

Türkiye'nin Beyin Üssü

BESLENME ve DİYETETİK

Öğretim Dili: Türkçe • İngilizce Hazırlık: İsteğe Bağlı • Puan Türü: SAY



Yükseköğretim kurumlarının 4 yıllık Beslenme ve Diyetetik Programını tamamlayarak lisans diploması alan kişiler, "Diyetisyen" unvanını kullanmaya hak kazanır.

Diyetisyenlerin Görev Alanı:

- Klinik diyetisyen olarak özel ve kamuya bağlı hastaneler, poliklinikler, sağlık merkezleri, diyaliz üniteleri gibi tedavi merkezlerinde,
- Kurum Diyetisyeni olarak yemek fabrikaları, otel yiyecek ve içecek bölümleri, toplu beslenme yapılan tüm özel ve kamu kuruluşları gibi toplu beslenme sistemleri uygulama alanlarında,
- Koruyucu ve eğitici diyetisyen olarak ana-çocuk sağlığı merkezleri, sağlık ocakları, çocuk ve yaşlı bakımevleri, spor okulları gibi halk sağlığı hizmeti verilen kurumlarda,
- Sporcu Diyetisyeni olarak çeşitli alanlardaki spor salonları/kulüplerinde,
- Beslenme eğitimci-öğretmen olarak besin sanayisinde, araştırma ve eğitim kurumlarında istihdam edilirler.

Diyetisyenlerin Görev Tanımları:

1. Yaş, cinsiyet ve fiziksel aktivite durumlarına göre, bireylerin enerji ve besin öğeleri gereksinimlerini sağlayacak sağlıklı, yeterli ve dengeli beslenme programları belirler. Yaşlılık, gebelik, emziliklik, bazı klinik hastalıklar, sporcular vb. özel grupların beslenme ihtiyaçlarına yönelik çalışmaların yürütülmesinde görev alır.

2. Toplumda beslenme sorunlarının çözümüne yönelik halk sağlığı alanında çalışmalar yapar. Ulusal, bölgesel ve yerel düzeyde besin ve beslenme politikalarının oluşturulmasında, eylem planlarının yapılmasında ve uygulanmasında görev alır.
3. Hekimin yönlendirmesi ile hastalar için gerekli beslenme programlarını düzenler. Bireylerin hastalığına, antropometrik ölçümlerine, laboratuvar bulgularına ve tedavisine uygun olarak enerji ve besin ögesi gereksinimlerini belirler, diyet tedavilerini ve beslenme eğitimi hizmetlerini planlar, uygular ve izler.
4. Hastalara verilecek olan oral, enteral ve parenteral beslenme ürünlerinin seçiminde, hazırlanmasında, uygulamalarında, eğitim ve izleme süreçlerinde görev alır.
5. Beslenme hizmetinde çalışan personelin denetimini yapar, hizmet içi eğitimlerini planlar, uygular/uygulatır. Hizmetin her aşamasında besin, personel, fiziksel alan ve araç-gereçlerin temizlik ve hijyeni için gerekli önlemlerin alınmasını sağlar.
6. Menü planlaması yapar ve uygulanan menüleri denetler. Standart yemek tarifelerinin geliştirilmesini ve uygulanmasını sağlar, gerektiğinde günün ve kuruluşun şartlarına uygun düzenlemeleri yapar.
7. Yiyeceklerin hazırlama, pişirme ve servisi ilkeleri doğrultusunda tüketime sunulmasını denetler.
8. Besin güvenliğinin sağlanmasında ve kalite sistemlerinin kurulmasında görev alır.

DERS PROGRAMI

1. SINIF													
GÜZ DÖNEMİ (I. YARIYIL)							BAHAR DÖNEMİ (II. YARIYIL)						
KOD	DERS ADI	T	U	L	K	AKTS	KOD	DERS ADI	T	U	L	K	AKTS
SBF141	Temel Anatomi	2	0	0	2	3	BES114	Beslenme İçin Özel Anatomi	2	0	0	2	3
SBF129	İnsan Fizyolojisi I	3	0	0	3	5	SBF130	İnsan Fizyolojisi II	3	0	0	3	5
BES107	Temel Kimya I*	2	2	0	3	4	BES128	Temel Kimya II*	2	2	0	3	4
İNG103	İngilizce I	2	0	0	2	2	İNG104	İngilizce II	2	0	0	2	2
TURK103	Türk Dili I	2	0	0	2	2	TURK104	Türk Dili II	2	0	0	2	2
ATA103	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi-I	2	0	0	2	2	ATA104	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi - II	2	0	0	2	2
SECBÖL1YY	1.YY Seçmeli Bölüm Ders Havuzu	2	0	0	2	2	SECBÖL2YY	2.YY Seçmeli Bölüm Ders Havuzu	2	0	0	2	2
SECFAK1YY	1.YY Seçmeli Fakülte Ders Havuzu	2	0	0	2	3	RPS109	Pozitif Psikoloji ve İletişim Becerileri (ÜSEC)*	3	0	0	3	5
PSI131	Psikoloji	3	0	0	3	4	RKUL104	Üniversite Kültürü II (ÜSEC)*	0	2	0	1	4
RKUL103	Üniversite Kültürü I (ÜSEC)*	0	2	0	1	4							
SEÇMELİ DERSLER							SEÇMELİ DERSLER						
BES155	Mesleki Oryantasyon	2	0	0	2	2	BES154	Türk ve Dünya Mutfak Kültürü	2	0	0	2	2
SBF149	Temel Genetik	2	0	0	2	3	SBF148	Sağlık Sosyolojisi	2	0	0	2	2
SBF131	İlk Yardım*	1	2	0	2	3							
TOPLAM		20	4	0	22	31	TOPLAM		18	4	0	20	29
2. SINIF													
GÜZ DÖNEMİ (III. YARIYIL)							BAHAR DÖNEMİ (IV. YARIYIL)						
KOD	DERS ADI	T	U	L	K	AKTS	KOD	DERS ADI	T	U	L	K	AKTS
BES209	Besin Kimyası ve Uygulamaları I*	2	4	0	4	6	BES210	Besin Kimyası ve Uygulamaları II*	2	4	0	4	6
BES213	Beslenme Biyokimyası I	2	0	0	2	4	BES214	Beslenme Biyokimyası II	2	0	0	2	4
BES217	Genel Mikrobiyoloji*	2	2	0	3	4	BES218	Besin Mikrobiyolojisi*	2	2	0	3	4
BES219	Beslenme İlkeleri ve Uygulamaları I*	2	4	0	4	6	BES220	Beslenme İlkeleri ve Uygulamaları II*	2	4	0	4	6
SECBÖL3YY	3.YY Seçmeli Bölüm Ders Havuzu	2	0	0	2	4	SECBÖL4YY	4.YY Seçmeli Bölüm Ders Havuzu	2	0	0	2	4
SECBÖL3YY	3.YY Seçmeli Bölüm Ders Havuzu	2	0	0	2	4	SECBÖL4YY	4.YY Seçmeli Bölüm Ders Havuzu	2	0	0	2	4
SECBÖL3YY	3.YY Seçmeli Bölüm Ders Havuzu	2	0	0	2	3	RPRE104	Girişimcilik ve Proje Kültürü (ÜSEC)*	2	0	0	2	3
SEÇMELİ DERSLER							SEÇMELİ DERSLER						
BES263	Beslenme Ekolojisi	2	0	0	2	4	BES354	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı	2	0	0	2	4
BES265	Ergen Sağlığı ve Beslenmesi	2	0	0	2	3	BES369	Yaşlılık ve Beslenme	2	0	0	2	4
BES254	Anne ve Çocuk Beslenmesi	2	0	0	2	4	BES258	Besin Grupları ve Teknolojileri	2	0	0	2	4
SOH102	İktisada Giriş	3	0	0	3	4							
TOPLAM		14	10	0	19	31	TOPLAM		14	10	0	19	31
3. SINIF													
GÜZ DÖNEMİ (V. YARIYIL)							BAHAR DÖNEMİ (VI. YARIYIL)						
KOD	DERS ADI	T	U	L	K	AKTS	KOD	DERS ADI	T	U	L	K	AKTS
BES301	Hastalıklarda Diyet Tedavisi ve Uygulamaları I*	3	2	0	4	5	BES302	Hastalıklarda Diyet Tedavisi ve Uygulamaları II*	3	2	0	4	5
BES303	Çocuk Hastalıklarında Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları I*	3	2	0	4	5	BES304	Çocuk Hastalıklarında Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları II*	3	2	0	4	5
BES325	Toplumda Beslenme Durumunun Saptanması	2	0	0	2	5	BES326	Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisi	2	0	0	2	5
BES327	Toplu Beslenme Sistemleri I	2	0	0	2	5	BES328	Toplu Beslenme Sistemleri II	2	0	0	2	5
SECBÖL5YY	5.YY Seçmeli Bölüm Ders Havuzu	2	0	0	2	4	SECBÖL5YY	6.YY Seçmeli Bölüm Ders Havuzu	2	0	0	2	4
SECBÖL5YY	5.YY Seçmeli Bölüm Ders Havuzu	2	0	0	2	4	SECBÖL6YY	6.YY Seçmeli Bölüm Ders Havuzu	2	0	0	2	4
SECFAK5YY	5.YY Seçmeli Fakülte Ders Havuzu	2	0	0	2	3	SECFAK6YY	6.YY Seçmeli Bölüm Ders Havuzu	2	0	0	2	3
SEÇMELİ DERSLER							SEÇMELİ DERSLER						
BES399	Proje I	2	0	0	2	4	BES398	Proje II	2	0	0	2	4
BES363	Yeme Bozukluklarında Diyet Tedavisi	2	0	0	2	4	BES352	Besin Kontrolü ve Mevzuatı	2	0	0	2	4
BES367	Besin İntoleransı ve Alerjiler	2	0	0	2	4	BES358	Beslenme ve Genetik	2	0	0	2	4
BES371	Fonksiyonel Besinler ve Besin Destekleri	2	0	0	2	4	BES360	Sporcu Sağlığı ve Beslenmesi	2	0	0	2	4
BES373	Mesleki İletişim	2	0	0	2	4	BES376	Mesleki İngilizce II	2	0	0	2	4
BES375	Mesleki İngilizce I	2	0	0	2	4	BES378	Besin - İlaç Etkileşimi	2	0	0	2	4
BES377	Yaşlılık ve Beslenme	2	0	0	2	4	SBF145	Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri	3	0	0	3	4
SBF125	Biyoistatistik	2	0	0	2	3	SBF121	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	0	2	3
TOPLAM		16	4	0	18	31	TOPLAM		16	4	0	18	31
*Öğrenciler BES301 kodlu dersi geçtikten sonra BES302 kodlu dersi alabilirler													
*Öğrenciler BES303 kodlu dersi geçtikten sonra BES304 kodlu dersi alabilirler													
*Öğrenciler BES325 kodlu dersi geçtikten sonra BES326 kodlu dersi alabilirler													
*Öğrenciler BES327 kodlu dersi geçtikten sonra BES328 kodlu dersi alabilirler													
4. SINIF													
GÜZ DÖNEMİ (VII. YARIYIL)							BAHAR DÖNEMİ (VIII. YARIYIL)						
KOD	DERS ADI	T	U	L	K	AKTS	KOD	DERS ADI	T	U	L	K	AKTS
BES409	Toplum Sağlığında Beslenme Stajı**	0	0	0	0	5	SECBÖL8YY	8.YY Seçmeli Bölüm Ders Havuzu	2	0	0	2	4
BES417	Beslenme ve Diyetetik Alan Uygulaması I*	2	24	0	14	20	BES418	Beslenme ve Diyetetik Alan Uygulaması II*	2	24	0	14	20
BES419	Seminer I	2	0	0	2	2	BES420	Seminer II	2	0	0	2	2
BES421	Uygulamalı Alan Araştırması I	2	0	0	2	4	BES422	Uygulamalı Alan Araştırması II	2	0	0	2	4
TOPLAM		6	24	0	18	31	TOPLAM		8	24	0	20	30
SEÇMELİ DERSLER							SEÇMELİ DERSLER						
							BES452	Sağlık Hukuku ve Etik	2	0	0	2	4
							BES458	Ülkemizde Sağlık ve Beslenme Politikaları	2	0	0	2	4
							SAV219	Sağlık Kurumlarında İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	0	3	4
*Öğrenciler BES301, BES302, BES303, BES304, BES325, BES326, BES327 ve BES328 kodlu dersleri geçtikten sonra BES409 ve BES417 kodlu dersleri alabilirler													
*Öğrenciler BES417 kodlu dersi geçtikten sonra BES418 kodlu dersi alabilirler													
SEÇMELİ DERSLER													
BÖLÜM SEÇMELİ							ALAN SEÇMELİ						
KOD	DERS ADI	T	U	L	K	AKTS	KOD	DERS ADI	T	U	L	K	AKTS
BES155	Mesleki Oryantasyon	2	0	0	2	2	SBF149	Temel Genetik	2	0	0	2	3
BES154	Türk ve Dünya Mutfak Kültürü	2	0	0	2	2	SBF131	İlk Yardım*	1	2	0	2	3
BES153	Demografik Yapı ve Sağlık	2	0	0	2	3	SBF148	Sağlık Sosyolojisi	2	0	0	2	2
BES263	Beslenme Ekolojisi	2	0	0	2	4	SBF125	Biyoistatistik	2	0	0	2	3
BES265	Ergen Sağlığı ve Beslenmesi	2	0	0	2	3	SBF121	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	0	0	2	3
BES254	Anne ve Çocuk Beslenmesi	2	0	0	2	3	SBF145	Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri	3	0	0	3	4
BES256	Beslenmede Tıbbi Aromatik Bitkiler	2	0	0	2	4							
BES258	Besin Grupları ve Teknolojileri	2	0	0	2	4	KOD	DERS ADI	T	U	L	K	AKTS
BES363	Yeme Bozukluklarında Diyet Tedavisi	2	0	0	2	4	RPRE104	Girişimcilik ve Proje Kültürü	2	0	0	2	3
BES367	Besin İntoleransı ve Alerjiler	2	0	0	2	4	RPS109	Pozitif Psikoloji ve İletişim Becerileri	3	0	0	3	5
BES371	Fonksiyonel Besinler ve Besin Destekleri	2	0	0	2	4	PSI131	Psikoloji	3	0	0	3	4
BES373	Mesleki İletişim	2	0	0	2	4	RKUL103	Üniversite Kültürü-I *	0	2	0	1	4
BES375	Mesleki İngilizce I	2	0	0	2	4	RKUL104	Üniversite Kültürü-II *	0	2	0	1	4
BES352	Besin Kontrolü ve Mevzuatı	2	0	0	2	4	ISP121	İspanyolca-I	3	0	0	0	5
BES354	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı	2	0	0	2	4	ARA121	Arapça-I	3	0	0	0	5
BES358	Beslenme ve Genetik	2	0	0	2	4	CIN121	Çince-I	3	0	0	0	5
BES360	Sporcu Sağlığı ve Beslenmesi	2	0	0	2	4	RUS121	Rusça-I	3	0	0	0	5
BES377	Yaşlılık ve Beslenme	2	0	0	2	4	ISP122	İspanyolca-II	3	0	0	0	5
BES376	Mesleki İngilizce II	2	0	0	2	4	ARA122	Arapça-II	3	0	0	0	5
BES378	Besin - İlaç Etkileşimi	2	0	0	2	4	CIN122	Çince-II	3	0	0	0	5
BES452	Sağlık Hukuku ve Etik	2	0	0	2	4	RUS122	Rusça-II	3	0	0	0	5
BES458	Ülkemizde Sağlık ve Beslenme Politikaları	2	0	0	2	4							
BES460	Beslenme ve Diyetetikte Teknolojik Uygulama Sistemleri	2	0	0	2	4	Mezuniyet İçin Gerekli Olan Toplam Kredi						
BES462	Enteral ve Parenteral Beslenme	2	0	0	2	4							
SOH102	İktisada Giriş	3	0	0	3	4	(T)	Teorik Saatler	112				
SAV219	Sağlık Kurumlarında İnsan Kaynakları Yönetimi	3	0	0	3	4	(U)	Uygulama + (L)Labartuvaz	84				
BES399	Proje I	2	0	0	2	4	(K)	Yerel Kredi	154				
BES398	Proje II	2	0	0	2	4	(AKTS)	AKTS Kredisi	245				
							(S)	Sermeni Ders AKTS kredisi	68				