomi I		Temel Kimya I	
11:15		Anatomi I		Temel Kimya I	
11:30		Anatomi I		Temel Kimya I	
12:15		Anatomi I		Temel Kimya I	
13:15		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Toplum Bilim	Fizyoloji I	Mesleki Oryantasyon ve Etik
14:00		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Toplum Bilim	Fizyoloji I	Mesleki Oryantasyon ve Etik
14:15		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Toplum Bilim	Fizyoloji I	Mesleki Oryantasyon ve Etik
15:00		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	Toplum Bilim	Fizyoloji I	Mesleki Oryantasyon ve Etik
15:15		İkyardım	Fiziksel Aktivite ve Sağlık		Değerlerimiz
16:00		İkyardım	Fiziksel Aktivite ve Sağlık		Değerlerimiz
16:15		İkyardım	Fiziksel Aktivite ve Sağlık		Değerlerimiz
17:00		İkyardım	Fiziksel Aktivite ve Sağlık		Değerlerimiz

17:00					Türk Dili I
18:00					Türk Dili I

İkinci Sınıf Güz Dönemi Ders Programı
(ÜÇÜNCÜ YARIYIL)

Ders Programı					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:30 09:15				Genel Mikrobiyoloji	
09:30 10:15		Besin Kimyası ve Analizleri Uygulaması I	Beslenme Biyokimyası I	Genel Mikrobiyoloji	
10:30 11:15	Beslenme İlkeleri I	Besin Kimyası ve Analizleri Uygulaması I	Beslenme Biyokimyası I	Genel Mikrobiyoloji	
11:30 12:15	Beslenme İlkeleri I	Besin Kimyası ve Analizleri Uygulaması I	Beslenme Biyokimyası I	Genel Mikrobiyoloji	
13:15 14:00	Beslenme İlkeleri Uygulaması I	Besin Kimyası ve Analizleri I	Psikoloji		Demografik Yapı ve Sağlık
14:15 15:00	Beslenme İlkeleri Uygulaması I	Besin Kimyası ve Analizleri I	Psikoloji		Demografik Yapı ve Sağlık
15:15 16:00	Beslenme İlkeleri Uygulaması I	Mesleki İngilizce I	Sağlıklı Besin Seçimi		
16:15 17:00		Mesleki İngilizce I	Sağlıklı Besin Seçimi		

Üçüncü Sınıf Güz Dönemi Ders Programı
(BEŞİNCİ YARIYIL)

Ders Programı					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:30 09:15					
09:30 10:15		Yeişkin Hast. Bes. ve Diy. Uyg. I	Anne ve Çocuk Beslenmesi	Toplu Beslenme Sistemleri I	
10:30 11:15		Yeişkin Hast. Bes. ve Diy. Uyg. I	Anne ve Çocuk Beslenmesi	Toplu Beslenme Sistemleri I	Besin İlaç Etkileşimi
11:30 12:15		Yeişkin Hast. Bes. ve Diy. Uyg. I	Anne ve Çocuk Beslenmesi	Toplu Beslenme Sistemleri I	Besin İlaç Etkileşimi
13:15 14:00		Yeişkin Hast. Bes. ve Diy. Uyg. I	Anne ve Çocuk Beslenmesi	Top. Bes. Durumunun Saptanması	Besin Teknolojisi
14:15 15:00		Yeişkin Hast. Bes. ve Diy. Uyg. I	Anne ve Çocuk Beslenmesi	Top. Bes. Durumunun Saptanması	Besin Teknolojisi
15:15 16:00			Besin Kontrolü ve Mevzuatı	Top. Bes. Durumunun Saptanması	

16:15 17:00			Besin Kontrolü ve Mevzuatı		
------------------------------	--	--	-------------------------------	--	--

Dördüncü Sınıf Güz Dönemi Ders Programı
(YEDİNCİ YARIYIL)

Ders Programı					
	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:30 09:15	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Seminer I
09:30 10:15	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Mezuniyet Projesi I
10:30 11:15	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Mezuniyet Projesi I
11:30 12:15	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Mezuniyet Projesi I
13:15 14:00	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I		Biyoistatistik
14:15 15:00	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I		Biyoistatistik
15:15 16:00	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I		
16:15 17:00	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I	Bes. ve Diyetetik Alanında Uyg. I		

BESLENME VE DİYETETİK PROGRAMI DERS PLANLARI

1. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları

TD101 Türk Dili I

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Murat ÇİL
Oda Numarası	MP-Z-11
Ofis Saatleri	Salı 13.00-17.00
E-posta	murat.cil@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Cuma 08.30-10.15
Derslik	Uzaktan Eğitim
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 ile ilgili kazanım	Oryantasyon Haftası
	Dersin amacını bilir.
	Kaynakları tanır.
	Dil kavramı ve Türkçenin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri
	Türk Dili I dersinde okutulacak kaynakları ve bu derse yardımcı olarak faydalanabileceği kitapları bilir.
	Dil kavramı hakkında farklı tanımlar üzerinden bilgi sahibi olur.
	Dil tanımların arasındaki benzer ve farklı yönler üzerinde değerlendirmeler yapar.
	Dilin özelliklerini öğrenir.
	İletişimde dilin önemini fark eder.
	Dille iletişimin diğer iletişim şekillerinden farklı yönlerini bilir.
	Dünyadaki diller hakkında genel bilgiler öğrenir.
	Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri hakkında bilgi sahibi olur.
	Yapı ve Köken Bakımından Diller
	Dünyadaki dil grupları hakkında bilgi sahibi olur.
	Köken bakımından dillerin nasıl sınıflandırıldığını ve dil ailelerinin oluşumunu öğrenir.
	Türkçenin hangi dil ailesine mensup olduğunu açıklayabilir.
	Dillerin yapı bakımından özellikleri bilir.
	Türkçenin yapı bakımında hangi özelliklere sahip olduğunu kavrar.
	Dil-Kültür İlişkisi, Dilin Toplum Hayatındaki Yeri
	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.
	Yazım Kuralları
	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.
	Noktalama İşaretleri
	Noktalama İşaretlerini tanır.
	Sözcükte Anlam
	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. Cümlede Anlam 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. ARA SINAV Anlatım Biçimleri Anlatım tekniklerini bilir. Doğru anlatım tekniklerini kullanmanın önemini kavrar. Yazılı anlatımda uygun anlatım yollarını kullanarak daha etkili bir iletişim sağlayacağını farkında olur. Resmi Yazışmalar 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. Resmi Yazışmalar 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. Cümlede Yardımcı Ögeler Cümlelerin ögeleri hakkında bilgi sahibi olur. Belirtili nesne, belirtisiz nesne, dolaylı tümleç, zarf tümleci gibi cümlelerin yardımcı ögelerini cümle içerisinde fark eder. Nesnelerin cümle içerisindeki türünü ve kullanılış biçimlerini açıklar. Cümle çözümlemelerinde dolaylı tümleç ve zarf tümleçleri gibi yardımcı ögeleri bulur. Bu ögelerin cümledeki işlevlerini bilir. Cümlede Temel Ögeler Cümlelerin yapısı ve temel ögeleri hakkında bilgi sahibi olur. Cümlelerin hangi unsurlardan oluştuğunu açıklayabilir. Yüklemin 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. Dil Yanlışlıkları, Sözcük Düzeyinde Dil Yanlışları 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.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	19.09.2025	Oryantasyon Haftası	PY1,PY3,PY5,PY9,PY10
2	26.09.2025	Dil Kavramı Ve Türkçenin Dünya Dilleri Arasındaki Yeri	PY1,PY3,PY5,PY9,PY10
3	3.10.2025	Yapı Ve Köken Bakımından Diller	PY1,PY3,PY5,PY9,PY10
4	10.10.2025	Dil-Kültür İlişkisi, Dilin Toplum Hayatındaki Yeri	PY1,PY3,PY5,PY9,PY10
5	17.10.2025	Yazım Kuralları	PY1,PY3,PY5,PY9,PY10
6	24.10.2025	Noktalama İşaretleri	PY1,PY3,PY5,PY9,PY10
7	31.10.2025	Sözcükte Anlam	PY1,PY3,PY5,PY9,PY10
8	7.11.2025	Cümlede Anlam	PY1,PY3,PY5,PY9,PY10

		Ara Sınav	PY1,PY3,PY5,PY9,PY10
9	21.11.2025	Anlatım Biçimleri	PY1,PY3,PY5,PY9,PY10
10	28.11.2025	Resmi Yazışmalar	PY1,PY3,PY5,PY9,PY10
11	5.12.2025	Resmi Yazışmalar	PY1,PY3,PY5,PY9,PY10
12	12.12.2025	Cümlede Yardımcı Ögeler	PY1,PY3,PY5,PY9,PY10
13	19.12.2025	Cümlede Temel Ögeler	PY1,PY3,PY5,PY9,PY10
14	26.12.2025	Dil Yanlışlıkları, Sözcük Düzeyinde Dil Yanlışları	PY1,PY3,PY5,PY9,PY10
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi 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.	
Örnek Sorular		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 virgülün kullanım amacı diğerlerinden farklıdır? A) Kimsenin arzusu, kaprisi beni bağlamaz. B) Romanları, öyküleri, üslubu açısından çekiciydi. C) Gazeteleri, dergileri buraya istiyorum. D) Dost, kötü günde belli olur. E) Fotokopilerimiz, ders notlarımız nerede? 3. Hayatta güç olan üç şey vardır () Bir sırrı saklamak () bir yarayı unutmak () boş zamanı kullanmak () Yukarıda parantezlerle belirtilen yerlere aşağıdakilerden hangisinde verilen noktalama işaretleri getirilmelidir? A) (:) (,) (.) (.) B) (:) (,) (.) (...) C) (:) (,) (.) (.) D) (.) (,) (.) (.) E) (.) (:) (.) (...) 4. Aşağıdaki cümlelerin hangisinde bir yazım yanlışı yapılmıştır? A) Ben de bir şey diyeceksin sanmıştım. B) Buradan ayrılmayı hiç te düşünmedim doğrusu. C) Gitme de akşam yemek yiyelim. D) Bu kalabalığın işi bitecek de ben de göreceğim! E) Yazının karalamalarında da böyle bir şey yok. 5. Aşağıdaki cümlelerin hangisinde bir yazım yanlışı yapılmıştır? A) TDK'nin, Türk Dilini Geliştirme Toplantısı dün yapıldı. B) İkinci günün sonunda 100'zer lira kazanmıştık. C) Son romanını da 19851'de yayımlamıştı. D) THY'de yeni uçak alımı tartışmaları da sona erdi. E) O krizde 2'nci kattaki dairemizi de satmak durumunda kaldık.	
Kaynak Kitap/lar		Prof. Dr. Mustafa Özkan vd.; Yükseköğretimde Türk Dili Yazılı ve Sözlü Anlatım, Filiz Kitabevi, İstanbul, 2006.	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi		Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi 1.Prof. Dr. Muharrem Ergin, Türk Dil Bilgisi, Bayrak Yayınları, İstanbul, 1999. 2.Prof. Dr. Tahsin Banguoğlu, Türkçenin Grameri, TDK Yayınları, Ankara, 1998. 3. Prof. Dr. Mustafa Özkan vd.; Yükseköğretimde Türk Dili Yazılı ve Sözlü Anlatım, Filiz Kitabevi, İstanbul, 2006. 4. Prof. Dr. Mehmet Kaplan, Dil ve Kültür, Dergâh Yayınları, İstanbul, 2011. 5. Ertem, Rekin- İsa Kocakaplan, Üniversitelerde Türk Dili ve Kompozisyon 6. Serdar Odacı vd., Üniversiteler için Dil ve Anlatım, Palet Yay., Konya, 2009. 7.“Türkçe Sözlük”, TDK Yayınları, Ankara, 2013. 8.“Yazım Kılavuzu”, TDK Yayınları, Ankara, 2012	

BES101 - Temel Kimya I

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Hüseyin AKBAŞ		
Oda Numarası	3057		
Ofis saati	Perşembe 16.00-17.00		
E-posta	huseyin.akbas@gop.edu.tr		
Ders Zamanı	Perşembe, 8.30-12.15		
Derslik	319		
Dersin Amacı	Temel kimya bilgilerini öğretmek ve ileride görecekları biyokimya, fizyoloji ve mikrobiyoloji dersleri için alt yapı oluşturabilecek kimyasal yaklaşımları öğrenciye sunabilmek.		
Konu ile ilgili kazanım	Maddenin ve atomun yapısını bilir ve modellerini açıklar. Elementlerin periyodik özellikleri bilir ve reaksiyon denklemlerini yazar. Gaz kanunlarını ifade eder, bileşimlerini açıklar. Kimyasal bağları ve çeşitlerini tanımlar. Katı ve sıvıların genel özelliklerini bilir. Kimyasal reaksiyonları termokimyasal açıdan irdelleyebilecektir.		
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliğı	
1	18.09.2025	Uyum Haftası	
2	25.09.2025	Madde, ölçme ve problem çözümü	PY1, PY2
3	2.10.2025	Atomlar ve Elementler	PY1, PY2
4	9.10.2025	Moleküller, bileşikler ve kimyasal eşitlikler	PY1, PY2
5	16.10.2025	Kimyasal büyüklükler ve sulu çözelti tepkimeleri	PY1, PY2
6	23.10.2025	Gazlar	PY1, PY2
7	30.10.2025	Gerçek gazlar	PY1, PY2
8	6.11.2025	Termokimya	PY1, PY2
9		Ara Sınav	
10	20.11.2025	Atomun kuantum modeli	PY1, PY2
11	27.11.2025	Elementlerin periyodik özellikleri	PY1, PY2
12	4.12.2025	Kimyasal bağlanma 1 ve Lewis modeli	PY1, PY2
13	11.12.2025	Kimyasal bağlanma 2 Molekül şekilleri ve Molekül orbitalleri	PY1, PY2
14	18.12.2025	Sıvılar, katılar ve moleküller arası etkileşimler	PY1, PY2
15	25.12.2025	Faz diyagramları	PY1, PY2
Değerlendirme	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.		
Örnek Sorular	Örnek Sorular Soru 1		

	Metanolün normal kaynama noktası 64.6 °C'dir ve buharlaşma ısısı (ΔH_{buh}) 35.2 kJ/mol'dür. 12.0 °C'de metanolün buhar basıncı nedir? Soru 2 Kütle esasına göre %10.5'lik 78.5 g sakkaroz ($\text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}$) içeren bir içeceğin hacmi (mL olarak) 1.04 g/mL'dir) Soru 3. 0.50 M NH_3 ve 0.20 M NH_4Cl içeren tampon çözeltinin pH'ın Amonyak için $\text{p}K_b = 4.75$.
Cevap Anahtarı	Cevap 1. $\ln \frac{P_2}{P_1} = \frac{-\Delta H_{\text{buh}}}{R} \left(\frac{1}{T_2} - \frac{1}{T_1} \right)$ $\ln \frac{P_2}{P_1} = \frac{-35.2 \times 10^3 \frac{\text{J}}{\text{mol}}}{8.314 \frac{\text{J}}{\text{mol} \cdot \text{K}}} \left(\frac{1}{285.2 \text{ K}} - \frac{1}{337.8 \text{ K}} \right)$ $= -2.31$ $\frac{P_2}{P_1} = e^{-2.31}$ $P_2 = P_1(e^{-2.31})$ $= 760 \text{ torr}(0.0993)$ $= 75.4 \text{ torr}$ Cevap 2. $78.5 \text{ g } \text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11} \times \frac{100 \text{ g}}{10.5 \text{ g } \text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}} \times \frac{1 \text{ mL}}{1.04 \text{ g}} = 719 \text{ mL çözelti}$ Cevap 3. $\text{p}K_a + \text{p}K_b = 14$ $\text{p}K_a = 14 - \text{p}K_b$ $= 14 - 4.75$ $= 9.25$ $\text{pH} = \text{p}K_a + \log \frac{[\text{baz}]}{[\text{asit}]}$ $= 9.25 + \log \frac{0.50}{0.20}$ $= 9.25 + 0.40$ $= 9.65$
Kaynak Kitap	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
Yardımcı Kaynaklar	

BES103 - Anatomi

Öğretim Görevlisi	Arş. Gör. Dr. Berna Doğan
Oda Numarası	311
Ofis saati	Salı, 16.00-17.00
E-posta	berna.dogan@gop.edu.tr

Dersin Adı	Anatomi
Ders Zamanı	Salı, 10:30-12.15
Derslik	319
Dersin Amacı	Beslenme ve diyetetik öğrencilerinin insan vücudunun makroskopik yapısını, sistemlerin anatomisini ve klinik ilişkilerini kavrayarak mesleki uygulamalarda anatomi bilgisini kullanabilmesini sağlamak. Genel Kazanımlar: • İnsan vücudunun temel yapısını ve terminolojisini öğrenir. • Kemik, eklem, kas, sinir ve dolaşım sistemini bütüncül şekilde tanır. • Sindirim, solunum, dolaşım, üriner, endokrin ve sinir sistemi anatomisini kavrar. • Beslenme ile ilgili organların detaylı anatomisini öğrenir. • Anatomi bilgisini klinik beslenme ve diyet uygulamaları ile ilişkilendirir.
Konu ve ilgili kazanım	Anatomiye giriş Anatominin tanımını ve alt dallarını öğrenir. Vücut eksenleri, düzlemleri ve anatomik pozisyonu tanımlar. Kemikler hakkında genel bilgiler, üst/alt ekstremitte kemikleri Kemik tiplerini (uzun, kısa, yassı, düzensiz) sınıflandırır. Üst ve alt ekstremitte kemiklerinin temel bölümlerini tanır. Columna vertebralis, costalar, sternum kemikleri Omurganın bölümlerini ve temel özelliklerini açıklar. Vertebra tiplerini ve farklılıklarını tanır. Eklem yapıları hakkında genel bilgiler Eklem çeşitlerini (sinartroz, amfiartroz, diartroz) öğrenir. Şinovyal eklemlerin temel yapısını tanımlar. Eklemlerde görülen hareket tiplerini açıklar. Kaslar hakkında genel bilgiler, yüzeyel sırt kasları Kas dokusunun genel özelliklerini öğrenir. Kasların yapısal sınıflandırmasını (iskelet, kalp, düz kas) açıklar. Kasların fonksiyonel gruplarını kavrar. Yüzeyel sırt kaslarının isimlerini ve görevlerini tanır. Üst ve alt ekstremitte kasları Üst ekstremitte kas gruplarını genel hatlarıyla tanır. Alt ekstremitte kas gruplarını öğrenir. Toraks kasları, diyafragma Toraks kaslarının anatomisini ve solunumdaki rollerini açıklar. Diyafragmanın yapısını ve fonksiyonunu öğrenir. Solunum mekanizmasında toraks kaslarının önemini ayırt eder. Ağız boşluğu, dişler, dil, çiğneme kasları, tükürük bezleri Ağız boşluğunun sınırlarını ve yapılarını tanır. Dişlerin tiplerini ve işlevlerini öğrenir. Dilin anatomisini ve fonksiyonlarını açıklar. Çiğneme kaslarının görevlerini tanır. Farinks ve özofagus Farinksin bölümlerini ve görevlerini öğrenir. Farinks ve özofagusun kas yapısını kavrar. Özofagusun komşuluklarını ve klinik önemini öğrenir. Mide anatomisi ve komşulukları Midenin anatomik bölümlerini öğrenir. Midenin komşuluklarını açıklar. İnce bağırsaklar İnce bağırsağın bölümlerini (duodenum, jejunum, ileum) tanır. İnce bağırsağın sindirimdeki rolünü kavrar. Emilim yüzeyini artıran yapıları açıklar (villus, mikrovillus). Kalın bağırsaklar Kalın bağırsağın bölümlerini öğrenir. Kalın bağırsağın sindirim ve emilimdeki fonksiyonlarını açıklar.

		Karaciğer, safra kesesi ve safra yolları	
		Safra kesesinin ve safra yollarının anatomisini öğrenir.	
		Karaciğerin fonksiyonlarını kavrar.	
		Pankreas ve dalak	
		Pankreasın anatomik kısımlarını öğrenir.	
		Pankreasın hem ekzokrin hem endokrin işlevlerini açıklar.	
		Dalak anatomisini ve fonksiyonlarını kavrar.	
		Pankreas ve dalagın klinik açıdan önemini ayırt eder.	
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği	
1 16.09.2025	Anatomiye giriş		
2 23.09.2025	Kemikler hakkında genel bilgiler, üst/alt ekstremitte kemikleri	PY1,P2Y,PY3,PY4,PY5,PY6,PY9,PY10	
3 30.09.2025	Columna vertebralis, costalar, sternum kemikleri	PY1,P2Y,PY3,PY4,PY5,PY6,PY9,PY10	
4 7.10.2025	Eklem yapıları hakkında genel bilgiler	PY1,P2Y,PY3,PY4,PY5,PY6,PY9,PY10	
5 14.10.2025	Kaslar hakkında genel bilgiler, yüzeysel sırt kasları	PY1,P2Y,PY3,PY4,PY5,PY6,PY9,PY10	
6 21.10.2025	Üst ve alt ekstremitte kasları	PY1,P2Y,PY3,PY4,PY5,PY6,PY9,PY10	
7 28.10.2025	Toraks kasları, diyafragma	PY1,P2Y,PY3,PY4,PY5,PY6,PY9,PY10	
8 4.11.2025	Ağız boşluğu, dişler, dil, çiğneme kasları, tükürük bezleri	PY1,PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY9,PY10, PY11	
9	Vize Haftası		
10 18.11.2025	Farinks ve özofagus	PY1,P2Y,PY3,PY4,PY5,PY6,PY9,PY10	
11 25.11.2025	Mide anatomisi ve komşulukları	PY1,P2Y,PY3,PY4,PY5,PY6,PY9,PY10	
12 2.12.2025	İnce bağırsaklar	PY1,P2Y,PY3,PY4,PY5,PY6,PY9,PY10	
13 9.12.2025	Kalın bağırsaklar	PY1,P2Y,PY3,PY4,PY5,PY6,PY9,PY10	
14 16.12.2025	Karaciğer, safra kesesi ve safra yolları	PY1,P2Y,PY3,PY4,PY5,PY6,PY9,PY10	
15 23.12.2025	Pankreas ve dalak	PY1,P2Y,PY3,PY4,PY5,PY6,PY9,PY10	
Değerlendirme	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.		
Örnek Sorular	1. Anatomik pozisyonda bir kişi için "posterior" terimi hangi yönü ifade eder? a. Ön taraf b. Arka taraf c. Orta hat d. Yan taraf 2. Uzun kemiklerin büyümesinde en önemli rolü oynayan yapı aşağıdakilerden hangisidir? a. Diafiz b. Epifiz plağı c. Periost d. Medulla ossium		
Cevap Anahtarı	1. b 2. b		
Kaynak Kitap	- Gray's Anatomy for Students, Richard L. Drake, A. Wayne Vogl, Adam W. M. Mitchell, Elsevier, 2020 - Anatomi Atlası, Prof. Dr. Halis Atademir, Nobel Tıp Kitabevi, 2018.		

	Clinically Oriented Anatomy, Keith L. Moore, Anne M. R. Agur, Arthur F. Dalley, Wolters Kluwer, 2018.
Yardımcı Kaynaklar	Power point sunuları 3D Anatomy Uygulamaları (Visible Body, Complete Anatomy)

BES301 - Fizyoloji

Öğretim Görevlisi	Dr. Öğr. Üyesi Umut BAKKALOĞLU Dr. Öğr. Üyesi Metehan AKÇA Dr. Öğr. Üyesi Lamiye YILDIZ Öğr. Gör. Dr. Muhammet Mustafa YILMAZ
Oda Numarası	Tıp fakültesi fizyoloji anabilim dalı
Ofis saati	Hafta içi günleri 10.00-15.00
E-posta	umut.bakkaloglu@gop.edu.tr metehan.akca@gop.edu.tr lamiye.yildiz@gop.edu.tr seyma.ozsoy@gop.edu.tr muhammet.yilmaz@gop.edu.tr
Dersin Adı	Fizyoloji
Ders Zamanı	Perşembe 13:15-15:00
Derslik	319
Dersin Amacı	Beslenme ve diyetetik öğrencilerine uygun seviyede insan fizyolojisine ilişkin yaşamın devamlılığını sağlayan hücre, doku, organ ve organ sistemlerinin normal işleyişini, birbirleri ile olan ilişkilerini, fizyolojik sınırların dışına çıkılması durumunda oluşan bazı hastalıklarla ilgili temel seviyede bilgilerin ve yeteneklerin kazanılmasıdır.
Konu ve ilgili kazanım	Temel insan fizyolojisi, fizyolojik terimleri, homeostasiyi sağlayan geri bildirim mekanizmalarını açıklayabilir. Hücre organellerini ve dokuların sınıflandırılmasını ve morfolojik özelliklerini açıklayabilir. Periferik sinir sistemini ve merkezi sinir sisteminin işleyiş mekanizmalarını açıklayabilir. Farklı kas türlerini ayırt edebilir, kas fizyolojisini ve mekanik fonksiyonlarını açıklayabilir. Duyu algılayıcıları ve duyu organlarının çalışma mekanizmalarını açıklayabilir. Sinir sisteminin organizasyonunu kavrar ve sinir sistemi elemanlarının fonksiyonlarını açıklayabilir. Kardiyo vasküler sistemin işlevlerini ve fizyolojik mekanizmalarını açıklayabilir. Kan hücrelerini ayırtedebilir ve bağışıklık hücrelerinin fonksiyonlarını açıklayabilir. Solunum sistemini oluşturan organların fonksiyonlarını ve solunum mekanizmasını açıklayabilir. Boşaltım sisteminin fonksiyonlarını açıklayabilir. Sindirim sisteminin süreçlerini ve fonksiyonlarını açıklayabilir. Besin alımı ve metabolizma süreçlerini açıklayabilir.

		Endokrin sistemini ve hormonal etkileşimleri açıklayabilir.	
		Üreme ve embriyonik gelişme süreçlerini açıklayabilir.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	18.09.2025	Fizyolojiye Giriş ve Homeostazi (Öğr. Gör. Dr. Muhammet Mustafa YILMAZ)	PY2, PY7
2	25.09.2025	Hücre Fizyolojisi (Öğr. Gör. Dr. Muhammet Mustafa YILMAZ)	PY2, PY7
3	02.10.2025	Uyarılabilir Dokular -I (Öğr. Gör. Dr. Muhammet Mustafa YILMAZ)	PY2, PY7
4	09.10.2025	Uyarılabilir Dokular –II (Öğr. Gör. Dr. Muhammet Mustafa YILMAZ)	PY2, PY7
5	16.10.2025	Uyarılabilir Dokular –III (Öğr. Gör. Dr. Muhammet Mustafa YILMAZ)	PY2, PY7
6	23.10.2025	Otonom Sinir Sistemi (Öğr. Gör. Dr. Muhammet Mustafa YILMAZ)	PY2, PY7
7	30.10.2025	Merkezi Sinir Sistemi-I (Dr. Öğr. Üyesi Metehan AKÇA)	PY2, PY7
8	06.11.2025	Merkezi Sinir Sistemi-II (Dr. Öğr. Üyesi Metehan AKÇA)	PY2, PY7
9		Vize Haftası	PY2, PY7
10	20.11.2025	Merkezi Sinir Sistemi III (Dr. Öğr. Üyesi Metehan Akça)	PY2, PY7
11	27.11.2025	Merkezi Sinir Sistemi IV (Dr. Öğr. Üyesi Metehan Akça)	PY2, PY7
12	04.12.2025	Merkezi Sinir Sistemi V (Dr. Öğr. Üyesi Metehan Akça)	PY2, PY7
13	11.12.2025	Kan Fziyolojisi I (Dr. Öğr. Üyesi Metehan Akça)	PY2, PY7
14	18.12.2025	Kan Fziyolojisi II (Dr. Öğr. Üyesi Metehan Akça)	PY2, PY7
15	25.12.2025	Kan Fziyolojisi III (Öğr. Gör.Dr. Muhammet Mustafa Yılmaz)	PY2, PY7
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, çoktan seçmeli 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.	
Örnek Sorular		1. I. Dehidratasyon II. Polisitemi III. Anemi Yukarıda verilenlerden hangisi veya hangileri kanın dansitesini artırır? a) Yalnız I b) Yalnız II c) Yalnız III	

	d)I-II e)I-II-III
	2. Refrakter periyodun en uzun olduğu kalp kası alanı hangisidir? a) Atriyum kası b) Ventrikül kası c) Purkinje lifleri d) Sinoatriyal düğüm e) Hiss demeti
Cevap Anahtarı	1.d 2.c
Kaynak Kitap	Ağar E. (Ed.) (2021). İnsan Fizyolojisi. İstanbul Tıp Kitabevleri, İstanbul. Hall JE, ME Hall. (Ed.) (2021). Guyton ve Hall Tıbbi Fizyoloji. (14. baskı), Güneş Tıp Kitabevleri, Ankara. Rhoades RA, Bell DR. (Ed.) (2017). Tıbbi Fizyoloji Klinik Tıbbın Temelleri. (4. baskı), İstanbul Tıp Kitabevleri, İstanbul.

AİİT 101- Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I

Öğretim Üyesi	Öğr. Gör. Sabri ZENGİN
Oda Numarası	405
Ofis Saatleri	Perşembe: 13.00-16.00
E-posta	sabri.zengin@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Salı 13.15-15.00
Derslik	Uzaktan Eğitim
Dersin Amacı	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.
Konu ve ilgili kazanım	Dersin amacı ve kaynakları, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Dersiyle İlgili Temel Kavramlar ve İnkılâpçılık İlkesi Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-I dersinde, Türk İnkılabının oluş nedenlerini, nasıl geliştiğini ve dayandığı ilkelerin anlatılacağını ve tanıtılacağını kavrar. Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi-I dersinde başvurulacak kaynakların neler olduğunu bilir. İnkılâp kavramının ne anlama geldiğini kavrar. Devrim kavramının ne anlama geldiğini bilir. İhtilal kavramını tanımlayabilir. Evrin/Tekâmül kavramlarının ne anlama geldiğini kavrar. İslahat/Reform kavramlarının ne anlama geldiğini bilir. İşyan kavramının ne anlama geldiğini bilir. Darbe kavramını tanımlayabilir. İnkılap hareketlerinin aşamaları hakkında fikir sahibi olur. Türk İnkılabının gelişim safhaları ve özelliklerini açıklayabilir. Atatürk İnkılaplarının oluşmasında ortaya çıkan belirleyici etkenleri açıklayabilir. Cumhuriyet'in altı temel ilkesinden biri olan "İnkılâpçılık" ilkesinin önemini, özelliklerini ve gerekliliğini kavrar. Osmanlıların Gerilemesinin İç Sebepleri 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.
	Osmanlıların Gerilemesinin Dış Sebepleri
	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.
	Çağdaş Dünyanın Temel Kavramları
	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.
	Osmanlı Devleti'nde Yenileşme Hareketleri
	Lale Devri'nde (1718'den sonra) gerçekleştirilen yenileşme hareketlerini açıklayabilir.
	III. Selim zamanında yapılan yenilikleri açıklayabilir.
	II. Mahmut döneminde gerçekleştirilen yenileşme hareketlerini açıklayabilir.
	Osmanlı Devleti'nde Yenileşme Hareketleri
	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.
	Osmanlı Devleti'nin Son Döneminde Fikir Akımları
	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 "Osmanlıcılık" siyasi akımının kapsamını ve hangi koşullarda ortaya çıktığını açıklayabilir.
	II. Meşrutiyet'in ilanından sonra benimsenmeye başlayan "Türkçülük" fikir akımını ve özelliklerini açıklayabilir.
	"Bâtıcılık" fikir akımını ve özellikleri bilir.
	ARA SINAV
	Osmanlı Devleti'nin Yıkılışı
	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.	
		Osmanlı Devleti'nin Yıkılışı	
		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.	
		Millî Mücadele	
		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 savunanların dayanaklarının neler olduğunu değerlendirebilir.	
		Bölgesel kurutuluş mücadelesini savunanlarca kurulan Millî Cemiyetlerin hangileri olduğunu, nerelerde ve hangi amaçlarla kurulduğunu açıklayabilir.	
		Kuva-yı Milliye'nin (Millî Kuvvetler) hangi koşullarda teşekkül ettiğini ve özelliklerini açıklayabilir.	
		Millî Mücadele	
		Mustafa Kemal Paşa'nın Anadolu'ya hangi amaçla gönderildiğini ve Samsun'daki ilk faaliyetlerini kavrar.	
		Kongreler aracılığıyla örgütlenme döneminin başlangıcında yayınlanan Havza Genelgesi, Amasya Tamiminin kapsamını ve önemini açıklayabilir.	
		Erzurum ve Sivas Kongrelerinin kararlarını ve önemini açıklayabilir.	
		Millî Mücadele	
		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 Milli'nin kabulünden sonra ortaya çıkan tepkileri ve İstanbul'un neden işgal edildiğini kavrar.	
		Millî Mücadele	
		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	16.09.2025	Dersin amacı ve kaynakları	PY8, PY10
2	23.09.2025	Dersle ilgili temel kavramlar inkılâpçılık ilkesi. İnkılâp, ihtilal, devrim, evrim/tekâmül, ıslahat/reform, isyan, darbe, Atatürk'ün İnkılâpçılık İlkesi ve Türk İnkılâbının özellikleri	PY8, PY10
3	30.09.2025	Osmanlıların gerilemesinin iç sebepleri. Devlet yönetiminde, eğitimde, ekonomide ve genel ahlakta meydana gelen problemler	PY8, PY10
4	7.10.2025	Osmanlıların gerilemesinin dış sebepleri. Sömürgecilik, Sanayi Devrimi ve emperyalizm, Batılı devletlerin Osmanlı Devleti üzerindeki emelleri, Şark Meselesi, Osmanlı Devleti'ni paylaşma projeleri	PY8, PY10

5	14.10.2025	Çağdaş dünyanın temel kavramları: Aydınlanma, demokrasi, laiklik, milliyetçilik, liberalizm, sosyalizm.	PY8, PY10
6	21.10.2025	Osmanlı devletinde yenileşme hareketleri: Lale Devri, III. Selim ve II. Mahmut Yenilikleri.	PY8, PY10
7	28.10.2025	Osmanlı devletinde yenileşme hareketleri: Tanzimat ve Islahat Dönemi yenilikleri, Yeni Osmanlılar, Meşrutiyet hareketleri.	PY8, PY10
8	4.11.2025	Osmanlı devletinin son dönemindeki fikir akımları: Batıcılık, Osmanlıcılık, İslamcılık, Türkçülük.	PY8, PY10
9		Ara Sınav	PY8, PY10
10	18.11.2025	Osmanlı devletinin yıkılışı Trablusgarp ve Balkan Harpleri, I. Dünya Savaşı, Ermeni meselesi.	PY8, PY10
11	25.11.2025	Osmanlı devletinin yıkılışı: I. Dünya Savaşının Sonu, Mondros Ateşkes Anlaşması, Mondros sonrası işgaller, bölücü faaliyetler.	PY8, PY10
12	2.12.2025	Millî Mücadele: Kurtuluş çareleri, barışçı ve mandacı görüş, bölgesel kurtuluş Mücadelesi, Millî Dernekler, Kuva-yı Milliye.	PY8, PY10
13	9.12.2025	Millî Mücadele: Atatürk'ün Anadolu'ya Çıkışı, kongreler yoluyla örgütlenme ve Millî Mücadelenin birleştirilmesi	PY8, PY10
14	16.12.2025	Millî Mücadele: Mebusan Meclisi, Misak-ı Milli ve İstanbul'un resmen işgali.	PY8, PY10
15	23.12.2025	Millî Mücadele: TBMM'nin açılışı ve Anadolu'nun yönetimini ele alması, TBMM'nin özellikleri.	PY8, PY10
Değerlendirme		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.	
Örnek Sorular		1- Batılı devletler Osmanlı İmparatorluğu'nun iç işlerine karışmak için aşağıdakilerden hangisini dayanak olarak kullanmışlardır? a- Sened-i İttifak'ı b- Veraset Sistemini c- Tımar Sistemini d- Devşirme Kanunu'nu e- Azınlık haklarını 2- İlk posta teşkilatı hangi padişah döneminde oluşturulmuştur? a- III. Selim b- II. Mahmud c- II Abdülhamid d- I. Ahmet e- Abdülmecit 3- Aşağıdakilerden hangisi Osmanlı Devleti'nin ilk anayasasıdır? a- 1908 Anayasası b- 1876 Anayasası (Kanun-u Esasi) c- 1921 Anayasası d- 1922 Anayasası e- 1860 Anayasası 4- “Hâkimiyetin kayıtsız şartsız millette olduğu bir yönetim biçimi” dir. Yukarıdaki boşluğa aşağıdaki kavramlardan hangisi gelmelidir? a- Devletçilik b- Sömürgecilik c- Demokrasi d- Liberalizm e- Sosyalizm 5- II. Abdülhamit döneminde devlet politikası haline getirilen, devletin dağılmasını ve hilafetin nüfuzunu kullanarak dünya siyasetinde güç kazanmanın temel alındığı fikir akımı aşağıdakilerden hangisidir? a- Panislamizm b-Osmanlıcılık c- Pantürkizm d-Turancılık e- Batıcılık	
Cevap Anahtarı		1-e 2-b 3-b 4-c 5-a	

Kaynak Kitap	 Sabri Zengin, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Sonçağ Akademi yay., Ankara 2020, Gözden geçirilmiş 3. Baskı, Sorumlu Olunan Sayfalar: Kitabın başından 154. sayfaya kadar.
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	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.

BES111 - Toplum Bilim

Öğretim Görevlisi	Prof. Dr. Elif Özlem ÖZÇATAL
Oda Numarası	1. Kat: 106
E-posta	elifozlem.ozcatal@gop.edu.tr
Dersin Adı	TOPLUM BİLİM
Ders Zamanı	Çarşamba, 13.15-15.00
Derslik	319
Dersin Amacı	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.
Konu ve ilgili kazanım	Temel Kavramlar; Sosyolojinin tanımı, konusu, diğer disiplinlerle ilişkisi, sosyolojik bakış Toplumbilim (Sosyoloji) disiplini ile ilgili temel kavramları bilir Sosyoloji disiplininin çalışma alanları ve diğer disiplinlerle ilişkisini bilir Sosyolojik bakış nedir, ne kazandırır sorularını açıklayabilir Toplumbilimin Gelişimi- Öncüleri- Çağdaş Kurucuları Sosyoloji biliminin gelişim sürecini etkileyen toplumsal değişimleri açıklayabilir Sosyoloji biliminin gelişimine katkı sağlayan öncü figürlerin bakış açılarını açıklayabilir

	Çağdaş kurucuların toplumla ilgili düşüncelerini ve günümüze kadar gelen etkilerini açıklayabilir
	Günümüz Toplumbilimin Önde Gelen Temsilcileri
	Sosyolojinin günümüzdeki önemli temsilcilerini ve teorilerinin ana hatlarını bilir
	Toplumbilimsel Araştırmaların Yöntem ve Teknikleri
	Sosyolojik bir araştırma sürecini belirleyebilir
	Nicel araştırma yöntemlerinin özelliklerini bilir
	Nitel araştırma yöntemlerinin özelliklerini bilir
	Kültür ve Toplumsallaşma
	Kültür nedir, öğeleri, özellikleri nedir açıklar
	Toplumsallaşma sürecini açıklar
	Kültür ve beslenme arasındaki ilişkiyi açıklar
	Toplum ve Toplumsal Etkileşim
	Geçmişten günümüze toplum tipleri ve temel özelliklerini bilir
	Toplumsal etkileşimin öğelerini bilir
	Toplumsal Değişim - Küreselleşme Süreci ve Etkileri
	Toplumsal değişimi etkileyen faktörleri bilir
	Küreselleşme ve küreselleşmeye yaklaşımları bilir
	Küreselleşmeyi ortaya çıkaran faktörleri bilir
	Küreselleşmenin toplumsal etkilerini açıklar
	Toplumsal Yapı ve Toplumsal Kurumlar 1
	Aile – Din ve Eğitim Kurumu
	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
	Toplumsal Yapı ve Toplumsal Kurumlar 2
	Ekonomi-Siyaset Kurumu
	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

	Toplumsal Tabakalaşma		
	Toplumsal tabakalaşma sistemlerini anlar		
	Toplumsal tabakalaşma ve toplumsal sınıflarla ilgili görüşleri açıklar		
	Küreselleşme ve toplumsal eşitsizlik ile ilişkili görüşleri açıklar		
	Toplumsal Sapma ve Suç		
	Toplumsal sapma ve suç unsurlarını açıklar		
	Toplumsal sapma ve suç konusundaki biyolojik ve psikolojik teorileri bilir		
	Türkiye’de suç olgusunu açıklar		
	Sağlık Kurumu-Sağlık Sosyolojisi		
	Sağlık Sosyolojisinin Gelişimi- Etkileyen Faktörler		
	Sağlık sosyolojisinin tanımını ve çalışma alanlarını açıklar		
	Dünyada ve ülkemizde sağlık sosyolojisinin gelişimini etkileyen faktörleri açıklar		
	Sağlık Kurumu-Sağlık Sosyolojisi		
	Sağlık ve Sağlığa Sosyolojik Yaklaşımlar		
	Sağlığın sosyal tanımlarını bilir		
	Sağlığa farklı sosyolojik yaklaşımları açıklar		
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	17.09.2025	Uyum Haftası	
2	24.09.2025	Temel Kavramlar; Sosyolojinin tanımı, konusu, diğer disiplinlerle ilişkisi, sosyolojik bakış	PY8, PY10
3	1.10.2025	Toplum Bilimin Gelişimi- Öncüleri- Çağdaş Kurucuları	PY8, PY10
4	8.10.2025	Günümüz Toplumbilimin Önde Gelen Temsilcileri	PY8, PY10
5	15.10.2025	Toplumbilimsel Araştırmaların Yöntem ve Teknikleri	PY7, PY8, PY9, PY10
6	22.10.2025	Kültür ve Toplumsallaşma	PY2, PY3, PY4, PY7, PY8
7	29.10.2025	Toplum ve Toplumsal Etkileşim	PY2, PY3, PY4, PY7, PY8
8	5.11.2025	Toplumsal Değişim - Küreselleşme Süreci ve Etkileri	PY2, PY3, PY4, PY7, PY8
9		Vize Haftası	
10	19.11.2025	Toplumsal Yapı ve Toplumsal Kurumlar 1 Ekonomi-Siyaset-Medya Kurumu	PY7, PY10, PY11
11	26.11.2025	Toplumsal Yapı ve Toplumsal Kurumlar 2 Aile – Din ve Eğitim Kurumu	PY7, PY10, PY11
12	3.12.2025	Toplumsal Tabakalaşma	PY7, PY10, PY11
13	10.12.2025	Toplumsal Sapma ve Suç	PY7, PY10, PY11

14	17.12.2025	Sağlık Kurumu-Sağlık Sosyolojisi Sağlık Sosyolojisinin Gelişimi- Etkileyen Faktörler	PY2, PY3, PY8
15	24.12.2025	Sağlık Kurumu-Sağlık Sosyolojisi Sağlık ve Sağlığa Sosyolojik Yaklaşımlar	PY2, PY3, PY8
Değerlendirme		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.	
Örnek Sorular		1. Sosyolojinin sağduyuyla ilişkisini açıklayınız. 2. Modern kentlerin gelişiminin toplumsal yaşama etkilerini belirtiniz. 3. Sağlığın sosyal belirleyicilerini açıklayınız.	
Cevap Anahtarı		Cevap 1: 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 (örneğin aile, komşuluk ilişkileri, kentler vb.), daha önce sıradan insanların sağduyusal 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. Cevap 2: Modern toplumlarda endüstriyel üretimin yaygınlaşması, köyden kente kitlesel bir işgücü göçüne 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. Cevap 3: Sağlığın 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 yaşamları için gerekli olan, sağlıklı beslenme, sağlıklı barınma, giyinme, sağlıklı ulaşım, eğitim gibi tüm ihtiyaçlarının karşılanmasına engel olmaktadır. Üçüncü belirleyici de yaşanan yerleşim yerinin özellikleri ve kültürel yapısıyla ilgili çevresel 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 çevresel faktörler üzerinde doğrudan etkileri bulunmaktadır.
Kaynak Kitap	1. Zencirkıran, M.(2024). Sosyoloji, Bursa:Dora Yayın. 2. Bozkurt, V.(2010). Sosyolojiye Giriş, İstanbul Üniversitesi, Açık ve Uzaktan Eğitim Fakültesi Yayınları. 3. Giddens A.(Edit.). (2019). Sosyoloji Başlangıç Okumaları. (Çev: G. Altaylar). 7.Baskı. Say Yay. İstanbul
Yardımcı Kaynaklar	1. Kasapoğlu A. Sosyolojiye Giriş (2011). Ankara Üniversitesi Uzaktan Eğitim Yayın. Ankara 2. Bauman, Z., May T. (2020). Sosyolojik Düşünmek, Çev: Akın Emre Pilgir. 22. B 3. Durdu, Z. (2014). Sosyolojide Temel Kavramlar ve Kurucu Fikirler, Detay Yayın cılık. Ankara: 4. Dolgun U. (2010). Toplumbilim. İstanbul Üniversitesi Uzaktan Eğitim ve Açık Ö 5. Özcan, M. U. (Edit.).(2022). Sosyolojiye Giriş, Atatürk Üniversitesi, Açıköğretim

BES107 - Mesleki Oryantasyon ve Etik

Öğretim Üyesi	Arş. Gör. Dr. Seda KAYA
Oda Numarası	Sağlık Bilimleri Fakültesi 3. kat
Ofis Saatleri	Cuma 15.15-17.00
E-posta	seda.kaya@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Perşembe 13.15-15-15
Derslik	319
Dersin Amacı	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.

Konu ve İlgili Kazanımlar	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümünü tanıır.		
	Diyetisyenlik mesleğinin gerekliliklerini ve çalışma alanlarını öğrenir.		
	Mesleki örgütlerin görev, yetki ve sorumluluklarını öğrenir.		
	Diyetisyenin meslek etiğini öğrenir		
	Mesleki bilgi kaynaklarını tanımlar.		
	Meslekle iEtik ve deontoloji kavramlarını tanıır.		
	Etik-ahlak-hukuk ilişkisini özetler.		
	Eğitimi sırasında yararlanacağı yönetmelik ve yönergeleri öğrenir.		
	Eğitim süresince göreceği dersler ve içerikleri hakkında bilgi sahibi olur.		
	Diyetisyenlerin çalışma alanları hakkında bilgi sahibi olur.		
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	19.09.2025	Tanışma, ders tanıtımı	PY1
2	26.09.2025	Fakülte, Bölüm ve Anabilim Dalları'nın tanıtımı	PY1, PY8
3	03.10.2025	Ders programının tanıtımı	PY11
4	10.10.2025	Yönetmelikler ve öğrenci sorumluluklarının incelenmesi	PY1
5	17.10.2025	Diyetisyenliğin Tanımı ve Tarihçesi	PY1, PY2,PY7
6	24.10.2025	Diyetisyenlik mesleği ile ilgili uygulamalar	PY1, PY2, PY7
7	31.10.2025	Diyetisyenlik mesleği ile ilgili uygulamalar	PY1, PY10, PY11
8	07.11.2025	Etik ve Deontoloji	PY1, PY7, PY10, PY11
		Vize	
9	21.11.2025	Mesleki etik, sorumluluk, yönetmelik ve standartlar	PY1, PY7, PY10, PY11
10	28.11.2025	Mesleki etik, sorumluluk, yönetmelik ve standartlar	PY1,PY6,PY10, PY11
11	05.12.2025	Ulusal ve Uluslararası Derneklerin Tanıtımı	PY1,PY6,PY10, PY11
12	12.12.2025	Ulusal ve Uluslararası Derneklerin Tanıtımı	PY5, PY6, PY7, PY9
13	19.12.2025	Meslekle İlgili Temel Kaynakların ve Ulaşım Yollarının Tanıtımı	PY5, PY6, PY7, PY9
14	26.12.2025	Meslekle İlgili Temel Kaynakların ve Ulaşım Yollarının Tanıtımı	PY1
Değerlendirme		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	
Örnek Sorular		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? 3) Diyetisyenlerin çalışma alanlarını nelerdir?	
Cevap Anahtarı		1) a	
Kaynak Kitap/lar		Diyetisyenlik Eğitimi ve Meslek Etiği, Tayfur M, Barış O, Baştaş NN, İkinci baskı, Hatiboğlu Basım ve Yayım, Ankara, 2014.	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi		-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-İlkyardım

Öğretim Görevlisi	Dr. Öğr. Üyesi Birgül VURAL
Oda Numarası	Z 29

Ofis saati	Çarşamba 10.00-12.00
E-posta	birgul.vural@gop.edu.tr
Dersin Adı	İLK YARDIM
Ders Zamanı	Salı-15.15-17.00
Derslik	319
Dersin Amacı	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.
Konu ve ilgili kazanım	Genel İlk Yardım Bilgileri
	İlk yardım, Acil tedavi, İlk yardımcının 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
	Hasta/Yaralının ve Olay Yerinin Değerlendirilmesi
	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
	Temel Yaşam Desteği
	Solunum 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
	Boğulmalarda İlk Yardım
	Boğulma tanımını yaparak, boğulma nedenleri bilir
	Boğulmalarda genel belirtiler bilir ve boğulmalarda genel ilk yardım uygulamalarını yapabilir
	Kanamalarda İlk Yardım
	Kanamaların 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
	Tırtıl
	Yaralanmalarda İlk Yardım
	Yaralanın tanımını yapabilir ve yara çeşitlerini sayabilir
	Yaralarda ilk yardım işlemlerini söyler

	Delici göğüs yaralanmalarında ortaya çıkabilecek sorunları açıklayabilir
	Delici göğüs yaralanmalarında ilkyardım işlemlerini uygulayabilir
	Delici karın yaralanmalarında ortaya çıkabilecek sorunları söyleyebilir
	Delici karın yaralanmalarında ilkyardım işlemlerini uygulayabilir
	Kafatası ve omurga yaralanmaları önemini bilir
	Kafatası ve omurga yaralanmalarında belirtiler söyler
	Kafatası ve omurga yaralanmalarında ilkyardım uygulamasını yapabilir
	Yanık, Donma ve Sıcak Çarpmasında İlkyardım
	Yanığın tanımını ve yanık çeşitlerini söyleyebilir
	Yanığın ciddiyetini belirleyen faktörleri sayabilir
	Ateşle meydana gelen yanıkta ilkyardımı uygulayabilir
	Kimyasal madde ile meydana gelen yanıkta ilkyardımı söyleyebilir
	Elektrik çarpması ile meydana gelen yanıkta ilkyardımı uygulayabilir
	Sıcak çarpması belirtileri söyleyebilir
	Sıcak çarpmasında ilkyardım uygulayabilir.
	Donuk belirtilerini söyleyebilir
	Donukta ilkyardım uygulayabilir.
	Kırık, Çıkık ve Burkulmalarda İlkyardım
	Kırık, kırık çeşitleri ve kırığın belirtileri söyler
	Kırığın yol açabileceği durumları söyleyebilir
	Kırıkta ilkyardım uygulamalarını yapabilir
	Çıkık, Kırık ve Burkulmanın aralarındaki farkı açıklayabilir
	Burkulmada ilkyardım uygulamalarını uygulayabilir
	Çıkıkta ilkyardım uygulayabilir
	Kırık çıkık ve burkulmalarda tespit yapabilir
	Bilinç Bozukluklarında İlkyardım
	Bilinç bozukluğu/Bilinç kaybı kavramlarını bilir
	Bilinç kaybı nedenleri ve bilinç bozukluğu belirtileri söyleyebilir
	Bilinç bozukluğu durumunda ilkyardım uygulamasını yapabilir
	Havale nedenleri ve nedenlerine göre havale çeşitleri bilir
	Ateş nedeniyle oluşan havalede ilkyardım uygulamasını yapabilir
	Sara krizinin belirtilerini ve Sara krizinde ilkyardım uygulamasını yapabilir
	Kan şekeri düşüklüğü ve Kan şekeri düşmesinin nedenleri söyler
	Kan şekeri düşmesinde ilkyardım uygulamasını yapabilir
	Göğüste kuvvetli ağrı nedenleri nelerdir
	Göğüs ağrısında ilkyardım uygulamasını yapabilir
	Zehirlenmelerde İlkyardım
	Zehirlenme tanımını yapar ve zehirlenmelerde genel belirtiler söyler
	Sindirim yoluyla zehirlenmede ilkyardım uygulamasını söyler
	Solunum yolu ile zehirlenmelerde ilkyardım nasıl olmalıdır
	Cilt yolu ile zehirlenmelerde ilkyardım nasıl olmalıdır
	Hayvan Isırmalarında İlkyardım
	Hayvan ısırmalarında 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
	Göz, Kulak ve Buruna Yabancı Cisim Kaçmasında İlkyardım
	Göze yabancı cisim kaçmasında ilkyardım uygulamasını yapabilir
	Kulağa yabancı cisim kaçmasında ilkyardım uygulamasını yapabilir
	Buruna yabancı cisim kaçmasında ilkyardım uygulamasını yapabilir
	Hasta/Yaralı Taşıma Teknikleri

		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	16.09.2025	Dersin Tanıtımı- Sunum GENEL İLKYARDIM BİLGİLERİ: 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,PY10
2	23.09.2025	HASTA/YARALININ VE OLAY YERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ: 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,PY10
3	30.09.2025	TEMEL YAŞAM DESTEĞİ: Solunum ve kalp durması nedir? Temel yaşam desteği nedir? 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? Hava yolu tıkanıklığı belirtileri nelerdir? Tam tıkanıklık olan kişilerde Heimlich manevrası nasıl uygulanır? Kısmi tıkanıklık olan kişilerde nasıl ilkyardım uygulanır? BOĞULMALARDA İLKYARDIM: Boğulma nedir, Boğulma nedenleri nelerdir? Boğulmalarda genel belirtiler nelerdir? Boğulmalarda genel ilkyardım işlemleri ne olmalıdır?	PY6,PY7,PY10
	7.10.2025	KANAMALARDA İLKYARDIM: Kanama nedir, Kaç çeşit kanama vardır?	PY6,PY7,PY10

4		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? Şokta ilkyardım uygulamaları nelerdir? Şok pozisyonu nasıl verilir? TRİAJ	
5	14.10.2025	YARALANMALARDA İLK YARDIM: Yara nedir, Kaç çeşit yara vardır? Yaraların ortak belirtileri nelerdir? Yaralanmalarda ilkyardım nasıl olmalıdır? Ciddi yaralanmalar nelerdir? Ciddi yaralanmalarda ilkyardım nasıl olmalıdır? Delici göğüs yaralanmalarında ne gibi sorunlar görülebilir? Delici göğüs yaralanmalarında ilkyardım nasıl olmalıdır? Delici karın yaralanmalarında ne gibi sorunlar olabilir? 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?	PY6,PY7,PY10
6	21.10.2025	YANIK, DONMA VE SICAK ÇARPMASINDA İLK YARDIM: Yanık nedir, Kaç çeşit yanık vardır? Yanığın ciddiyetini belirleyen faktörler nelerdir? Yanıklar nasıl derecelendirilir? Yanığın vücuttaki olumsuz etkileri nelerdir? Isı ile oluşan yanıklarda ilkyardım işlemleri nedir? Kimyasal yanıklarda ilkyardım nasıl olmalıdır? Elektrik yanıklarında ilkyardım nasıl olmalıdır? Sıcak çarpması belirtileri nelerdir? Sıcak çarpmasında ilkyardım nasıl olmalıdır? Sıcak çarpmasında risk grupları var mıdır? Sıcak yaz günlerinde sıcak çarpmasından korunmak için alınması gereken önlemler nelerdir? Donuk belirtileri nelerdir? Donukta ilkyardım nasıl olmalıdır?	PY6,PY7,PY10
	28.10.2025	KIRIK, ÇIKIK VE BURKULMALARDA İLK YARDIM: Kırık nedir, Kaç çeşit kırık vardır, Kırık belirtileri nelerdir? Kırığın yol açabileceği olumsuz durumlar nelerdir? Kırıklarda ilkyardım nasıl olmalıdır?	PY6,PY7,PY10

7		Burkulma nedir, Burkulma belirtileri nelerdir? Burkulmada ilkyardım nasıl olmalıdır? Çıkık nedir, Çıkık belirtileri nelerdir? Çıkıkta ilkyardım nasıl olmalıdır? Kırık çıkık ve burkulmalarda tespit nasıl olmalıdır? Tespit sırasında dikkat edilmesi gereken hususlar nelerdir? Tespit yöntemleri nelerdir?	
8	4.11.2025	BİLİNÇ BOZUKLUKLARINDA İLKYARDIM: Bilinç bozukluğu/Bilinç kaybı nedir? Bilinç kaybı nedenleri nelerdir? Bilinç bozukluğu belirtileri nelerdir? Bilinç bozukluğu durumunda ilkyardım nasıl olmalıdır? Koma pozisyonu (Yarı yüzükoyun-Yan pozisyon) nasıl verilir? Havale nedir, Havale nedenleri nelerdir? Nedenlerine göre havale çeşitleri nelerdir? Ateş nedeniyle oluşan havale nedir? Ateş nedeniyle oluşan havalede ilkyardım nasıl olmalıdır? Sara krizi (Epilepsi) nedir, Sara krizinin belirtileri nelerdir? Sara krizinde ilkyardım nasıl olmalıdır? Kan şekeri düşüklüğü nedir, Kan şekeri düşmesinin nedenleri nelerdir? 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?	PY6,PY7,PY10
9		ARA SINAV	
10	18.11.2025	ZEHİRLENMELERDE İLKYARDIM: 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	PY6,PY7,PY10
	25.11.2025	HAYVAN ISIRMALARINDA İLKYARDIM: Hayvan ısırıklarında ilkyardım nasıl olmalıdır? Arı sokmalarının belirtileri nelerdir? Arı sokmalarında ilkyardım nasıl olmalıdır? Akrep sokmalarının belirtileri nelerdir? Akrep sokmalarında ilkyardım nasıl olmalıdır? Yılan sokmalarının belirtileri nelerdir?	PY6,PY7,PY10

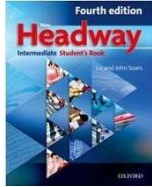
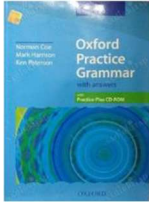
11		Yılan sokmalarında ilkyardım nasıl olmalıdır? Deniz canlıları sokmasında belirtiler nelerdir? Deniz canlıları sokmasında ilkyardım nasıl olmalıdır?	
12	2.12.2025	GÖZ, KULAK VE BURUNA YABANCI CİSİM KAÇMASINDA İLKYARDIM: Göze yabancı cisim kaçmasında ilkyardım nasıl olmalıdır? Kulağa yabancı cisim kaçmasında ilkyardım nasıl olmalıdır? Buruna yabancı cisim kaçmasında ilkyardım nasıl olmalıdır?	PY6,PY7,PY10
13	9.12.2025	HASTA/YARALI TAŞIMA TEKNİKLERİ: Hasta/yaralı taşınmasında genel kurallar nelerdir? Acil taşıma teknikleri nelerdir? Sürüklemeye yöntemleri nelerdir? Araç içindeki yaralıyı taşıma (RENTEK manevrası) Kısa mesafede süratli taşıma teknikleri nelerdir? Sedye üzerine yerleştirme teknikleri nelerdir? Sedye ile taşıma teknikleri nelerdir?	PY6,PY7,PY10
14	16.12.2025	AFAD EĞİTİMİ	PY6,PY7,PY10
Örnek Sorular		1. İlkyardım Nedir? A) Yardım çağırmaktır. B) Olay yerinde ilaç vererek yapılan müdahaledir. C) Hastanedeki hekimler tarafından yapılan ilk müdahaledir. D) Olay yerinde, hastanın durumunun daha da kötüleşmesini engellemek amacıyla ilaçsız olarak yapılan müdahaledir. E) Ambulansta doktor tarafından yapılan müdahaledir. 2. 112'nin aranması sırasında yapılması yanlış olan hangisidir? A) Sakin olunmalıdır B) Sorulan sorulara net cevaplar verilmelidir. C) Kesin yer ve adres bilgileri verilmelidir. D) Telefon hemen kapatılmalıdır. E) Kimin hangi numaradan aradığı bildirilmelidir. 3. Hayat kurtarma zincirinin halkalarından birisi olmayan hangisidir? A) Polise haber verme B) Sağlık kuruluşuna haber verme C) Olay yerinde yapılan Temel Yaşam Desteği D) Ambulans ekiplerince yapılan müdahale E) Hastane acil servislerinde yapılan tedavi 4. Hangisi ilkyardımın öncelikli amaçlarından? A) Hayati tehlikeyi ortadan kaldırmak B) İyileşmeyi kolaylaştırmak C) Yaşamsal fonksiyonların sürdürülmesini sağlamak D) Kazazedenin durumunun kötüleşmesini önlemek E) Hepsi doğrudur. 5. İlkyardımcı kaza yerinin değerlendirilmesinde aşağıdakilerden hangisini yapmalıdır? A) Çevrede etkisini sürdüren bir tehlike olup olmadığını kontrol etmelidir. B) Kendi can güvenliği ile ilgili önlemleri almalıdır. C) Kazazedelere kendisini tanıtmalıdır. D) Olası patlama ve yangın riskine karşı önlem almalıdır E) Hepsi	
Cevap Anahtarı		Cevap 1)d, 2)d ,3)a, 4)e,5)e	

Kaynak Kitap	Ders sunumları
Yardımcı Kaynaklar	- Sağlık Bakanlığı İlk Yardım Kitabı - İlk Yardım – Ferdağ Yıldırım, Saide Faydalı (2016) - İlk Yardım Ve Acil Bakım- Cemil Sözen (2006)

SEC101- Seçmeli Yabancı Dil Dersler I

Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Burçak TÜRK
Oda Numarası	Yabancı Diller Yüksekokulu – 307
E-posta	burcak.turk@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Salı, 8.30-10.00
Derslik	319
Dersin Amacı	Bu ders sonucu öğrenciler İngilizcenin temel yapılarını kullanarak kendilerini ifade edebileceklerdir. Bu ders öğrencilere İngilizce temel yapılarını başlangıç düzeyde (Elementary/ A1) vermeyi amaçlar.
Konu ve İlgili Kazanım	verb to be, subject pronouns Kişi zamirlerini öğrenir ve özneler göre “to be” fiilini yerleştirebilir Kişi zamirlerini kullanarak basit isim cümleleri kurabilir. Günlük diyalog örnekleri verilerek sınıf içi aktivite olanağı sağlanır. Possessive adjectives, object pronouns Kişi zamirleri, iyelik sıfatları, nesne zamirlerinin nasıl kullanıldıklarını kavrar. Aile üyelerinin öğrenimi ile beraber onları tanıtan cümleler kurabilir. “What time is it?” soru kalıbı ve saat ifadeleri Saati sormayı ve cevaplamayı kavrar. The Simple Present Tense I (I / you / we / they) Geniş zamanda I, you, we ve they özneleri ile olumlu cümle yapabilir. Fiil öğrenimini genişleterek daha fazla fiilde cümle kullanmayı deneyimler. Özneleri kullanarak negatif ve yes/ no soru cümleleri oluşturur. “Wh-” questions Soru kelimelerini (What/Where/How vb.) öğrenir ve kelimeleri kullanarak soru oluşturabilir. Present Simple Tense II Geniş zamanda üçüncü tekil şahıs özneleri ile olumlu cümle yapabilir. Özneleri kullanarak negatif ve soru cümleleri oluşturur. Sıklık zarflarını kullanarak cümle kurabilir. Jobs and related verbs Meslekleri ve ilişkili fiilleri öğrenir. Meslekleri içeren metni okuyup metne ait soruları cevaplayabilir. Evin bölümleri ve eşyaların İngilizce karşılıklarını bilir. There is / There are

		There is / are yapısı ile cümle kurmayı kavrar.	
		This/that/these ve those yapıları	
		Bu yapıların nesnelerin konumuna göre ifade edildiğini keşfeder.	
		Bu yapıları cümle içinde kullanır.	
		The Quantifiers	
		Some/any/a lot of yapılarının hangi cümle kalıplarında kullanıldığını öğrenir.	
		Yapıları kullanarak nesnelerin olduklarının miktarını cümle içinde daha net ifade eder.	
		Numbers & Prices	
		Sayıların öğreniminin tamamlanması ile alışveriş diyalogları oluşturur.	
		Can ve can't modal verb	
		Can / can't modal fiiller kullanılarak basit cümleler kurabilir.	
		Kalıbı soru cümlelerinde kullanabilir.	
		Konu ile ilgili alıştırmaları cevaplayabilir.	
		WAS /WERE	
		Was/were ile basit cümleler kurabilir.	
		The Simple Past Tense (Affirmative Sentences)	
		Dili geçmiş zamanın olumlu cümle yapısını öğrenir.	
		Geniş zamanla arasında ki farkı anlar.	
		Geçmiş zamanla oluşturulan metni okuyup sorularını cevaplar.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	16.09.2025	Tanışma, ders tanıtımı	PY6, PY10
2	23.09.2025	verb to be, subject pronouns, possessive adjectives, object pronouns	PY6, PY10
3	30.09.2025	“What time is it?” soru kalıbı ve saat ifadeleri	PY6, PY10
4	07.10.2025	The Simple Present Tense I (I / you / we / they)	PY6, PY10
5	14.10.2025	“Wh-” questions	PY6, PY10
6	21.10.2025	Present Simple Tense II	PY6, PY10
7	28.10.2025	Jobs and related verbs	PY6, PY10
8	04.11.2025	There is / There are	PY6, PY10
9		Ara Sınav	PY6, PY10
10	18.11.2025	This/that/these ve those yapıları	PY6, PY10
11	25.11.2025	The Quantifiers	PY6, PY10
12	02.12.2025	Numbers & Prices	PY6, PY10
13	09.12.2025	Can and can't modal verb	PY6, PY10
14	16.12.2025	Was /Were	PY6, PY10
15	23.12.2025	The Simple Past Tense (Affirmative Sentences)	PY6, PY10

Değerlendirme	Bu dersin değerlendirilmesi, kaynak kitaplar ve ders notları esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalin ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
Örnek Sorular	1.Skyler and Walt _____ married. a) can b) have c) do d) are 2.A: _____ B: No, thank you. I'm just looking. a) Can I help you? b) Have a good day. c) Nice to meet you too. d) Thank goodness. 3.A: _____ Helen come from Greece? B: No, she _____ a) Is/isn't b) Does/does c) Does/doesn't d) Is/doesn't 4.My school has students from Spain, Egypt, ang Japan. It's really _____ a) horrible b) beautiful c) international d) difficult 5. I'm a teacher at university. I _____ English. a) learn b) teach c) live d) earn	
Cevap Anahtarı	1-d 2-a 3-a 4-c 5- b	
Kaynak Kitap	 New Headway Elementary (Fourth Edition) (Oxford University Press) + Student's Book + Workbook + iTools (Digital Teaching Resources)	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	 Oxford Practice Grammar by Norman Coe, Mark Harrison, Ken Paterson (Oxford University Press) English Grammar in Use by Raymond Murhpy (Cambridge University Press)	

BES113-Fiziksel Aktivite ve Sağlık

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Uğur SÖZLÜ		
Oda Numarası	Sbf, 1. Kat		
E-posta	ugur.sozlu@gop.edu.tr		
Ders Zamanı	Cuma 10.30-12.00		
Derslik	SBF 301		
Dersin Amacı	Fiziksel aktivitenin vücut sistemleri üzerindeki etkisini kavramak		
Konu ile ilgili kazanımlar	Enerji sistemlerini bilir		
	Fiziksel aktivite ve kardiyovasküler sistemi bilir		
	Fiziksel aktivite ve pulmoner sistemi bilir		
	Fiziksel aktivite ve kas-iskelet sistemini bilir		
	Fiziksel aktivite ve endokrin sistemi bilir		
	Farklı ortamlarda Fiziksel aktivite ve toparlanmayı bilir		
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	17.09.2025	Tanışma, Ders ile ilgili genel bilgilerin verilmesi	-
2	24.09.2025	Enerji	PY5, PY6, PY7, PY8
3	01.10.2025	Enerji sistemleri	PY5, PY6, PY7, PY8
4	8.10.2025	Fiziksel aktivite ve kardiyovasküler sistem	PY5, PY6, PY7, PY8
5	15.10.2025	Fiziksel aktivite ve pulmoner sistem	PY5, PY6, PY7, PY8
6	22.10.2025	Fiziksel aktivite ve kas-iskelet sistemi	PY5, PY6, PY7, PY8
7	29.10.2025	Resmi tatil	
8	05.11.2025	Toparlanma	PY5, PY6, PY7, PY8
		Vize haftası	
9	19.11.2025	Fiziksel aktivitee bağlı metabolik ve hormonal değişiklikler	PY5, PY6, PY7, PY8
10	26.11.2025	Fiziksel aktivitee bağlı metabolik ve hormonal değişiklikler	PY5, PY6, PY7, PY8
11	03.12.2025	Aerobik eğitimin vücut sistemleri üzerine etkileri	PY5, PY6, PY7, PY8
12	10.12.2025	Anaerobik eğitimin vücut sistemleri üzerine etkileri	PY5, PY6, PY7, PY8
13	17.12.2025	Maksimal aerobik gücü etkileyen faktörler	PY5, PY6, PY7, PY8
14	26.12.2025	Sporda doping ve ergojenik yardım	PY5, PY6, PY7, PY8

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.
Örnek Sorular	1- Aşağıdakilerden hangisi doğada mevcut olan enerji şekillerindendir? I. Kimyasal Enerji II. Mekanik Enerji III. Isı Enerjisi IV. Nükleer Enerji A) Yalnız I-II B) Yalnız I-II-III C) Yalnız II-III-IV D) Hepsi 2- Enerji sistemleri ile ilgili aşağıdaki bilgilerden hangisi yanlıştır? A) ATP-CP (Fosfojen) Sistemi anaerobiktir. B) Oksijenli sistemde ATP üretim kapasitesi sınırlıdır. C) ATP-CP (Fosfojen) Sisteminde enerji üretimi çok kısıtlıdır. D) Laktik asit sisteminde ATP üretimi hızlıdır.
Cevap Anahtarı	1. Sorunun cevabı D 2. Sorunun cevabı B
Kaynak Kitap	Mehmet Ünal, Egzersiz Fizyolojisi (İstanbul: İstanbul Tıp Kitabevleri, 2018)
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Ders notları

2. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları

BES201 - Beslenme İlkeleri I

Öğretim Görevlisi	Dr. Öğr. Üyesi Saniye Sözlü
Oda Numarası	2. kat
Ofis Saatleri	Salı, 13.30-16.30
E-posta	saniye.koyuncu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Pazartesi, 10.30-11.30
Derslik	315
Dersin Amacı	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.
Konu ve ilgili kazanım	Beslenme ve Sağlık Arasındaki İlişki
	Sağlıklı beslenmenin önemini kavrar ve sağlıklı beslenme ilkelerini öğrenir.
	Besin ve besin ögesi kavramlarını öğrenir.
	Besin gruplarını öğrenir.
	Karbonhidratlar

	Karbonhidratların sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini kavrar.
	Karbonhidratların fiziksel ve kimyasal özelliklerini öğrenir.
	Karbonhidratların metabolizması hakkında bilgi sahibi olur.
	Proteinler
	Proteinlerin sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini kavrar.
	Proteinlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini öğrenir.
	Proteinlerin metabolizması hakkında bilgi sahibi olur.
	Yağlar
	Yağların sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini kavrar.
	Yağların fiziksel ve kimyasal özelliklerini öğrenir.
	Yağların metabolizması hakkında bilgi sahibi olur.
	Enerji Metabolizması
	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.
	Su
	Suyun sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini öğrenir.
	Suyun fiziksel ve kimyasal özelliklerini öğrenir.
	Mineraller
	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.
	Yağda Eriyen Vitaminler
	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.
	Suda Eriyen Vitaminler
	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.

Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	15.09.2025	Beslenme ve Sağlık Arasındaki İlişki	P1,P11
2	22.09.2025	Karbonhidratlar I	P1,P2,P3,P9,P10
3	29.09.2025	Karbonhidratlar II	P1,P2,P3,P9,P10
4	06.10.2025	Proteinler	P1,P2,P3,P9,P10
5	13.10.2025	Yağlar I	P1,P2,P3,P9,P10
6	20.10.2025	Yağlar II	P1,P2,P3,P9,P10
7	27.10.2025	Enerji Metabolizması	P1,P2,P3,P9,P10
8	03.11.2025	Enerji Metabolizması	P1,P2,P3,P4,P5,P6,P7,P8,P9
		ARA SINAV	
9	17.11.2025	Su	P1,P2,P3,P9,P10
10	24.11.2025	Mineraller	P1,P2,P3,P9,P10
11	01.12.2025	Mineraller	P1,P2,P3,P9,P10
12	08.12.2025	Yağda Eriyen Vitaminler	P1,P2,P3,P9,P10
13	15.12.2025	Suda Eriyen Vitaminler	P1,P2,P3,P9,P10
14	22.12.2025	Dönem sonu değerlendirme	P1,P2,P3,P9,P10
Değerlendirme		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.	
Örnek Sorular		1. A vitamininin vücut çalışmasındaki işlevleri nelerdir? 2. Enerji harcamasına etki eden etmenler hangisidir? a. Yaş b. Cinsiyet c. Gebelik d. Fiziksel aktivite e. Tüm şıkların hepsi	
Cevap Anahtarı		1. - Gözün değişik durumlarda görmesini sağlar. - Deri ve organları saran koruyucu epitel dokunun bütünlüğü için gereklidir. - Embriyonik gelişimde rol oynar. - Bağışıklık işlevinin sürekliliği için gereklidir. - Kansere karşı koruyucudur. - Demir metabolizması ve tiroid hormonları ile ilişkilidir. 2. e	
Kaynak Kitap		- Prof.Dr.Ayşe Baysal, Genel Beslenme, (Hatiboğlu Yayıncılık, 2018). Bakanlığı, T. S. (2016). - Türkiye Beslenme Rehberi TÜBER 2015. TC Sağlık Bakanlığı Yayın, (1031), 172-217. - Introduction to Human Nutrition.Gibney M, Lanham-New SA, Cassidy A, Vorster HH (Eds). Second edition, Wiley-Blackwell.2009. - Mahan, L.K., Stump, S.E. Krause's Food & Nutrition Therapy. 12th edition, Elsevier, 2010. - Insel P, Ross D, McMahon K, Bernstein M. Nutrition. Jones and Bartlett Learning. Sixth ed. 2017. - Dietary Reference Intakes, Institute of Medicine.	
Yardımcı Kaynaklar		- Power point sunum dosyaları	

BES203 - Beslenme İlkeleri Uygulaması I

Öğretim Görevlisi	Dr. Öğr. Üyesi Saniye Sözlü
Oda Numarası	2. kat
Ofis Saatleri	Salı, 13.30-16.30
E-posta	saniye.koyuncu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Pazartesi 13.15-16.15
Derslik	315
Dersin Amacı	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.
Konu ve ilgili kazanım	Beslenme ve Sağlık Arasındaki İlişki
	Ülkemizdeki ve dünyadaki güncel beslenme rehberleri hakkında bilgi sahibi olur.
	Sağlıklı beslenmeye dayalı beslenme modellerini öğrenir.
	Karbonhidratlar Uygulaması
	Farklı yaş ve cinsiyete göre bireylerin karbonhidrat gereksinimlerini öğrenir.
	Günlük karbonhidrat gereksinmesinin karşılanabileceği besin kaynaklarını ve miktarlarını bilir.
	Proteinler Uygulaması
	Farklı yaş ve cinsiyete göre bireylerin protein gereksinimlerini öğrenir.
	Diyetin protein kalitesinin önemini kavrar. Protein kalitesi değerlendirme yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur.
	Günlük protein gereksinmesinin karşılanabileceği besin kaynaklarını ve miktarlarını bilir.
	Yağlar Uygulaması
	Farklı yaş ve cinsiyete göre bireylerin yağ gereksinimlerini öğrenir.
	Günlük yağ gereksinmesinin karşılanabileceği besin kaynaklarını ve miktarlarını bilir.
	Enerji Metabolizması Uygulaması
	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.
	Su Uygulaması

		Farklı yaş ve cinsiyete göre bireylerin su gereksinmelerini öğrenir.	
		Günlük su gereksinmesinin karşılanabileceği kaynakları bilir.	
		Mineraller Uygulaması	
		Farklı yaş ve cinsiyete göre bireylerin her minerale özgü gereksinmelerini öğrenir.	
		Mineral eksikliğinde, o mineralden zengin menü planlamayı öğrenir.	
		Yağda Eriyen Vitaminler Uygulaması	
		Farklı yaş ve cinsiyete göre bireylerin ayrı ayrı yağda eriyen vitamin gereksinmelerini öğrenir.	
		Vitamin eksikliğinde, o vitaminden zengin menü planlamayı öğrenir.	
		Suda Eriyen Vitaminler Uygulaması	
		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	15.09.2025	Beslenme ve Sağlık Arasındaki İlişki	P1,P11
2	22.09.2025	Karbonhidratlar Uygulaması	P1,P11
3	29.09.2025	Karbonhidratlar Uygulaması	P1,P2,P3,P9,P10
4	06.10.2025	Proteinler Uygulaması	P1,P2,P3,P9,P10
5	13.10.2025	Yağlar Uygulaması	P1,P2,P3,P9,P10
6	20.10.2025	Yağlar Uygulaması	P1,P2,P3,P9,P10
7	27.10.2025	Enerji Metabolizması Uygulaması	P1,P2,P3,P4,P5,P6,P7,P8,P9
8	03.11.2025	Enerji Metabolizması Uygulaması	P1,P2,P3,P9,P10
		ARA SINAV	
9	17.11.2025	Mineral Uygulaması	P1,P2,P3,P9,P10
10	24.11.2025	Mineraller Uygulaması	P1,P2,P3,P9,P10
11	01.12.2025	Yağda Eriyen Vitaminler Uygulaması	P1,P2,P3,P9,P10
12	08.12.2025	Suda Eriyen Vitaminler Uygulaması	P1,P2,P3,P9,P10
13	15.12.2025	Suda Eriyen Vitaminler Uygulaması	P1,P2,P3,P9,P10
14	22.12.2025	Ders değerlendirmesi	P1,P2,P3,P9,P10
Değerlendirme		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.	
Örnek Sorular		1. Protein için güvenilir alım düzeyi hesaplaması kaç aşamada yapılır ve neler göz önünde bulundurulur? 2. B2 vitaminin zengin kaynakları nelerdir?	
Cevap Anahtarı		1. Güvenilir protein alım düzeyi 3 aşamada saptanır:	

	1.1. İyi kaliteli protein için ortalama gereksinimin belirlenmesi, 1.2. Bireysel ayrıcalıklar için ekleme, 1.3. Diyet proteininin kalitesine göre düzeltme yapılması 2. Süt ve ürünleri, zenginleştirilmiş ekmek ve tahıllar, yağsız et, balık, yeşil sebzeler
Kaynak Kitap	- Prof.Dr.Ayşe Baysal, Genel Beslenme, (Hatiboğlu Yayıncılık, 2018). Bakanlık, T. S. (2016). - Türkiye Beslenme Rehberi TÜBER 2015. TC Sağlık Bakanlığı Yayın, (1031), 172-217. - Introduction to Human Nutrition.Gibney M, Lanham-New SA, Cassidy A, Vorster HH (Eds). Second edition, Wiley-Blackwell.2009. - Mahan, L.K., Stump, S.E. Krause's Food & Nutrition Therapy. 12th edition, Elsevier, 2010. - Insel P, Ross D, McMahon K, Bernstein M. Nutrition. Jones and Bartlett Learning. Sixth ed. 2017. - Dietary Reference Intakes, Institute of Medicine.
Yardımcı Kaynaklar	- Power Point sunu dosyaları

BES205 - Besin Kimyası ve Analizleri I

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI
Oda Numarası	109/B
Ofis Saatleri	Perşembe 10.30-12.00
E-posta	kader.tokatli@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Salı 13.15-15.00
Derslik	315
Dersin Amacı	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.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Kolloidal Sistemler
	Gerçek çözelti ve özelliklerini bilir.
	Süspansiyon ve özelliklerini bilir.
	Kolloidal çözelti ve özelliklerini bilir.
	Emülsiyon ve özelliklerini bilir.
	Su
	Su molekülünün yapısı ve özelliklerini kavrar.
	Gıdalarda bulunan suyun çeşitlerini bilir.
	Su aktifliğini kavrar.
	Denge nemi ve izotermelerini bilir.
	Karbonhidratlar
	Karbonhidratların yapıları bilir ve adlandırabilir.
	Monosakkaritleri kavrar.
	İzomeri ve optik rotasyon hakkında bilgi sahibi olur.
	Karbonhidratların reaksiyonlarını bilir.
	Oligosakkaritler hakkında bilgi sahibi olur.
	Polisakkaritler hakkında bilgi sahibi olur.
	Besinsel lifler hakkında bilgi sahibi olur.
	Proteinler
	Proteinlerin organizmadaki önemi ve işlevlerini kavrar.
	Aminoasitleri bilir.

		Aminoasitlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini bilir.			
		Bazı aminoasitlerin temel özellikleri ve işlevlerini kavrar.			
		Peptidler ve yapısal özelliklerini bilir.			
		Proteinlerin yapılarını bilir.			
		Proteinlerin yapısında yer alan interaksiyonlar ve bağlanmaları bilir.			
		Proteinleri sınıflandırabilir.			
		Proteinlerin fiziksel, fizikokimyasal ve kimyasal özelliklerini bilir.			
		Proteinlerin işlevsel özelliklerini bilir.			
		Lipidler			
		Lipidlerin sınıflandırabilir.			
		Lipidlerde oluşan bozulma reaksiyonlarını bilir.			
		Lipidlerde oluşan başlıca tepkimeleri kavrar.			
		Enzimler			
		Enzimlerin önemini bilir.			
		Enzimlerin kimyasal yapısı hakkında bilgi sahibi olur.			
		Enzimlerin sınıflandırılmalarını bilir.			
		Enzim kinetiğini bilir.			
		Enzim hızına etki eden faktörleri kavrar.			
		Pigmentler			
		Pigmentlerin sınıflandırılmalarını bilir.			
		Doğal renk maddeleri hakkında bilgi sahibi olur.			
		Fenolik bileşikler kavrar.			
		Tat Koku Bileşenleri			
		Lezzetin tanımını yapabilir.			
		Gıdalarda doğal olarak bulunan lezzet bileşenlerini bilir.			
		Gıdalarda işlem sırasında oluşan lezzet bileşenlerini bilir.			
Hafta-Tarih		Ders Konuları		İlgili Program Yeterliği	
1	16.09.2025	Dersin tanıtımı			
2	23.09.2025	Kolloid Sistemler		PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11	
3	30.09.2025	Su		PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11	
4	07.10.2025	Karbonhidratlar		PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11	
5	14.10.2025	Karbonhidratlar		PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11	
6	21.10.2025	Proteinler		PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11	
7	28.10.2025	Proteinler		PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11	
8	04.11.2025	Proteinler		PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11	
		Ara sınav			
9	18.11.2025	Lipidler		PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11	
10	25.11.2025	Lipidler		PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11	
11	02.12.2025	Enzimler		PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11	
12	09.12.2025	Enzimler		PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11	
13	16.12.2025	Pigmentler		PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11	
14	23.12.2025	Tat Koku Bileşenleri		PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11	
Değerlendirme		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.
Örnek Sorular	1. Monosakkaritler derişik asit çözeltileri ile ısıtılmaları sonucunda dehidrasyona uğrayarak furan türevleri oluştururlar. Bu olayın sonucunda aldopentozlar, aldoheksoslar ise meydana getirirler. 2. Gıdaların yapısında bulunan sudan hangisi çözücü özelliği gösterir? a. Komşu su b. Yapısal su c. Serbest su d. Bağlı su 3. Aşağıdakilerden hangisi gıdalarda işlem sırasında oluşan lezzet bileşenlerinden değildir? a. Karbonil bileşikler b. Pirolin c. Laktonlar d. Uçucu yağlar 4. Proteinlerin denaturasyonunun sonuçları nelerdir? 5. Enzim aktivitesini etkileyen faktörlerden enzim konsantrasyonunun etkisini açıklayınız.
Cevap Anahtarı	1- Monosakkaritler derişik asit çözeltileri ile ısıtılmaları sonucunda dehidrasyona uğrayarak furan türevleri oluştururlar. Bu olayın sonucunda aldopentozlar furfural, aldoheksoslar ise hidroksimetilfurfural (HMF) meydana getirirler. 2- c-Serbest su 3- d-Uçucu yağlar 4- Proteinlerin denaturasyonunun sonuçları: • Çözünürlüğün azalması • Su bağlama kapasitesinin düşmesi • Biyolojik aktivitenin kaybolması • Proteaz etkisine duyarlılığın artması • Ürüne özgü viskozitenin artması • Kristalize olma özelliğinin kaybolması • Rotasyon ve difüzyon stabilitelerinde oluşan değişiklikler 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.
Kaynak Kitap/lar	Gıda Kimyası, Prof. Dr. İlbelge Saldamlı (2005), Hacettepe, Üniversitesi Yayınları
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Gıda Kimyası, Prof. Dr. Arsan Bilişli (2009), Sidas Yayınları Gıda Kimyası, Prof. Dr. Mehmet Demirci (2019), Kutup Yıldızı Yayınları

BES207 - Besin Kimyası ve Analizleri Uygulaması I

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI
Oda Numarası	109/B
Ofis Saatleri	Perşembe 10.30-12.00

E-posta		kader.tokatli@gop.edu.tr	
Ders Zamanı		Salı 09.30-12.15	
Derslik		Besin Kimyası Laboratuvarı-228	
Dersin Amacı		Besinlerin yapısında bulunan proteinler, karbonhidratlar, yağlar ve enzimler gibi bileşenlerin temel analiz yöntemlerinin uygulanması amaçlanmıştır.	
Konu ve İlgili Kazanımlar	Laboratuvar Tanıtımı-Laboratuvar Çalışmalarında Dikkat Edilecek Hususlar		
	Dersin amaç ve içeriğini bilir.		
	Laboratuvarda kullanılan malzemeleri tanır.		
	Laboratuvarda çalışırken dikkat etmesi gereken hususları bilir.		
	Nem ve Toplam Kuru Madde Tayini		
	Nem ve toplam kuru madde tayini yaparken dikkat edilecek hususları bilir.		
	Hava zorlamalı fırında kurutma yöntemiyle nem ve kuru madde tayini yapabilir.		
	Toplam Mineral Tayini		
	Toplam mineral tayininin nasıl yapıldığını bilir.		
	Toplam mineral madde miktarını belirlemenin önemini kavrar.		
	Suda Çözünür Kuru Madde Tayini		
	Suda çözünür maddenin ne olduğunu bilir.		
	Refraktometrenin çalışma prensibini bilir.		
	Refraktometre ile analiz işlem basamaklarını bilir.		
	Refraktometre ile suda çözünür kuru madde analizi yapabilir.		
	Nişasta Analizleri (Mikroskopik Görüntü-Nişasta Jelleri)		
	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.		
	Nişasta Analizleri (Nişastanın Hidrolizi)		
	Nişastanın hidroliz ürünlerini bilir.		
	Nişastanın hidroliz koşullarını bilir.		
	Nişastanın hidroliz analizini yapabilir.		
	İzoelektrik Nokta		
	Proteinlerin izoelektrik noktalarındaki durumlarını bilir.		
	Proteinlerin farklı pH değerlerindeki davranışlarını kavrar.		
	Enzimatik Olmayan Esmerleşme		
	Enzimatik olmayan esmerleşme reaksiyonlarının mekanizmasını bilir.		
	Enzimatik olmayan esmerleşme reaksiyonunun hızlandığı veya engellendiği şartları tespit edebilir.		
	Enzimatik Aktivite		
	Katalaz enziminin çalışmasını gözlemler.		
	Enzim (Rennin) ve enzim miktarının sütün pıhtılaşması üzerindeki etkisini kavrar.		
	Yağ Tayini		
	Gıdalarda yağ tayininin yapılma nedenlerini bilir.		
	Yağ ekstraksiyonunda kullanılan çözgenlerin özelliklerini bilir.		
	İndirekt metot ile yağ tayini yapabilir.		
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	16.09.2025	Dersin tanıtımı	
2	23.09.2025	Laboratuvar Çalışmalarında Dikkat Edilecek Hususlar	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
3	30.09.2025	Nem ve Toplam Kuru Madde Tayini	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11

4	07.10.2025	Nem ve Toplam Kuru Madde Tayini	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
5	14.10.2025	Toplam Mineral Tayini	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
6	21.10.2025	Suda Çözünür Kuru Madde Tayini	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
7	28.10.2025	Nişasta Analizleri-Mikroskopik Görüntü	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
8	04.11.2025	Nişasta Analizleri-Nişasta Jelleri	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
		Vize haftası	
9	18.11.2025	Nişasta Analizleri-Nişastanın Hidrolizi	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
10	25.11.2025	İzoelektrik Nokta	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
11	02.12.2025	Enzimatik Olmayan Esmerleşme	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
12	09.12.2025	Enzimatik Aktivite	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
13	16.12.2025	Yağ Tayini	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
14	23.12.2025	Dersin Tekrarı-Değerlendirmesi	PY1, PY2, PY3, PY5, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
Değerlendirme		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.	
Örnek Sorular		1. () Kaynakları farklı olsa da tüm nişastaların amiloz içerikleri aynıdır. 2. () Bir bisküvi örneğinin nem ve kuru madde tayini tek bir analizle yapılabilir 3. Refraktometrede okunan yüzde çözünür kuru maddeyedenir. 4. Yağ ve yağ tayini ile ilgili aşağıda yazılanlardan hangisi doğru değildir? A. Yağ çözücülerle bir materyalden yağ ekstrakte edilirken, lipoid adı verilen yağ benzeri bazı bileşiklerde çözünüp ekstrakte olur. B. Gıdaların raf ömrünün belirlenmesinde etkin olarak kullanılan bir kriterdir. C. Yağ ekstraksiyonunda kullanılacak çözügenlerin kaynama noktası mümkün olduğu kadar geniş sınırlar arasında olmalıdır.	

	D. Ankom cihazı ile yapılan yağ tayini indirekt yöntemle verilebilecek bir örnektir.
Cevap Anahtarı	1. (Y) Kaynakları farklı olsa da tüm nişastaların amiloz içerikleri aynıdır. 2. (D) Bir bisküvi örneğinin nem ve kuru madde tayini tek bir analizle yapılabilir 3. Refraktometrede okunan yüzde çözünür kuru maddeye briks denir. 4. Yağ ve yağ tayini ile ilgili aşağıda yazılanlardan hangisi doğru değildir? A. Yağ çözücülerle bir materyalden yağ ekstrakte edilirken, lipoid adı verilen yağ benzeri bazı bileşiklerde çözünüp ekstrakte olur. B. Gıdaların raf ömrünün belirlenmesinde etkin olarak kullanılan bir kriterdir. C. Yağ ekstraksiyonunda kullanılacak çözümlerin kaynama noktası mümkün olduğu kadar geniş sınırlar arasında olmalıdır. D. Ankom cihazı ile yapılan yağ tayini indirekt yöntemle verilebilecek bir örnektir.
Kaynak Kitap/lar	Gıda Analizleri, Prof. Dr. Bekir Cemeroğlu (2010), Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Gıda Analizleri, Doç. Dr. Hasan Yetim (2002), Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ofset Tesisi Gıda Kimyası, Prof. Dr. İlilge Saldamlı (2005), Hacettepe, Üniversitesi Yayınları

BES209- Beslenme Biyokimyası-I

Öğretim Üyesi	Dr Öğretim Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ
Oda Numarası	135/B
Ofis Saatleri	Salı 13:30-16:00
E-posta	elif.delibas@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Çarşamba 09:00-12:00
Derslik	315
Dersin Amacı	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.
Dersin Kazanımları	Konu ve ilgili kazanım Beslenme biyokimyasına giriş Temel kavramlar, bazı tanımlar Canlı, canlıların kimyasal bileşimi Biyomoleküller Su molekülü Metabolizmaya giriş Metabolizma, anabolizma, katabolizma kavramları Ara metabolizma, metabolik yol tipleri, Biyoenjeretik

ATP molekülü
Metabolizmadaki genel kontrol mekanizmaları
Karbonhidratlar
Karbonhidratların görevleri
Karbonhidratların yapısı
Karbonhidratların sınıflandırılması
Karbonhidrat metabolizması
Karbonhidratların sindirimi, emilimi, taşınması
Karbonhidratların metabolik yolları
Karbonhidratların alternatif metabolik yolları
Karbonhidrat metabolizmasının düzenlenmesi
Glukoneogenez
Glikojen metabolizması
Glikojen depo hastalıkları
Kan glikozunun düzenlenmesi
Lipidler
Lipidlerin görevleri
Lipidlerin organizmadaki dağılımı
Lipidlerin sınıflandırılması
Yağ asitleri ve türevleri
Steroidler
Lipid metabolizması
Lipidlerin sindirimi, emilimi
Lipidlerin dokular tarafından kullanımı
Lipid transportu ve Lipoproteinler
Yağ asiti, trigliserit biyosentezi
Kolesterol metabolizması
Lipid metabolizması
Yağ asitlerinin oksidasyonu
Keton cisimleri ve metabolizması
Lipid metabolizma bozuklukları
Serum lipidleri ve hastalıklarla ilişkisi
Lipid düzeylerine diyet bileşenlerinin etkisi
Proteinler
Proteinlerin tanımı
Aminoasitlerin yapısı, sınıflandırılması
Aminoasitlerin fiziksel, kimyasal özellikleri
Peptidler ve proteinlerin yapısı, sınıflandırılması
Proteinlerin işlevleri
Protein metabolizması
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
Protein metabolizması
Aminoasitlerin biyosentezi ve önemi
Protein metabolizmasının düzenlenmesi
Protein metabolizma bozuklukları
Enzimler
Enzimlerin genel özellikleri
Enzimlerin yapıları, isimlendirilmesi
Enzimlerin sınıflandırılması
Enzim aktivitesinin düzenlenmesi
Enzimler
Klinik çalışmalarda enzimlerin önemi
Klinik açıdan anlamlı enzimler

		Nükleik asitler	
		Nükleik asitlerin yapı ve görevleri	
		Nükleozit, Nükleotid, Nükleik asit kavramları	
		DNA (Deoksiribonükleik asit), RNA (Ribonükleik asit)	
		Pürin, Primidin metabolizması	
		Nükleik asitlerin klinik önemi	
		Nükleik asit metabolizma bozuklukları	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	17.09.2025	Beslenme biyokimyasına giriş	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
2	24.09.2025	Metabolizmaya giriş	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
3	1.10.2025	Karbonhidratlar	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
4	8.10.2025	Karbonhidrat metabolizması	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
5	15.10.2025	Karbonhidrat metabolizmasının düzenlenmesi	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
6	22.10.2025	Lipidler	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
7	29.10.2025	Lipid metabolizması	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
8	5.11.2025	Lipid metabolizması	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
		Vize sınavı	
9	19.11.2025	Proteinler	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
10	26.11.2025	Protein metabolizması	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
11	3.12.2025	Protein metabolizması	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
12	10.12.2025	Enzimler	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
13	17.12.2025	Enzimler	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
14	24.12.2025	Nükleik asitler	PY1, PY2, PY3, PY9, PY10
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.	
Örnek Sorular		1) Hangisi biyokimya çalışmaları ile elde edilen bilgilerin uygulama alanı değildir? A) Tıp B) Tarım C) Endüstri D) Çevre sağlığı E) Astronomi 2) Serum glukoz düzeyinin %40 mg'dan düşük olması durumu hipoglisemi olarak tanımlanır. Böyle bir durumda kişide ne tür belirtiler gözlemlenebilir? A) Kilo kaybı B) Sinirlilik C) Baş ağrısı D) Hepsi E) Terleme 3) Aşağıdakilerden hangisi DNA da bulunmaz? A) Guanin B) Urasil C) Deoksiriboz D) Adenin E) Fosfat	
Cevap Anahtarı		Cevap Anahtarı 1) E 2) D 3) B	

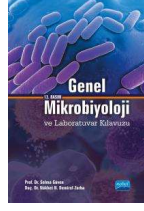
Kaynak Kitap	1. Konukoğlu, D. (2017). Temel ve Klinik Biyokimya : Sağlık Hizmetleri Fakültesi ve Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulları için. Nobel Tıp Kitapevi. 2. Aksoy, M. (2020). Beslenme Biyokimyası, 6. Baskı, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri 3. Gürdöl, F., (2014). Mum Işığında Yemek 'Beslenmenin Biyokimyası', 1. Baskı, Nobel Tıp Kitabevleri
Yardımcı Kaynaklar	1. Modern Nutrition in Health and Disease, M.E. Shils 2. Metabolic Regulation, A Human Perspective, K.N. Frayn 3. Lippincott Biyokimya 4. Biochemical, Physiological and Molecular Aspects of Human Nutrition, M.H. Stipanuk, M.A. Caudill

BES211-Genel Mikrobiyoloji

Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Sevim Zeynep Bekler
Oda Numarası	TMYO, 2.Kat
Ofis Saatleri	Salı: 15.15 – 17.00
E-posta	zeynep.yurudur@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Perşembe: 08.15 – 12.00
Derslik	315
Dersin Amacı	Mikrobiyoloji bilimin başlangıçtan günümüze gelişimi, mikroorganizmaların sınıflandırılması, bakteri, küf, maya ve virüslerin genel özellikleri, bakterilerin üremelerine etki eden faktörler, sterilizasyon ve dezenfeksiyon yöntemleri, antibiyotik etki ve temel immünoloji konularının, ayrıca mikrobiyoloji laboratuvarında kullanılan araç ve gereçler, besiyeri hazırlama ve mikroskopik inceleme yapma konularının öğretilmesi amaçlanmaktadır.
Konu ve İlgili Kazanım	Mikrobiyolojiye Giriş Mikrobiyoloji bilimin tarihsel gelişimini öğrenir. Mikroorganizma terimi tanımlar. Mikrobiyolojinin önemini tanımlar. Mikroorganizmaların sınıflandırılması Prokaryotik terimini tanımlar. Ökaryotik terimini tanımlar. Prokaryotik ve ökaryotik hücre bileşenlerini ve hareketlerini karşılaştırır. Bakterilerin Morfolojileri ve Üreme Bakterilerin yapısını tanımlar. Bakterilerin metabolizmasını bilir. Bakterilerin genetik özelliklerini bilir. Bakterilerin çoğalma şartları hakkında bilgi sahibi olur. Bakterilerin çoğalma yöntemlerini bilir. Önemli Bakteriler ve Konak Savunmaları Gıdalarda önemli bakterileri bilir. Enfeksiyonlarda önemli bakterileri bilir. Konak-parazit ilişkisini tanımlar. Konak savunmalarının ilkelerini bilir. Antibakteriyel İlaçlar Antibakteriyel ilaçların etki mekanizmaları hakkında bilgi sahibidir.

		Antibakteriyel ilaçlar ve direnç mekanizmaları hakkında bilgi sahibidir.	
		Virüslerin Yapısı ve Çoğalması	
		Virüslerin yapısını tanımlar.	
		Virüslerin çoğalma yöntemi ve şartları hakkında bilgi sahibidir.	
		Önemli Virüsler, Konak Savunmaları ve Antiviral İlaçlar	
		Yaygın virüsleri ve bulaşma yollarını bilir.	
		Virüsler için konak savunmaları hakkında bilgi sahibidir.	
		Antiviral ilaçlar hakkında bilgi sahibidir.	
		Mantarlar (Küfler) ve Parazitler	
		Küfler ve parazitlerin yapısı hakkında bilgi sahibidir.	
		Küfler ve parazitlerin çoğalma yöntemleri ve şartlarını bilir.	
		Önemli Küfler ve parazitler hakkında bilgi sahibidir.	
		Sterilizasyon ve Dezenfeksiyon	
		Sterilizasyon, dezenfeksiyon ve antiseptiği tanımlar.	
		Sterilizasyon, dezenfeksiyon ilkelerini bilir.	
		Kimyasal maddeler ve fiziksel ajanlar hakkında bilgi sahibidir.	
		Aseptik teknik hakkında bilgi sahibidir.	
		Mikroorganizmaların Belirlenmesi ve Geliştirilmesi	
		Mikroskop çeşitlerini bilir.	
		Laboratuvar kurallarını tanımlar.	
		Mikroorganizmaların Belirlenmesi ve Geliştirilmesi	
		Besiyerileri sınıflandırabilir.	
		Besiyerilerin temel bileşenleri hakkında bilgi sahibidir.	
		Besiyeri hazırlayabilir.	
		Mikroorganizmaların Belirlenmesi ve Geliştirilmesi	
		Boyama yöntemlerini bilir.	
		Saf kültür tekniklerini bilir.	
		Mikrobiyolojik sayım yöntemlerini bilir.	
		Bağışıklık Sistemine Genel Bakış	
		Bağışıklık mekanizmasını tanımlar.	
		Bağışıklık çeşitleri hakkında bilgi sahibidir.	
		Antijen ve antikor tanımlarını yapabilir.	
		Bağışıklık Sistemine Genel Bakış	
		Alerji tanımını yapar ve mekanizmasını açıklayabilir.	
		İmmün yetmezlik hakkında bilgi sahibidir.	
Hafta	Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	18.09.2025	Mikrobiyolojiye Giriş	PY1, PY2, PY9, PY10
2	25.09.2025	Mikroorganizmaların sınıflandırılması	PY1, PY2, PY9, PY10
3	02.10.2025	Bakterilerin Morfolojileri ve Üreme	PY1, PY2, PY9, PY10
4	09.10.2025	Önemli Bakteriler ve Konak Savunmaları	PY1, PY2, PY9, PY10
5	16.10.2025	Antibakteriyel İlaçlar	PY1, PY2, PY9, PY10
6	23.10.2025	Virüslerin Yapısı ve Çoğalması	PY1, PY2, PY9, PY10
7	30.10.2025	Önemli Virüsler, Konak Savunmaları ve Antiviral	PY1, PY2, PY9, PY10
8	06.11.2025	Mantarlar (Küfler) ve Parazitler	PY1, PY2, PY9, PY10
		Ara Sınav	%40
9	20.11.2025	Sterilizasyon ve Dezenfeksiyon	PY1, PY2, PY9, PY10
10	27.11.2025	Mikroorganizmaların Belirlenmesi ve Geliştirilmesi	PY1, PY2, PY9, PY10
11	04.12.2025	Mikroorganizmaların Belirlenmesi ve Geliştirilmesi	PY1, PY2, PY9, PY10
12	11.12.2025	Mikroorganizmaların Belirlenmesi ve Geliştirilmesi	PY1, PY2, PY9, PY10

13	18.12.2025	Bağıışıklık Sistemine Genel Bakış	PY1, PY2, PY9, PY10
14	25.12.2025	Bağıışıklık Sistemine Genel Bakış	PY1, PY2, PY9, PY10
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütölen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli bir vize, bir ödevlendirme ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 final ve ödevin ise toplamda % 60'tır. Gecme notu 100 üzerinden 60'tır.	
Örnek Sorular		S.1) Bakteri hücresinde bulunan kapsölün varlığı aşağıdakilerin hangisinde etkilidir? A) Hareketi arttırmakta B) Enfeksiyon etkinliğini artırmada C) Gram boyamada D) Çoğalmada E) Algılamada S.2) I. Hava II. Nem III. pH IV. Ozmotik basınç V. Sıcaklık Bakterilerin gelişimine etki eden faktörler yukarıdakilerden hangisidir? A) I ve II B) II, III ve IV C) I, II, III D) Hepsi E) II ve IV S.3) Aşağıdakilerden hangisi besiyerinin sterilizasyonunda kullanılır? A) Soğutma B) Eküvyon C) Benmarj D) Otoklav E) Santrifüj S.4) T lenfositleri hangi organda olgunlaşır? A) Kemik iliğı B) Timus	

Cevap Anahtarı	1-B, 2-D, 3-D, 4-B
Kaynak Kitap	  Levinson - Tıbbi Mikrobiyoloji ve İmmünoloji, Warren Levinson, Peter Chin- Hong, Elizabeth A. Joyce, Jesse Nussbaum, Brian Schwartz, Güneş Tıp Kitabevleri, 2022. Genel Mikrobiyoloji ve Laboratuvar Kılavuzu, Selma Güven, Nükhet N. Demirel Zorba, Nobel Akademik Yayıncılık, 2023.
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	- Ankara Üniversitesi Açık Ders Malzemeleri, GDM 203 Genel Mikrobiyoloji, Doç. Dr. Pınar ŞANLIBABA ders notları - Ankara Üniversitesi Açık Ders Malzemeleri, İmmunoloji-1, Prof.Dr. Ümit Ölmez Ders Notları - Anonymous 2005, Merck Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları, Editör: Prof. Dr. Kadir HALKMAN, Başak Matbaacılık, Ankara, ISBN: 9750037308 - Brock Mikroorganizmaların Biyolojisi, (Ed: Madigan, M. T., Martinko, J. M.), Çeviri Editörü: Çökmüş, C., Onbirinci Baskıdan Çeviri, Palme Yayınevi, Ankara, 2010, ISBN: 9786055829629

BES213- Demografik Yapı ve Sağlık

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Tuba KARABEY
Oda Numarası	3941
Ofis Saatleri	Çarşamba, 11.00-12.00
E-posta	tuba.karabey@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Cuma, 13.15-15.00
Derslik	315
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğrencilerinin demografi ile ilgili kavramları ve nüfustaki değişimleri incelemek, nüfusun sosyal ve ekonomik etkilerini tartışmak, nüfus ve sağlık kavramları arasındaki ilişkiyi değerlendirmektir.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Demografi kavramı ve veri kaynakları
	Nüfus biliminin tanımını yapabilir.
	Nüfus yoğunluğu kavramını bilir.
	Demografi türlerini sayabilir.
	Demografideki veri kaynaklarını sıralayabilir.
	Demografi, sağlık ve beslenme ilişkisi
	Sağlık ve demografi ilişkisine örnekler verebilir.
	Sağlık sorunlarına nüfusun etkisini söyleyebilir.
	Sağlık sorunlarının zaman içerisindeki değişimlerini bilir.
	Demografi ile ilgili modeller
	Demografik dönüşüm teorisinin genel özelliklerini bilir.
	Demografik dönüşüm teorisinin aşamalarını sıralayabilir.
	Demografik dönüşüm teorisi eleştirilerini söyleyebilir.
	Türkiye'nin demografik dönüşümünü yorumlayabilir.
	Demografik dönüşüm için ülkelerden örnekler araştırabilir.
	Nüfus yapısı ve kuramlar
	Temel grafik türlerini ayırt edebilir.
	Nüfus grafiklerini yorumlayabilir.
	Nüfus piramitlerini yorumlayabilir.
	Nüfus piramitlerini karşılaştırabilir.
	Demografik göstergeler I

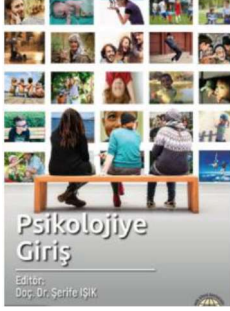
	Demografide kullanılan temel istatistiksel terimleri tanıtır.			
	Prevalans ve insidans kavramlarını bilir.			
	Hız, oran, orantı kavramlarını bilir.			
	Rölatif riskin ne olduğunu bilir.			
	Demografik göstergeler II			
	Mortalite indekslerini sıralayabilir.			
	Morbidite indekslerini sıralayabilir.			
	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.			
	Kişiye 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.				
Korumak için alınacak demografik önlemleri söyleyebilir.				
Güncel nüfus sorunları II				
Kanser türlerini, epidemiyolojisini sıralayabilir.				
Demografik özellikler göre kanser hastalıklarını yorumlayabilir.				
Korumak için alınacak demografik önlemleri söyleyebilir.				
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği	
1		19.09.2025	Oryantasyon haftası	
2		26.09.2025	Demografi kavramı ve veri kaynakları	PY1, PY2, PY3, PY7, PY8
3		03.10.2025	Demografi, sağlık ve beslenme ilişkisi	PY1, PY2, PY3, PY7, PY8, PY10
4		10.10.2025	Demografi ile ilgili modeller	PY1, PY2, PY3, PY7, PY8
5		17.10.2025	Demografik göstergeler I	PY2, PY3, PY7, PY8
6		24.10.2025	Demografik göstergeler II	PY2, PY3, PY7, PY8
7		31.10.2025	Aile Planlaması	PY2, PY3, PY7, PY8
8	07.11.2025	Nüfus yoğunluğu ve dağılımı	PY2, PY3, PY7, PY8	
		Vize Haftası		
9	21.11.2025	Nüfus yapısı ve kuramlar	PY1, PY2, PY3, PY7, PY8	
10	28.11.2025	Türkiye'nin nüfus yapısı	PY2, PY3, PY7, PY8	

11	05.12.2025	Türkiye'nin nüfus politikaları	PY2, PY3, PY7, PY11
12	12.12.2025	Nüfus hareketleri	PY2, PY3, PY7, PY8
13	19.12.2025	Güncel nüfus sorunları I	PY2, PY3, PY7, PY8
14	26.12.2025	Güncel nüfus sorunları II	PY2, PY3, PY7, PY8
Değerlendirme		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.	
Örnek Sorular		1. Beslenme, yoksulluk, nüfus ve çevre ilişkisi ile ilgili olarak aşağıda verilen ifadelerden hangisi yanlıştır? 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. 2. Belirli bir bölgede belirli bir zaman kesitinde mevcut vaka sayısının bölgedeki risk altındaki kişi sayısına oranı aşağıdaki kavramlardan hangisi için uygun olur? a) İnsidans b) Prevelans c) Fatalite hızı d) Atfedilen risk e) Rölatif risk 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. a) Kaba ölüm hızı b) Fatalite oranı c) Nedene özel ölüm hızı d) Çocuk kadın oranı e) perinatal ölüm hızı	
Cevap Anahtarı		1.e 2.b 3.d	
Kaynak Kitap/lar		Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırma Raporu, 2018 Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD) https://data.oecd.org/pop/population.htm Türkiye Sağlık Göstergeleri https://www.sbb.gov.tr/saglik-gostergeleri/ Baltacı, A. (2020). <i>Sağlık Hizmetlerinde Stratejik Planlama</i>. SAGE Matbaacılık. Pol, L. G., & Thomas, R. K. (2001). <i>The demography of health and health care</i>. Springer Science & Business Media. Hoque, N., McGehee, M. A., & Bradshaw, B. S. (2013). <i>Applied demography and public health</i>. New York: Springer. Siegel, J. S., & Olshansky, S. J. (2012). <i>The demography and epidemiology of human health and aging</i> (Vol. 1277). New York: Springer.	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi		Enstitüsü, H. Ü. N. E. (2021). 2018 Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması İleri Analiz Çalışması. Aydemir, İ., & Yaşar, M. E. (2020). Demografik Değişim Kuramının Sağlık, Hastalık Ve Sağlık Harcamaları Üzerindeki Etkisine İlişkin Literatür Değerlendirmesi. <i>Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi</i>, 8(15), 102- 116. Kiliç, C., & Ünzüle, K. U. R. T. (2020). Kentleşmenin Sağlık Harcamaları Üzerindeki Etkisi: Türkiye İçin Ardl Sınır Testi Yaklaşımı. <i>Kafkas Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi</i>, 11(21), 290-305. Altuntaş, M., & Özyurt, M. (2020). Kentleşme ve Sağlık Harcamaları: Türkiye Üzerine Ekonometrik Bir Çalışma. <i>Kafkas Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi</i>, 11(22), 891-915..	

BES215-Psikoloji

Öğretim Görevlisi	Dr. Öğr. Üyesi Burak ŞİRİN
Oda Numarası	1.kat
Ofis saati	08.00-17.00 (Pazartesi- Salı- Çarşamba)
E-posta	burak.sirin@gop.edu.tr
Dersin Adı	Psikoloji
Ders Zamanı	Çarşamba, 13.15-15.00
Derslik	315
Dersin Amacı	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.
Konu ve ilgili kazanım	Psikoloji biliminin doğası Psikolojinin tarihsel temellerini bilir Psikolojinin çalışma alanlarını bilir Psikolojide yaklaşımlar ve araştırma yöntemleri Araştırma sürecini tanımlayabilir Psikolojide kullanılan araştırma yöntemlerini bilir Duyum ve algılama Duyusal süreçlerin doğasını kavrar Algı kavramını tanımlar Öğrenme Öğrenmenin tanımını bilir Öğrenme kavramlarını açıklar Bellek Bilginin nasıl depolandığını açıklar Bellekle ilgili kavramları tanımlar Motivasyon Motivasyonun biyolojik temellerini bilir Motivasyonu açıklayan temel kuramları bilir Heyecan Heyecanın ne olduğunu bilir Heyecanların fizyolojisini bilir Yaşam Boyu Gelişim Gelişimin ne olduğunu bilir Yaşam boyu gelişimin özelliklerini bilir Kişilik Kişiliğin tanımını bilir Temel kişilik kuramlarını bilir Psikolojik bozukluklar Psikolojik bozukluk kavramını bilir Temel psikolojik bozuklukları bilir Sosyal psikoloji Sosyal psikolojiyi tanımlar Sosyal psikolojinin çalışma alanlarını bilir Stres, başa çıkma ve sağlık Stresin ne olduğunu ve stres kaynaklarını bilir Stresin sağlığımız üzerindeki etkilerini bilir Pozitif psikoloji Pozitif psikolojinin ne olduğunu bilir Pozitif psikolojinin çalışma alanlarını bilir Sağlık psikolojisi Psikolojinin sağlık üzerindeki etkilerini bilir

		Psikoloji ve beslenme sağlığı arasındaki temel ilişkiyi bilir	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	17.09.2025	Psikoloji biliminin doğası	PY8, PY10
2	24.09.2025	Psikolojide yaklaşımlar ve araştırma yöntemleri	PY8, PY10
3	1.10.2025	Duyum ve algılama	PY8, PY10
4	8.10.2025	Öğrenme	PY8, PY10
5	15.10.2025	Bellek	PY8, PY10
6	22.10.2025	Motivasyon	PY8, PY10
7	29.10.2025	Heyecan	PY8, PY10
8	5.11.2025	Yaşam Boyu Gelişim	PY8, PY10
9		Vize Haftası	
10	19.11.2025	Kişilik	PY8, PY10
11	26.11.2025	Psikolojik bozukluklar	PY8, PY10
12	3.12.2025	Sosyal psikoloji	PY8, PY10
13	10.12.2025	Stres, başa çıkma ve sağlık	PY8, PY10
14	17.12.2025	Pozitif psikoloji	PY8, PY10
15	24.12.2025	Sağlık psikolojisi	PY8, PY10
Değerlendirme		Bu dersin değeriendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütölen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak çoktan seçmeli sorulardan oluşarı bir vize ve bir final sınavı aracılığıyla yapılacaktır. Vize sınavının ortalamaya katkısı % 40 final sınavının ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
Örnek Sorular		1- Psikolojinin döllenmeden ölüme kadar yaşa bağlı olarak görölen davranış değışikliklerini 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 değildir? a) Doyurucu davranış b) Yoksunluk c) Yarışma d) Öğrenme e) Kişilik Testleri	

	3- Aşağıdakilerden hangisi algıyı etkileyen faktörlerden değildir? a) Öğrenme b) Dikkat c) Hazırlayıcı kurulum d) Konuşma e) Gütü
Cevap Anahtarı	1) E, 2) C, 3) D
Kaynak Kitap	 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.
Yardımcı Kaynaklar	Power point sunuları Cüceloğlu, D. (2016). İnsan ve Davranışı. Remzi Kitabevi.

BES219 Sağlıklı Besin Seçimi

Öğretim Görevlisi	Dr.Öğr.Üyesi Nildem KIZILASLAN
Oda Numarası	Z-31
E-posta	nildem.kizilaslan @ gop.edu.tr
Dersin Adı	Sağlıklı Besin Seçimi
Ders Zamanı	Çarşamba 15.15
Derslik	315
Dersin Amacı	Besin seçimini etkileyen etmenleri (demografik, fiziksel, ekonomik, psikolojik ve biyolojik) ve bireyleri doğru besin seçimine yönleltecek modelleri öğretmesidir.
Konu ve ilgili kazanım	Yeterli ve Dengeli Beslenmede Besin Seçiminin Önemi Yeterli ve dengeli beslenmede besin seçiminin önemini kavrar. Bireyleri besin seçiminde sağlıklı seçimler yapabilmesi için geliştirilen modelleri anlar ve yorumlar. Besin Seçimini Etkileyen Biyolojik Etmenler, İştah Mekanizması ve Besin Seçimi Besin seçiminde etkili olan açlık, lezzet ve iştah mekanizmalarını öğrenir ve aralarındaki etkileşimi kavrar. İnsanların Tat Algıları ve Besin Seçimi (Şekerli, Tuzlu, Ekşi ve Acı Tatları-Besin Seçimi), Genetik Tat Markerları Besin seçiminde etkili olan tat markerlarını kavrar. Besin Seçimini Etkileyen Ekonomik Etmenler

	Besin seçiminde etkili olan maliyet, fiyat, besine ulaşılabilirlik vb. etmenleri kavrar ve yorumlar.		
	Besin Seçimini Etkileyen Fiziksel Etmenler		
	Besin seçiminde etkili olan ulaşılabilirlik, eğitim, yemek pişirme becerisi, zaman vb. etmenleri kavrar ve yorumlar.		
	Besin Seçimini Etkileyen Sosyal Etmenler		
	Besin seçiminde etkili olan kültür, aile, arkadaşlar, öğün düzeni vb. etmenleri kavrar ve yorumlar.		
	Besin Seçimini Etkileyen Psikolojik Etmenler		
	Besin seçiminde etkili olan duygu durumu, stres, suçluluk vb. etmenleri kavrar ve yorumlar.		
	Besin Neofibisi		
	Bireylerin yeni besinleri tüketmeye karşı isteksizliğinin nedenlerini kavrar.		
	Bireylerin farklı tatlara ve besinlerin kıvamlarına karşı hassasiyetinin nedenlerini kavrar.		
	Çocuklarda Besin Seçimi		
	Çocuklarda besin seçimini etkileyen faktörleri kavrar.		
	Beslenme bilgisi ile besin seçimi-sağlık ilişkisini yorumlar.		
	Obezitede Besin Seçimi ve Lezzet		
	Besin seçiminin obezite ve hastalıklar ile ilişkisini kavrar.		
	Hedonik Açlık		
	Hedonik açlık terimini kavrar.		
	Kronik hastalıklarla ilişkisini bilir.		
	Besin Seçimi ve Yeme Bozuklukları		
	Yeme bozukluklarını kavrar.		
	Besin seçiminde nelere dikkat etmesi gerektiğini bilir.		
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	17.09.2025	Yeterli ve Dengeli Beslenmede Besin Seçiminin Önemi	PY1,PY2
2	24.09.2025	Besin Seçimini Etkileyen Biyolojik Etmenler, İştah Mekanizması ve Besin Seçimi	PY1,PY2,PY10
4	01.10.2025	İnsanların Tat Algıları ve Besin Seçimi (Şekerli, Tuzlu, Ekşi Ve Acı Tatları- Besin Seçimi), Genetik Tat Markerları	PY1,PY2,PY10
5	08.10.2025	Besin Seçimini Etkileyen Ekonomik Etmenler	PY1,PY2,PY8
6	15.10.2025	Besin Seçimini Etkileyen Fiziksel Etmenler	PY1,PY2,PY8
7	22.10.2025	Besin Seçimini Etkileyen Sosyal Etmenler	PY1,PY2,PY8
8	29.10.2025	Besin Seçimini Etkileyen Psikolojik Etmenler	PY1,PY2,PY8
9	05.11.2025	Besin Seçimini Etkileyen Psikolojik Etmenler	PY1,PY2,PY8
10		Vize Sınavı	-
11	19.11.2025	Besin Neofibisi	PY1,PY2,PY3,PY10
11	26.11.2025	Çocuklarda Besin Seçimi	PY1,PY2,PY4
12	03.12.2025	Obezitede Besin Seçimi ve Lezzet	PY1,PY2,PY9,PY10
13	10.12.2025	Hedonik Açlık	PY1,PY2, PY10
14	17.12.2025	Besin Seçimi ve Yeme Bozuklukları	PY1,PY2,PY9
15	24.12.2025	Besin Seçimi ve Yeme Bozuklukları	PY1,PY2,PY9
Değerlendirme		Sınavlar kaynak kitaplar ve derste anlatılan konular esas alınarak hazırlanacak ve vize sınavı (%40), final sınavı (%60) olarak değerlendirilecektir.	
Örnek Sorular		1-Besin seçiminde etkili olan etmenleri yazınız. 2-Besin neofibisini açıklayınız.	
Cevap Anahtarı		1- Biyolojik, ekonomik, fiziksel, sosyal, psikolojik etmenlerdir. 2- Besin neofobisi yeni besinleri tüketmeye karşı isteksizlik, farklı tatlara ve besinlerin kıvamlarına karşı hassasiyet olarak tanımlanmaktadır.	
Kaynak Kitap		1-Baysal A, Beslenme, 12.baskı, Hatiboğlu Basım ve Yayım, 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
Yardımcı Kaynaklar	Türkiye Beslenme Rehberi TÜBER 2015, T.C. Sağlık Bakanlığı Yayın No: 1031 , Ankara 2016

BES217-Mesleki İngilizce

Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Mert Güçlü
Oda Numarası	Yabancı Diller Yüksekokulu, 5 nolu oda
Ofis Saatleri	Pazartesi 15.00-16.00
E-posta	mert.guclu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Salı 15:00-16:45
Derslik	315
Dersin Amacı	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.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Hafta 1-2: Beslenme ve Diyetetik Alanının Tanıtımı
	Konu: Beslenme ve Diyetetik: Temel Kavramlar ve Mesleki İngilizce Becerileri
	Kazanımlar:
	Beslenme ve diyetetik kavramlarına giriş yapma.
	Hafta 3-4: Diyetisyen ve Beslenme Uzmanı
	Konu: Mesleki Görevler, Çalışma Alanları ve Profesyonel Profil
	Kazanımlar:
	Diyetisyen ve beslenme uzmanlarının mesleki görevlerini ve çalışma alanlarını anlama.
	Bir diyetisyen veya beslenme uzmanının profesyonel profilini oluşturabilme.
	Hafta 5-6: İnsan Vücudu Temelleri ve Terimler
	Konu: İnsan Vücudu Temelleri ve İngilizce Terimler
	Kazanımlar:
	İnsan vücudunun temel yapısını, boşluklarını ve İngilizce terimlerini anlama.
	Hafta 7-8: İnsan Vücudu Sistemleri ve Terimler
	Konu: İnsan Vücudu Sistemleri, Organlar ve İngilizce Terimler
	Kazanımlar:
	İnsan vücudu sistemlerini, organlarını ve ilgili İngilizce terimleri öğrenme.
	Hafta 9-10: Sindirim Sistemi, İşleyişi ve Kimya
	Konu: Sindirim Sistemi, İşleyişi ve Temel Kimya
	Kazanımlar:

	Sindirim sistemi organlarını ve iş birliğini anlama. Sindirim kimyası ve temel İngilizce terimleri öğrenme. Hafta 11-12: Besin Kimyası Konu: Besinlerin Öğeleri ve İşlevleri Kazanımlar: Öğrencilerin makro ve mikro besin öğelerini tanımlayıp işlevlerini açıklamalarını sağlama. Ayrıca, metabolik yolları ve enerji dönüşümlerini anlamalarına, vitamin ve mineral eksikliklerinden kaynaklanan hastalıkları tanımlayıp önleme yöntemlerini değerlendirmelerine olanak tanır. Beslenme ile ilişkili hastalıkların etkilerini analiz ederek sağlıklı beslenme stratejileri önermeyi öğrenme. Hafta 13: İletişim Becerileri ve Danışmanlık Konu: İletişim Becerileri ve Danışmanlık Kazanımlar: İletişim becerilerini hasta görüşmeleri, hasta geçmişi alma ve mesleki iletişim için geliştirme. Danışmanlık becerilerini ve tıbbi terminolojiyi öğrenme. Hafta 14: Ek Okuma ve Değerlendirme Konu: Ek Okuma ve İlgili Konular Kazanımlar: Bilimsel makaleler ve özetler hakkında bilgi edinme. Makaleleri özetleme, tartışma ve bilimsel metinlerle çalışabilme yeteneklerini geliştirme	
Hafta-Tarih		İlgili Program Yeterliği
16 Eylül 2025	Studying Dietetics and Nutrition	PY1
23 Ekim 2025	Studying Dietetics and Nutrition	PY2
30 Ekim 2025	A Dietician and Nutritionist	PY1
7 Ekim 2025	A Dietician and Nutritionist	PY3
14 Ekim 2025	Body Parts	PY4
21 Ekim 2025	Body Parts	PY5
28 Ekim 2025	Systems of the Human Body	PY6
4 Kasım 2025	Systems of the Human Body	PY7,PY8,PY2
	Ara Sınavlar	
18 Kasım 2025	The Digestive System and the Process of Digestion	PY8
25 Kasım 2025	The Digestive System and the Process of Digestion	PY9
2 Aralık 2025	Nutritional Chemistry	PY10,PY2
9 Aralık 2025	Nutritional Chemistry	PY11
16 Aralık 2025	Dietary Guidelines - Consultation	PY9
23 Aralık 2025	Additional Reading Practice	PY9
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan bir vize ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı % 40 finalinki ise % 60'tır. Geçme notu 100 üzerinden 60'tır.	
Örnek Sorular	- Before planning an intervention, the dietitian will _____ the patient's medical history and lab results. - A 24-hour dietary _____ helps identify eating patterns and nutrient gaps.	

	3. Lactose _____ is not the same as a milk allergy. 4. Whole grains are a good source of _____, which supports bowel regularity. 5. Patients with celiac disease must _____ gluten-containing foods. 6. Vitamin D _____ may lead to bone demineralization. 7. The nutrition label lists one _____ size, not the entire package. 8. In hospital orders, “PRN” _____ that a medication is given as needed. 9. During _____, nutrients are broken down into smaller molecules. 10. Dietitians use _____ measures such as weight, height, and waist circumference. Words: assess • recall • intolerance • fiber • avoid • deficiency • serving • indicates • digestion • anthropometric
Cevap Anahtarı	1. assess 2. recall 3. intolerance 4. fiber 5. avoid 6. deficiency 7. serving 8. indicates 9. digestion 10. anthropometric
Kaynak Kitap/lar	Gorbacz-Gancarz, Barbara, et. Al. <i>English For Dietetics</i> . PWZL, 2016.
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	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.

3. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları

BES305 - Toplu Beslenme Sistemleri I

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Saniye Sözlü
Oda Numarası	2. kat
Ofis Saatleri	Salı, 13.30-16.30
E-posta	saniye.koyuncu@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Perşembe, 09.30-11.30
Derslik	316
Dersin Amacı	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.
Konu ve İlgili Kazanımlar	Toplu Beslenmenin tanımı, önemi/TBYK, özellikleri TBS sistemleri, yeni üretim sistemleri
	Toplu beslenmenin tanımı, önemi hakkında bilgi sahibi olur.
	Toplu beslenmedeki hedefleri bilir.
	Toplu beslenme uygulamalarında sorunlar hakkında bilgi sahibi olur.
	Hastanelerde toplu beslenme hizmeti verilecek gruplar hakkında bilgi sahibi olur.
	Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetim ve Organizasyon I
	Yönetimin özellikleri, yönetimi gerekli kılan koşullar hakkında bilgi sahibi olur.
	Yönetimin teorileri ve fonksiyonlarını bilir.
	Organizasyon aşamalarını bilir.
	Toplu beslenme sistemlerinde kullanılabilecek iletişim araçlarını bilir.
	Yöneticide olması gereken özellikleri bilir.
	Toplu Beslenme Sistemlerinde Stratejik Yönetim ve Kalite İyileştirme Stratejileri
	Stratejik yönetimin yararları hakkında bilgi sahibi olur.
	Stratejik yönetimin özelliklerini bilir.
	Stratejik yönetim süreci ve aşamalarını öğrenir.
	Stratejik amaç ve hedefleri öğrenir.
	TBS' de İnsan Kaynakları Yönetimi, TB çalışanlarının organizasyonu, Görev tanımları
	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.
	Menü Yönetim ve Denetimi I
	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.
	Menü Yönetim ve Denetimi II
	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.	
		Standart Yemek Tarifeleri, TBS’de Oluşan Artıklar Ve Önleme Yolları	
		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.	
		TBS’de Fiziki Koşullar, Mutfak ve Yemekhane Donanımı	
		Mutfak ve yemekhanede 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.	
		TBS’de Kullanılan Araç-Gereçler	
		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.	
		TBS’de Satın Alma Yöntemleri ve İlkeleri	
		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.	
		TBS’de Depolama Yöntemleri ve İlkeleri	
		Besinlerin depolama özelliklerini bilir.	
		Depo çeşitlerini öğrenir.	
		Temel depolama ilkelerini kavrar.	
		Depoların sahip olması gereken fiziki koşullarını öğrenir.	
		Depolamada yapılan yanlış uygulamaları öğrenir.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	18.09.2025	Tanışma, ders tanıtımı	
2	25.09.2025	Toplu Beslenmenin tanımı, önemi/TBYK, özellikleri TBS sistemleri, yeni üretim sistemleri	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6, PY9,PY10
3	02.10.2025	Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetim ve Organizasyon I	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6, PY9,PY10
4	09.10.2025	Toplu Beslenme Sistemlerinde Stratejik Yönetim ve Kalite İyileştirme Stratejileri	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6, PY9,PY10
5	16.10.2025	TBS‘ de İnsan Kaynakları Yönetimi, TB çalışanlarının organizasyonu, Görev tanımları	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6, PY9,PY10
6	23.10.2025	Menü Yönetim ve Denetimi I	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6, PY9,PY10
7	30.10.2025	Menü Yönetim ve Denetimi II	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6, PY9,PY10

8	06.11.2025	Menü Yönetim ve Denetimi -Proje sunumu	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6, PY9,PY10
		Ara Sınav	
9	20.11.2025	Standart Yemek Tarifeleri, TBS’de Oluşan Artıklar Ve Önleme Yolları	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6, PY9,PY10
10	27.11.2025	TBS’de Fiziki Koşullar, Mutfak ve Yemekhane Donanımı	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6, PY9,PY10
11	04.12.2025	TBS’de Kullanılan Araç-Gereçler	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6, PY9,PY10
12	11.12.2025	TBS’de Kullanılan Araç-Gereçler	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6, PY9,PY10
13	18.12.2025	TBS’de Satın Alma Yöntemleri ve İlkeleri	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6, PY9,PY10
14	25.12.2025	TBS’de Satın Alma Yöntemleri ve İlkeleri	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6, PY9,PY10
Değerlendirme		Sınavlar kaynak kitaplar ve derste anlatılan konular esas alınarak hazırlanacak ve vize sınavı (%40), final sınavı (%60) olarak değerlendirilecektir.	
Örnek Sorular		a) Toplu Beslenme Sistemlerinde hedef ne olmalıdır? b) Toplu beslenme sistemlerinde hedef kitle kimlerdir?	
Cevap Anahtarı		1) 1) Kantite yönünden yeterlilik, çeşitlilik, öğün paylarının dengesi, yüksek hijyenik kalite, yüksek besin değeri korunumu, yüksek sübjektif kalite ve ekonomiklik olmalıdır. 2) Çalışanlar, hastalar, öğrenciler, askeriye, bebek ve çocuklar, yaşlılardır.	
Kaynak Kitap/lar		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.	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi		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

Öğretim Üyesi	Arş. Gör. Dr. Seda KAYA
Oda Numarası	Sağlık Bilimleri Fakültesi 3. kat
Ofis Saatleri	Cuma 15.15-17.00
E-posta	seda.kaya@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Perşembe 13.15-16-15
Derslik	316

Dersin Amacı		Bireyin ve toplumun beslenme durumunun saptanmasında kullanılan yöntemleri ve beslenme durumunu tarama testlerini/araçlarını kullanarak hasta ve sağlıklı bireylerin beslenme durumlarının saptanmasını öğretmek.	
Konu ve İlgili Kazanımlar		Toplum beslenmesi ve beslenme epidemiyolojisi kavramını ve çalışma alanlarını ve önemini açıklar.	
		Beslenme durumunu saptama yöntemlerini sınıflandırır.	
		Bebek, çocuk ve yetişkinlerde kullanılan antropometrik ölçümler ve değerlendirilmesi hakkında bilgi sahibi olur.	
		Özel gruplarda kullanılan antropometrik ölçümlerin uygulamada nasıl kullanacağını ve değerlendireceğini öğrenir.	
		Beslenme durumunun değerlendirilmesinde kullanılan klinik belirtiler hakkında bilgi sahibi olur.	
		Besin tüketim araştırmaları hakkında bilgi sahibi olur.	
		Beslenme durumunun saptanmasında kullanılan tarama testlerini öğrenir.	
		Farklı enerji harcama yöntemlerini öğrenir.	
		Beslenme durumunun saptanmasında kullanılan tarama testlerini öğrenir.	
		Besin tüketimi kayıt yöntemlerini açıklar.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	18.09.2025	Ders hakkında genel bilgiler	PY1, PY2, PY3, PY6, PY9
2	25.09.2025	Antropometrik Yöntemlerle Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi I	PY1, PY2, PY3, PY6, PY9
3	02.10.2025	Antropometrik Yöntemlerle Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi II	PY1, PY2, PY3, PY6, PY9
4	09.10.2025	Biyofizik Yöntemlerle Beslenme Durumunun Saptanması I	PY1, PY2, PY3, PY6, PY9
5	16.10.2025	Biyofizik Yöntemlerle Beslenme Durumunun Saptanması II	PY1, PY2, PY3, PY6, PY9
6	23.10.2025	Biyokimyasal Testlerle Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi	PY1, PY2, PY3, PY6, PY9
7	30.10.2025	Klinik Belirtiler	PY1, PY2, PY3, PY6, PY9
8	06.11.2025	Diyet Kayıt Yöntemleri- Porsiyon Miktarının Doğru Saptanması- Besin Tüketim Kaydı Alınması ve Değerlendirmesi	PY1, PY2, PY3, PY6, PY9
		Vize	
9	20.11.2025	Diyet Kayıt Yöntemleri- Porsiyon Miktarının Doğru Saptanması- Besin Tüketim Kaydı Alınması ve Değerlendirmesi	PY1, PY2, PY3, PY6, PY9
10	27.11.2025	Anket Yolu İle Bilgi Toplama	PY1, PY2, PY3, PY6, PY9
11	04.12.2025	Beslenme Durumunu Tarama Araçları I	PY1, PY2, PY3, PY6, PY9
12	11.12.2025	Beslenme Durumunu Tarama Araçları II	PY1, PY2, PY3, PY6, PY9
13	18.12.2025	Diyet Kalite İndeksleri	PY1, PY2, PY3, PY6, PY9
14	25.12.2025	Proje Sunumu	PY1, PY2, PY3, PY6, PY9
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, çoktan seçmeli ve açık uçlu sorulardan oluşan bir ara sınav, bir final sınavı ve ödev tesliminden oluşmaktadır. Ara sınavın ortalamaya katkısı %40 finalin %60’dır. Final değerlendirmesinin %30’unu ise ödev oluşturmaktadır. Geçme notu 100 üzerinden 60 puandır.	

Örnek Sorular	1. Bir toplumda belli bir sürede, daha önce görülenler hariç sağlam kişiler arasında hastalığa yakalananların sayısı olarak tanımlanan terim aşağıdakilerden hangisidir? a. Prevalans b. İnsidans c. Fatalite d. Morbidite 2. Aşağıdakilerden hangisi besin tüketim araştırma yöntemlerinde direkt ve prospektif ölçüm arasında yer alır? a. Ulusal besin denge cetveli b. Hane halkı besin tüketim araştırmaları c. 24 saatlik hatırlatma yöntemi d. Üç günlük besin tüketim kaydı
Cevap Anahtarı	1. b 2. d
Kaynak Kitap/lar	Gibson, R.S. 2005. Principles of Nutritional Assessment, Oxford University Press, New York. Güler, Ç., Akın, L. 2006. Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Hacettepe Üniversitesi Hastaneleri Basımevi, Ankara. Mahan, L.K., Escott-Stump, S. 2008. Krause's Food Nutrition and Diet Therapy (Özellikle Bölüm 14-15).Elsevier, Canada. Pekcan G. 2008. Beslenme Durumunun Saptanması, Diyet El Kitabı. Hatipoğlu Yayınları: 116, Yükseköğretim Dizisi:36, Hatiboğlu Yayınevi, s.67-141Ankara.
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Çeşitli araştırma ve derleme makaleler Powerpoint sunumları

BES301 - Anne Çocuk Beslenmesi

Öğretim Görevlisi	Doç. Dr. Kübra ESİN
Oda Numarası	1. kat
Ofis Saatleri	Çarşamba 15.30-17.00
E-posta	kubra.esin@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Çarşamba 09.30-15.00
Derslik	316
Dersin Amacı	Anne ve çocuk beslenmesinin önemini kavramak, gebelikte ve emziliklikte gereksinimleri ve beslenme ilkelerini öğrenmek, ilk bir yaşta beslenmenin ilkelerini ve anne sütünün önemini anlamak, okul öncesi, okul dönemi çocuklarda ve adolesanlarda sağlıklı beslenmenin ilkelerini ve bazı çocuk hastalıklarında beslenme tedavisi planlamayı öğrenmektir.
Konu ve ilgili kazanım	Anne ve Çocuk Beslenmesinin Önemi
	Anne ve çocuk sağlığı hakkında bilgi sahibi olur.
	Anne ve çocuk beslenmesinin sağlık üzerine olan etkilerini öğrenir.
	Gebelik Döneminde Beslenme
	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.
	Emziliklik Döneminde Beslenme
	Laktasyon fizyolojisini öğrenir.
	Emzirme döneminde beslenmenin önemini kavrar.
	Emzirme dönemindeki enerji ve besin ögesi gereksinimleri hakkında bilgi sahibi olur.
	Emzirenlere özgü beslenme programlarını uygular.
	Bebek Beslenmesi

		Bebek beslenmesinin önemi hakkında bilgi sahibi olur.	
		Bebekğin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini öğrenir.	
		Anne sütünün içeriğini açıklar.	
		Tamamlayıcı beslenme planları geliştirir.	
		Bebek Beslenmesinde Kullanılan Formüller	
		Bebek beslenmesi kullanılan mamaları sınıflandırır.	
		Bebek beslenmesinde kullanılan mamaların içeriklerini açıklar.	
		Çocuk hastalıklarında hangi mamanın kullanılacağını öğrenir.	
		Çocukluk Çağı Beslenmesi	
		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.	
		Prematüre Beslenmesi	
		Prematüre bebeğin fizyolojik durumu hakkında bilgi sahibi olur.	
		Prematüre bebeğin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini öğrenir.	
		Prematüre bebekler için beslenme planı geliştirir.	
		Protein Enerji Malnütrisyonu ve Beslenme Tedavisi	
		Protein enerji malnütrisyonu hakkında bilgi sahibi olur.	
		Protein enerji malnütrisyonunun derecelerini öğrenir.	
		Protein enerji malnütrisyonlu bebek ve çocukların enerji ve besin ögesi gereksinimlerini öğrenir.	
		Protein enerji malnütrisyonu olan bebek ve çocuklar için beslenme planı geliştirir.	
		Çocukluk Çağı Obezitesi ve Beslenme Tedavisi	
		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.	
		Gastroenteritler ve Beslenme Tedavisi	
		Gastroenterit türlerini sınıflandırır.	
		Gastroenteritin beslenme tedavisini planlar.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	17.09.2025	Oryantasyon Haftası	
2	24.09.2025	Anne ve Çocuk Beslenmesinin Önemi	P1,P2P3,P4,P5,P6,P9,P10
3	01.10.2025	Gebelik Döneminde Beslenme	P1,P2P3,P4,P5,P6,P9,P10
4	08.10.2025	Gebelik Döneminde Beslenme	P1,P2P3,P4,P5,P6,P9,P10
5	15.10.2025	Emziklilik Döneminde Beslenme	P1,P2P3,P4,P5,P6,P9,P10
6	22.10.2025	Bebek Beslenmesi	P1,P2P3,P4,P5,P6,P7,P8, P9,P10
7	29.10.2025	Bebek Beslenmesi	P1,P2P3,P4,P5,P6,P7,P8, P9,P10
8	05.11.2025	Bebek Beslenmesinde Kullanılan Formüller	P1,P2P3,P4,P5,P6,P9,P10, P11
		Vize Haftası	
9	19.11.2025	Çocukluk Çağı Beslenmesi	P1,P2P3,P4,P5,P6,P9,P10
10	26.11.2025	Çocukluk Çağı Beslenmesi	P1,P2P3,P4,P5,P6,P9,P10
11	03.12.2025	Prematüre Beslenmesi	P1,P2P3,P4,P5,P6,P9,P10
12	10.12.2025	Protein Enerji Malnütrisyonu ve Beslenme Tedavisi	P1,P2P3,P4,P5,P6,P9,P10
13	17.12.2025	Çocukluk Çağı Obezitesi ve Beslenme Tedavisi	P1,P2P3,P4,P5,P6,P9,P10
14	24.12.2025	Gastroenteritler ve Beslenme Tedavisi	P1,P2P3,P4,P5,P6,P9,P10

Değerlendirme	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.
Örnek Sorular	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 kkalordır? a. 50 kkal b. 70 kkal c. 100 kkal d. 120 kkal
Cevap Anahtarı	1. a 2. b
Kaynak Kitap	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.
Yardımcı Kaynaklar	Power point sunuları WHO Antro Plus programı

BES 303 Yetişkin Hast. Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları I

Öğretim Görevlisi	Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN
Oda Numarası	Z-31
E-posta	nildem.kizilaslan@gop.edu.tr
Dersin Adı	Yetişkin Hast. Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları I
Ders Zamanı	Salı, 9:30
Derslik	316
Dersin Amacı	Çeşitli hastalıkların oluşmasında beslenmenin rolünü ve hastalıklara uygun diyet planlama hakkında bilgi sahibi olunmasını sağlamaktır.
Konu ve ilgili kazanım	Vücut Ağırlığı Denetimi ve Obezite
	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.
	Yeme Bozuklukları
	Yeme bozukluklarının sınıflandırılmasını öğrenir.
	Yeme bozukluklarının etiyolojisini 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.
	Dişabet ve Tıbbi Beslenme Tedavisi
	Dişabetin tanımını ve sınıflandırılmasını öğrenir.
	Tanı kriterlerini öğrenir.
	Komplikasyonlarını bilir.
	Dişabetin tıbbi beslenme tedavisini öğrenir.
	Öğün planlama yaklaşımlarını bilir.
	Karbonhidrat sayımı tekniğini öğrenir.
	Kardiyovaskular Aterosklerotik Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi
	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.		
	Hipertansiyonda Tıbbi Beslenme Tedavisi		
	Tanımını, sıklığını ve risk faktörlerini öğrenir.		
	Diyetsel risk faktörlerini kavrar.		
	Hastalığın tıbbi beslenme tedavisini öğrenir.		
	Metabolik Sendrom ve Beslenme Tedavisi		
	Metabolik sendromun tanımını, sıklığını ve tanısını öğrenir.		
	Patogenezi hakkında bilgi sahibi olur.		
	Metabolik sendromla ilişkili olan hastalıkları öğrenir.		
	Hastalığın tıbbi beslenme tedavisini kavrar.		
	Gastrointestinal Sistem Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi		
	Şindirim 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, laktoz intoleransı, çölyak, crohn’ s hastalığı ve ülseratif kolit, irritable barsak sendromu, diyare, konstipasyon gibi hastalıkların patofizyolojisi ve tıbbi beslenme tedavisini öğrenir.		
	Nörolojik Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi		
	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.			
Hafta-Tarih			
Ders Konuları			
İlgili Program Yeterliği			
1	16.09.2025	Vücut Ağırlığı Denetimi ve Obezite	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,P Y9,PY10
3	23.09.2025	Vücut Ağırlığı Denetimi ve Obezite	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,P Y9,PY10
4	30.09.2025	Yeme Bozuklukları	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,P Y9,PY10
5	07.10.2025	Yeme Bozuklukları	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,P Y9,PY10
6	14.10.2025	Diyabet ve Tıbbi Beslenme Tedavisi	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,P Y9,PY10
7	21.10.2025	Diyabet ve Tıbbi Beslenme Tedavisi	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,P Y9,PY10
8	28.10.2025	Kardiyovaskular Aterosklerotik Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,P Y9,PY10
9	04.11.2025	Kardiyovaskular Aterosklerotik Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,P Y9,PY10
10	11.11.2025	Hipertansiyonda Tıbbi Beslenme Tedavisi	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,P Y9,PY10

11		Vize haftası	
12	25.11.2025	Metabolik Sendrom ve Tıbbi Beslenme Tedavisi	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,P Y9,PY10
13	02.12.2025	Gastrointestinal Sistem Hastalıkları ve Tıbbi Beslenme Tedavisi	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,P Y9,PY10
14	09.12.2025	Gastrointestinal Sistem Hastalıkları ve Tıbbi Beslenme Tedavisi	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,P Y9,PY10
15	16.12.2025	Nörolojik Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,P Y9,PY10
16	23.12.2025	Nörolojik Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,P Y9,PY10
Değerlendirme		Sınavlar kaynak kitaplar ve derste anlatılan konular esas alınarak hazırlanacak ve vize sınavı (%40), final sınavı (%60) olarak değerlendirilecektir.	
Örnek Sorular		1) Şişmanlığın yol açtığı sağlık sorunları nelerdir? 2) Şişmanlığın tedavisinde uygulanan yöntemler nelerdir?	
Cevap Anahtarı		1) Akciğer hipoventilasyonu, horlama, uyku apnesi, diyabet, osteoporozis, osteoartrit, 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	
Kaynak Kitap		- 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. - 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.	
Yardımcı Kaynaklar			

BES 309 Besin Kontrolü ve Mevzuatı

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI
Oda Numarası	109/B
Ofis Saatleri	Perşembe 10.30-12.00
E-posta	kader.tokatli@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Çarşamba 15.15-17.00
Derslik	316

Dersin Amacı	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.	
Konu ve İlgili Kazanımlar	Besin Kontrolü ve Mevzuatına Giriş	
	Besin kontrolünün önemini bilir.	
	Besin mevzuatının önemini kavrar.	
	Kalite Kavramı ve Gıdaların Kalite Öğeleri	
	Kalite kavramını bilir.	
	Gıdaların kalite öğelerini öğrenir.	
	Gıdaların fizyolojik, hijyenik, toksikolojik, teknik ve duyuşsal kalite özelliklerini kavrar.	
	Gıda Güvenliği Kavramı ve Gıda Kodeksi	
	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.	
	Dünyada ve Türkiye’de Gıda Güvenliğinin Genel Durumu	
	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.	
	Türk Gıda Mevzuatı ve Gıda Denetimi	
	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.	
	Gıda Güvenliğinde Riskler	
	Gıda güvenliğindeki biyolojik riskleri bilir.	
	Gıda güvenliğindeki fiziksel riskleri bilir.	
	Gıda güvenliğindeki kimyasal riskleri bilir.	
	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri	
	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.	
	Gıda Katkı Maddeleri ve İlgili Yasal Düzenlemeler	
	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.	
	Besin Kirliliği, Organik besinler, Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve İlgili Yasal Düzenlemeler	
	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.	
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği

1	17.09.2025	Dersin tanıtımı	
2	24.09.2025	Besin Kontrolü ve Mevzuatına Giriş	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
3	01.10.2025	Kalite Kavramı ve Gıdaların Kalite Ögeleri	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
4	08.10.2025	Gıda Güvenliği Kavramı ve Gıda Kodeksi	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
5	15.10.2025	Dünyada ve Türkiye’de Gıda Güvenliğinin Genel Durumu	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
6	22.10.2025	Gıda Kodeksi ve Gıda Kontrolü	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
7	29.10.2025	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
8	05.11.2025	Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
		Vize Haftası	
9	19.11.2025	Ulusal ve Uluslararası Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
10	26.11.2025	Gıda Güvenliğinde Riskler	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
11	03.12.2025	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
12	10.12.2025	Gıda Katkı Maddeleri ve İlgili Yasal Düzenlemeler	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
13	17.12.2025	Ödev Sunumları	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
14	24.12.2025	Ödev Sunumları	PY1, PY2, PY3, PY4, PY7, PY8, PY9, PY10, PY11
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, kaynak kitaplar ve derste yürütülen tartışmalar esas alınarak hazırlanacak olan çoktan seçmeli ve D/Y tipi sorularından oluşan bir vize, bir ödev sunumu ve bir final aracılığıyla yapılacaktır. Vizenin ortalamaya katkısı %40, ödev sunumunun %15 ve finalinki ise %45’tir. Geçme notu 100 üzerinden 60’tır.	
Örnek Sorular		1) Aşağıdakilerden hangisi ya da hangileri gıda katkı maddesi olarak kullanılabilir? I- Renklendiriciler II- Antioksidanlar III- Koruyucular IV- Aroma artırıcılar V- Emülgatörler a) I ve II b) I, II ve III c) I, III ve V d) I, III, IV ve V e) Hepsi 2) () Codex alimentarius komisyonu ortak gıda standardı programını belirlemek amacıyla kurulmuştur.	
Cevap Anahtarı		1) e) Hepsi 2) (D) Codex alimentarius komisyonu ortak gıda standardı programını belirlemek amacıyla kurulmuştur.	
Kaynak Kitap/lar		Gıda Kontrolü ve Mevzuatı, Prof. Dr. Nevzat Artık, Prof. Dr. Nevin Şanlıer, Doç. Dr. Aybuke Ceyhan Sezgin (2021), Vize Yayıncılık	

Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=34289&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5 Türk Standartları Enstitüsü, https://www.tse.org.tr/ https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2020/02/20200219-4.htm https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/01/20170126M1-6.htm
--	---

BES319- Besin İlaç Etkiletişimi

Öğretim Görevlisi	Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Serkan AVŞAR
Ofis saatleri	Çarşamba-13.30-14.30
Oda Numarası	Eczacılık Fakültesi Dekanlığı
E-posta	ibrahim.avsar@gop.edu.tr
Dersin Adı	BESİN İLAÇ ETKİLETİŞİMİ
Ders Zamanı	Cuma 10.30-12.00
Derslik	316
Dersin Amacı	Besinler, beslenme durumu, besin ögesi ilaç etkileşimleri ve bazı hastalıklarda besin-ilac etkileşimlerinin öğrenilmesi Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Farmakolojide Temel Kavramlar, İlaçların Farmakokinetiği, İlaçların Farmakodinamiği, Beslenme Durumu İlaç Etkileşimi , İçecek –İlaç Etkileşimi ,Vitamin, Mineral Kullanımında Besin Etkileşimi , Bitkisel Ürünler ile İlaçların Etkileşimi , Kardiyovasküler Hastalıkların Tedavisinde Kullanılan İlaçların Besinlerle Etkileşimi, Otoimmün Hastalıkların Tedavisinde Kullanılan İlaçların Besinlerle Etkileşimi ,Depresyon Tedavisinde Kullanılan İlaçların Besinlerle Etkileşimi,Özel Durumlarda Beslenme ve İlaç Etkileşimleri ,Kanser Hastalıklarında Beslenme ve İlaç Etkileşimi
Konu ve ilgili kazanım	1 Farmakoloji tanımını ve farmakolojiyle ilgili temel kavramları bilir. İlaç elde edilen kaynakları bilir. İlaçları farmakolojik olarak sınıflandırabilir. İlaç geliştirme aşamalarını bilir. 2 İlaç uygulama yollarını bilir. Sistemik ilaç uygulama yollarını bilir. İlaçların membranlardan geçiş mekanizmalarını bilir. Absorbsiyon sürecinin kinetiğini bilir. 3 İlaçların emilim ,dağılım mekanizmasını bilir. İlaçların metabolizma , atılım mekanizmalarını bilir. Farmakokinetik etkileşimleri bilir 4 Antagonizma- Agonizma mekanizmalarını bilir.İlaç- Reseptör ilişkisi hakkında bilgi edinir.Farmakodinamik etkileşimleri bilir. 5 İlaçların beslenme durumuna etkilerini bilir.İlaç tedavisine yiyeceklerin etkisini bilir.Besin ögesi emilimine ilaçların etkisini bilir. 6 Meyve sularının ilaçlarla etkileşimi hakkında bilgi edinir. Kahve ve kafeinli içeceklerin ilaçlarla etkileşimini bilir. Alkol ve alkollü içeceklerin ilaçlarla etkileşimini bilir. 7 Vitamin, Mineral Kullanımında Besin Etkileşimi Vitaminlerin ilaçlarla etkileşimini bilir. Minerallerin ilaçlarla etkileşimini bilir. 8 Bitkisel Ürünler ile İlaçların Etkileşimi Yaygın kullanılan bitkisel ürünler ile ilaçların etkileşimini bilir 9 Kardiyovasküler hastalıklarda kullanılan ilaçlar ve bunların besinlerle etkileşimi hakkında bilgi edinir. Kardiyovasküler hastalıklar için genel beslenme önerileri hakkında bilgi sahibi olur. 10 İmmün sistem hastalıkları ve bu hastalıklarda kullanılan ilaçların besinlerle etkileşimini bilir. İmmün sistemde etkin olan maddeler hakkında bilgi edinir. 11 Depresyon Tedavisinde Kullanılan İlaçların Besinlerle Depresyon Tedavisinde kullanılan ilaçları ve bunların besin öğeleri ile etkileşim hallerini bilir. 12 Bebek ve çocuklarda genel besin-ilac etkileşimi hakkında bilgi edinir. Hamile ve emzirenlerde genel besin –ilaç etkileşimi hakkında bilgi edinir. Yaşlılarda besin-ilac etkileşimi hakkında bilgi edinir.

		13 Kanser Hastalıklarında Beslenme ve İlaç Etkileşimi Kanser Hastalıklarında kullanılan ilaçların besinlerle etkileşimini bilir.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	19.09.2025	Farmakolojide Temel Kavramlar	P1,P8, P10,P6
2	26.09.2025	Farmakolojide Temel Kavramlar	P1,P8, P10,P6
3	03.10.2025	İlaçların Farmakokinetiği	P1,P8, P10,P6
4	10.10.2025	İlaçların Farmakodinamiği	P1,P8, P10,P6
5	17.10.2025	Beslenme Durumu İlaç Etkileşimi	P1,P8, P10,P6
6	24.10.2025	İçecek –İlaç Etkileşimi	P1,P8, P10,P6
7	31.10.2025	Vitamin, Mineral Kullanımında Besin Etkileşimi	P1,P8, P10,P6
8	07.11.2025	Bitkisel Ürünler ile İlaçların Etkileşimi	P1,P8, P10,P6
9			P1,P8, P10,P6
10	21.11.2025	Kardiyovasküler Hastalıkların Tedavisinde Kullanılan İlaçların Besinlerle Etkileşimi	P1,P8, P10,P6
11	28.11.2025	Otoimmün Hastalıkların Tedavisinde Kullanılan İlaçların Besinlerle Etkileşimi	P1,P8, P10,P6
12	05.12.2025	Depresyon Tedavisinde Kullanılan İlaçların Besinlerle Etkileşimi	P1,P8, P10,P6
13	12.12.2025	Özel Durumlarda Beslenme ve İlaç Etkileşimleri	P1,P8, P10,P6
14	19.12.2025	Kanser Hastalıklarında Beslenme ve İlaç Etkileşimi	P1,P8, P10,P6
15	26.12.2025	Genel Tekrar	P1,P8, P10,P6
Değerlendirme		Bu dersin değerlendirmesi, çoktan seçmeli veya 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.	
Örnek Sorular		Süt, peynir gibi Kalsiyum içeren besinlerle alındığında etkinliği azalan antibiyotik aşağıdakilerden hangisidir? a) Tetrasiklin b) Amoksisilin c) Gentamisin d) Hepsisi Demir preparatlarının emilimini artırmak için beslenmeye eklenmesi tavsiye edilen gıda aşağıdakilerden hangisidir? a) Yeşil yapraklı sebzeler b) Yoğurt c) İyi pişirilmiş et d) Hiçbiri İlaç kullanımında özellikle beraber tüketimi sakıncalı olan meyve hangisidir?	

		Dondurma üretimi hakkında bilgi sahibi olur.	
		Tahıl ve Tahıl Ürünleri İşleme Teknolojisi	
		Buğdayın genel bileşimi ve buğday çeşitlerini öğrenir.	
		Ekmek üretim teknolojisini kavrar.	
		Makarna yapım teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur.	
		Bisküvi üretim teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur.	
		Et ve Et Ürünleri İşleme Teknolojisi	
		Etin genel bileşimini öğrenir.	
		Sucuk üretim teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur.	
		Pastırma üretim teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur.	
		Emülsifiye et ürünleri teknolojisini öğrenir.	
		Yağ Teknolojisi	
		Ham yağ elde etme yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur.	
		Bitkisel rafine sıvı yağ teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur.	
		Zeytinyağı teknolojisini öğrenir	
		Fermantasyon Teknolojisi	
		Şarap teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur.	
		Bira üretim tekniklerini öğrenir.	
		Sirke üretimi hakkında bilgi sahibi olur.	
		Turşu üretim tekniklerini kavrar.	
		Sofralık zeytin üretimini öğrenir.	
		Gıda Katkı Maddeleri	
		Gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olur.	
		Gıda katkı maddesi kullanımında dikkat edilecek hususları öğrenir.	
		Endüstride kullanılan gıda katkı maddelerini bilir.	
		Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerine etkileri hakkında bilgi sahibi olur.	
		Gıda İşlemede Güncel Teknikler	
		Ultrason teknolojisini öğrenir.	
		Mikrodalga işleme teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur.	
		Ohmik ısıtmayı öğrenir.	
		Vurgulu elektrik alan teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur.	
		Yüksek hidrostatik basınç teknolojisini bilir.	
		Gıdaların ısınlanması hakkında bilgi sahibi olur.	
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	19.09.2025	Oryantasyon Haftası	
2	26.09.2025	Besin Teknolojisinin Tanımı ve Tarihçesi	P1, P6, P7
3	03.10.2025	Gıda Muhafaza Yöntemleri	P1, P6, P7
4	10.10.2025	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	P1, P6, P7
5	17.10.2025	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	P1, P6, P7
6	24.10.2025	Süt ve Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi	P1, P6, P7
7	31.10.2025	Süt ve Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi	P1, P6, P7
8	07.11.2025	Tahıl ve Tahıl Ürünleri İşleme Teknolojisi	P1, P6, P7
		Ara Sınav	P1, P6, P7
9	21.11.2025	Et ve Et Ürünleri İşleme Teknolojisi	P1, P6, P7
10	28.11.2025	Yağ Teknolojisi	P1, P6, P7
11	05.12.2025	Fermantasyon Teknolojisi	P1, P6, P7
12	12.12.2025	Fermantasyon Teknolojisi	P1, P6, P7

13	19.12.2025	Gıda Katkı Maddeleri	P1, P6, P7
14	26.12.2025	Gıda İşlemede Güncel Teknikler	P1, P6, P7
Değerlendirme	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.		
Örnek Sorular	1. pH değeri 4.5 in üstünde olan gıda maddelerinde bulunan mikroorganizmaları yok etmek amacıyla 100°C nin üstündeki sıcaklıklarda uygulanan ısı işleme ne denir? A. Pastörizasyon B. Homojenizasyon C. Kurutma D. Sterilizasyon E. Seperasyon 2. Aşağıdakilerden hangisi sirkede meydana gelen fermentasyon çeşididir? A. Laktik asit fermentasyonu B. Asetik asit fermentasyonu C. Propiyonik asit fermentasyonu D. Bütirik asit fermentasyonu E. Sitrik asit fermentasyonu 3. Gıdalarda oksidasyonun neden olduğu acılaşıma ve renk değişikliği gibi bozulmalara karşı gıdaları koruyarak raf ömrünü uzatan maddeler hangi gıda katkı madde sınıfına girmektedir? A. Antioksidan B. Tatlandırıcı C. Renklendirici D. Stabilizatör E. Emülgatör		
Cevap Anahtarı	1. D 2. B 3. A		
Kaynak Kitap	Şanlıbaba, P., Güçer, Y. (2022). Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri. Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, Türkiye, 900 s. Bulduk, S. (2013). Gıda teknolojisi. Detay Yayıncılık, Ankara, Türkiye, 426 s. Anlı, E., Şanlıbaba P. (2022). Food Science Technology and Engineering. Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, Türkiye, 960 s.		
Yardımcı Kaynaklar	Power point sunuları		

4. Sınıf Güz Dönemi Ders Planları

BES401 - Mezuniyet Projesi I

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Kübra ESİN Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ Dr. Öğr. Üyesi Saniye SÖZLÜ Arş. Gör. Dr. Seda KAYA
Oda Numarası	SBF, 1. Kat. 109/B, Z-31, 135/B, SBF, 2. Kat, SBF, 3. Kat

Ofis Saatleri	Cuma 09.30-12.15		
E-posta	kubra.esin@gop.edu.tr kader.tokatli@gop.edu.tr nildem.kizilaslan@gop.edu.tr elif.delibas@gop.edu.tr saniye.koyuncu@gop.edu.tr seda.kaya@gop.edu.tr		
Ders Zamanı	Cuma 09.30-12.15		
Derslik	315-316 ve uygulama alanları		
Dersin Amacı	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.		
Konu ve İlgili Kazanımlar	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		
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği
1	19.09.2025	Genel bilgiler	
2	26.09.2025	Literatür tarama	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
3	3.10.2025	Literatür tarama	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
4	10.10.2025	Mezuniyet proje konusunun belirlenmesi	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
5	17.10.2025	Hipotezlerin oluşturulması	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
6	24.10.2025	Veri toplama ve analiz yöntemlerinin belirlenmesi	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
7	31.10.2025	Veri toplama ve analiz yöntemlerinin belirlenmesi	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
8	7.11.2025	Veri toplama	
9		Vize Haftası	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
10	21.11.2025	Veri toplama	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
11	28.11.2025	Veri toplama	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
12	5.12.2025	Veri toplama	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
13	12.12.2025	Veri toplama	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
14	19.12.2025	Veri toplama	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
15	26.12.2025	Veri toplama	PY1, PY2, PY5, PY6, PY7, PY8, PY9, PY10
Değerlendirme	Bu dersin değerlendirmesi 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.		
Örnek Sorular	1. Araştırma konunuzu kısaca özetleyiniz ve hipotezlerinizi belirtiniz.		

	2. Araştırma konunuz ile ilgili güncel literatürde bulduğunuz üç makalenin araştırma amacını, yöntemini, bulgularını özetleyiniz.
Cevap Anahtarı	
Kaynak Kitap	Seçilen konuya ilişkin dergi, kitap, web sayfaları vb.
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	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 Sümbüloğlu, 9. Basım, Hatiboğlu yayıncılık, 2017.

BES403 - Seminer I

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Kübra ESİN Dr. Öğr. Üyesi Kader TOKATLI Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Elif Azize ÖZŞAHİN DELİBAŞ Dr. Öğr. Üyesi Saniye SÖZLÜ Arş. Gör. Dr. Seda KAYA		
Oda Numarası	SBF, 1. Kat. 109/B, Z-31, 135/B, SBF, 2. Kat, SBF, 3. Kat		
Ofis Saatleri	Cuma 09.30-12.15		
E-posta	kubra.esin@gop.edu.tr kader.tokatli@gop.edu.tr nildem.kizilaslan@gop.edu.tr elif.delibas@gop.edu.tr saniye.koyuncu@gop.edu.tr seda.kaya@gop.edu.tr		
Ders Zamanı	Cuma 09.30-12.15		
Derslik	315-316 ve uygulama alanları		
Dersin Amacı	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.		
Konu ve İlgili Kazanımlar	Besin, beslenme ve diyetetik konularında seminer hazırlamayı ve sunmayı öğrenebilme. Literatür araştırması için kütüphane ve internet kaynaklarından faydalanabilmek. Çeşitli dergilerde yayınlanmış olan makalelerin nasıl okunması, yorumlanması gerektiğini öğrenebilme. 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		
Hafta-Tarih	Ders Konuları	İlgili Program Yeterliği	
1 19.09.2025	Seminer hazırlama, literatür tarama ve sunum teknikleri hakkında genel bilgi verme	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9	

2	26.09.2025	Seminer hazırlama, literatür tarama ve sunum teknikleri hakkında genel bilgi verme	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
3	3.10.2025	Konunun Seçimi	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
4	10.10.2025	Konunun Seçimi	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
5	17.10.2025	Literatür tarama ve kontrolü	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
6	24.10.2025	Literatür tarama ve kontrolü	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
7	31.10.2025	Literatür tarama ve kontrolü	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
8	7.11.2025	Literatür tarama ve kontrolü	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
9		Ara sınav	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
10	21.11.2025	Literatür tarama ve kontrolü	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
11	28.11.2025	Literatür tarama ve kontrolü	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
12	5.12.2025	Seminerlerin hazırlanması	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
13	12.12.2025	Seminerlerin hazırlanması	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
14	19.12.2025	Seminerlerin hazırlanması	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
15	26.12.2025	Seminerlerin hazırlanması	PY1, PY5, PY6, PY7, PY9
Değerlendirme		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.	
Örnek Sorular		Seminer konunuzu maddeler halinde özetleyiniz. Konunuz ile ilgili soruları yanıtlayınız.	
Cevap Anahtarı			
Kaynak Kitap/lar		Seçilen konuya ilişkin dergi, kitap, web sayfaları vb.	
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi		Bilimsel makaleler	

BES407 Beslenme ve Diyetetik Alanında Uygulamalar I

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Kübra ESİN Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Saniye SÖZLÜ Arş. Gör. Dr. Seda KAYA
Oda Numarası	SBF, 1. Kat. Z-31, SBF, 2. Kat, SBF, 3. Kat
Ofis Saatleri	Cuma 09.30-12.15
E-posta	kubra.esin@gop.edu.tr nildem.kizilaslan@gop.edu.tr saniye.koyuncu@gop.edu.tr seda.kaya@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Pazartesi, Salı, Çarşamba 09.00- 17.00 Perşembe 09.00- 13.00
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	Beslenme ve Diyetetik Alanında Uygulama		
	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		
Hafta-Tarih		Ders Konuları	İlgili Program Yeterliliği
1	15.09.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11
2	22.09.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11
3	29.09.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11
4	6.10.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11
5	13.10.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11
6	20.10.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11
7	27.10.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11

8	3.11.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,P Y8,PY9, PY10,PY11
9		Ara Sınav	
10	17.11.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,P Y8,PY9, PY10,PY11
11	24.11.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,P Y8,PY9, PY10,PY11
12	1.12.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,P Y8,PY9, PY10,PY11
13	8.12.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,P Y8,PY9, PY10,PY11
14	15.12.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,P Y8,PY9, PY10,PY11
15	22.12.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,P Y8,PY9, PY10,PY11
Değerlendirme		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.	
Örnek Sorular		1) Dislipidemisi olan KBY'li çocuklarda diyet tedavisi ile ilgili aşağıda verilen bilgilerden hangisi doğrudur? A. LDL-K>100 mg/dL ise; enerjinin yağlardan gelen oranı <%35'in altında olmalıdır. B. LDL-K>100 mg/dL ise; ağırlık kaybı için enerji dengesi ve aktivite önerisi yapılmalıdır. C. TG>150 mg/ dL ise; diyet kolesterolü <200 mg/dL olmalıdır. D. TG>150 mg/ dL ise; basit karbonhidrat alımı azaltılmalıdır. 2) Aşağıdakilerden hangisi kalp damar hastalıklarında müdahale edildiğinde azalacağı ön görülür faktörlerdendir? a. LDL kolesterol b. Diyabet c. Sigara kullanımı d. Alkollü içecek tüketimi 3) Beslenme yetersizliğinin ilk oluşum basamağı hangisidir? a. Klinik belirtiler c. Vücut sıvılarında azalması b. Diyetset yetersizlik d. Anatomik belirtiler 4) Aşağıdaki yemeklerden hangisi 1.kap yemekler içerisinde yer almaktadır? a. Müceddere b. İmam bayıldı b. Fasulye pilaki d. Macar gulas	
Cevap Anahtarı		1-d, 2-b, 3-b, 4-d	
Kaynak Kitap/lar		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 & 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.
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Power point sunuları WHO Antro Plus programı BeBIS Programı

BES409- Beslenme ve Diyetetik Alanında Uygulamalar II

Öğretim Üyesi	Doç. Dr. Kübra ESİN Dr. Öğr. Üyesi Nildem KIZILASLAN Dr. Öğr. Üyesi Saniye SÖZLÜ Arş. Gör. Dr. Seda KAYA
Oda Numarası	SBF, 1. Kat. Z-31, SBF, 2. Kat, SBF, 3. Kat
Ofis Saatleri	Cuma 09.30-12.15
E-posta	kubra.esin@gop.edu.tr nildem.kizilaslan@gop.edu.tr saniye.koyuncu@gop.edu.tr seda.kaya@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Pazartesi, Salı, Çarşamba 09.00- 17.00 Perşembe 09.00- 13.00
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	Beslenme ve Diyetetik Alanında Uygulama 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 Toplumsal 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	15.09.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11
2	22.09.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11
3	29.09.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11
4	6.10.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11
5	13.10.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11
6	20.10.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11
7	27.10.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11
8	3.11.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11
9		Ara Sınav	
10	17.11.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11
11	24.11.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11
12	1.12.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11
13	8.12.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11
14	15.12.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11
15	22.12.2025	Uygulama	PY1, PY2,PY3,PY4,PY5,PY6,PY7,PY8,PY9, PY10,PY11
Değerlendirme		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.	
Örnek Sorular		1) Dislipidemisi olan KBY'li çocuklarda diyet tedavisi ile ilgili aşağıda verilen bilgilerden hangisi doğrudur?	

	A. LDL-K>100 mg/dL ise; enerjinin yağlardan gelen oranı <%35'in altında olmalıdır. B. LDL-K>100 mg/dL ise; ağırlık kaybı için enerji dengesi ve aktivite önerisi yapılmalıdır. C. TG>150 mg/ dL ise; diyet kolesterolü <200 mg/dL olmalıdır. D. TG>150 mg/ dL ise; basit karbonhidrat alımı azaltılmalıdır. 2) Aşağıdakilerden hangisi kalp damar hastalıklarında müdahale edildiğinde azalacağı ön görülür faktörlerdendir? a. LDL kolesterol b. Diyabet c. Sigara kullanımı d. Alkollü içecek tüketimi 3) Beslenme yetersizliğinin ilk oluşum basamağı hangisidir? a. Klinik belirtiler c. Vücut sıvılarında azalması b. Diyetsel yetersizlik d. Anatomik belirtiler 4) Aşağıdaki yemeklerden hangisi 1.kap yemekler içerisinde yer almaktadır? a. Mücmedere b. İmam bayıldı b. Fasulye pilaki d. Macar gulas
Cevap Anahtarı	1-d, 2-b, 3-b, 4-d
Kaynak Kitap/lar	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 & 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.
Yardımcı Kaynaklar ve Okuma Listesi	Power point sunuları WHO Antro Plus programı BeBIS Programı

BES405 – Biyoistatistik

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Osman DEMİR
Oda Numarası	Tıp Fakültesi Dekanlık
Ofis Saatleri	Cuma 13:15-
E-posta	osmand.demir@gop.edu.tr
Ders Zamanı	Cuma 13:15-14:15
Derslik	316
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	Dersin amaç ve hedeflerini paylaşma, Biyoistatistiğin tanımı, önemi, amaçları ve sağlıkta kullanımı İstatistiksel kavramlar

Biyoistatistiğin tanımını bilir
Biyoistatistiğin önemini bilir
Biyoistatistiğin amaçlarını kavrar
Biyoistatistiğin sağlıkta kullanım yerlerini bilir
Biyostatistiksel kavramları ifade eder
Araştırma Yöntemleri
Araştırmanın tanımını yapar
Araştırma düzenini bilir
Araştırma yöntemleri için kullanılan yöntemleri bilir
Bilimsel Araştırmalarda Veri Toplama Yöntemleri
Veri ve bilgiyi tanımlar
Veriyi toplama amacını bilir
Veri toplama yöntemlerini bilir
Anketi ve ölçeği tanımlamayı bilir
Verilerin Analize Hazırlanması, Verilerin Analize Hazırlanması-SPSS Uygulama
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
Verilerin Tablo ve Grafiklerle Gösterilmesi
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
Merkezi Eğilim ve Dağılım Ölçüleri
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
Olasılık kuramı
Veriye ilişkin teorik dağılımları tanımlar
Normal dağılımı bilir
Standart normal dağılımı bilir
Binom dağılımını bilir
Poisson dağılımını bilir
Örnekleme
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.
Örnekleme Yöntemleri
Rasgeleleştirmenin tanımını yapar.
Örnekleme hatasını bilir.
Olasılıklı örnekleme yöntemlerini bilir
Olasıksız örnekleme yöntemlerini bilir
Güven aralığı tanımını bilir.
Önemlilik testleri
Hipotez kavramını bilir.
Parametrik test kavramını bilir
Non-parametrik test kavramını bilir
Nitel değişkenler için ki-kare testlerini tanımlar.
Önemlilik testleri
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	
		Korelasyon analizi	
		Nicel değişkenler için saçılım grafiği tanımlar	
		Parametrik ve non-parametrik korelasyon ölçülerini bilir	
		Korelasyon katsayılarını yorumlar	
		Değişkenler arasında nedensel ilişkiler kurar	
		Regresyon Analizi	
		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	
		Uygulama	
		Tanımlayıcı istatistikleri paket programı ile bulur	
		Analitik istatistikleri paket programı ile bulur	
		Hafta-Tarih	
1	19.09.2025	Dersin amaç ve hedeflerini paylaşma, Biyoistatistiğin tanımı, önemi, amaçları ve sağlıkta kullanımı İstatistiksel kavramlar	PY1,PY4,PY7
2	26.09.2025	Araştırma Yöntemleri	PY1,PY4,PY7
3	03.10.2025	Bilimsel Araştırmalarda Veri Toplama Yöntemleri	PY1,PY4,PY7
4	10.10.2025	Verilerin Analize Hazırlanması, Verilerin Analize Hazırlanması-SPSS Uygulama	PY1,PY4,PY7
5	17.10.2025	Verilerin Tablo ve Grafiklerle Gösterilmesi	PY1,PY4,PY7
6	24.10.2025	Merkezi Eğilim ve Dağılım Ölçüleri	PY1,PY4,PY7
7	31.10.2025	Olasılık kuramı	PY1,PY4,PY7
8	07.11.2025	Örnekleme	PY1,PY4,PY7
		ARA SINAV	PY1,PY4,PY7
9	21.11.2025	Örnekleme Yöntemleri	PY1,PY4,PY7
10	28.11.2025	Önemlilik testleri	PY1,PY4,PY7
11	05.12.2025	Önemlilik testleri	PY1,PY4,PY7
12	12.12.2025	Korelasyon analizi	PY1,PY4,PY7
13	19.12.2025	Regresyon Analizi	PY1,PY4,PY7
14	26.12.2025	Uygulama	PY1,PY4,PY7
Değerlendirme		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.	
Örnek Sorular		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) 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	

	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) 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 3. 4 gözlü çapraz tabloda gözlerde en az birinde beklenen değerin 5'in altında olması durumunda hangi analiz yapılmalıdır? 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) 4. Toplumu temsil edecek sayı ve özellikte rasgele seçilmiş daha az sayıda örnek biriminden veri toplamak ve toplum hakkında genel yargılara ulaşma işlevine denir. a. Örnek b. Örnekleme c. Tabakalama d. Olasılık e. Hiçbiri 5. İncelenen konuya açıklık getirmek amacıyla toplanan bilgi, belge, ölçümlere denir. Boşluğa ne gelmelidir? a. Denek b. Değişken c. Evren d. Örneklem e. Veri
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-güvenirlilik. 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, Cerahpasa 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.
--	--