



ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ
CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

BESLENME VE DİYETETİK

AKTS BİLGİ PAKETİ

DERS KATALOĞU

Haspolat-Lefkoşa/KKTC

2022

ÖNSÖZ

Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi'nin dinamik ve hızla gelişen Sağlık Bilimleri Fakültesi/Yüksekokulu'na hoş geldiniz.

Günümüzde bilgi ve teknolojideki gelişmeler, sağlık politikaları ile sağlık uygulamalarında değişimi zorunlu kılmaktadır. Bu değişim, toplumun sağlık gereksinimlerine göre kaliteli hizmet sunabilmek amacıyla farklı alanlarda eğitim veren programlara gereksinimi de gündeme getirmektedir. Sağlık bakım hizmetlerinin gelişmişliği, ancak farklı sağlık alanlarında eğitim görmüş bireylerin ekip olarak ortak amaçlar doğrultusunda çalışmayı başarabilmesiyle olasıdır.

Sağlık hizmetlerine nitelikli insan gücü yetiştirmek üzere UKÜ Sağlık Bilimleri Fakültemiz, ekip çalışmasını eğitim aşamasında gerçekleştirme çabasıdadır. Fakültemiz 2012-2013 eğitimöğretim yılında ilk öğrencilerini almaya başlamıştır. Sağlık Bilimleri Fakültesi bünyesinde YÖK onaylı çeşitli bölümler bulunmaktadır. Öğrencilerimiz alanında tanınmış öğretim elemanlarının katkılarıyla yetişmekte, ulusal ve uluslararası değişim ve lisansüstü programlarla entegre şekilde gelişimlerini sürdürmektedir.

Fakültemizin KKTC'de en büyük üniversitelerden birinde yer alması, önemli bir avantajıdır. Her biri alanında referans birim olarak tüm bölümleri ile UKÜ Sağlık Bilimleri ülkemizde ve bağlantılı diğer ülkelerde saygın kurumlar arasında yerini almıştır.

Prof.Dr. Salih Angın
Dekan/Müdür

İletişim Bilgileri:

Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi
Sağlık Bilimleri Fakültesi Dekanı
Haspolat-Lefkoşa/KKTC
Tel: 0(392) 671 11 11/2250
e-mail: sangin@ciu.edu.tr

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi 2012-2013 Eğitim-Öğretim Döneminde Beslenme ve Diyetetik ile Fizyoterapi ve Rehabilitasyon Bölümlerine öğrenci olarak eğitime başlamıştır. Fakültemizde YÖK ve YÖDAK onaylı sırasıyla Hemşirelik Bölümü(2014-2015), Social Work (2015-2016) ve Sosyal Hizmet (2016-2017) Bölümü, Çocuk Gelişimi ve Sağlık Yönetimi (2017-2018) bölümleri açılmıştır. Önümüzdeki dönemlerde de sağlık bakım hizmetlerinde öncelik taşıyan ve talep edilen bölüm/programların açılması ve öğrenci sayısındaki artışla birlikte Üniversitemiz Sağlık Bilimleri Fakültesi ve Yüksekokulu gelişerek büyümeye devam etmektedir.

Misyonumuz

Üniversitenin amaçları doğrultusunda; ulusal ve uluslararası düzeyde sağlıklı/hasta birey, aile ve topluma koruyucu, tedavi edici ve rehabilite edici sağlık hizmetleri veren; eğitici, uygulayıcı, yönetici, araştırmacı rolleri üstlenen; iyi iletişim kurma, eleştirel düşünme, sorun saptama ve çözme, bilimsel teknolojiyi kullanma gibi niteliklere sahip, gelişime açık sağlık bakım elemanları yetiştirmenin yanısıra toplumun ve mesleğin gelişimi için bilimsel çalışmalar yapmaktır.

Vizyonumuz

Uluslararası ve ulusal düzeyde eğitim ve araştırma yapabilen, kurumsal kültürü ve kimliği güçlü, nitelikli ve alanında uzman öğretim elemanları olan, bilim ile topluma hizmeti buluşturan, sağlık bilimleri fakülteleri içinde ayrıcalıklı bir yere sahip, sağlık alanındaki teknolojileri iyi kullanan ve dünyanın her yerinde sağlık hizmetlerini başarıyla yerine getirip sağlık kurumları tarafından tercih edilen mezunlar yetiştirmektir.

Eğitim Olanakları

Haspolat/ Lefkoşa'daki Kampusümüzde Sağlık Bilimleri Yüksekokulu ve Sağlık Bilimleri Meslek Yüksekokulu ile aynı binada ofis ve laboratuvarları yer almaktadır. Hastane gibi gerçek uygulama alanlarına gitmeden önce alanında tanınmış öğretim elemanları tarafından öğrencilerin teorik bilgi ve teknik becerileri geliştirilmektedir. Fakültemiz bünyesinde Hemşirelik, Fizyoterapi ve Rehabilitasyon, Beslenme, Antropometri laboratuvarları bulunmaktadır. Bu laboratuvarlarda öğrencilerin simulatörler, maketler, araç-gereçlerle becerilerini geliştirmeleri sağlanmaktadır. Öğrencilerimiz, yaz stajlarında gelişmiş hastane ve uygulama alanlarında bilgi ve becerilerini pekiştirmektedir. UKÜ'nün yurtdışındaki üniversitelerle yapmış olduğu ikili anlaşmalar çerçevesinde eğitim ve uygulama olanağı sağlanmaktadır. Sivil Toplum Kuruluşları ile ortak çalışmalar doğrultusunda öğrencilerimize uygulama fırsatları yaratılmaktadır.

Sağlık Bilimleri Fakültesi bünyesinde yer alan Beslenme ve Diyetetik ve Fizyoterapi ve Rehabilitasyon bölümleri 2021 yılından itibaren Sağlık Bilimleri Eğitim Programları Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği (SABAK) tarafından akreditasyonuna sahiptir. Fakültemiz Sağlık Kulübü ile diğer öğrenci topluluklarında öğrenimleri süresince faaliyetlerde yer alabilmektedir. Öğrencilerimizin fakültemiz ve diğer birimler tarafından bireysel gelişimleri açısından düzenlenen çeşitli toplantı, çalıştay, konferans, sempozyum gibi ulusal ve uluslararası düzeyde çeşitli bilimsel, sosyal ve kültürel etkinliklere katılma fırsatına sahiptir.

BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Genel Tanım (Kuruluşu, Programın Genel Yapısı,vb)

Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü 2012-2013 yılında beslenme ve diyetetik alanında eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerine başlamıştır. 2016-2017 eğitim-öğretim yılında da Beslenme ve Diyetetik alanında yüksek lisans eğitimine başlamıştır.

Beslenme ve Diyetetik; sosyoloji, psikoloji, iktisat, biyoloji, genetik, fizyoloji, anatomi, gıda teknolojisi gibi birçok bilim dalı ve disiplinin etkileşiminin sonucunda ortaya çıkan bir bilim dalıdır. Başta ABD olmak üzere tüm Avrupa ülkeleri ve ülkemizde yetersiz ve dengesiz beslenmenin yarattığı sağlık sorunları ile mücadele edilmektedir. Çağımızın en önemli sağlık sorunu olan obezite, kalp damar hastalıkları, diyabet, sindirim sistemi hastalıkları, kanser ve pek çok hastalıkla mücadelede diyetisyenlere büyük görevler düşmektedir.

Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü yaşam boyu toplumun yeterli ve dengeli beslenmesiyle sağlığın korunması, iyileştirilmesi, yaşam kalitesinin artırılması amacıyla uluslararası standartlar çerçevesinde belirlenen niteliklere uygun, evrensel düşünce ve değerlere sahip diyetisyen yetiştirmektedir.

Beslenme ve Diyetetik Bölümü'nün kullanımında Beslenme İlkeleri, Beslenme Antropometrisi, Anatomi, Kimya ve Mikrobiyoloji Laboratuvarları bulunmaktadır. İlgili derslerin uygulamaları bu laboratuvarlarda yürütülmektedir.

Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2021 – 2022 öğretim yılında 327 lisans, 16 lisansüstü mezun sayısına ulaşmıştır. Halen lisans, yüksek lisans ve doktora programlarında eğitimini sürdürmektedir.

Kazanılan Derece

Beslenme ve Diyetetik Lisans

Derecenin Düzeyi

Lisans

Programın Amacı

Beslenme ve Diyetetik Bölümü, toplumun beslenme durumunun saptanması, beslenme düzeyinin geliştirilmesi için çözüm yollarının araştırılması, önerilmesi ve uygulanması, ülkenin besin, beslenme plan ve politikalarının saptanması ve yönlendirilmesi, değişik yaş gruplarının besin gereksinimlerinin belirlenmesi, hastalıklara özgü diyetlerin düzenlenmesi ve uygulanması, toplu beslenme hizmeti veren kuruluşlarda yemek servisinin yönetimi ve organizasyonu gibi çeşitli alanlarda bilimsel çalışmaları yürütecek, sağlığın korunması ve geliştirilmesi ile hastalıkların tedavisi açısından toplumda yeterli ve dengeli beslenme bilincinin yerleşmesini sağlayacak insan gücünü yetiştirmeyi amaçlar.

Programın Misyonu

Uluslararası standartlar çerçevesinde belirlenen niteliklere uygun; yaşam boyu bilgi, beceri ve yenilikçi değerlerle birlikte toplumun yeterli ve dengeli beslenme ile sağlığının korunması, iyileştirilmesi, geliştirilmesi ve yaşam kalitesinin artırılması amacıyla, öğrenci merkezli,

multidisipliner çalışma anlayışı ile bilim ve teknolojiye dayalı, eğitim-öğretim, araştırma ve danışmanlık hizmetleri sunacak diyetisyen yetiştirmektir.

Programın Vizyonu

Sunduğu çağdaş eğitim ile yetiştirdiği, etik değerlere bağlı, kaliteli ve donanımlı mezunlarla, yaptığı bilimsel araştırmalar ile toplum sağlığının geliştirilmesi için katlı sağlayan ulusal ve uluslararası tanınırlığa sahip bir bölüm olmaktadır.

Program Kazanımları/Çıktıları

1. Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.
2. Alanında edindiği bilgi ve becerileri mesleki yaşamı boyunca örnek olacak şekilde birey, aile ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi, hastalıkların önlenmesi ve tedavisinde kullanır.
3. Toplumun sağlık düzeyi ve yaşam kalitesini yükseltmek amacıyla bilimsel kanıtları kullanarak eğitim ve danışmanlık yapar.
4. Beslenme ve Diyetetik alanında öğrenmeyi öğrenme, eleştirel düşünme, sorun çözme ve karar verme becerilerini kullanır.
5. Bilişim teknolojilerini ve alanına özgü teknolojik ekipmanları etkin kullanır.
6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki gelişimini sürdürür.
7. Mesleğini yasal çerçeveye uygun, etik ilke ve standartlar doğrultusunda yürütür.
8. Mesleki becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
10. Sağlık ekibi ve diğer disiplinler ile iş birliği içinde araştırma, proje ve etkinliklerde rol alır.
11. Türkçe ve en az bir yabancı dili kullanarak mesleki alanda bilgileri izleyebilme ve meslektaşları ile iletişim kurabilme becerisine sahip olur.

Eğitim Olanakları

Diyetisyenlik mesleği ilgili kanunda sağlık meslek mensubu olarak tanımlanmıştır. Bu nedenle öğrenciler eğitimleri; çağdaş sağlık hizmeti ihtiyaçlarını karşılayabilecek, bilgi, beceri ve tutumlarla donatılmış olarak, sağlık sorunlarını takım anlayışı içinde çalışarak çözebilecek şekilde, evrensel niteliklere göre planlanmaktadır.

Öğrencilerin eğitimlerinde öğrendiklerini destekledikleri laboratuvar ve staj olanakları büyük önem taşımaktadır. Eğitim ve öğretim programında öğrenciler, teorik eğitimlerinden edindikleri bilgileri, beslenme ilkeleri, antropometri, besin kimyası ve mikrobiyoloji laboratuvarlarında uygulamalarıyla desteklemektedirler. Toplum sağlığı stajı ile öğrenciler sahada toplumun beslenme sorunlarının çözümüne katkı vermekte, toplumu doğru bilgilerle bilgilendiren ve bilinçlendiren süreçlerin içinde bulunmaktadır. Kurum ve hastane beslenme stajlarıyla da öğrenciler özel ve devlet hastanelerinde yetişkin, çocuk ve toplu beslenme sistemleri stajlarını yapmaktadırlar.

Anestezi, Fizyoterapi (önlisans), Fizyoterapi ve Rehabilitasyon, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Hemşirelik, Hukuk, İlk ve Acil Yardım, Moleküler biyoloji ve Genetik, Okul Öncesi Öğretmenliği, Psikoloji, Rehberlik ve Psikolojik Danışmanlık, Sağlık Yönetimi, Sosyal Hizmet, Türk Dili ve Edebiyatı ve Uluslararası Ticaret ve İşletmecilik Bölümleriyle ÇAP yapılmaktadır.

Mezunların İstihdam Profili

Diyetisyen, beslenme ve diyetetik eğitim-öğretim programını başarıyla tamamlayıp, “Beslenme ve Diyetetik Lisans Diploması” alarak bu mesleği yapmaya ve uygulamaya hak kazanan sağlık profesyoneli.

Beslenmenin; büyüme, gelişme, yaşam boyu sağlığın korunması, yaşam kalitesinin artırılması ve sağlık sorunlarının tedavisinde önemi anlaşıldıkça, sağlık ekibinin önemli bir üyesi olan diyetisyenlere duyulan gereksinim de artmıştır. Beslenme ve Diyetetik bölümü mezunları; yataklı ve ayaktan tedavi kurumları (özel ve kamuya bağlı hastaneler, poliklinikler, sağlık merkezleri, diyaliz üniteleri vb.), toplu beslenme sistemleri (yemek fabrikaları, otel yiyecek ve içecek bölümleri, toplu beslenme yapılan tüm özel ve kamu kuruluşları vb.), halk sağlığı hizmeti verilen kurumlar (Ana-çocuk sağlığı merkezleri, sağlık ocakları, çocuk ve yaşlı bakımevleri, spor okulları vb.) diyaliz merkezleri enteral-parenteral beslenme ekibinde, özel diyet polikliniklerinde, gıda sanayinde, halk sağlığı hizmetlerinde; ana çocuk sağlığı merkezleri, aile sağlığı merkezleri, yaşlı bakım merkezlerinde, spor merkezlerinde, eğitim ve araştırma kurumlarında araştırmacı, eğitici, tedavi ve rehabilite edici olarak hizmet vermektedirler.

Yeterlilik Koşulları ve Kuralları

Öğrencinin programdaki tüm derslerini başarmış olması, D-, F ya da I notunun olmaması gerekir. Mezuniyet için öğrencinin asgari 240 AKTS kredisini sağlaması, genel not ortalamasının 4,00 üzerinden en az 2,00 olması ve tüm yaz stajlarını tamamlamış olması gerekir.

Beslenme ve Diyetetik Bölümü eğitim programında dersler dönemliktir. Dört yıllık eğitim süresince 38 alan zorunlu, 8 üniversite zorunlu, 1 fakülte zorunlu, 2 üniversite seçmeli ve 8 alan seçmeli ders olmak üzere toplam 54 ders bulunmaktadır.

Teorik Ders (T) Laboratuvar (L)
Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS)

Uygulama(U) Kredi (K)
Öğrenci İş Yüğü (ÖİY)

1.DÖNEM								
		Dersin Kredisi						
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	L	K	AKTS	SOLO	ÖİY
BESD107	TOPLUM VE SAĞLIK	2	0	0	2	5	3,5	123
BESD109	MESLEKİ ORYANTASYON VE ETİK	2	0	0	2	5	3	123
KIMY103	GENEL KİMYA I	2	0	2	3	4		
MATE111	MATEMATİĞE GİRİŞ	2	0	0	2	4	3,07	
PSKO103	PSİKOLOJİYE GİRİŞ	3	0	0	3	4		
INGL123	YABANCI DİL I	3	0	0	3	4	3,33	
TREG113	TÜRKÇE I: YAZILI ANLATIM	2	0	0	2	3		
TOPLAM		16	0	2	17	29		
2.DÖNEM								
		Dersin Kredisi						
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	L	K	AKTS	SOLO	ÖİY
BIYO110	TIBBİ BİYOLOJİ VE GENETİK	2	0	2	3	6		
BESD108	DEMOGRAFİK YAPI VE SAĞLIK	2	0	0	2	6	3,2	140
BILT110	TEMEL BİLGİSAYAR	2	0	2	3	4		
KIMY104	GENEL KİMYA II	2	0	2	3	4		
TARH100	MODERN TÜRKİYE TARİHİ	2	0	0	0	2	3,71	
INGL124	YABANCI DİL II	3	0	0	3	4	3,6	
TREG114	TÜRKÇE II: SÖZLÜ ANLATIM	2	0	0	2	2		
UNISXX2	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ	2	0	0	2	3		
TOPLAM		17	0	6	18	31		

3.DÖNEM									
		Dersin Kredisi							
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	L	K	AKTS	SOL O	Öiy	
BESD201	BESLENME İLKELERİ I	2	0	4	4	6	4	150	
ANAT201	ANATOMİ	3	0	2	4	5			
BESD205	BESLENME BİYOKİMYASI I	3	0	0	3	5	4	125	
BESD207	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ I	2	0	2	3	5	3,5	129	
FIZY201	FİZYOLOJİ	3	0	0	3	4			
MIKB201	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2	0	2	3	5			
TOPLAM		15	0	10	20	30			
4.DÖNEM									
		Dersin Kredisi							
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	L	K	AKTS	SOL O	Öiy	
BESD218	BESLENME İLKELERİ II	2	0	4	4	6	4,5	150	
BESD204	EGZERSİZ VE BESLENME	2	0	0	2	4	4	97	
BESD206	BESLENME BİYOKİMYASI II	3	0	0	3	5	3,5	125	
BESD208	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ II	2	0	2	3	5	3,6	123	
BESD210	BESİN MİKROBİYOLOJİSİ	3	0	0	3	4	3,67		
SGBL230	SAĞLIKTA HALKLA İLİŞKİLER	2	0	0	2	3	3,33		
BESXXX	ALAN SEÇMELİ	2	0	0	2	3		75	
TOPLAM		16	0	6	19	30			

5.DÖNEM								
		Dersin Kredisi						
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	L	K	AKTS	SOL O	Öiy
BESD301	ANA VE ÇOCUK BESLENMESİ	2	0	3	3	6	3,55	150
BESD303	TOPLUMDA BESLENME DURUMLARININ SAPTANMASI	1	0	2	2	3	4,33	100
BESD305	TOPLU BESLENME YAPILAN KURUMLARDA BESLENME I	3	0	0	3	4	3,37	103
BESD307	HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ I	2	0	2	3	6	3	150
BESD309	BESLENME EĞİTİMİ	2	0	0	2	3	3,5	75
SGBL310	SAĞLIK İŞLETMECİLİĞİ	3	0	0	3	3	4,2	
BESD313	TOPLU BESLENME SİSTEMLERİNDE MENÜ PLANLAMA	2	0	0	2	3	3,16	79
BESDXXX	ALAN SEÇMELİ	2	0	0	2	3		75
TOPLAM		17	0	7	20	31		
6.DÖNEM								
		Dersin Kredisi						
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	L	K	AKTS	SOL O	Öiy
BESD302	ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME	2	0	3	3	6	3,83	150
BESD304	TOPLUMDA BESLENME SORUNLARI VE EPİDEMİYOLOJİ	1	0	2	2	4	3,8	95
BESD306	TOPLU BESLENME YAPILAN KURUMLARDA BESLENME II	3	0	0	3	4	3,71	103

BESD308	HASTALIKLARDA DIYET TEDAVİSİ II	2	0	2	3	6	3,2	150
BESD310	BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI	2	0	0	2	3	3,14	75
ISTA110	BİYOİSTATİSTİK	2	0	0	2	3	3,2	
BESD312	ENTERAL VE PARENTERAL BESLENME	2	0	0	2	3	3,25	75
TOPLAM		14	0	7	17	29		

7.DÖNEM									
		Dersin Kredisi							
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	L	K	AKTS	SOL O	Öiy	
BESD400	TOPLUM SAĞLIĞI STAJI	0	0	0	0	5	3,2	125	
BESD401	KURUM VE HASTANE BESLENME STAJI I	4	0	18	13	16	3,85	400	
BESD403	SEMİNER I	2	0	0	2	2	3,5	56	
BESD405	MEZUNİYET ÇALIŞMASI I	2	0	0	2	2	4,28	56	
UNISXXX	ÜNİVERSİTE SEÇMELİ	2	0	0	2	3		75	
BESDXXX	ALAN SEÇMELİ	2	0	0	2	3		75	
TOPLAM		12	0	18	21	31			
8.DÖNEM									
		Dersin Kredisi							
Ders Kodu	Dersin Adı	T	U	L	K	AKTS	SOL O	Öiy	
BESD402	KURUM VE HASTANE BESLENME STAJI II	4	0	20	14	18	3,85	450	
BESD404	SEMİNER II	2	0	0	2	2	3,5	57	
BESD406	MEZUNİYET ÇALIŞMASI II	2	0	0	2	3	4,28	75	
BESDXXX	ALAN SEÇMELİ	2	0	0	2	3		75	
BESDXXX	ALAN SEÇMELİ	2	0	0	2	3		75	
TOPLAM		12	0	20	22	29			

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Fizyoterapi ve Rehabilitasyon (TR) MUFREDAT 2021-22 Güz

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
ANAT201 HMRS103 HMRS107 HMSR107 ANAT103	ANATOMİ	Gereklidir	3	0	2	4	5
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Yrd. Doç. Dr. Ayşe SEL Öğr. Gör. Batuhan DERİCİOĞLU	Ofis Saatleri	9.30-10:30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, soru-cevap, lab uygulaması						
E-posta	asel@ciu.edu.tr bdericioğlu@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU213				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	"Netterin Klinik Anatomisi C. Cem Denk, H. Hamdi Çelik "						
Kitap / Referans 2	Fonksiyonel Anatomi, Ekstremiteler ve Sırt Bölgesi, Doğan Taner						
Kitap / Referans 3	Anatomi Atlası, H. Hamdi Çelik, C. Cem Denk						
Kitap / Referans 4	Fonksiyonel Anatomi: Baş-Boyun ve İç organlar, B. Sancak, M. Cumhuri						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Tıp dili terminolojisi	Anatomik terimler, anatomik pozisyon, anatomik düzlemleri tanıyacak.					2
Hafta 2	Anatomiye giriş	Kemikler ve eklemler hakkında genel bilgileri gözden geçirecek.					4
Hafta 3	Vücut sistemlerinin morfolojisi ve fonksiyonları	Kemikleri tanı, kasların yerleşimi ve fonksiyonlarını ifade edebilecek.					3
Hafta 4	Hareket sistemi-1 Baş-boyun	Kalp ve dolaşım sistemi genel anatomisi ve lenfatik sistemi ilişkilendirecek.					4
Hafta 5	Hareket sistemi-2 Baş-boyun	Solunum ve sinir sistemi anatomisini tanıyacak.					2
Hafta 6	Hareket sistemi-3 Baş-boyun	Gastrointestinal ve ürogenital sistem genel anatomisini tanıyacak.					2
Hafta 7	Vize	Anatomik terimler, anatomik pozisyon, anatomik düzlemleri tanıyacak.					2
Hafta 8	Merkezi sinir sistemi	Kemikler ve eklemler hakkında genel bilgileri gözden geçirecek.					4
Hafta 9	Sindirim Sistemi	Kemikleri tanı, kasların yerleşimi ve fonksiyonlarını ifade edebilecek.					3
Hafta 10	Dolaşım ve Solunum Sistemi	Kalp ve dolaşım sistemi genel anatomisi ve lenfatik sistemi ilişkilendirecek.					4
Hafta 11	Duyu organları ve sistemleri, Endokrin sistem	Solunum ve sinir sistemi anatomisini tanıyacak.					2
Hafta 12	Ürogenital Sistem	Gastrointestinal ve ürogenital sistem genel anatomisini tanıyacak.					2
Hafta 13	Ürogenital Sistem						-

Hafta 14	Final Haftası		-
Hafta 15	Final Haftası		-
		Solo Taksonomi Ortalaması	2.83
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final	-	40
D. Aracı 2	Midterm	-	20
D. Aracı 3	Quiz 1	-	10
D. Aracı 4	Resit / Make-up	-	0
D. Aracı 5	Quiz 2	-	10
D. Aracı 6	Histoloji ve Lab Sınavı	-	20
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Anatomik terimler, anatomik pozisyon, anatomik düzlemleri tanıyacak.
DÇ2	Kemikler ve eklemler hakkında genel bilgileri gözden geçirecek.
DÇ3	Kemikleri tanıyacak, kasların yerleşimi ve fonksiyonlarını ifade edebilecek.
DÇ4	Kalp ve dolaşım sistemi genel anatomisi ve lenfatik sistemi ilişkilendirecek.
DÇ5	Solunum ve sinir sistemi anatomisini tanıyacak.
DÇ6	Gastrointestinal ve ürogenital sistem genel anatomisini tanıyacak.
DÇ7	Anatomik terimler, anatomik pozisyon, anatomik düzlemleri tanıyacak.
DÇ8	Kemikler ve eklemler hakkında genel bilgileri gözden geçirecek.
DÇ9	Kemikleri tanıyacak, kasların yerleşimi ve fonksiyonlarını ifade edebilecek.
DÇ10	Kalp ve dolaşım sistemi genel anatomisi ve lenfatik sistemi ilişkilendirecek.
DÇ11	Solunum ve sinir sistemi anatomisini tanıyacak.
DÇ12	Gastrointestinal ve ürogenital sistem genel anatomisini tanıyacak.

#	Program Çıktıları
PÇ1	Fizyoterapi ve Rehabilitasyon alanı ile ilgili teorik ve uygulamalı prensipleri kullanarak fizyoterapi ve rehabilitasyon için gerekli ölçme-değerlendirme ve planlamasını yapar.
PÇ2	Elde edilen verileri kullanarak sorunları tanımlar, analiz eder, kanıta dayalı olarak uygun tedavi yöntemlerini seçer, uygular ve gelişimlerini izler.
PÇ3	Fizyoterapi ve Rehabilitasyon alanındaki bilimsel bilgiye ulaşma, güncel literatürü izleme, değerlendirme ve uygulayabilme bilgisine sahiptir.
PÇ4	Fizyoterapi ve Rehabilitasyon alanına özgü sorunlara bilimsel veriler/kanıtlar doğrultusunda çözüm üretir.
PÇ5	Fizyoterapi ve Rehabilitasyon alanı ile ilgili sahip olduğu bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütür ve bu alanda çalışan diğer meslek grupları ile işbirliği içinde ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
PÇ6	Fizyoterapi ve Rehabilitasyonda araştırma alanı ile ilgili bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Fizyoterapi ve Rehabilitasyon alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
PÇ8	Fizyoterapi ve Rehabilitasyon alanı ile ilgili proje ve araştırmaların tüm basamaklarına aktif katılım gösterir ve kaliteli hizmet sunulması için gerekli raporlamaları yapar.
PÇ9	Toplumsal gereksinimler doğrultusunda toplum sağlığını korumak ve toplumun ihtiyaçlarına paralel olarak gerekli rehabilitasyon ve sağlık politikalarının oluşturulmasına katkı koyar.
PÇ10	Fizyoterapi ve Rehabilitasyon alanında toplumun ve dünyanın gündemindeki olayları/gelişmeleri izler ve değerlendirir.
PÇ11	Birey, aile ve toplumun sağlık eğitim ve danışmanlık gereksinimlerini karşılar.
PÇ12	Fizyoterapistlik ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini Türkçeyi doğru kullanarak yazılı ve sözlü olarak aktarır.
PÇ13	Fizyoterapi ve Rehabilitasyon alanında yapılan uygulamaları mesleki etik ilkeleri göz önünde bulundurarak gerekli uygulamaları yapar ve gerektiği durumlarda tedavi uygulamalarını değiştirebilir veya sonlandırabilir.
PÇ14	Kişisel gelişim ve yaşam boyu öğrenmeyi benimseyen fizyoterapistler yetiştirmeyi amaçlar.
PÇ15	Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki bilgileri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.
PÇ16	Fizyoterapi ve Rehabilitasyon alanı ile ilgili teorik ve uygulamalı prensipleri kullanarak fizyoterapi ve rehabilitasyon için gerekli ölçme-değerlendirme ve planlamasını yapar.

PÇ17	Elde edilen verileri kullanarak sorunları tanımlar, analiz eder, kanıta dayalı olarak uygun tedavi yöntemlerini seçer, uygular ve gelişimlerini izler.
PÇ18	Fizyoterapi ve Rehabilitasyon alanındaki bilimsel bilgiye ulaşma, güncel literatürü izleme, değerlendirme ve uygulayabilme bilgisine sahiptir.
PÇ19	Fizyoterapi ve Rehabilitasyon alanına özgü sorunlara bilimsel veriler/kanıtlar doğrultusunda çözüm üretir.
PÇ20	Fizyoterapi ve Rehabilitasyon alanı ile ilgili sahip olduğu bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütür ve bu alanda çalışan diğer meslek grupları ile işbirliği içinde ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
PÇ21	Fizyoterapi ve Rehabilitasyonda araştırma alanı ile ilgili bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ22	Fizyoterapi ve Rehabilitasyon alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
PÇ23	Fizyoterapi ve Rehabilitasyon alanı ile ilgili proje ve araştırmaların tüm basamaklarına aktif katılım gösterir ve kaliteli hizmet sunulması için gerekli raporlamaları yapar.
PÇ24	Toplumsal gereksinimler doğrultusunda toplum sağlığını korumak ve toplumun ihtiyaçlarına paralel olarak gerekli rehabilitasyon ve sağlık politikalarının oluşturulmasına katkı koyar.
PÇ25	Fizyoterapi ve Rehabilitasyon alanında toplumun ve dünyanın gündemindeki olayları/gelişmeleri izler ve değerlendirir.
PÇ26	Birey, aile ve toplumun sağlık eğitim ve danışmanlık gereksinimlerini karşılar.
PÇ27	Fizyoterapistlik ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini Türkçeyi doğru kullanarak yazılı ve sözlü olarak aktarır.
PÇ28	Fizyoterapi ve Rehabilitasyon alanında yapılan uygulamaları mesleki etik ilkeleri göz önünde bulundurarak gerekli uygulamaları yapar ve gerektiği durumlarda tedavi uygulamalarını değiştirebilir veya sonlandırabilir.
PÇ29	Kişisel gelişim ve yaşam boyu öğrenmeyi benimseyen fizyoterapistler yetiştirmeyi amaçlar.
PÇ30	Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki bilgileri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR) MUFREDAT 2021-22 Güz

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD107	TOPLUM VE SAĞLIK	Gereklidir	2	0	0	2	5
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Dr. Nazife HÜRER	Ofis Saatleri	Pazartesi 9.00-10.00				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	nhurer@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Can H. : Organizasyon ve Yönetim (3. baskı), Siyasal Kitabevi, Ankara, 1994						
Kitap / Referans 2	Üçkuyu, Yavuz (2006), "Toplumsal Yapı ve Sağlık Sistemleri: Sağlık Sistemlerine Nasıl Bakılmalı" Toplum ve Hekim, Cilt:21,Sayı:5-6 ,ss:325-330						
Kitap / Referans 3	Eren N.: Sağlık hizmetlerinde Yönetim (4. bası), Hatiboğlu yayınevi, Ankara,1989						
Kitap / Referans 4	Seçinti G.: Toplum Tanıma ve İletişim, Somgür Yayıncılık, Ankara, 1996						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	DERSE GİRİŞ	Toplum ve sağlık kavramlarını açıklayacak					4
Hafta 2	TOPLUM VE SAĞLIK	Toplum sağlığı alanında epidemiyoloji önemini açıklayacak					4
Hafta 3	TOPLUM VE SAĞLIKTA KAVRAMLAR	Toplum sağlığı ve bulaşıcı hastalıkları ilişkilendirecek					4
Hafta 4	SAĞLIĞIN İLKELERİ, TOPLUMUN SAĞLIK SORUNLARI VE BULAŞICI HASTALIKLAR	Sağlık sistemlerini listeleyecek					3
Hafta 5	TOPLUM SAĞLIĞI VE EPİDEMİYOLOJİNİN ÖNEMİ, KRONİK HASTALIKLAR	Toplumu ilgilendiren kronik hastalıklar ve tarama testlerini tanımlayacak					2
Hafta 6	SAĞLIK SORUNLARININ BELİRLENMESİNDE EPİDEMİYOLOJİK YAKLAŞIMLAR	Anne çocuk sağlığı ve çevre- sağlık ilişkisini karşılaştıracak					4
Hafta 7	Vize	Toplum ve sağlık kavramlarını açıklayacak					4
Hafta 8	Vize	Toplum sağlığı alanında epidemiyoloji önemini açıklayacak					4
Hafta 9	TARAMA TESTLERİ	Toplum sağlığı ve bulaşıcı hastalıkları ilişkilendirecek					4
Hafta 10	ÇEVRE SAĞLIĞI	Sağlık sistemlerini listeleyecek					3
Hafta 11	SAĞLIK SİSTEMLERİ	Toplumu ilgilendiren kronik hastalıklar ve tarama testlerini tanımlayacak					2
Hafta 12	AİLE PLANLAMASININ TOPLUM SAĞLIĞINA ETKİSİ	Anne çocuk sağlığı ve çevre- sağlık ilişkisini karşılaştıracak					4
Hafta 13	ANNE ÇOCUK SAĞLIĞI						-

Hafta 14	FİNAL		-
Hafta 15	FİNAL		-
		Solo Taksonomi Ortalaması	3.50
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final	-	60
D. Aracı 2	Midterm	-	30
D. Aracı 3	Ödev	-	10
D. Aracı 4	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Toplum ve sağlık kavramlarını açıklayacak
DÇ2	Toplum sağlığı alanında epidemiyoloji önemini açıklayacak
DÇ3	Toplum sağlığı ve bulaşıcı hastalıkları ilişkilendirecek
DÇ4	Sağlık sistemlerini listeleyecek
DÇ5	Toplumu ilgilendiren kronik hastalıklar ve tarama testlerini tanımlayacak
DÇ6	Anne çocuk sağlığı ve çevre- sağlık ilişkisini karşılaştıracak
DÇ7	Toplum ve sağlık kavramlarını açıklayacak
DÇ8	Toplum sağlığı alanında epidemiyoloji önemini açıklayacak
DÇ9	Toplum sağlığı ve bulaşıcı hastalıkları ilişkilendirecek
DÇ10	Sağlık sistemlerini listeleyecek
DÇ11	Toplumu ilgilendiren kronik hastalıklar ve tarama testlerini tanımlayacak
DÇ12	Anne çocuk sağlığı ve çevre- sağlık ilişkisini karşılaştıracak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanır. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

PÇ14	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapılır. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamasını yükseltmek için tıklayın. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ15	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ16	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ17	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ18	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ19	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ20	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ21	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ22	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ23	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ24	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ25	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ26	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



**Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Bahar**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD108	DEMOGRAFİK YAPI VE SAĞLIK	Gereklidir	2	0	0	2	6
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Okt. Seliz BAĞCILAR	Ofis Saatleri					
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	sbagcilar@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası					
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	-Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırma Raporu, 2008						
Kitap / Referans 2	Çilingiroğlu, N. E. (2005). "Demografi ve Sağlık" Temel Halk Sağlığı. 2.bs, Ankara: Güneş Kitabevi.						
Kitap / Referans 3	Hatcher, R. A. Ve diğerleri.(1988). "Contraceptive Technology 1988-1989. New York: Irvington Publishers.						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Demografiye Giriş	Türkiye' de ve dünyadaki nüfus ve nüfus politikaları üzerine değerlendirmeleri açıklayacak					4
Hafta 2	Demografinin Tanımı, Çalışma Alanları ve Yöntemleri	Demografik verileri, veri kaynaklarını ve veri toplama yöntemlerini tanıyacak					2
Hafta 3	Demografinin Tarihsel Değişimi	Sağlıklı bir toplum yaratmak ve sürdürülebilirlik için gereken temel kavramları açıklayacak					4
Hafta 4	Nüfusun Gelişimi - Dağılışı ve Nitelikleri	Sağlık hizmetlerinin önemini inceleyecek					4
Hafta 5	Demografik Sağlık Ölçütleri	Demografiyle ilgili temel faktörleri tanımlayacak					2
Hafta 6	Demografide Mortalite- Nüfus dağılışı						-
Hafta 7	VİZE						-
Hafta 8	Sağlık Hizmetlerinin Önemi & Yöntemleri						-
Hafta 9	Demografik Dönüşüm ve Yaşlanma						-
Hafta 10	Sağlık Gereksinimleri ve Genel İlkeleri						-
Hafta 11	Ana ve Çocuk Sağlığı Aile Planlaması						-
Hafta 12	Evlilikler-Boşanmalar						-
Hafta 13	Şehirleşme ve Göç						-
Hafta 14	Eğitim ve Sağlık						-
Hafta 15	FİNAL						-
Solo Taksonomi Ortalaması						3.20	
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)				
D. Aracı 1	Final	-	55				
D. Aracı 2	Midterm	-	30				

D. Aracı 3	Quiz	-	15
D. Aracı 4	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Türkiye’de ve dünyadaki nüfus ve nüfus politikaları üzerine değerlendirmeleri açıklayacak
DÇ2	Demografik verileri, veri kaynaklarını ve veri toplama yöntemlerini tanıyacak
DÇ3	Sağlıklı bir toplum yaratmak ve sürdürülebilmek için gereken temel kavramları açıklayacak
DÇ4	Sağlık hizmetlerinin önemini inceleyecek
DÇ5	Demografiyle ilgili temel faktörleri tanımlayacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Güz

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD109	MESLEKİ ORYANTASYON VE ETİK	Gereklidir	2	0	0	2	5
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Dr. Cemre ELMAS	Ofis Saatleri	ÇARŞAMBA 15:30-17:30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	celmas@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	EFAD, Avrupa Diyetetik Staj Programı Uygulama Standartları, 2009.						
Kitap / Referans 2	EFAD Avrupa'da Diyetetik Mesleğine Girmeye Hak Kazanma Aşamasında Ulaşılması Beklenen Yeterlilik Kriterleri ve Performans Göstergeleri, 2009.						
Kitap / Referans 3	EFAD Avrupa Diyetetik Eğitim ve Uygulama Standartları (Benchmark), 2005.						
Kitap / Referans 4	EFAD, ICDA ve IUNS web sayfaları						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Diyetisyenlik mesleğinin tarihi	Beslenme ve Diyetetik Bölümünü ve Diyetisyenlik Mesleğini tanıyacak					2
Hafta 2	Beslenme ve Diyetetik eğitiminin vizyon, misyon ve anabilim dalları	Meslek etiği ve deontoloji ile ilgili temel bilgileri açıklayacak					4
Hafta 3	Beslenme ve Diyetetik eğitiminin standartları	Mesleğinin gerektirdiği davranış ve aktiviteleri tanıyacak					2
Hafta 4	Diyetisyenlerin Çalışma Alanları	Eğitimi sırasında gerekli yönetmelikleri açıklayacak					4
Hafta 5	Diyetisyenlik mesleğinin çalışma alanları						-
Hafta 6	Diyetisyenlik mesleğinin çalışma alanları						-
Hafta 7	ARA SINAV						-
Hafta 8	Diyetisyenlik meslek etiği						-
Hafta 9	Diyetisyenlik meslek etiği						-
Hafta 10	Diyetisyenin sahip olması gereken vasıflar						-
Hafta 11	Ulusal Meslek örgütü						-
Hafta 12	Uluslararası meslek örgütleri						-
Hafta 13	Sahada çalışan diyetisyenlerin bilgi ve tecrübelerinin paylaşılması						-
Hafta 14	Genel Tekrar						-
Hafta 15	FİNAL						-
						Solo Taksonomi Ortalaması	3.00

Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Midterm	-	30
D. Aracı 2	Ödev	-	20
D. Aracı 3	Final	-	50
D. Aracı 4	Resit / Make-up	-	0

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Beslenme ve Diyetetik Bölümünü ve Diyetisyenlik Mesleğini tanıyacak
DÇ2	Meslek etiği ve deontoloji ile ilgili temel bilgileri açıklayacak
DÇ3	Mesleğinin gerektirdiği davranış ve aktiviteleri tanıyacak
DÇ4	Eğitimi sırasında gerekli yönetmelikleri açıklayacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.
PÇ14	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ15	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ16	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ17	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.

PÇ18	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ19	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ20	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ21	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ22	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ23	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ24	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ25	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ26	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik(TR) MUFREDAT 2021-22 Güz

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD201	BESLENME İLKELERİ-I	Gereklidir	2	0	4	4	6
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Prof. Dr. Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU	Ofis Saatleri	Pazartesi 13.30-Çarşamba 16.30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Problem Çözme, Soru Cevap, Lab Uygulaması, Proje/Ödev, Demonstrasyon/Roll Play						
E-posta	msurucuoglu@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları	Arş. Gör. Kerem FIRINCIOĞULLARI						
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	"Mahan LK, Stump SE. Krause's Food , Nutrition & Diet Therapy (Ed by), 11 th Edition, Elsevier (USA), 2004. "						
Kitap / Referans 2	Baysal, A. Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93, Beslenme ve Diyetetik Dizisi:10. Ankara, 2014.						
Kitap / Referans 3	Katz, DL.,Friedman RSC, Lucan SC. Klinik Uygulamalarda Beslenme (Çeviri Edt: Akman M, Kalkan İ). İstanbul Tıp Kitabevleri, İstanbul 2018.						
Kitap / Referans 4	Merdol TK (Editör).Temel Beslenme ve Diyetetik, Güneş Tıp Kitabevleri,Ankara, 2015.						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Beslenmenin tanımı, Besin Grupları	Enerji ve makro besin öğelerinin (karbonhidrat, protein, yağ) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini açıklayacak					4
Hafta 2	Besinlerin Besin Ögesi İçerikleri	Besinleri enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içerikleri açısından değerlendirecek					5
Hafta 3	Karbonhidratların Tanımı, Yapısı ve Sınıflandırılması	Farklı yaş ve cinsiyete göre günlük enerji, karbonhidrat, protein ve yağ gereksinimleri ile bunların sağlanabileceği besinlerin tür ve miktarını ifade edecek					3
Hafta 4	Karbonhidratların Emilimi ve Sindirimi, Günlük Alım Önerileri	Enerji ve makro besin öğelerinin (karbonhidrat, protein, yağ) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini açıklayacak					4
Hafta 5	Karbonhidratların Vücuttaki Fonksiyonları ve Kaynakları, Tahıllar ve Şekerler	Besinleri enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içerikleri açısından değerlendirecek					5
Hafta 6	Enerji Metabolizması	Farklı yaş ve cinsiyete göre günlük enerji, karbonhidrat, protein ve yağ gereksinimleri ile bunların sağlanabileceği besinlerin tür ve miktarını ifade edecek					3
Hafta 7	Vize						-
Hafta 8	Enerji hesaplama yöntemleri						-
Hafta 9	Proteinlerin Tanımı, Yapısı ve Sınıflandırılması						-
Hafta 10	Proteinlerin Emilim ve Sindirimi, Günlük Alım Düzeyleri						-
Hafta 11	Proteinlerin Vücuttaki Fonksiyonları, Kaynakları						-
Hafta 12	Gebe ve emzikli beslenmesi						-
Hafta 13	Su ve elektrolitler						-

Hafta 14	Besinleri Hazırlanma ve Pişirme Yöntemleri		-
Hafta 15			-
		Solo Taksonomi Ortalaması	4.00
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final	-	40
D. Aracı 2	Midterm	-	20
D. Aracı 3	Lab Ödevi	-	20
D. Aracı 4	Lab Kısa Sınavı	-	20
D. Aracı 5	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Enerji ve makro besin öğelerinin (karbonhidrat, protein, yağ) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini açıklayacak
DÇ2	Besinleri enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içerikleri açısından değerlendirecek
DÇ3	Farklı yaş ve cinsiyete göre günlük enerji, karbonhidrat, protein ve yağ gereksinimleri ile bunların sağlanabileceği besinlerin tür ve miktarını ifade edecek
DÇ4	Enerji ve makro besin öğelerinin (karbonhidrat, protein, yağ) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini açıklayacak
DÇ5	Besinleri enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içerikleri açısından değerlendirecek
DÇ6	Farklı yaş ve cinsiyete göre günlük enerji, karbonhidrat, protein ve yağ gereksinimleri ile bunların sağlanabileceği besinlerin tür ve miktarını ifade edecek

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam ettirmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.
PÇ14	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam ettirmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.

PÇ15	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ16	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ17	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ18	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ19	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ20	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ21	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ22	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ23	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ24	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ25	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ26	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Bahar

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD204	EGZERSİZ VE BESLENME	Gereklidir	2	0	0	2	4
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. İlayda KORTAY KAYGISIZ	Ofis Saatleri					
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	ikaygisiz@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası					
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Fiziksel Aktivite, Egzersiz ve Spor Kavramları, Fiziksel Uygunluk Bileşenleri ve Egzersizin Sağlık Üzerine Etkisi	Egzersizin sağlık üzerindeki önemini açıklayacak					4
Hafta 2	Enerji Sistemleri	Egzersiz türüne bağlı olarak baskın olan enerji metabolizmasını ve besin ögesi gereksinimini açıklayacak					4
Hafta 3	Karbonhidratlar ve Egzersiz	Karbonhidrat alımı ile egzersiz performansını ilişkilendirecek					4
Hafta 4	Proteinler ve Egzersiz	Protein alımı ile egzersiz performansını ilişkilendirecek					4
Hafta 5	Yağları ve Egzersiz	Diyet yağları ile egzersiz performansını ilişkilendirecek					4
Hafta 6	Mikro Besin Öğeleri ve Egzersiz	Egzersiz yapan bireylerde mikro besin öğelerinin önemini açıklayacak					4
Hafta 7	Vize	Egzersiz yapan bireylerde hidrasyonun önemini açıklayacak					4
Hafta 8	Hidrasyon ve Egzersiz	Dopingi açıklayacak					4
Hafta 9	Ergojenik Destekler	Egzersiz ve vücut bileşiminin karşılıklı etkisini açıklayacak					4
Hafta 10	Ergojenik Destekler						-
Hafta 11	Doping						-
Hafta 12	Genel Tekrar						-
Hafta 13	Final						-
Hafta 14							-
Hafta 15							-
Solo Taksonomi Ortalaması						4.00	
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih		Toplam Ağırlık(%)			
D. Aracı 1	Final	-		50			
D. Aracı 2	Midterm	-		35			
D. Aracı 3	Proje	-		15			
D. Aracı 4	Resit / Make-up	-		0			

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Egzersizizn sağlık üzerindeki önemini açıklayacak
DÇ2	Egzersiz türüne bağlı olarak baskın olan enerji metabolizmasını ve besin ögesi gereksinimini açıklayacak
DÇ3	Karbonhidrat alımı ile egzersiz performansını ilişkilendirecek
DÇ4	Protein alımı ile egzersiz performansını ilişkilendirecek
DÇ5	Diyet yağları ile egzersiz performansını ilişkilendirecek
DÇ6	Egzersiz yapan bireylerde mikro besin ögelerinin önemini açıklayacak
DÇ7	Egzersiz yapan bireylerde hidrasyonun önemini açıklayacak
DÇ8	Dopingi açıklayacak
DÇ9	Egzersiz ve vücut bileşiminin karşılıklı etkisini açıklayacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapılır. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamasını yükseltmek için tıcklayın. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınızı uygun olarak bireye özgüllülük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik(TR) MUFREDAT 2021-22 Güz

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD205	BESLENME BİYOKİMYASI I	Gereklidir	3	0	0	3	5
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Prof. Dr. Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU	Ofis Saatleri	Pazartesi 13.30-Çarşamba 16.30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	msurucuoglu@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Beslenme Biyokimyası,. M.Aksoy, Hatiboğlu yayınları, 2008,						
Kitap / Referans 2	Lippincott's Illustrated reviews serisinden: Biyokimya, P.C. Champe, R. A. Harvey, Nobel tıp kitabevleri,1997,						
Kitap / Referans 3	Nutritional Biochemistry, Second Edition, Tom Brody, Academic Press; 2 edition (November 30, 1998)						
Kitap / Referans 4	Advanced Nutrition and Human Metabolism, Sareen S. Gropper, Jack L. Smith, Wadsworth Publishing; 5th edition (February 14, 2008)						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Beslenme Biyokimyasının tanımı ve Biyokimya Giriş	Canlı organizmaların kimyasal yapılarını ve yaşamları boyunca meydana gelen kimyasal olayları inceleyecek					4
Hafta 2	Beslenme Biyokimyasında Metabolik Regülasyon	Biyolojik sistemlerde homeostatik mekanizmaları açıklayacak					4
Hafta 3	Biyoenjetik ve Oksidatif Fosforilasyon	Karbonhidratlar, lipitler ve proteinlerin nasıl metabolize oldukları, hücreler tarafından nasıl alınıp yararlandırıldığı, enerjiye dönüşüm yolları, enerjinin kullanılışı ve makro besin öğelerinin entegrasyon basamakları konularını tanyacak					4
Hafta 4	Nükleik asitlerin tanımı ve çeşitleri	Yaşamın temeli olan nükleik asitlerin sentezlenmesi, yıkılması ve işlevlerini inceleyecek					4
Hafta 5	DNA ve RNA	Beslenmeyle ilgili çeşitli anomaliler ve bunların temelinde yatan metabolizma bozukluklarını açıklayacak					4
Hafta 6	Enzimler						-
Hafta 7	Vize						-
Hafta 8	Hormonlar1						-
Hafta 9	Hormonlar2						-
Hafta 10	Su ve elektrolitler						-
Hafta 11	Açlık ve Tokluk Metabolizması						-
Hafta 12	Proteinlerin Tanımı ve Sınıflandırılması, Emilim ve Sinirimi						-
Hafta 13	Proteinlerin Metabolizması 1						-
Hafta 14	Proteinlerin metabolizması 2						-
Hafta 15	Genel Değerlendirme						-

		Solo Taksonomi Ortalaması	4.00
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final	-	60
D. Aracı 2	Midterm	-	40
D. Aracı 3	Resit / Make-up	-	0

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Canlı organizmaların kimyasal yapılarını ve yaşamları boyunca meydana gelen kimyasal olayları inceleyecek
DÇ2	Biyolojik sistemlerde homeostatik mekanizmaları açıklayacak
DÇ3	Karbonhidratlar, lipitler ve proteinlerin nasıl metabolize oldukları, hücreler tarafından nasıl alınıp yararlandırıldığı, enerjiye dönüşüm yolları, enerjinin kullanılışı ve makro besin öğelerinin entegrasyon basamakları konularını tanıyacak
DÇ4	Yaşamın temeli olan nükleik asitlerin sentezlenmesi, yıkılması ve işlevlerini inceleyecek
DÇ5	Beslenmeyle ilgili çeşitli anomaliler ve bunların temelinde yatan metabolizma bozukluklarını açıklayacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamasını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.
PÇ14	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamasını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.

PÇ15	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ16	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ17	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ18	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ19	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ20	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ21	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ22	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ23	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ24	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ25	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ26	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



**Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Bahar**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD206	BESLENME BİYOKİMYASI II	Gereklidir	3	0	0	3	5
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Prof. Dr. Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU	Ofis Saatleri	8.30-17.30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	msurucuoglu@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Beslenme Biyokimyası,. M.Aksoy, Hatiboğlu yayınları, 2008,						
Kitap / Referans 2	Lippincott's Illustrated reviews serisinden: Biyokimya, P.C. Champe, R. A. Harvey, Nobel tıp kitabeveleri,1997,						
Kitap / Referans 3	Nutritional Biochemistry, Second Edition, Tom Brody, Academic Press; 2 edition (November 30, 1998)						
Kitap / Referans 4	Advanced Nutrition and Human Metabolism, Sareen S. Gropper, Jack L. Smith, Wadsworth Publishing; 5th edition (February 14, 2008)						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Mineraller; giriş, tanımı ve sınıflandırılmaları	Organizmada önemli işlevleri olan bileşiklerin fonksiyonlarını açıklayacak					4
Hafta 2	Kalsiyum ve fosforun kaynakları, vücuttaki işlevleri, yetersizlik belirtileri ve metabolizmaları,	Besin öğelerinin sınıflandırmaları ve çeşitlerini listeleyecek					3
Hafta 3	Magnezyum, kükürt ve manganın kaynakları, vücuttaki işlevleri, yetersizlik belirtileri ve metabolizmaları,	Besin öğelerinin emilimi, yapısı ve fonksiyonlarını açıklayacak					4
Hafta 4	Selenyum, kobalt, krom ve kurşunun kaynakları, vücuttaki işlevleri, yetersizlik belirtileri ve metabolizmaları,	Besin öğelerinin özel reaksiyonları ve metabolizmalarını tanımlayacak					2
Hafta 5	Suyun özellikleri, vücuttaki işlevleri, dehidratasyon ve asit-baz dengesi	Besin öğelerinin yetersizlik ve fazlalık durumlarındaki biyokimyasal değişimleri açıklayacak					4
Hafta 6	Sodyum, klor, potasyum ve çinkonun kaynakları, vücuttaki işlevleri, yetersizlik belirtileri ve metabolizmaları,	Beslenme ile ilişkili metabolik olayları değerlendirecek					5
Hafta 7	Demir, iyot , flor ve bakırın kaynakları, vücuttaki işlevleri, yetersizlik belirtileri ve metabolizmaları						-
Hafta 8	Vize haftası						-
Hafta 9	Vitaminlerin tanımı, özellikleri ve yapısı (suda ve yağda çözünen vit)						-
Hafta 10	Yağda eriyen vitaminler; A ve D vitaminin kaynakları, vücuttaki işlevleri, metabolizmaları ve yetersizlik belirtileri						-
Hafta 11	K ve E vitaminin kaynakları, vücuttaki işlevleri, metabolizmaları ve yetersizlik belirtileri						-

Hafta 12	Suda eriyen vitaminler; B1, B2 ve niasinin kaynakları, vücuttaki işlevleri, metabolizmaları ve yetersizlik belirtileri		-
Hafta 13	C , B6 ve pantotenik asitin kaynakları, vücuttaki işlevleri, metabolizmaları ve yetersizlik belirtileri		-
Hafta 14	B12. folik asit ve biotin kaynakları, vücuttaki işlevleri, metabolizmaları ve yetersizlik belirtileri		-
Hafta 15	Genel değerlendirme		-
		Solo Taksonomi Ortalaması	3.67
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final	-	35
D. Aracı 2	Midterm	-	25
D. Aracı 3	Ödev	-	20
D. Aracı 4	Quiz	-	20
D. Aracı 5	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Organizmada önemli işlevleri olan bileşiklerin fonksiyonlarını açıklayacak
DÇ2	Besin öğelerinin sınıflandırmaları ve çeşitlerini listeleyecek
DÇ3	Besin öğelerinin emilimi, yapısı ve fonksiyonlarını açıklayacak
DÇ4	Besin öğelerinin özel reaksiyonları ve metabolizmalarını tanımlayacak
DÇ5	Besin öğelerinin yetersizlik ve fazlalık durumlarındaki biyokimyasal değişimleri açıklayacak
DÇ6	Beslenme ile ilişkili metabolik olayları değerlendirecek

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR) MUFREDAT 2021-22 Güz

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD207	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ I	Gereklidir	2	0	2	3	5
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Dr. Nazife HÜRER	Ofis Saatleri	Perşembe 12.30.-13.30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Problem Çözme, Soru Cevap, Lab Uygulaması, Proje/Ödev, Demonstrasyon/Roll Play						
E-posta	nhurer@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları	Arş. Gör. Rojina Deniz AYGÜL						
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Demirci M. 2002. Beslenme. Rebel Yayıncılık, İstanbul.						
Kitap / Referans 2	Fox BA, Cameron AG. 1995. Food Science and Nutrition. Sydney Auckland, London						
Kitap / Referans 3	Henry CJK, Heppell NJ. 1998. Nutritional Aspects of Food Processing and Ingredients. Aspen Publication, UK						
Kitap / Referans 4	Demirci M., Gıda Kimyası, 2010, Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No: 4, İstanbul.						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	DERSE GİRİŞ	Besinlerin yapısında bulunan makro besin öğeleri ve diğer besin bileşenlerinin fiziksel ve kimyasal özelliklerini tanımlayacak					2
Hafta 2	BESİN KİMYASINA GİRİŞ-TERİMLER	Besinin kalitesini etkileyen kimyasal ve fiziksel reaksiyonları karşılaştıracak					4
Hafta 3	KARBONHİDRATLAR	Besinle ilgili temel analiz ilke ve kurallarını listeleyecek					3
Hafta 4	KARBONHİDRATLARIN GENEL ÖZELLİKLERİ	Fenolik bileşiklerin özelliklerini açıklayacak					4
Hafta 5	PROTEİNLER	Teoride öğrendiği bilgileri laboratuvar da uygulayacak					4
Hafta 6	PROTEİNLERİN GENEL ÖZELLİKLERİ	Enzimlerin yapısını, sınıflandırmasını ve kontrol yöntemlerini açıklayacak					4
Hafta 7	VİZE	Besinlerin yapısında bulunan makro besin öğeleri ve diğer besin bileşenlerinin fiziksel ve kimyasal özelliklerini tanımlayacak					2
Hafta 8	VİZE	Besinin kalitesini etkileyen kimyasal ve fiziksel reaksiyonları karşılaştıracak					4
Hafta 9	YAĞLAR	Besinle ilgili temel analiz ilke ve kurallarını listeleyecek					3
Hafta 10	ENZİM-KONTROL YÖNTEMLERİ	Fenolik bileşiklerin özelliklerini açıklayacak					4
Hafta 11	KOLLOİD SİSTEMLER	Teoride öğrendiği bilgileri laboratuvar da uygulayacak					4
Hafta 12	FENOLİK BİLEŞİKLER	Enzimlerin yapısını, sınıflandırmasını ve kontrol yöntemlerini açıklayacak					4

Hafta 13	TAT VE LEZZET		-
Hafta 14	FİNAL		-
Hafta 15	FİNAL		-
Solo Taksonomi Ortalaması			3.50
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final	-	50
D. Aracı 2	Midterm	-	20
D. Aracı 3	Lab. Final	-	20
D. Aracı 4	Ödev	-	10
D. Aracı 5	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Besinlerin yapısında bulunan makro besin öğeleri ve diğer besin bileşenlerinin fiziksel ve kimyasal özelliklerini tanımlayacak
DÇ2	Besinin kalitesini etkileyen kimyasal ve fiziksel reaksiyonları karşılaştıracak
DÇ3	Besinle ilgili temel analiz ilke ve kurallarını listeleyecek
DÇ4	Fenolik bileşiklerin özelliklerini açıklayacak
DÇ5	Teoride öğrendiği bilgileri laboratuvar da uygulayacak
DÇ6	Enzimlerin yapısını, sınıflandırmasını ve kontrol yöntemlerini açıklayacak
DÇ7	Besinlerin yapısında bulunan makro besin öğeleri ve diğer besin bileşenlerinin fiziksel ve kimyasal özelliklerini tanımlayacak
DÇ8	Besinin kalitesini etkileyen kimyasal ve fiziksel reaksiyonları karşılaştıracak
DÇ9	Besinle ilgili temel analiz ilke ve kurallarını listeleyecek
DÇ10	Fenolik bileşiklerin özelliklerini açıklayacak
DÇ11	Teoride öğrendiği bilgileri laboratuvar da uygulayacak
DÇ12	Enzimlerin yapısını, sınıflandırmasını ve kontrol yöntemlerini açıklayacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam ettirmeye olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

PÇ14	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapılır. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamasını yükseltmek için tıklayın. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ15	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ16	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ17	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ18	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ19	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ20	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ21	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ22	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ23	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ24	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ25	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ26	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



**Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Bahar**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD208	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ II	Gereklidir	2	0	2	3	5
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Okt. Seliz BAĞCILAR	Ofis Saatleri	Cuma 15.30-17.30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Problem Çözme, Soru Cevap, Lab Uygulaması, Proje/Ödev, Demonstrasyon/Roll Play						
E-posta	sbagcilar@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları	Arş. Gör. Rojina Deniz AYGÜL						
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Belitz, HD., Grosch, W. Food Chemistry. Springer-Verlag Berlin Heidelberg-Germany, 1999.						
Kitap / Referans 2	Baer, I., Emteborg, H., Calle, B.2011. Results from two interlaboratory comparisons on the measurement of trace element contents in food supplements - State of the art of control laboratories in Europe. Food Chemistry, 126:1498-1504						
Kitap / Referans 3	Dietz, B., Bolton, J. L., (2007). Botanical Dietary Supplements Gone Bad. Chem. Res. Toxicol, 20: 586-590						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Besin Kimyasına Giriş	Besinin kalitesini etkileyen fiziksel ve kimyasal reaksiyonları açıklayacak					4
Hafta 2	Genetiği Modifiye Besinler	Fitokimyasalların temel biyolojik Aktiviteleri ve besin kaynaklarını tanıyacak					2
Hafta 3	Fonksiyonel Besinler	Besinle ilgili temel analizlerin ilkelerini açılacak					4
Hafta 4	Probiyotikler ve Prebiyotikler	Derste öğrendiği teorik bilgileri baboratuvarda uygulayacak					4
Hafta 5	Probiyotiklerin Etki Mekanizmaları	Fenolik bileşiklerin özelliklerini açıklayacak					4
Hafta 6	Prebiyotiklerin Etki mekanizması						-
Hafta 7	Bitkisel Steroller & Bitkisel Stanoller						-
Hafta 8	Tahıllar						-
Hafta 9	Yumurtanın Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri						-
Hafta 10	Fermente Süt ürünleri ve teknolojik yöntemler						-
Hafta 11	Etiler						-
Hafta 12	İçecekler ve İşleme Teknikleri						-
Hafta 13	Kakao-Çikolata						-
Hafta 14	Çay- Kahve						-
Hafta 15	Final						-
						Solo Taksonomi Ortalaması	3.60
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)				
D. Aracı 1	Final	-	45				

D. Aracı 2	Midterm	-	25
D. Aracı 3	Lab Sınav	-	20
D. Aracı 4	Ödev	-	10
D. Aracı 5	Resit / Make-up	-	0

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Besinin kalitesini etkileyen fiziksel ve kimyasal reaksiyonları açıklayacak
DÇ2	Fitokimyasalların temel biyolojik Aktiviteleri ve besin kaynaklarını tanıyacak
DÇ3	Besinle ilgili temel analizlerin ilkelerini açıklayacak
DÇ4	Derste öğrendiği teorik bilgileri laboratuvarında uygulayacak
DÇ5	Fenolik bileşiklerin özelliklerini açıklayacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

**ULUSLARARASI KIBRIS
ÜNİVERSİTESİ**



**Beslenme ve Diyetetik
(TR) MUFREDAT
2021-22 Bahar**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD210	BESİN MİKROBİYOLOJİ	Gereklidir	3	0	0	3	4
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Yrd. Doç. Dr. Afet ARKUT	Ofis Saatleri					
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	aarkut@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU208				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Bibek Ray, Arun Bhunia, Temel Gıda Mikrobiyolojisi, Nobel Akademik Yayıncılık, 2016						
Kitap / Referans 2	Osman Erkmek, Gıda Mikrobiyolojisi, Efil Yayınevi Yayınları, 2010						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Gıdalarda bulunan başlıca bakteri türleri	Gıdalarda bulunabilen mikroorganizmaları listeleyebilecek					3
Hafta 2	Gıdalarda bulunan önemli maya ve küf cinsleri	Gıdalara bulaşabilen mikroorganizma kaynaklarını açıklayabilecek					4
Hafta 3	Gıdalara Mikroorganizmaların Olası Bulaş Yolları- Toprak, Su, Hava, Hayvanlar ve Bitkiler	Çeşitli gıda gruplarında meydana gelen mikrobiyal bozulmaları açıklayabilecek					4
Hafta 4	Gıdalara Mikroorganizmaların Olası Bulaş Yolları-İnsan , Kanalizasyon, Ekipmanlar, Katkı Maddeleri, Ambalajlama	Enfeksiyon, Toksikoenfeksiyon ve İntoksikasyon arasındaki farkı mukayese edebilecek					4
Hafta 5	Mikroorganizma Gelişmesine Etki Eden Faktörler	Sık görülen gıda enfeksiyonu, toksikoenfeksiyonu ve İntoksikasyonuna neden olan mikroorganizmaları sınıflandırabilecek					3
Hafta 6	Et ve Et Ürünlerinde Mikrobiyal Bozulmalar	Gıda Enfeksiyonu, Toksikoenfeksiyonu ve İntoksikasyonunun önlenmesi için alınması gereken önlemleri açıklayabilecek					4
Hafta 7	Balık ve diğer Deniz Ürünlerinde , Yumurta Ve Yumurta Ürünlerinde Mikrobiyal Bozulmalar						-
Hafta 8	VİZE HAFTASI						-
Hafta 9	Meyve ve Sebzelerde, Süt ve Süt Ürünlerinde Mikrobiyal Bozulmalar						-
Hafta 10	Tahıl ve Tahıl Ürünlerinde ve Konserve Gıdalarda Mikrobiyal Bozulmalar						-
Hafta 11	Fermente Ürünlerde Mikrobiyal Bozulmalar						-
Hafta 12	Gıda Kaynaklı Enfeksiyonlar						-
Hafta 13	Gıda Kaynaklı Toksikoenfeksiyonlar						-

Hafta 14	Gıda Kaynaklı İntoksikasyonlar		-
Hafta 15	Genel Tekrar		-
		Solo Taksonomi Ortalaması	3.67
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final	-	60
D. Aracı 2	Midterm	-	40
D. Aracı 3	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Gıdalarda bulunabilen mikroorganizmaları listeleyebilecek
DÇ2	Gıdalara bulaşabilen mikroorganizma kaynaklarını açıklayabilecek
DÇ3	Çeşitli gıda gruplarında meydana gelen mikrobiyal bozulmaları açıklayabilecek
DÇ4	Enfeksiyon, Toksikoenfeksiyon ve İntoksikasyon arasındaki farkı mukayese edebilecek
DÇ5	Sık görülen gıda enfeksiyonu, toksikoenfeksiyonu ve İntoksikasyonuna neden olan mikroorganizmaları sınıflandırabilecek
DÇ6	Gıda Enfeksiyonu, Toksikoenfeksiyonu ve İntoksikasyonunun önlenmesi için alınması gereken önlemleri açıklayabilecek

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanır. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

**ULUSLARARASI KIBRIS
ÜNİVERSİTESİ**



**Beslenme ve Diyetetik
(TR) MUFREDAT
2020-21 Yaz**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD211	DÜNYA MUTFAKLARI	Gereklidir	2	0	0	2	2
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Dr. Ayşe OKAN	Ofis Saatleri					
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	aokan@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası					
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	1. kitap						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Dünya mutfaklarına giriş ve Türk Mutfağı	Dünya mutfağına özgü yemekleri tanıyacak					2
Hafta 2	Tanımlar- Kavramlar ve Fransız Mutfağı	Dünya mutfağına özgü yemeklerin hazırlanma ve pişirme şekillerini tanıyacak					2
Hafta 3	Uzakdoğu ve Avusturalya	Mutfak araçlarını ve pişirme tekniklerini sınıflandıracak					3
Hafta 4	Amerikan Mutfağı	Özel günlerdeki Dünya mutfağına özgü yemekleri geliştirecek					5
Hafta 5	Güney Avrupa Mutfağı						-
Hafta 6	Güney Avrupa Mutfağı (Quiz)						-
Hafta 7	Ara sınavlar						-
Hafta 8	Kuzey Avrupa Mutfağı						-
Hafta 9	orta Asya Mutfağı						-
Hafta 10	Orta Doğu Mutfağı						-
Hafta 11	Afrika Mutfağı						-
Hafta 12	Kıbrıs Mutfağı ve Yunan Mutfağı (Ödev Teslimi)						-
Hafta 13	finaller						-
Hafta 14							-
Hafta 15							-
Solo Taksonomi Ortalaması						3.00	
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)				
D. Aracı 1	presentation	-	70				
D. Aracı 2	mid term	-	30				

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

#	Ders Çıktıları
DC1	Dünya mutfağına özgü yemekleri tanıyacak
DC2	Dünya mutfağına özgü yemeklerin hazırlanma ve pişirme şekillerini tanıyacak
DC3	Mutfak araçlarını ve pişirme tekniklerini sınıflandıracak
DC4	Özel günlerdeki Dünya mutfağına özgü yemekleri geliştirecek

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam ettirmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanır. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgülülük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

**ULUSLARARASI KIBRIS
ÜNİVERSİTESİ**



**Beslenme ve Diyetetik
(TR) MUFREDAT
2021-22 Bahar**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD212	BESLENME ANTROPOLOJİSİ	Gereklidir	2	0	0	2	3
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Dr. Cemre ELMAS	Ofis Saatleri	Cuma: 08.30-18.30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	celmas@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Kutluay Merdol T, Beslenme Antropolojisi, Hatipoğlu Yayınları, 2012.						
Kitap / Referans 2	Acar Tek Nilüfer, Sürücüoğlu Saip M, Beslenme Antropolojisi, Hedef Yayınları						
Kitap / Referans 3	Kutluay Merdol T, Tarihten Günümüze Toplular ve Beslenme Alışkanlıkları, Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtım Vakfı Yayın, 1998..						
Kitap / Referans 4	Kathryn P. Sucher., Thomson Wadsworth, Food And Culture						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Derse Giriş	1. İlk insanların diyetlerinin temel özelliklerini değerlendirmek					5
Hafta 2	Beslenme Antropolojisinin Kapsamı	2. Tarih öncesi ve tarih sonrası dönemlerde sosyo-ekonomik faktörlerin etkisi ile beslenme alışkanlıklarında oluşan değişimleri ayırt edecek					4
Hafta 3	Beslenme ve Kültür	3. Seçecekleri bir ülke ve beslenme alışkanlıklarının gelişim ve değişiminde onların inançlarının, sosyo-ekonomik yapılarının ve yaşadıkları çevrenin etkilerini değerlendirecek					5
Hafta 4	Toplumların Beslenme Alışkanlıklarını Etkileyen Faktörler	4. Tarihsel gelişim sürecinde beslenme için kullanılan araç-gereçleri listeleyecek					2
Hafta 5	Tarih Öncesi Çağlarda Beslenme	5. Rapor oluşturacak					5
Hafta 6	Tarih Çağlarında Beslenme	6. Bireyin diyetini oluştururken beslenme alışkanlıklarını değerlendirecek					5
Hafta 7	Tarihsel Gelişim Sürecinde Yeme Araçları						-
Hafta 8	Ara Sınav						-
Hafta 9	Küreselleşmenin Beslenme Üzerindeki Etkileri-Toplu Beslenme						-
Hafta 10	Dinler ve Beslenme						-
Hafta 11	Besin Destekleri Tarihçesi						-
Hafta 12	Dünya Mutfakları- Öğrenci Sunumları						-
Hafta 13	Dünya Mutfakları- Öğrenci Sunumları						-

Hafta 14	Genel Tekrar		-
----------	--------------	--	---

Hafta 15	FİNAL		-
		Solo Taksonomi Ortalaması	4.33
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final	-	50
D. Aracı 2	Midterm	-	30
D. Aracı 3	Ödev	-	20
D. Aracı 4	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	1. İlk insanların diyetlerinin temel özelliklerini değerlendirmek
DÇ2	2. Tarih öncesi ve tarih sonrası dönemlerde sosyo-ekonomik faktörlerin etkisi ile beslenme alışkanlıklarında oluşan değişimleri ayırt edecek
DÇ3	3. Seçecekleri bir ülke ve beslenme alışkanlıklarının gelişim ve değişiminde onların inançlarının, sosyo-ekonomik yapılarının ve yaşadıkları çevrenin etkilerini değerlendirecek
DÇ4	4. Tarihsel gelişim sürecinde beslenme için kullanılan araç-gereçleri listeleyecek
DÇ5	5. Rapor oluşturacak
DÇ6	6. Bireyin diyetini oluştururken beslenme alışkanlıklarını değerlendirecek

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Bahar

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD215	SAĞLIKLI BESİN SEÇİMİ	Gereklidir	2	0	0	2	3
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı		Ofis Saatleri	PAZARTESİ 10:30-11:30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta		Ofis / Ofis Numarası	CU215				
Öğretim Asistanları	Arş. Gör. Rojina Deniz AYGÜL						
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Preedy, V. R., Watson, R. & Martin, C.R. (2010). Handbook of Behavior Food and Nutrition. Springer, Electronic Book.Dergileri(Pediatrics,JADA,American Journal of Clinical Nutrition,vs.) ve Kitapları						
Kitap / Referans 2	Merdol TK, Baş M, Kızıltan G, Şensoy F, Şeker E, Dağ A, Acar Tek N. Genel Beslenme. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 2768, 2013						
Kitap / Referans 3	Pekcan G, Şanher N, Baş M. Türkiye Beslenme Rehberi(TÜBER), 2019						
Kitap / Referans 4	Kutlay Merdol T. Temel Beslenme ve Diyetetik, ,Güneş Tıp Kitapevleri, 2015						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Tarih çağlarında besin seçimi ve toplumların besin seçimlerini etkileyen faktörler	Tarih çağlarında besin seçimi ve toplumların besin seçimlerini etkileyen faktörleri açıklayacak					4
Hafta 2	Yeterli dengeli ve sağlıklı beslenme ile ilgili tanımlar, önemi ve özellikleri	Yeterli dengeli ve sağlıklı beslenme ile ilgili terminolojiyi tanımlayacak					2
Hafta 3	Besin seçimini etkileyen biyolojik etmenler, iştah mekanizması ve besin seçimi	Besin seçiminde etkili olan açlık, lezzet ve iştah mekanizmalarını ve aralarındaki etkileşimi açıklayacak					4
Hafta 4	İnsanların tat algıları ve besin seçimi, genetik tat markerları	Besin seçimini etkileyen ekonomik etmenler, sosyal etmenler, fiziksel etmenler, psikolojik etmenleri açıklayacak					4
Hafta 5	Besin seçimini etkileyen ekonomik etmenler, sosyal etmenler, fiziksel etmenler, psikolojik etmenler, duygusal yeme	Besin seçimi ve hedonik açlığın ilişkisini açıklayacak					4
Hafta 6	Besin seçimi ve hedonik açlık, genler, hormonlar ve kronik hastalıklarla ilişkisi	Besin neofobisini tanımlayacak ve özelliklerini açıklayacak					4

Hafta 7	Besin neofobisi	Sağlıklı besin seçimi kapsamında günlük tüketilmesi gereken besin grupları, miktarlarını açıklayacak	4
Hafta 8	ARA SINAV	Sağlıklı besin seçiminde sütün yeri, süt ve kronik hastalıkların ilişkisi, fermente süt ürünleri ve sağlık ile ilişkileri, et, kanatlı hayvan etleri ve balıkların sağlık ile ilişkilerini açıklayacak	4
Hafta 9	Sağlıklı besin seçimi kapsamında günlük tüketilmesi gereken besin grupları, miktarları ve beslenme rehberleri	Besin satın almada sağlıklı besin seçimi, sağlıklı besin saklama yöntemlerini açıklayacak	4
Hafta 10	Sağlıklı besin seçiminde sütün yeri, süt ve kronik hastalıkların ilişkisi, fermente süt ürünleri ve sağlık ile ilişkileri, et, kanatlı hayvan etleri ve balıkların sağlık ile ilişkileri		-
Hafta 11	Sağlıklı Besin Seçimi Kapsamında Sebze ve Meyvelerin Yeri ve Sağlık İle İlişkileri		-
Hafta 12	Sağlıklı besin seçimi kapsamında tam tahıl ürünlerinin özellikleri ve sağlık ile ilişkileri		-
Hafta 13	Sağlıklı besin seçiminde artırılması ve azaltılması gereken besinler ve besin öğeleri		-
Hafta 14	Sağlıklı besin satın alma, hazırlama, pişirme ve saklama yöntemleri /Akdeniz diyeti / Yeme bozuklukları ve besin seçimi		-
Hafta 15	FİNAL		-
		Solo Taksonomi Ortalaması	3.78
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final	-	45
D. Aracı 2	Midterm	-	35
D. Aracı 3	Kısa Sınav	-	20
D. Aracı 4	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Tarih çağlarında besin seçimi ve toplumların besin seçimlerini etkileyen faktörleri açıklayacak
DÇ2	Yeterli dengeli ve sağlıklı beslenme ile ilgili terminolojiyi tanımlayacak
DÇ3	Besin seçiminde etkili olan açlık, lezzet ve iştah mekanizmalarını ve aralarındaki etkileşimi açıklayacak
DÇ4	Besin seçimini etkileyen ekonomik etmenler, sosyal etmenler, fiziksel etmenler, psikolojik etmenleri açıklayacak
DÇ5	Besin seçimi ve hedonik açlığın ilişkisini açıklayacak
DÇ6	Besin neofobisini tanımlayacak ve özelliklerini açıklayacak
DÇ7	Sağlıklı besin seçimi kapsamında günlük tüketilmesi gereken besin grupları, miktarlarını açıklayacak
DÇ8	Sağlıklı besin seçiminde sütün yeri, süt ve kronik hastalıkların ilişkisi, fermente süt ürünleri ve sağlık ile ilişkileri, et, kanatlı hayvan etleri ve balıkların sağlık ile ilişkilerini açıklayacak
DÇ9	Besin satın almada sağlıklı besin seçimi, sağlıklı besin saklama yöntemlerini açıklayacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için çalışır. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanır. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki etik bilincine uygun davranır. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. Alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR) MUFREDAT 2021-22 Bahar

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD218	BESLENME İLKELERİ-II	Gereklidir	2	0	4	4	6
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Prof. Dr. Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU	Ofis Saatleri	8.30-17.30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Problem Çözme, Soru Cevap, Lab Uygulaması, Proje/Ödev, Demonstrasyon/Roll Play						
E-posta	msurucuoglu@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları	Arş. Gör. Kerem FIRINCIOĞULLARI						
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Mahan, L.K., Stump, S.E. Krause's.Food , Nutrition & Diet Therapy (Ed by), 11 th Edition, Elsevier (USA), 2004.						
Kitap / Referans 2	Baysal, A. Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93, Beslenme ve Diyetetik Dizisi:10. Ankara, 2014.						
Kitap / Referans 3	Kutluay, TM. Temel Beslenme ve Diyetetik. Güneş Tıp Kitapları, Ankara, 2015.						
Kitap / Referans 4	Schlenker E , Roth SL . Essentials of Nutrition and Diet Therapy, Mosby; 10 edition. 2010)						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Lipidlerin tanımı, yapısı, sınıflandırılması, özellikleri	Enerji ve makro-mikro besin öğelerinin (proteinler, yağlar vit-mineraller) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini açıklayacak					4
Hafta 2	Doymuş, doymamış, tekli doymamış yağ asitleri, trans yağ asitleri	Proteinlerin tanımını, yapısını, çeşitlerini, özelliklerini, görevlerini ifade edecek					3
Hafta 3	Yağların kaynakları, margarinler, tereyağı vb	Proteinlerin kaynaklarını ve amino asitleri tanımlayacak					2
Hafta 4	Lipidlerin Emilimi ve Sindirimi, Günlük Alım Önerileri	Lipitlerin tanımını, yapısını, çeşitlerini, özelliklerini, görevlerini ifade edecek					3
Hafta 5	Lipidlerin vücuttaki fonksiyonları	Yağların vücuttaki çalışmasını ve kaynaklarını açıklayacak					4
Hafta 6	Vitaminlerin tanımları, özellikleri ve sınıflandırılmaları	Sağlıklı beslenme ilkelerini ve besinlerin pişirilmesi ile hazırlanmasını uygulayacak					4
Hafta 7	Suda eriyen vitaminler; C vitamini, B1 VİTAMİNİ	Vitaminlerin ve, minerallerin sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini tartışacak					5
Hafta 8	Suda eriyen vitaminler; B2 ve B6 vitamini						-
Hafta 9	Pantotenoik asit, kolin, folik asit						-
Hafta 10	Yağda eriyen vitaminler;A, D, E ve K vitaminleri						-
Hafta 11	Minerallerin tanımları, özellikleri ve vücuttaki fonksiyonları						-
Hafta 12	Sodyum, klor, potasyum, demir,kalsiyum, fosfor						-
Hafta 13	Selenyum, manganez, Bakır						-
Hafta 14	Magnezyum, iyot, kükürt						-

Hafta 15	Genel değerlendirme		-
		Solo Taksonomi Ortalaması	3.57
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Midterm	-	25
D. Aracı 2	Ödev	-	40
D. Aracı 3	Final	-	35
D. Aracı 4	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Enerji ve makro-mikro besin öğelerinin (proteinler, yağlar vit-mineraller) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini açıklayacak
DÇ2	Proteinlerin tanımını, yapısını, çeşitlerini, özelliklerini, görevlerini ifade edecek
DÇ3	Proteinlerin kaynaklarını ve amino asitleri tanımlayacak
DÇ4	Lipitlerin tanımını, yapısını, çeşitlerini, özelliklerini, görevlerini ifade edecek
DÇ5	Yağların vücuttaki çalışmasını ve kaynaklarını açıklayacak
DÇ6	Sağlıklı beslenme ilkelerini ve besinlerin pişirilmesi ile hazırlanmasını uygulayacak
DÇ7	Vitaminlerin ve, minerallerin sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini tartışacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

**ULUSLARARASI KIBRIS
ÜNİVERSİTESİ**



**Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2019-20 Yaz**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD240	TÜRK MUTFAĞI	Gereklidir	2	0	0	2	
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Prof. Dr. Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU	Ofis Saatleri	8.30-17.30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	msurucuoglu@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Sürücüoğlu MS, Akman M. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Bugünkü Değişim Nedenleri. Standard 1998; 37(439):42-53.						
Kitap / Referans 2	Türk Mutfağı (Editörler; Şanlier N, Sürücüoğlu, MS). Hedef CS Basın Yayın Müh. ve Dan. Hiz. Tic.A.Ş.. Matsa Basımevi. Ankara.						
Kitap / Referans 3	Baysal, A. 2002. Beslenme Kültürümüz. T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları:1230, Yayınlar Dairesi Başkanlığı Kültür Eserleri:389. TTK Basımevi. Ankara.						
Kitap / Referans 4	Halıcı, N.1999. Siniden Tepsiyeye, Klasik Türk Mutfağı. Numune Matbaacılık Ltd. Şti. İstanbul.						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Türk mutfağının tarihsel gelişimi (Ortaasya Dönemi)	Türk Mutfağının genel kültürel özellikleri ve tarihsel gelişimini tanıyacak					2
Hafta 2	Türk mutfağının tarihi kaynakları	Türk Mutfağına özgü yiyecek-içecekler, hazırlama-pişirme yöntemlerinin, sofraya düzeninin ve kullanılan araç-gereçleri tanıyacak					2
Hafta 3	Divanı Lügati it Türk'te geçen yiyecek ve içecekler	Bölgelere/yörelere göre mutfakları tanıyarak, bu doğrultuda bireysel beslenme önerileri geliştirecek					5
Hafta 4	Selçuklu mutfağı	Bölgelere göre Türk Mutfağı uygulamalarını tanıyacak ve beslenme önerilerinde bu uygulamaları gözden geçirecek					3
Hafta 5	Osmanlı mutfağı (XV. yüzyıl yemekleri)						-
Hafta 6	Türk mutfağında öğün sayısı ve protokol yemekleri						-
Hafta 7	Vize						-
Hafta 8	Türk mutfağında servis ve sofraya kültürü						-
Hafta 9	Türk mutfağının genel karakteristikleri						-
Hafta 10	Türk mutfağında yiyeceklerin hazırlama ve pişirme teknikleri						-
Hafta 11	Türk mutfağında kışık yiyecekler						-
Hafta 12	Türk mutfağında tat vericiler						-
Hafta 13	Türk mutfağında yemek çeşitleri						-
Hafta 14	Türk mutfağında yöresel yemekler						-
Hafta 15	Türk mutfağında yöresel yemekler ve değerlendirme						-
Solo Taksonomi Ortalaması						3.00	

Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	FİNAL	-	100
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Türk Mutfağının genel kültürel özellikleri ve tarihsel gelişimini tanıyacak
DÇ2	Türk Mutfağına özgü yiyecek-icecekler, hazırlama-pişirme yöntemlerinin, sofraya düzeninin ve kullanılan araç-gereçleri tanıyacak
DÇ3	Bölgelere/yörelere göre mutfakları tanıyarak, bu doğrultuda bireysel beslenme önerileri geliştirecek
DÇ4	Bölgelere göre Türk Mutfağı uygulamalarını tanıyacak ve beslenme önerilerinde bu uygulamaları gözden geçirecek

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam ettirmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanır. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. Alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR) MUFREDAT 2021-22 Güz

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD301	ANA VE ÇOCUK BESLENMESİ	Gereklidir	2	0	3	3	6
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Dr. Nazife HÜRER	Ofis Saatleri	CUMARTESİ 10.30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Problem Çözme, Soru Cevap, Lab Uygulaması, Proje/Ödev						
E-posta	nhurer@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Fomon SJ. Nutrition of Normal Infants. Mosby, St. Louis, 1993.						
Kitap / Referans 2	Baysal A. Beslenme. Hatiboğlu Yayınevi. Ankara, 2001						
Kitap / Referans 3	Pediatrik Beslenmenin Esasları (çeviri Ed. G SAMUR) 2016.						
Kitap / Referans 4	Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. Hatiboğlu yayınevi, 2000.						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Türkiyede ve dünyada anne-çocuk beslenmesinin Önemi	Gebe ve emzikli kadınların, yeni doğan, bebek, okul öncesi, okul çağı çocukların ve adölesanların yeterli ve dengeli beslenmenin önemini açıklayacak					4
Hafta 2	Gebelik Fizyolojisi, Sorunları ve Fetal Beslenme, Gebelikte enerji ve besin ögesi gereksinimleri	Gebe ve emzikli kadınların, yeni doğan, bebek, okul öncesi, okul çağı çocukların ve adölesanların beslenme gereksinimlerini ifade edecek					3
Hafta 3	Laktasyon Fizyolojisi, Sorunları ve enerji ve besin ögesi gereksinimleri	Türkiye ve Dünyadaki gebe-emzikli, çocuk ve adolesan dönemlerine ilişkin beslenme programları ve uygulamalarını açıklayacak					4
Hafta 4	0-1 Yaş Bebek Beslenmesi,gastrointestinal sistem gelişimi ve enerji ve besin ögesi gereksinimleri	Öğreneceği teori bilgiyi pratikte uygulayacak					4
Hafta 5	Anne sütünün önemi, bileşimi	Gebe ve emzikli kadınların, yeni doğan, bebek, okul öncesi, okul çağı çocukların ve adölesanların beslenme ile ilişkili sorunlarını açıklayacak					4
Hafta 6	Tamamlayıcı beslenme, Bebek Mamaları	Gebe ve emzikli kadınların, yeni doğan, bebek, okul öncesi, okul çağı çocukların ve adölesanların yeterli ve dengeli beslenmenin önemini açıklayacak					4
Hafta 7	ARA SINAV	Gebe ve emzikli kadınların, yeni doğan, bebek, okul öncesi, okul çağı çocukların ve adölesanların beslenme gereksinimlerini ifade edecek					3

Hafta 8	ARA SINAV	Türkiye ve Dünyadaki gebe-emzikli, çocuk ve adolesan dönemlerine ilişkin beslenme programları ve uygulamalarını açıklayacak	4
Hafta 9	Okul Öncesi Çocuğun Beslenmesi	Öğreneceği teori bilgiyi pratikte uygulayacak	4
Hafta 10	Okul Çağı Çocuklarının beslenmesi	Gebe ve emzikli kadınların, yeni doğan, bebek, okul öncesi, okul çağı çocukların ve adolesanların beslenme ile ilişkili sorunlarını açıklayacak	4
Hafta 11	Adolesan Beslenmesi		-
Hafta 12	MAKALE SUNUMLARI		-
Hafta 13	MAKALE SUNUMLARI		-
Hafta 14	MAKALE SUNUMLARI		-
Hafta 15	FİNAL		-
Solo Taksonomi Ortalaması			3.80
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final-Teorik	-	30
D. Aracı 2	Midterm	-	30
D. Aracı 3	Final-Pratik	-	30
D. Aracı 4	Ödev	-	10
D. Aracı 5	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Gebe ve emzikli kadınların, yeni doğan, bebek, okul öncesi, okul çağı çocukların ve adölesanların yeterli ve dengeli beslenmenin önemini açıklayacak
DÇ2	Gebe ve emzikli kadınların, yeni doğan, bebek, okul öncesi, okul çağı çocukların ve adölesanların beslenme gereksinimlerini ifade edecek
DÇ3	Türkiye ve Dünyadaki gebe-emzikli, çocuk ve adolesan dönemlerine ilişkin beslenme programları ve uygulamalarını açıklayacak
DÇ4	Öğreneceği teori bilgiyi pratikte uygulayacak
DÇ5	Gebe ve emzikli kadınların, yeni doğan, bebek, okul öncesi, okul çağı çocukların ve adölesanların beslenme ile ilişkili sorunlarını açıklayacak
DÇ6	Gebe ve emzikli kadınların, yeni doğan, bebek, okul öncesi, okul çağı çocukların ve adölesanların yeterli ve dengeli beslenmenin önemini açıklayacak
DÇ7	Gebe ve emzikli kadınların, yeni doğan, bebek, okul öncesi, okul çağı çocukların ve adölesanların beslenme gereksinimlerini ifade edecek
DÇ8	Türkiye ve Dünyadaki gebe-emzikli, çocuk ve adolesan dönemlerine ilişkin beslenme programları ve uygulamalarını açıklayacak
DÇ9	Öğreneceği teori bilgiyi pratikte uygulayacak
DÇ10	Gebe ve emzikli kadınların, yeni doğan, bebek, okul öncesi, okul çağı çocukların ve adölesanların beslenme ile ilişkili sorunlarını açıklayacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanır. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

PÇ14	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapılır. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamasını yükseltmek için tıklayın. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ15	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ16	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ17	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ18	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ19	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ20	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ21	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ22	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ23	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ24	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ25	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ26	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Bahar

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD302	ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME	Gereklidir	2	0	3	3	6
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Yrd. Doç. Dr. Nazife HÜRER	Ofis Saatleri	Cumartesi 10:30-12:30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Problem Çözme, Soru Cevap, Lab Uygulaması, Proje/Ödev						
E-posta	nhurer@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi, Gülten Köksal, Hülya Gökmen, Hatipoğlu Yayınevi, Ankara, 2019.						
Kitap / Referans 2	Klinik Pediatrik Beslenme. Ed. Vanessa Shaw, Çeviri Ed. Recı Meseri, Özge Küçükerdönmez, Murat Urhan. 4. baskı. 2019.						
Kitap / Referans 3	Clinical Paediatrics Dietetics, Vanessa Shaw (Ed.), Wiley Blackwell, 2015						
Kitap / Referans 4	Pediatride Tıbbi Beslenme Tedavisi, Nilgün Karaağaoğlu, Hülya Gökmen Özel (Eds.) Ankara Nobel Tıp Kitapevi, 2021						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	ÇOCUKLARDA BESLENME DURUMUNUN DEĞERLENDİRİLMESİ	Çocuklarda görülen hastalıkları, nedenlerini, laboratuvar ve klinik bulgularını tartışacak					5
Hafta 2	ÇOCUKLUK ÇAĞI OBEZİTESİ VE BESLENME TEDAVİSİ	Doğuştan ve sonradan oluşan hastalıkları sınıflandıracak					3
Hafta 3	GASTROENTERİT VE BESLENME TEDAVİSİ	Hastalıklara özgü diyet planlayacak					4
Hafta 4	PROTEİN ENERJİ MALNÜTRİSYONU VE BESLENME TEDAVİSİ	Hastalığın klinik ve laboratuvar bulgularını esas alarak, günlük enerji ve besin öğeleri gereksinimlerini hesaplayacak					2
Hafta 5	EMİLİM BOZUKLUKLARINDA BESLENME TEDAVİSİ (MALABSORPSİYON)	Diyet konusunda çocuğa ve aileye bilgilendirici eğitim planlayacak					4
Hafta 6	DOĞUŞTAN METABOLİZMA HASTALIKLARI VE BESLENME TEDAVİSİ	Çocukların büyüme-gelişme ve beslenme durumlarını değerlendirecek					5
Hafta 7	DOĞUŞTAN METABOLİZMA HASTALIKLARI VE BESLENME TEDAVİSİ						-
Hafta 8	NÖROLOJİK HASTALIKLAR VE TBT						-
Hafta 9	BÖBREK HASTALIKLARINDA BESLENME TEDAVİSİ						-
Hafta 10	ENFEKSİYON HASTALIKLARINDA BESLENME						-
Hafta 11	DIYABETES MELLİTUSTA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ						-
Hafta 12	PREMATÜRE BESLENMESİ						-

Hafta 13	ENTERAL BESLENME		-
Hafta 14	PARENTERAL BESLENME		-
Hafta 15	FİNAL		-
		Solo Taksonomi Ortalaması	3.83
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final-TEORİK	-	30
D. Aracı 2	Midterm-TEORİK	-	20
D. Aracı 3	Midterm- PRATİK	-	20
D. Aracı 4	Final- Pratik	-	30
D. Aracı 5	Resit / Make-up	-	0
<p>It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.</p>			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Çocuklarda görülen hastalıkları, nedenlerini, laboratuvar ve klinik bulgularını tartışacak
DÇ2	Doğuştan ve sonradan oluşan hastalıkları sınıflandıracak
DÇ3	Hastalıklara özgü diyet planlayacak
DÇ4	Hastalığın klinik ve laboratuvar bulgularını esas alarak, günlük enerji ve besin öğeleri gereksinimlerini hesaplayacak
DÇ5	Diyet konusunda çocuğa ve aileye bilgilendirici eğitim planlayacak
DÇ6	Çocukların büyüme-gelişme ve beslenme durumlarını değerlendirecek

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam ettirmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



**Beslenme ve Diyetetik(TR)
MUFREDAT
2021-22 Güz**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD303	TOPLUMDA BESLENME DURUMLARININ SAPTANMASI	Gereklidir	1	0	2	2	4
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Prof. Dr. Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU	Ofis Saatleri	Pazartesi 13.30-Çarşamba 16.30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	msurucuoglu@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Pekcan G (2014) Hastanın Beslenme Durumunun Saptanması, Diyet El Kitabı, Hatipoğlu Yayınevi, Ankara						
Kitap / Referans 2	Gibney MJ, Margetts BM, Kearney JM, Arab L (2004), Public Health Nutrition, Blackwell Science						
Kitap / Referans 3	Lee RD, Nieman DC (2009), Nutritional Assessment, Tht Edition, Mc Graw-Hill Higher Education.						
Kitap / Referans 4	" Jelliffe DB, Jelliffe EFP. (1989).Community Nutritional Assessment. Oxford University Press, Oxford, "						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Giriş; Beslenme durumunu saptamanın önemi	Toplum beslenmesi, toplum sağlığı diyetisyeni ve beslenme epidemiyoloji kavramlarını açıklayacak					4
Hafta 2	Ekolojik Faktörlerin Araştırılması ve Değerlendirilmesi	Beslenme durumunun saptanması yöntemlerini (antropometrik ölçümler, klinik belirtiler, biyokimyasal ve biyofizik yöntemler, besin tüketim araştırmaları, sağlık istatistikleri; yaşa özgü mortalite ve morbidite hızları,vb) kavramlarını açıklayacak					4
Hafta 3	Besin Tüketim Araştırmaları-1	Beslenme durumunun saptanması yöntemlerini uygulayacak					4
Hafta 4	Besin Tüketim Araştırmaları-2	Beslenme durumunun saptanması yöntemlerini değerlendirecek					5
Hafta 5	Beslenme antropometrisi 1	Beslenme durumunu tarama testlerini/araçlarını uygulayacak					5
Hafta 6	Beslenme Antropometrisi2	24 saatlik besin tüketimi ile besin tüketim sıklığı soru kağıtlarını birkaç diyetle alma uygulayacak					4
Hafta 7	Vize						-
Hafta 8	Biyofizik -Fonksiyonel Testlerle Beslenme Durumunun Saptanması-1						-
Hafta 9	Biyofizik -Fonksiyonel Testlerle Beslenme Durumunun Saptanması-2						-
Hafta 10	Dolaylı Yöntemlele Bslenme Durumunun Saptanması						-
Hafta 11	Biyokimyasal Testler						-
Hafta 12	Klinik Belirtiler						-
Hafta 13	DİYET KALİTE İNDEKSLERİ						-

Hafta 14	Beslenmede Tarama Araçları		-
Hafta 15	Beslenmede Tarama Araçları ve Genel Değerlendirme		-
		Solo Taksonomi Ortalaması	4.33
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final	-	60
D. Aracı 2	Midterm	-	40
D. Aracı 3	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Toplum beslenmesi, toplum sağlığı diyetisyeni ve beslenme epidemiyoloji kavramlarını açıklayacak
DÇ2	Beslenme durumunun saptanması yöntemlerini (antropometrik ölçümler, klinik belirtiler, biyokimyasal ve biyofizik yöntemler, besin tüketim araştırmaları, sağlık istatistikleri; yaşa özgü mortalite ve morbidite hızları,vb) kavramlarını açıklayacak
DÇ3	Beslenme durumunun saptanması yöntemlerini uygulayacak
DÇ4	Beslenme durumunun saptanması yöntemlerini değerlendirecek
DÇ5	Beslenme durumunu tarama testlerini/araçlarını uygulayacak
DÇ6	24 saatlik besin tüketimi ile besin tüketim sıklığı soru kağıtlarını birkaç diyetle alıma uygulayacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamasını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.
PÇ14	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamasını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.

PÇ15	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ16	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ17	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ18	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ19	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ20	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ21	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ22	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ23	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ24	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ25	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ26	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Bahar

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD304	TOPLUMDA BESLENME SORUNLARI VE EPİDEMİYOLOJİ	Gereklidir	1	0	2	2	3
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Okt. Seliz BAĞCILAR	Ofis Saatleri	8.30-17.30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	sbagcilar@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Baysal, A. Beslenme. Hatipoğlu Yayınları, Ankara, 2014.						
Kitap / Referans 2	Bonita R, Beaglehole R, Kjellström T. Basic Epidemiology, WHO, China, 2006.						
Kitap / Referans 3	Carr S, Unwin N, Pless-Mulloli, T. An Introduction to Public Health and Epidemiology. Open University Press McGraw-Hill Education, England, 2007.						
Kitap / Referans 4	Tezcan SG. Temel Epidemiyoloji. Güneş Tıp Kitapevi. Ankara, 2017.						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Epidemiyolojinin tanımı, kullanım amacı	Epidemiyoloji, beslenme epidemiyolojisi kavramlarını tanımlayacak					1
Hafta 2	Epidemiyolojinin temel prensipleri ve özel tanımları	Toplumda duyarlı grupların beslenme sorunlarını, sorunların nedenlerini ayırt edebilecek ve çözüm yolları geliştirecek					5
Hafta 3	Hastalık düzeyini belirleyen epidemiyolojik ölçütler	Şişmanlık ve diyetle ilişkili kronik hastalıkların epidemiyolojisini tanıyacak ve sahada uygulama ile durumu değerlendirecek					5
Hafta 4	Toplum sağlığı beslenmesi ve sağlık-beslenme politikaları	Ülkemizde ve Dünya'da Protein-enerji malnutrisyonu epidemiyolojisini, korunma amaçlı anne sütünün desteklenmesi ve teşvik edilmesi ile büyümenin izlenmesini ilişkilendirecek					4
Hafta 5	Epidemiyolojik bir araştırmanın içeriği ve akış şeması	Vitamin ve mineral yetersizlikleri ve epidemiyolojisini açıklayacak					4
Hafta 6	Epidemiyolojik araştırma tipleri						-
Hafta 7	Primer ve sekonder beslenme hastalıkları						-
Hafta 8	Şişmanlık ve beslenmeye bağlı bazı kronik hastalıkların epidemiyolojisi						-
Hafta 9	Kardiyo vasküler hastalıklar ve hipertansiyonun epidemiyolojisi						-
Hafta 10	Şeker hastalığı epidemiyolojisi ve metabolik sendrom						-
Hafta 11	Kanser ve epidemiyolojisi						-

Hafta 12	Uluslararası Hastalık, Sakatlık ve Risk Faktörleri Yük Çalışması		-
Hafta 13	Vitamin yetersizliklerine bağlı hastalıklar ve epidemiyolojisi		-
Hafta 14	Mineral yetersizliklerine bağlı hastalıklar ve epidemiyolojisi		-
Hafta 15	Genel değerlendirme		-
		Solo Taksonomi Ortalaması	3.80
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final	-	40
D. Aracı 2	Midterm	-	35
D. Aracı 3	Quiz	-	10
D. Aracı 4	Ödev - I	-	5
D. Aracı 5	Quiz - II	-	10
D. Aracı 6	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Epidemiyoloji, beslenme epidemiyolojisi kavramlarını tanımlayacak
DÇ2	Toplumda duyarlı grupların beslenme sorunlarını, sorunların nedenlerini ayırt edebilecek ve çözüm yolları geliştirecek
DÇ3	Şişmanlık ve diyetle ilişkili kronik hastalıkların epidemiyolojisini tanıyacak ve sahada uygulama ile durumu değerlendirecek
DÇ4	Ülkemizde ve Dünya'da Protein-enerji malnutrisyonu epidemiyolojisini, korunma amaçlı anne sütünün desteklenmesi ve teşvik edilmesi ile büyümenin izlenmesini ilişkilendirecek
DÇ5	Vitamin ve mineral yetersizlikleri ve epidemiyolojisini açıklayacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Güz

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD305	TOPLU BESLENME YAPILAN KURUMLARDA BESLENME I	Gereklidir	3	0	0	3	4
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Dr. Ayşe OKAN	Ofis Saatleri	Çarşamba 14:30-17:00 Perşembe 10:30-12:30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	aokan@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU 211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Krause's Food & the Nutrition Care Process						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Toplu Beslenme Sistemlerine Giriş	Toplu beslenmenin önemini kavrar, toplu beslenme yapılan kuruluşların özelliklerini, yeni üretim sistemlerini tanıyacak					2
Hafta 2	Yönetim ve Organizasyon	Yönetimin fonksiyonlarını yönetici diyetisyen olarak toplu beslenme sistemleri ile ilişkilendirecek					3
Hafta 3	İnsan Kaynakları Yönetimi	Yeni yönetim yaklaşımlarına göre kurumda stratejik yönetim yaklaşımını uygulayacak					4
Hafta 4	Toplu Beslenme Sistem Çalışanlarının Görev ve Yetkileri	Mutfak-yemekhane planlayacak					4
Hafta 5	Satın Alma	Toplu beslenme yöneticisi olarak kuruluşa uygun araç-gereç seçecek					3
Hafta 6	Yiyecekleri Depolama Yöntemleri	Hedef gruba yönelik menü planlayacak					4
Hafta 7	Mutfaklarda Kullanılan Araç Gereçler	Yiyeceklerin uygun satın alma ve depolama ilkelerini açıklayacak					4
Hafta 8	Vize	Toplu beslenme sistemlerinde iş kazalarının önlenmesine yönelik uygulamaları tanıyacak					2
Hafta 9	Fiziki Koşullar ve Mutfak Planlama						-
Hafta 10	Toplu Beslenme Sistemlerinde Özel Gruplara Yönelik Menü Planlama İlkeleri						-
Hafta 11	İş Güvenliği						-
Hafta 12	Çorbalar						-
Hafta 13	Fondlar ve Soslar						-
Hafta 14	Toplu Beslenme Sistemlerinde Oluşan Artık ve Kayıplar						-
Hafta 15	Finaller						-

		Solo Taksonomi Ortalaması	3.25
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final	-	60
D. Aracı 2	Midterm	-	40
D. Aracı 3	Resit / Make-up	-	0

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Toplu beslenmenin önemini kavrar, toplu beslenme yapılan kuruluşların özelliklerini, yeni üretim sistemlerini tanıyacak
DÇ2	Yönetimin fonksiyonlarını yönetici diyetisyen olarak toplu beslenme sistemleri ile ilişkilendirecek
DÇ3	Yeni yönetim yaklaşımlarına göre kurumda stratejik yönetim yaklaşımını uygulayacak
DÇ4	Mutfak-yemekhane planlayacak
DÇ5	Toplu beslenme yöneticisi olarak kuruluşa uygun araç-gereç seçecek
DÇ6	Hedef gruba yönelik menü planlayacak
DÇ7	Yiyeceklerin uygun satın alma ve depolama ilkelerini açıklayacak
DÇ8	Toplu beslenme sistemlerinde iş kazalarının önlenmesine yönelik uygulamaları tanıyacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanır. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



**Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Bahar**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD306	TOPLU BESLENME YAPILAN KURUMLARDA BESLENME II	Gereklidir	3	0	0	3	4
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Dr. Ayşe OKAN	Ofis Saatleri	PERŞEMBE 08:30-10:30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	aokan@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Quality Sanitation Management, Ronald F. Cichy. Educational institute of the American Hotel & Motel Association.						
Kitap / Referans 2	The Theory of Catering, Kinton R., Ceserani V., Foskett D. Hodder&Stoughton, Tenth Edition, London.						
Kitap / Referans 3	Food Poisoning and Food Hygiene, Hobbs B.C., Roberts D., Edward Arnold, London						
Kitap / Referans 4	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü, Ayhan Dağ, Hatipoğlu Yayınevi, Ankara						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	HİJYENE GİRİŞ VE BESİN HİJYENİ	Ticari nitelikli ve ticari olmayan toplu beslenme kuruluşlarının farklılıklarını ayırt edecek					4
Hafta 2	BESİN ZEHİRLENMELERİ	Yiyecek içecek servisinin önemini, organizasyonunu ve iş tanımlarını ifade edecek					3
Hafta 3	KİŞİSEL HİJYEN VE MUTFAK HİJYENİ	HACCP sistemini toplu beslenme sistemlerinde uygulayacak					4
Hafta 4	TEMİZLİK-DEZENFEKSİYON	Besin ve besin ögesi kayıplarını önlemek için her besine özgü besin hazırlama ve pişirme yöntemlerini değerlendirecek					5
Hafta 5	BESİNLERE ISIL İŞLEMLERİN ETKİSİ VE PİŞİRME İLE BESİNLERDE OLUŞAN ZARARLI ÖGELER	Farklı ülkelere ait servis yöntemlerinin özelliklerini ifade edecek ve toplu beslenme sistemleri yönünden inceleyecek					3
Hafta 6	BESİNLERİN PİŞİRİLME YÖNTEMLERİ	Ekonomik üretim ve hizmet sunumunu ve maliyet kontrolünü ifade edecek					3
Hafta 7	BESİNLER İÇİN UYGUN PİŞİRİLME YÖNTEMLERİ						-
Hafta 8	STANDART TARİFELER						-
Hafta 9	HACCP SİSTEMİ ve HACCP SİSTEMİNİN UYGULANMASI						-
Hafta 10	YEMEK ÜRETİM SİSTEMLERİ						-
Hafta 11	MALİYET ANALİZLERİ VE FİYATLAMA YÖNTEMLERİ						-

Hafta 12	KURUM BESLENME SERVİSLERİNDE SERVİS- PERSONELİ ve KURALLARI		-
Hafta 13	TBS'de SERVİS ARAÇ-GERECLERİ - ÜLKELER GÖRE YEMEK SERVİSLERİ VE MASA DÜZENLERİ		-
Hafta 14	ÜLKELER GÖRE YEMEK SERVİSLERİ VE MASA DÜZENLERİ		-
Hafta 15	FİNAL		-
		Solo Taksonomi Ortalaması	3.67
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Midterm	-	60
D. Aracı 2	quiz I	-	8
D. Aracı 3	quiz II	-	8
D. Aracı 4	quiz III-HACCIP	-	14
D. Aracı 5	quiz IV-servis	-	10
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Ticari nitelikli ve ticari olmayan toplu beslenme kuruluşlarının farklılıklarını ayırt edecek
DÇ2	Yiyecek içecek servisinin önemini, organizasyonunu ve iş tanımlarını ifade edecek
DÇ3	HACCP sistemini toplu beslenme sistemlerinde uygulayacak
DÇ4	Besin ve besin ögesi kayıplarını önlemek için her besine özgü besin hazırlama ve pişirme yöntemlerini değerlendirecek
DÇ5	Farklı ülkelere ait servis yöntemlerinin özelliklerini ifade edecek ve toplu beslenme sistemleri yönünden inceleyecek
DÇ6	Ekonomik üretim ve hizmet sunumunu ve maliyet kontrolünü ifade edecek

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanır. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR) MUFREDAT 2021-22 Güz

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD307	HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ I	Gereklidir	2	0	2	3	6
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Prof. Dr. Seyit Mehmet MERCANLIGİL	Ofis Saatleri	SALI 13:30 - 15:30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Problem Çözme, Soru Cevap, Lab Uygulaması, Proje/Ödev						
E-posta	smercanligil@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Arslan P,Bozkurt N,karaağaoğlu N,mercanligil SM,Açık Erge S:Yeterli-Dengeli Beslenme ve Sağlıklı Zayıflama Rehberi,İkinci Baskı,Özgür Yayınevi,İstanbul,2003.						
Kitap / Referans 2	Mercanligil SM:Şişmanlık.T.C.Sağlık Bakanlığı Obezite Bilgi Serisi,D1,Sağlık Bakanlığı Yayın No:729,Klasmat Matbaacılık,Ankara,2008.						
Kitap / Referans 3	Mercanligil SM:Şişmanlığın Tedavi Yöntemleri,Doğrular ve Yanlışlar,T.C.Sağlık Bakanlığı,Obezite Bilgi Serisi,D3,Sağlık Bakanlığı Yayın No:729,Klasmat Matbaacılık,Ankara,2008.						
Kitap / Referans 4	Uluslararası Beslenme ve Diyetetik Dergileri(Pediatrics,JADA,American Journal of Clinical Nutrition,vs.) ve Kitapları						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Derse Giriş	Obezite, zayıflık, yeme bozuklukları, diyabet, kardiyovasküler hastalıklar, hipertansiyon, sindirim sistemi hastalıklarının, inflamasyon ve enfeksiyon hastalıklarının, hareket sistemi hastalıklarının ve yanığın etiyolojisi, bulguları ve komplikasyonlarını tanımlayacak					2
Hafta 2	Obezite	Bu hastalıkların tıbbi beslenme tedavilerini planlayacak					4
Hafta 3	Değişim Listeleri	Hastalıklarla ilgili öğrendikleri bilgiler doğrultusunda hem klinikte hem de poliklinikte beslenme tedavileri uygulayacak					4
Hafta 4	Diğer Yeme Davranışı Bozuklukları	Şişmanlık, yeme bozuklukları, Diabetes Mellitus, reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, gastrointestinal sistem hastalıkları, hareket sistemi hastalıklarında özel beslenme yöntemlerini tanıyacak					2
Hafta 5	Bariatrik Cerrahi						-
Hafta 6	Kalp - Damar Hastalıkları						-
Hafta 7	Hipertansiyon						-
Hafta 8	Ara Sınav Haftası						-
Hafta 9	Diabetes Mellitus, Metabolik Sendrom						-
Hafta 10	Diabetes Mellitus (devamı), Fonksiyonel Reaktif hipoglisemi, Karbonhidrat Sayım Tekniği						-
Hafta 11	Hareket Sistemi Hastalıkları						-
Hafta 12	Gastrointestinal Sistem Hastalıkları I						-

Hafta 13	Gastrointestinal Sistem Hastalıkları II		-
Hafta 14	Genel Değerlendirme		-
Hafta 15	Dönem Sonu Sınavları		-
Solo Taksonomi Ortalaması			3.00
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Teorik Final	-	25
D. Aracı 2	Ödev	-	50
D. Aracı 3	Pratik Final	-	25
D. Aracı 4	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Obezite, zayıflık, yeme bozuklukları, diyabet, kardiyovasküler hastalıklar, hipertansiyon, sindirim sistemi hastalıklarının, inflamasyon ve enfeksiyon hastalıklarının, hareket sistemi hastalıklarının ve yarığın etiyojisi, bulguları ve komplikasyonlarını tanımlayacak
DÇ2	Bu hastalıkların tıbbi beslenme tedavilerini planlayacak
DÇ3	Hastalıklarla ilgili öğrendikleri bilgiler doğrultusunda hem klinikte hem de poliklinikte beslenme tedavileri uygulayacak
DÇ4	Şişmanlık, yeme bozuklukları, Diabetes Mellitus, reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, gastrointestinal sistem hastalıkları, hareket sistemi hastalıklarında özel beslenme yöntemlerini tanıyacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamasını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.
PÇ14	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamasını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ15	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.

PÇ16	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ17	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ18	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ19	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ20	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ21	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ22	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ23	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ24	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ25	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ26	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR) MUFREDAT 2021-22 Bahar

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD308	HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ II	Gereklidir	2	0	2	3	6
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Prof. Dr. Seyit Mehmet MERCANLIGİL	Ofis Saatleri	PERŞEMBE 10:30-12:30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Problem Çözme, Soru Cevap, Lab Uygulaması, Proje/Ödev						
E-posta	smercanligil@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Uluslararası Beslenme ve Diyetetik Dergileri(Pediatrics,JADA,American Journal of Clinical Nutrition,vs.) ve Kitapları						
Kitap / Referans 2	Baysal A, Aksoy M, Besler T, Bozkurt N, Keçecioğlu S, Mercanligil SM, Merdol TK, Pekcan G, Yıldız E. Diyet El Kitabı. 6. baskı. Hatiboğlu Basım ve Yayımları San.Tic.Ltd.Şti., Ankara, 2011.						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Derse Giriş	Karaciğer hastalıkları, böbrek hastalıkları, kanser, nörolojik ve psikiyatrik hastalıklar, yanık, alerji, enfeksiyon hastalıklarının etiyolojisi, bulguları ve komplikasyonlarını tanımlayacak					2
Hafta 2	KARACİĞER HASTALIKLARI VE BESLENME	Hastalıklarla ilgili öğrendikleri bilgiler doğrultusunda hem klinikte hem de poliklinikte beslenme tedavileri uygulayacak					4
Hafta 3	ALKOLİZM, SAFRA KESESİ VE PANKREAS HASTALIKLARI	Bu hastalıkların tıbbi beslenme tedavilerini planlayacak					4
Hafta 4	BÖBREK HASTALIKLARI VE BESLENME I	Pre ve post operatif dönemde beslenme tedavisi planlayacak					4
Hafta 5	BÖBREK HASTALIKLARI VE BESLENME II	Hastalıkların tanısında kullanılan test diyetlerini tanıyacak					2
Hafta 6	BÖBREK HASTALIKLARI VE BESLENME III						-
Hafta 7	GENEL PRATİK VE TARTIŞMA						-
Hafta 8	ARA SINAV HAFTASI						-
Hafta 9	KANSER VE BESLENME						-
Hafta 10	ENFEKSİYON HAST., AIDS VE BESLENME						-
Hafta 11	ALERJİ, YANIK, PRE-POSTOP BESLENME, TEST DİYETLERİ						-
Hafta 12	RAMAZAN BAYRAMI						-
Hafta 13	NÖROLOJİK-PSİKİYATRİK HASTALIKLAR VE BESLENME I						-
Hafta 14	NÖROLOJİK-PSİKİYATRİK HASTALIKLAR VE BESLENME II						-
Hafta 15	GENEL TARTIŞMA						-
						Solo Taksonomi Ortalaması	3.20
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)				

D. Aracı 1	Final	-	50
D. Aracı 2	Ödev	-	50
D. Aracı 3	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Karaciğer hastalıkları, böbrek hastalıkları, kanser, nörolojik ve psikiyatrik hastalıklar, yanık, alerji, enfeksiyon hastalıklarının etiyolojisi, bulguları ve komplikasyonlarını tanımlayacak
DÇ2	Hastalıklarla ilgili öğrendikleri bilgiler doğrultusunda hem klinikte hem de poliklinikte beslenme tedavileri uygulayacak
DÇ3	Bu hastalıkların tıbbi beslenme tedavilerini planlayacak
DÇ4	Pre ve post operatif dönemde beslenme tedavisi planlayacak
DÇ5	Hastalıkların tanısında kullanılan test diyetlerini tanıyacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanır. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR) MUFREDAT 2021-22 Güz

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD309	BESLENME EĞİTİMİ	Gereklidir	2	0	0	2	3
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Dr. Nazife HÜRER	Ofis Saatleri	Cuma 8.30-10.30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	nhurer@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Nutrition Education, Isabel Contento, Jones and Barlett Publishers, 1st Edition						
Kitap / Referans 2	Journal of Nutrition Education						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Eğitim tanımı, eğitim prensipleri	Eğitimin tanımını, prensiplerini, eğitim yollarını tanımlayacak					2
Hafta 2	Beslenme eğitimi gerekliliği	Eğitim yöntemlerini ve araç-gereçlerini açıklayacak.					4
Hafta 3	Eğitim programı hazırlama	Eğitim ana planı hazırlama ve sunum tekniklerini listeleyecek					3
Hafta 4	Eğitim yöntem ve araçları	İletişim tekniklerini ve iletişim engellerini, yetişkin ve çocuk eğitiminde iletişimin önemini açıklayacak					4
Hafta 5	Beslenme Eğitiminde İletişim	Beslenme eğitimi konusunda farklı tekniklerle sunum planlayacak					4
Hafta 6	Farkındalık ve motivasyon artırma	Toplum, çocuklar, beslenme servisi personeli, hastalar, yetişkinler vb kişi ve gruplara verilen eğitimle ilgili özellikleri ilişkilendirecek					4
Hafta 7	Vize Haftası	Eğitimin tanımını, prensiplerini, eğitim yollarını tanımlayacak					2
Hafta 8	Hasta birey eğitimleri	Eğitim yöntemlerini ve araç-gereçlerini açıklayacak.					4
Hafta 9	Sağlıklı birey eğitimleri	Eğitim ana planı hazırlama ve sunum tekniklerini listeleyecek					3
Hafta 10	Mutfak personeli eğitimleri	İletişim tekniklerini ve iletişim engellerini, yetişkin ve çocuk eğitiminde iletişimin önemini açıklayacak					4
Hafta 11	Okul öncesi ve okul çağı çocukların eğitimleri	Beslenme eğitimi konusunda farklı tekniklerle sunum planlayacak					4
Hafta 12	Diyetisyenin sahip olması gerekli özelliklerinin geliştirilmesi	Toplum, çocuklar, beslenme servisi personeli, hastalar, yetişkinler vb kişi ve gruplara verilen eğitimle ilgili özellikleri ilişkilendirecek					4
Hafta 13	Eğitim örnekleri						-
Hafta 14	Eğitim Materyalleri						-

Hafta 15	Final		-
		Solo Taksonomi Ortalaması	3.50
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Midterm	-	40
D. Aracı 2	Proje	-	60
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Eğitimin tanımını, prensiplerini, eğitim yollarını tanımlayacak
DÇ2	Eğitim yöntemlerini ve araç-gereçlerini açıklayacak.
DÇ3	Eğitim ana planı hazırlama ve sunum tekniklerini listeleyecek
DÇ4	İletişim tekniklerini ve iletişim engellerini, yetişkin ve çocuk eğitiminde iletişimin önemini açıklayacak
DÇ5	Beslenme eğitimi konusunda farklı tekniklerle sunum planlayacak
DÇ6	Toplum, çocuklar, beslenme servisi personeli, hastalar, yetişkinler vb kişi ve gruplara verilen eğitimle ilgili özellikleri ilişkilendirecek
DÇ7	Eğitimin tanımını, prensiplerini, eğitim yollarını tanımlayacak
DÇ8	Eğitim yöntemlerini ve araç-gereçlerini açıklayacak.
DÇ9	Eğitim ana planı hazırlama ve sunum tekniklerini listeleyecek
DÇ10	İletişim tekniklerini ve iletişim engellerini, yetişkin ve çocuk eğitiminde iletişimin önemini açıklayacak
DÇ11	Beslenme eğitimi konusunda farklı tekniklerle sunum planlayacak
DÇ12	Toplum, çocuklar, beslenme servisi personeli, hastalar, yetişkinler vb kişi ve gruplara verilen eğitimle ilgili özellikleri ilişkilendirecek

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

PÇ14	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapılır. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamasını yükseltmek için tıklayın. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ15	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ16	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ17	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ18	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ19	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ20	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ21	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ22	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ23	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ24	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ25	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ26	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



**Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Bahar**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD310	BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI	Gereklidir	2	0	0	2	3
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Dr. Cemre ELMAS	Ofis Saatleri	Cuma: 08.30-18.30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	celmas@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	1.Anon.Kodeks Alimentarius Komisyonu, www.codexalimentarius.net						
Kitap / Referans 2	2.Anon.Gıda ve Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı,Türk Gıda Kodeksi http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/kodeks_liste.html						
Kitap / Referans 3	3.Preedy VR., Watson RR. (2005). Reviews In Food and Nutrition Toxicity (Edited by) Volume 3, CRC press.						
Kitap / Referans 4	4.Omaye ST. (2004). Food and Nutritional Toxicology (Edited by), CRC press.						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATINA GİRİŞ	Besinlerde kalite kontrolünün ve mevzuatının önemini açıklayacak					4
Hafta 2	GIDA MEVZUATI TANIMLARI VE KALİTE KAVRAMI, TÜRKİYEDE GIDA KONTROLÜ	Dünya'da ve Türkiye'de besin kontrolünden sorumlu kuruluşları ve uygulamaları tanıyacak					2
Hafta 3	AB GIDA MEVZUATI VE UYGULAMALARI	Avrupa Birliği gıda güvenliği yönetim sistemlerini tanıyacak					2
Hafta 4	GIDA KATKI MADDELERİ	Besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamalarını inceleyecek					4
Hafta 5	BESİNLERİN BOZULMASINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER VE GIDA MUHAFAZA YÖNTEMLERİ	Gıda katkı maddeleri ve yasal düzenlemeleri inceleyecek					4
Hafta 6	BESİNLERİ KORUMA YÖNTEMLERİ	Besin güvenliğini bozan etmenleri tanıyacak					2
Hafta 7	BESİN GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMLERİ	Besin kirliliği ile ilgili yasal düzenlemeleri inceleyecek					4
Hafta 8	ARA SINAV	Besinlerde kalite kontrolünün ve mevzuatının önemini açıklayacak					4
Hafta 9	GIDA GÜVENLİĞİNİN SAĞLANMASINDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER	Dünya'da, Türkiye'de ve KKTC'de besin kontrolünden sorumlu kuruluşları ve uygulamaları tanıyacak					2
Hafta 10	BESİNLERİN KALİTE KRİTERLERİ	Avrupa Birliği gıda güvenliği yönetim sistemlerini tanıyacak					2
Hafta 11	GENETİK YAPISI DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMALAR VE ORGANİK GIDALAR	Besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamalarını inceleyecek					4

Hafta 12	TÜRK GIDA KODEKSİ-GIDA TEBLİĞLERİ TARTIŞMA	Gıda katkı maddeleri ve yasal düzenlemeleri inceleyecek	4
Hafta 13	TÜRK GIDA KODEKSİ-GIDA TEBLİĞLERİ TARTIŞMA	Besin güvenliğini bozan etmenleri taniyacak	2
Hafta 14	KKTC GIDA MEVZUATI	Besin kirliliği ilke ilgili yasal düzenlemeleri inceleyecek	4
Hafta 15	FİNAL		-
Solo Taksonomi Ortalaması			3.14
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final	-	50
D. Aracı 2	Midterm	-	30
D. Aracı 3	Ödev	-	20
D. Aracı 4	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Besinlerde kalite kontrolünün ve mevzuatının önemini açıklayacak
DÇ2	Dünya'da ve Türkiye'de besin kontrolünden sorumlu kuruluşları ve uygulamaları tanıyacak
DÇ3	Avrupa Birliği gıda güvenliği yönetim sistemlerini tanıyacak
DÇ4	Besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamalarını inceleyecek
DÇ5	Gıda katkı maddeleri ve yasal düzenlemeleri inceleyecek
DÇ6	Besin güvenliğini bozan etmenleri tanıyacak
DÇ7	Besin kirliliği ile ilgili yasal düzenlemeleri inceleyecek
DÇ8	Besinlerde kalite kontrolünün ve mevzuatının önemini açıklayacak
DÇ9	Dünya'da, Türkiye'de ve KKTC'de besin kontrolünden sorumlu kuruluşları ve uygulamaları tanıyacak
DÇ10	Avrupa Birliği gıda güvenliği yönetim sistemlerini tanıyacak
DÇ11	Besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamalarını inceleyecek
DÇ12	Gıda katkı maddeleri ve yasal düzenlemeleri inceleyecek
DÇ13	Besin güvenliğini bozan etmenleri tanıyacak
DÇ14	Besin kirliliği ilke ilgili yasal düzenlemeleri inceleyecek

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam ettirmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Bahar

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD312	ENTERAL-PARENTERAL BESLENME	Gereklidir	2	0	0	2	3
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Prof. Dr. Seyit Mehmet MERCANLIGİL	Ofis Saatleri	SALI 10:30 - 12:30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Problem Çözme, Soru Cevap, Lab Uygulaması, Proje/Ödev						
E-posta	smercanligil@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Uluslararası Beslenme ve Diyetetik Dergileri(Pediatrics,JADA,American Journal of Clinical Nutrition,vs.) ve Kitapları						
Kitap / Referans 2	Baysal A, Aksoy M, Besler T, Bozkurt N, Keçecioğlu S, Mercanligil SM, Merdol TK, Pekcan G, Yıldız E. Diyet El Kitabı. 6. baskı. Hatiboğlu Basım ve Yayım San.Tic.Ltd.Şti., Ankara, 2011.						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	DERSE GİRİŞ	Bu ders sonunda öğrenciler; enteral ve parenteral beslenme ürünlerini tanıyacak					2
Hafta 2	EN-TPN GİRİŞ	Hastalıklara yönelik enteral ve parenteral beslenme planlayacak					4
Hafta 3	ENERJİ VE BESİN ÖGELERİ GEREKSİNİMİ	Enteral ve parenteral beslenmenin endike ve kontraendike olduğu durumları ayırt edecek					4
Hafta 4	EN UYGULAMALARI VE KOMPLİKASYONLARI	Enteral ve parenteral beslenme arasındaki farkları listeleyecek					3
Hafta 5	EN-ÜRÜNLER						-
Hafta 6	TPN UYGULAMA-KOMPLİKASYONLARI-ÜRÜNLER						-
Hafta 7	İMMÜNÖNÜTRİSYON						-
Hafta 8	ARA SINAV HAFTASI						-
Hafta 9	ESPEN REHBERİ						-
Hafta 10	EN-TPN DESTEK EKİBİNİN GÖREV VE SORUMLULUKLARI						-
Hafta 11	RAMAZAN BAYRAMI						-
Hafta 12	MAKALE TARTIŞMASI						-
Hafta 13	MAKALE TARTIŞMASI						-
Hafta 14	MAKALE TARTIŞMASI						-
Hafta 15	FİNAL						-
						Solo Taksonomi Ortalaması	3.25
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)				
D. Aracı 1	Final	-	50				
D. Aracı 2	Proje	-	40				
D. Aracı 3	Ödev	-	10				
D. Aracı 4	Resit / Make-up	-	0				

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Bu ders sonunda öğrenciler; enteral ve parenteral beslenme ürünlerini tanıyacak
DÇ2	Hastalıklara yönelik enteral ve parenteral beslenme planlayacak
DÇ3	Enteral ve parenteral beslenmenin endike ve kontraendike olduğu durumları ayırt edecek
DÇ4	Enteral ve parenteral beslenme arasındaki farkları listeleyecek

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam ettirmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Güz

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD313	TOPLU BESLENME SİSTEMLERİNDE MENÜ PLANLAMA	Gereklidir	2	0	0	2	3
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Dr. Cemre ELMAS	Ofis Saatleri	CUMA 10:30-11:20				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	celmas@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Paul J. Mc Vety, Bradley J. et al. Fundamentals of Menu Planning, John&Wiley Sons, New Jersey, 2009.						
Kitap / Referans 2	Davis L. G. Hospitality Industry Handbook on Nutrition and Menu Planning, 2002.						
Kitap / Referans 3	Kotschevar H. L., Management By Menu. John Wiley&Sons Inc. 2007.						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Menü Planlamaya giriş, tarihçesi, kavramlar	Menü planlamanın yeterli ve dengeli beslenme için önemini açıklayacak					4
Hafta 2	Menünün görevleri-menü planlama ve geliştirmenin amaçları	Menü planlama aşamalarını tanımlayacak					2
Hafta 3	Menü analizi, menü mühendisliği	Menü, çeşitlerini ve özelliklerini tanıyacak					2
Hafta 4	Menü planlamayı etkileyen kurumsal ve tüketici faktörleri	Özel gruplar için menü planlayabilecek					4
Hafta 5	Menü planlama ilke ve kuralları - TBS'de kullanılan yemekler	Menü performansını ölçme yöntemlerini inceleyecek					4
Hafta 6	Menü geliştirme süreçleri ve modelleri						-
Hafta 7	ARA SINAV						-
Hafta 8	Menü Çeşitleri						-
Hafta 9	Menü Çeşitleri-Sınıf İçi çalışma						-
Hafta 10	TBS'de özel gruplarda menü planlama						-
Hafta 11	TBS'de özel gruplarda menü planlama						-
Hafta 12	Menüde süreç yaklaşımı, klasik-modern menüler						-
Hafta 13	Menü düzenlemesi, kartları ve menüde göz hareketleri						-
Hafta 14	Genel Tekrar						-
Hafta 15	FİNAL						-
						Solo Taksonomi Ortalaması	3.20

Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final	-	50
D. Aracı 2	Midterm	-	30
D. Aracı 3	Ödev	-	20
D. Aracı 4	Resit / Make-up	-	0

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Menü planlamanın yeterli ve dengeli beslenme için önemini açıklayacak
DÇ2	Menü planlama aşamalarını tanımlayacak
DÇ3	Menü, çeşitlerini ve özelliklerini tanıyacak
DÇ4	Özel gruplar için menü planlayabilecek
DÇ5	Menü performansını ölçme yöntemlerini inceleyecek

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam ettirmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.
PÇ14	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam ettirmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ15	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ16	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.

PÇ17	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ18	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ19	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ20	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ21	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ22	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ23	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ24	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ25	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ26	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, vreysel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

**ULUSLARARASI KIBRIS
ÜNİVERSİTESİ**



**Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2020-21 Bahar**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD314	ÇOCUK HASTALIKLARINDA DİYETETİK İLKELEİ VE SORUNLARI	Gereklidir	2	0	0	2	3
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Doç. Dr. Nevra KOÇ	Ofis Saatleri	Cumartesi 14:30-16:30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Problem Çözme, Soru Cevap, Lab Uygulaması, Proje/Ödev						
E-posta	nkoc@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Köksal G, Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. Hatiboğlu Yayınevi, 2000.						
Kitap / Referans 2	Kliegman RM (ed). Nelson Pediatriinin Temelleri (Çev. Ed.: Ovalı F, Altındış M). Nobel Tıp, 2008.						
Kitap / Referans 3	WHO Publications. Infant and young child feeding. 2009. online: http://www.who.int/nutrition/publications/infantfeeding/9789241597494/en/index.html						
Kitap / Referans 4	Fomon Sj. Nutrition of Normal Infants. Mosby, St. Louis, 1993.						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları	Solo Taksonomi Ağırlığı				
Hafta 1	PROTEİN ENERJİ MALNÜTRİSYONU VE BESLENME TEDAVİSİ, ÇOCUKLARDA BESLENME DURUMUNUN DEĞERLENDİRİLMESİ VAKA ÇÖZÜMLEMELERİ	Hasta dosyasındaki bilgileri inceleyecek ve hastanın klinik ve laboratuvar bulgularına göre beslenme tedavisi planlayacak	4				
Hafta 2	ÇOCUKLUK ÇAĞI OBEZİTESİ VE BESLENME TEDAVİSİ, TİP 1 DİYABETES MELLİTUSTA BESLENME TEDAVİSİ & CHO SAYIMI VAKA ÇÖZÜMLEMELERİ	Klinikte beslenme tedavisi uygulamasında karşılaşılabilecek sorunları tanıyacak	2				
Hafta 3	GASTROENTERİT VE BESLENME TEDAVİSİ VAKA ÇÖZÜMLEMELERİ	Çocuk hastalıklarında uygulanacak beslenme tedavisinin etkinliğini değerlendirecek	5				
Hafta 4	SİNDİRİM SİSTEMİ HASTALIKLARINDA BESLENME VAKA ÇÖZÜMLEMELERİ	Hastalıklara özgü beslenme tedavisini planlayacak	4				
Hafta 5	EMİLİM BOZUKLUKLARINDA BESLENME TEDAVİSİ VAKA ÇÖZÜMLEMELERİ	Klinikte karşılaşılan beslenme sorunları için çözüm oluşturacak	5				
Hafta 6	DOĞUŞTAN METABOLİZMA HASTALIKLARI VE BESLENME TEDAVİSİ VAKA ÇÖZÜMLEMELERİ I		-				
Hafta 7	DOĞUŞTAN METABOLİZMA HASTALIKLARI VE BESLENME TEDAVİSİ VAKA ÇÖZÜMLEMELERİ II		-				
Hafta 8	DOĞUMSAL KALP HASTALIKLARINDA BESLENME VAKA ÇÖZÜMLEMELERİ		-				

Hafta 9	BÖBREK HASTALIKLARINDA BESLENME TEDAVİSİ VAKA ÇÖZÜMLEMELERİ		-
Hafta 10	ENFEKSİYON HASTALIKLARINDA BESLENME VAKA ÇÖZÜMLEMELERİ		-
Hafta 11	ONKOLOJİK HASTALIKLARDA BESLENME TEDAVİSİ VAKA ÇÖZÜMLEMELERİ		-
Hafta 12	PREMATÜRE BESLENMESİ VAKA ÇÖZÜMLEMELERİ		-
Hafta 13	ENTERAL VE PARENTERAL BESLENME VAKA ÇÖZÜMLEMELERİ		-
Hafta 14	GENEL DEĞERLENDİRME		-
Hafta 15	FİNAL		-
		Solo Taksonomi Ortalaması	4.00
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final	-	40
D. Aracı 2	Midterm	-	20
D. Aracı 3	Proje	-	40
D. Aracı 4	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Hasta dosyasındaki bilgileri inceleyecek ve hastanın klinik ve laboratuvar bulgularına göre beslenme tedavisi planlayacak
DÇ2	Klinikte beslenme tedavisi uygulamasında karşılaşılabilecek sorunları tanıyacak
DÇ3	Çocuk hastalıklarında uygulanacak beslenme tedavisinin etkinliğini değerlendirecek
DÇ4	Hastalıklara özgü beslenme tedavisini planlayacak
DÇ5	Klinikte karşılaşılan beslenme sorunları için çözüm oluşturacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS
ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Bahar

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD315	ERGENLERDE YEME BOZUKLUKLARI	Gereklidir	2	0	0	2	2
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. İlayda KORTAY KAYGISIZ	Ofis Saatleri	CUMA 10.30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Problem Çözme, Soru Cevap, Lab Uygulaması, Proje/Ödev						
E-posta	ikaygisiz@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	American Academy of Pediatrics" websitesi (http://www.aap.org/)						
Kitap / Referans 2	The American Journal of Clinical Nutrition" (http://www.ajcn.org/) dergisi						
Kitap / Referans 3	Pediatrics" (http://pediatrics.aappublications.org/) dergisi						
Kitap / Referans 4	Burniat W, ve ark. Child and Adolescent Obesity. Cambridge University, 2002.						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	-	Ergenlerde beslenmenin önemini açıklayacak					4
Hafta 2	-	Beslenme davranışı bozuklukları olan bireylerin beslenme durumunun saptanması ve antropometrik göstergeleri ile güncel yaklaşımları ilişkilendirecek					4
Hafta 3	-	Beslenme davranış bozukluklarında tıbbi beslenme tedavisi ilke ve yöntemlerini değerlendirecek					5
Hafta 4	-	Beslenme davranış bozukluğu tedavisinde ekip yaklaşımının önemini açıklayacak					4
Hafta 5	-	Beslenme davranış bozukluğu olan hastaya yaklaşımı ve yeme tutum tarama testlerini inceleyecek					4
Hafta 6	Ergenlik Dönemi Ve Beslenmenin Önemi						-
Hafta 7	Yeme Davranışı Bozuklukları						-
Hafta 8	ARA SINAV						-
Hafta 9	Anoreksiya Nervoza Ve Bulimiya Nervoza						-
Hafta 10	Ramazan Bayramı Tatili						-
Hafta 11	Yeme Davranış Bozukluklarında Yeniden Beslenme Sendromu						-
Hafta 12	Diğer Yeme Davranış Bozuklukları						-

Hafta 13	Yeme Davranışı Bozuklukları Klinik Değerlendirme Ve Multidisipliner Yaklaşım		-
Hafta 14	Yeme Davranış Bozuklukları İzleminde Medikal Tedavi Ortamları		-
Hafta 15	Final Sınavı		-
		Solo Taksonomi Ortalaması	4.20
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final	-	60
D. Aracı 2	Midterm	-	40
D. Aracı 3	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Ergenlerde beslenmenin önemini açıklayacak
DÇ2	Beslenme davranışı bozuklukları olan bireylerin beslenme durumunun saptanması ve antropometrik göstergeleri ile güncel yaklaşımları ilişkilendirecek
DÇ3	Beslenme davranış bozukluklarında tıbbi beslenme tedavisi ilke ve yöntemlerini değerlendirecek
DÇ4	Beslenme davranış bozukluğu tedavisinde ekip yaklaşımının önemini açıklayacak
DÇ5	Beslenme davranış bozukluğu olan hastaya yaklaşımı ve yeme tutum tarama testlerini inceleyecek

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanır. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarını uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Bahar

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD400	TOPLUM SAĞLIĞI STAJI	Gereklidir	0	0	0	0	5
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Yrd. Doç. Dr. Nazife HÜRER	Ofis Saatleri					
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Problem Çözme, Soru Cevap, Lab Uygulaması, Proje/Ödev, Staj, Demonstrasyon/Roll Play						
E-posta	nhurer@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası					
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Birinci basamak sağlık ve sosyal hizmetler kuruluşlarında staj ve eğitim materyali hazırlama	Bireylere beslenme eğitimi ve doğru iletişim kurma becerisini geliştirecek					4
Hafta 2	Birinci basamak sağlık ve sosyal hizmetler kuruluşlarında staj, Saha çalışması, Eğitim ve veri toplama	Topluma yönelik beslenme sorunlarına eğitim materyallerini hazırlayıp örneklerle gösterecek					4
Hafta 3	Birinci basamak sağlık ve sosyal hizmetler kuruluşlarında staj, Değerlendirme ve rapor hazırlama	Toplumun beslenme durumu ve beslenme alışkanlıklarının saptanmasına yönelik önlemleri tanımlayacak					2
Hafta 4	Verilerin sisteme girilmesi, değerlendirme ve rapor hazırlama	Halk sağlığı alanında çalışan sağlık ekibi ile birlikte çalışabilme beceri ve yeteneği geliştirecek					4
Hafta 5	Rapor teslimi	Araştırma planlama veri toplama ve değerlendirme aşamalarını uygulayacak					4
Hafta 6							-
Hafta 7							-
Hafta 8							-
Hafta 9							-
Hafta 10							-
Hafta 11							-
Hafta 12							-
Hafta 13							-
Hafta 14							-
Hafta 15							-
						Solo Taksonomi Ortalaması	3.60
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)				

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Bireylere beslenme eğitimi ve doğru iletişim kurma becerisini geliştirecek
DÇ2	Topluma yönelik beslenme sorunlarına eğitim materyallerini hazırlayıp örneklerle gösterecek
DÇ3	Toplumun beslenme durumu ve beslenme alışkanlıklarının saptanmasına yönelik önlemleri tanımlayacak
DÇ4	Halk sağlığı alanında çalışan sağlık ekibi ile birlikte çalışabilme beceri ve yeteneği geliştirecek
DÇ5	Araştırma planlama veri toplama ve değerlendirme aşamalarını uygulayacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR) MUFREDAT 2021-22 Güz

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD401	KURUM VE HASTANE BESLENME STAJI I	Gereklidir	4	0	18	13	16
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Okt. Seliz BAĞCILAR	Ofis Saatleri	Çarşamba 14:30-17:00 Perşembe 10:30-12:30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Problem Çözme, Soru Cevap, Lab Uygulaması, Proje/Ödev, Staj, Demonstrasyon/Roll Play						
E-posta	sbagcilar@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU 211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Spears MC, Foodservice Organizations A managerial and Systems Approach, Prentice Hall Englewood Cliffs, Ohio, 1995.						
Kitap / Referans 2	Baysal, A., Aksoy, M., Besler, T., Bozkurt, N., Keçecioğlu, S., Mercanlıgil, S., Merdol-Kutluay, T., Pekcan, G., Yıldız, E. (2011). Diyet El Kitabı (6.Baskı). Ankara: Hatiboğlu Yayınevi						
Kitap / Referans 3	Prof Dr. Gülden Köksal, Uz. Dyt Hülya Gökmen. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi, Hatiboğlu Yayınevi, 2000, Ankara						
Kitap / Referans 4	Acosta PB, Yannicelli S. The Ross Metabolic Formula System Nutrition Support Protocols, 3rd Ed, Ohio, 1997.						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Staj ve obezite, diyabet, kalp-damar hastalıkları vaka çalışması	Teorikte edindiği bilgileri pratikte uygulayacak					4
Hafta 2	Staj ve hipertansiyon vaka çalışması	Hastayı ve hastalığı değerlendirecek ve bunlara özgü tıbbi beslenme tedavisi planlayacak					4
Hafta 3	Staj ve staj yapılan kurum hakkında genel bilgi, mutfak ve yemekhane planlarının, depo koşullarının incelenmesi, satın alma bilgileri, ihale yöntemi, ihaleye hazırlık aşamaları, idari ve teknik şartname örnekleri, sipariş için kullanılan form örnekleri	Kendini hastaya ve sağlık personeline doğru ifade edecek					3
Hafta 4	Staj ve böbrek hastalıkları vaka çalışması	Teorik bilgilerini pratikte kazandığı tecrübeler ile sentezleyecek					5
Hafta 5	Staj ve karaciğer hastalıkları vaka çalışması	Vaka çalışması için konusuna uygun vaka seçecek					2
Hafta 6	Staj ve gastrointestinal sistem hastalıkları vaka çalışması	Sunum planlayacak					4
Hafta 7	Staj ve kanser vaka çalışması						-
Hafta 8	Staj ve enfeksiyon hastalıkları vaka çalışması						-
Hafta 9	Staj ve diyabet vaka çalışması						-
Hafta 10	Staj ve kalp damar hastalıkları vaka çalışması						-
Hafta 11	Staj ve kas-iskelet sistemi hastalıkları vaka çalışması						-
Hafta 12	Staj ve prematüre, kalıtsal metabolizma hastalıkları ve malnütrisyon vaka çalışması						-

Hafta 13	Staj ve malabsorpsiyonlar vaka sunumları		-
Hafta 14	Staj ve yeme davranış bozuklukları, çocukluk çağı şişmanlığı, metabolik sendrom vaka sunumları		-
Hafta 15	Finaller		-
		Solo Taksonomi Ortalaması	3.67
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	bitirme sınavı	-	50
D. Aracı 2	vaka sunumu	-	20
D. Aracı 3	dvt değerlendirme	-	20
D. Aracı 4	staj defteri	-	10
D. Aracı 5	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Teorikte edindiği bilgileri pratikte uygulayacak
DÇ2	Hastayı ve hastalığı değerlendirecek ve bunlara özgü tıbbi beslenme tedavisi planlayacak
DÇ3	Kendini hastaya ve sağlık personeline doğru ifade edecek
DÇ4	Teorik bilgilerini pratikte kazandığı tecrübeler ile sentezleyecek
DÇ5	Vaka çalışması için konusuna uygun vaka seçecek
DÇ6	Sunum planlayacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

**ULUSLARARASI KIBRIS
ÜNİVERSİTESİ**



**Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Bahar**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD402	KURUM VE HASTANE BESLENME STAJI II	Gereklidir	4	0	20	14	23
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Okt. Seliz BAĞCILAR	Ofis Saatleri					
E-posta	sbagcilar@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası					
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Problem Çözme, Soru Cevap, Lab Uygulaması, Proje/Ödev, Staj, Demonstrasyon/Roll Play						
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	1. Spears MC, Foodservice Organizations A managerial and Systems Approach, Prentice Hall Englewood Cliffs, Ohio, 1995.						
Kitap / Referans 2	2. Baysal, A., Aksoy, M., Besler, T., Bozkurt, N., Keçecioglu, S., Mercanlıgil, S., Merdol-Kutluay, T., Pekcan, G., Yıldız, E. (2011). Diyet El Kitabı (6.Baskı). Ankara: Hatiboğlu Yayınevi						
Kitap / Referans 3	3. Prof Dr. Gül den Köksal, Uz. Dyt Hülya Gökmen. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi, Hatiboğlu Yayınevi, 2000, Ankara						
Kitap / Referans 4	4. Acosta PB, Yannicelli S. The Ross Metabolic Formula System Nutrition Support Protocols, 3rd Ed, Ohio, 1997.						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Staj ve enteral/parenteral beslenme- böbrek hastalıkları vaka çalışması vaka	Teorikte edindiği bilgileri pratikte uygulayacak					4
Hafta 2	Staj ve karaciğer hastalıkları - gastrointestinal sistem hastalıkları vaka çalışması	Hastayı ve hastalığı değerlendirecek ve bunlara özgü tıbbi beslenme tedavisi planlayacak					4
Hafta 3	Staj ve kanser vaka çalışması- enfeksiyon hastalıkları vaka çalışması	Kendini hastaya ve sağlık personeline doğru ifade edecek					3
Hafta 4	Staj ve diyabet vaka çalışması-nörolojik- psikiyatrik hastalıklar vaka çalışması	Teorik bilgilerini pratikte kazandığı tecrübeler ile sentezleyecek					5
Hafta 5	Staj ve kalp damar hastalıkları vaka çalışması- hipertansiyon vaka çalışması	Vaka çalışması için konusuna uygun vaka seçecek					2
Hafta 6	Staj ve kas-iskelet sistemi hastalıkları - obezite vaka çalışması- yanık, metabolik stress vaka çalışması	Sunum planlayacak					4
Hafta 7	Staj ve çocuk mamaları, sınıflaması ve kullanım alanlarının tartışılması						-
Hafta 8	Staj ve prematürel vaka sunumları-Staj ve malabsorpsiyonlar vaka sunumları						-
Hafta 9	Staj ve malnütrisyon-yeme davranış bozuklukları, çocukluk çağı şişmanlığı, metabolik sendrom vaka sunumları						-
Hafta 10	Staj ve nörolojik hastalıklar, fetal beslenme kronik hastalıklarla ilişkisi vaka sunumları						-
Hafta 11	TBS staj - TBS özellikleri ve yeni üretim sistemleri- konuya yönelik makale sunumu						-

Hafta 12	TBS staj - Staj yapılan kurum hakkında genel bilgi, mutfak ve yemekhane fiziki koşulları		-
Hafta 13	TBS staj - Her bir yemek grubuna ait geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, standart yemek tarifeleri örnekleri.		-
Hafta 14	TBS staj - Hazırlama ve Pişirmede oluşan besin kayıplarına yönelik makale sunumu		-
Hafta 15	Yazılı final sınavı		-
		Solo Taksonomi Ortalaması	3.67
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Staj Defteri	-	10
D. Aracı 2	Vaka Sunumu	-	10
D. Aracı 3	Diyetisyen Değerlendirmesi	-	30
D. Aracı 4	Final	-	50
D. Aracı 5	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Teorikte edindiği bilgileri pratikte uygulayacak
DÇ2	Hastayı ve hastalığı değerlendirecek ve bunlara özgü tıbbi beslenme tedavisi planlayacak
DÇ3	Kendini hastaya ve sağlık personeline doğru ifade edecek
DÇ4	Teorik bilgilerini pratikte kazandığı tecrübeler ile sentezleyecek
DÇ5	Vaka çalışması için konusuna uygun vaka seçecek
DÇ6	Sunum planlayacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam ettirmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanır. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Güz

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD403	SEMİNER I	Gereklidir	2	0	0	2	2
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Okt. Seliz BAĞCILAR	Ofis Saatleri	Çarşamba 14:30 - 17:00 Perşembe 10:30-12:30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Proje/Ödev						
E-posta	sbagcilar@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU 211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Uluslararası dergiler						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Seminere giriş	Bilimsel konuyla ilgili kaynakları gözden geçirecek					4
Hafta 2	Veri tabanlarının taranması	Bilimsel konu seçecek					2
Hafta 3	Kanıtı dayalı bilimsel araştırma	Bilimsel konuyla ilgili sunum planlayacak					4
Hafta 4	Konu seçimi	Bilimsel yazı yazacak					2
Hafta 5	Uluslararası dergi sınıflamaları	Bilimsel konuyla ilgili kaynakları sentezleyecek ve rapor oluşturacak					4
Hafta 6	Makale tarama						-
Hafta 7	Makale seçimi						-
Hafta 8	Ara sınav						-
Hafta 9	Ara sınav						-
Hafta 10	Makale analizi						-
Hafta 11	Kaynak kullanımı						-
Hafta 12	Kaynak gösterme						-
Hafta 13	Sunum programı						-
Hafta 14	Sunum						-
Hafta 15	Final						-
						Solo Taksonomi Ortalaması	3.20
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)				
D. Aracı 1	seminer 1	-	100				

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Bilimsel konuyla ilgili kaynakları gözden geçirecek
DÇ2	Bilimsel konu seçecek
DÇ3	Bilimsel konuyla ilgili sunum planlayacak
DÇ4	Bilimsel yazı yazacak
DÇ5	Bilimsel konuyla ilgili kaynakları sentezleyecek ve rapor oluşturacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

**ULUSLARARASI KIBRIS
ÜNİVERSİTESİ**



**Beslenme ve Diyetetik
(TR) MUFREDAT
2021-22 Bahar**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD404	SEMİNER II	Gereklidir	2	0	0	2	2
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Dr. Ayşe OKAN	Ofis Saatleri	08.30-17.30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	aokan@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Konu ile ilgili kitap ve süreli yayınlar						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Genel Giriş	Bilimsel konu seçecek					2
Hafta 2	Seminer konusunun belirlenmesi	Bilimsel konuyla ilgili kaynakları gözden geçirecek					4
Hafta 3	Seminer konusunun belirlenmesi	Bilimsel konuyla ilgili sunum planlayacak					4
Hafta 4	Konu ile ilgili kitap, makale ve diğer basılı materyal tarama	Bilimsel yazı yazacak					2
Hafta 5	Konu ile ilgili kitap, makale ve diğer basılı materyal tarama	Bilimsel konuyla ilgili kaynakları sentezleyecek ve rapor oluşturacak					4
Hafta 6	Konu ile ilgili bulunan materyallerin incelenmesi ve tartışılması						-
Hafta 7	Konu ile ilgili bulunan materyallerin incelenmesi ve tartışılması						-
Hafta 8	İncelenen materyaller ışığında seminerlerin ana başlıklarının belirlenmesi						-
Hafta 9	İncelenen materyaller ışığında seminerlerin ana başlıklarının belirlenmesi						-
Hafta 10	Seminerin yazımı yöntemi ve yazımı						-
Hafta 11	Seminerin yazımı yöntemi ve yazımı						-
Hafta 12	Seminerin yazımı yöntemi ve yazımı						-
Hafta 13	Seminerin yazımı yöntemi ve yazımı						-
Hafta 14	Seminerin yazımı yöntemi ve yazımı						-
Hafta 15	Seminer Finali						-
Solo Taksonomi Ortalaması						3.20	
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)				
D. Aracı 1	sunum	-	40				
D. Aracı 2	rapor	-	60				

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Bilimsel konu seçecek
DÇ2	Bilimsel konuyla ilgili kaynakları gözden geçirecek
DÇ3	Bilimsel konuyla ilgili sunum planlayacak
DÇ4	Bilimsel yazı yazacak
DÇ5	Bilimsel konuyla ilgili kaynakları sentezleyecek ve rapor oluşturacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Bahar

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD405	MEZUNİYET ÇALIŞMASI I	Gereklidir	2	0	0	2	2
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Yrd. Doç. Dr. Nazife HÜRER	Ofis Saatleri	Çarşamba 14:30-17:00 Perembe 10:30-12:30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Proje/Ödev, Demonstrasyon/Roll Play						
E-posta	nhurer@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU 211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Konu ile ilgili kitaplar ve bilimsel değerler						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Veri toplama	Bilimsel konu ile ilgili hipotez kuracak					5
Hafta 2	Veri toplama	Bilimsel konu ile ilgili araştırma planlayacak					4
Hafta 3	Veri toplama	Bilimsel konu ile ilgili veriler elde edecek					4
Hafta 4	Veri toplama	Bilimsel konu ile ilgili elde ettiği verileri sentezleyecek ve tartışacak					5
Hafta 5	Veri analizi	Bilimsel yazı yazacak					2
Hafta 6	Veri analizi	Bilimsel sonuca yönelik öneri geliştirecek					5
Hafta 7	Veri analizi						-
Hafta 8	Veri analizi						-
Hafta 9	Rapor yazımı						-
Hafta 10	Rapor yazımı						-
Hafta 11	Rapor yazımı						-
Hafta 12	Rapor yazımı						-
Hafta 13	Rapor yazımı						-
Hafta 14	Rapor yazımı						-
Hafta 15	Rapor teslimi						-
Solo Taksonomi Ortalaması						4.17	
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)				
D. Aracı 1	TEZ- PROJE	-	100				

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Bilimsel konuyla ilgili hipotez kuracak
DÇ2	Bilimsel konu ile ilgili araştırma planlayacak
DÇ3	Bilimsel konu ile ilgili veriler elde edecek
DÇ4	Bilimsel konu ile ilgili elde ettiği verileri sentezleyecek ve tartışacak
DÇ5	Bilimsel yazı yazacak
DÇ6	Bilimsel sonuca yönelik öneri geliştirecek

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS
ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik
(TR) MUFREDAT
2021-22 Bahar

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD406	MEZUNİYET ÇALIŞMASI II	Gereklidir	2	0	0	2	5
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Dr. Ayşe OKAN	Ofis Saatleri	8.30-17.30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Proje/Ödev, Demonstrasyon/Roll Play						
E-posta	aokan@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Konu ile ilgili kitaplar ve bilimsel değerler						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Veri toplama	Bilimsel konuyla ilgili hipotez kuracak					5
Hafta 2	Veri toplama	Bilimsel konu ile ilgili araştırma planlayacak					4
Hafta 3	Veri toplama	Bilimsel konu ile ilgili veriler elde edecek					4
Hafta 4	Veri toplama	Bilimsel konu ile ilgili elde ettiği verileri sentezleyecek ve tartışacak					5
Hafta 5	Veri analizi	Bilimsel yazı yazacak					2
Hafta 6	Veri analizi	Bilimsel sonuca yönelik öneri geliştirecek					5
Hafta 7	Veri analizi						-
Hafta 8	Veri analizi						-
Hafta 9	Rapor yazımı						-
Hafta 10	Rapor yazımı						-
Hafta 11	Rapor yazımı						-
Hafta 12	Rapor yazımı						-
Hafta 13	Rapor yazımı						-
Hafta 14	Rapor yazımı						-
Hafta 15	Rapor teslimi						-
Solo Taksonomi Ortalaması						4.17	
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)				
D. Aracı 1	tez proje raporu	-	100				

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Bilimsel konuyla ilgili hipotez kuracak
DÇ2	Bilimsel konu ile ilgili araştırma planlayacak
DÇ3	Bilimsel konu ile ilgili veriler elde edecek
DÇ4	Bilimsel konu ile ilgili elde ettiği verileri sentezleyecek ve tartışacak
DÇ5	Bilimsel yazı yazacak
DÇ6	Bilimsel sonuca yönelik öneri geliştirecek

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam ettirmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanır. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



**Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Güz**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD408	BESİN-İLAÇ ETKİLEŞİMİ	Gereklidir	2	0	0	2	3
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Prof. Dr. Seyit Mehmet MERCANLIGİL	Ofis Saatleri	PERŞEMBE 10:30-11:20				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	smercanligil@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 1999.						
Kitap / Referans 2	Mahan L.K., Escott-Stump S., Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000.						
Kitap / Referans 3	Besin-İlaç Etkileşimi, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Beslenme Bilimleri Anabilim Dalı Yayını 1, Ankara, 1999.						
Kitap / Referans 4	Drug Interactions,CRC Pres,Boca Raton,Florida,2003.						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Derse Giriş	Hangi besin veya besin gruplarının hangi ilaçlarla etkinliğinin değişebileceğini açıklayacak					4
Hafta 2	Farmakoloji ile İlgili Temel Kavramlar	Bazı ilaç gruplarının emilim ve biyoyararlanımına etki eden besin ögesi ve besinleri tanyacak					2
Hafta 3	İlaç-Besin Etkileşmesi Giriş	İlaçların beslenme ile ilişkili yan etkilerini ifade edecek					3
Hafta 4	Sık Karşılaşılan Besin-İlaç Etkileşme Örnekleri	İlaçların makro ve mikro besinlerle etkileşimi hakkında edinilen bilgi ve beceriyi diyet hazırlarken uygulayacak					4
Hafta 5	Hastalıklarda Kullanılan İlaçların Diyetle Etkileşmesi I						-
Hafta 6	Hastalıklarda Kullanılan İlaçların Diyetle Etkileşmesi II						-
Hafta 7	Enteral-Parenteral Beslenme ve İlaç Etkileşmesi						-
Hafta 8	Ara Sınav Haftası						-
Hafta 9	Hastalıklar-İlaç Etkileşmesi Sunum-Tartışma						-
Hafta 10	Hastalıklar-İlaç Etkileşmesi Sunum-Tartışma						-
Hafta 11	Hastalıklar-İlaç Etkileşmesi Sunum-Tartışma						-
Hafta 12	Hastalıklar-İlaç Etkileşmesi Sunum-Tartışma						-
Hafta 13	Hastalıklar-İlaç Etkileşmesi Sunum-Tartışma						-
Hafta 14	Genel Değerlendirme						-

Hafta 15	Dönem Sonu Sınavları		-
		Solo Taksonomi Ortalaması	3.25
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final	-	50
D. Aracı 2	Ödev	-	10
D. Aracı 3	Proje	-	40
D. Aracı 4	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Hangi besin veya besin gruplarının hangi ilaçlarla etkinliğinin değişebileceğini açıklayacak
DÇ2	Bazı ilaç gruplarının emilim ve biyoyararlanımına etki eden besin ögesi ve besinleri tanıyacak
DÇ3	İlaçların beslenme ile ilişkili yan etkilerini ifade edecek
DÇ4	İlaçların makro ve mikro besinlerle etkileşimi hakkında edinilen bilgi ve beceriyi diyet hazırlarken uygulayacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.
PÇ14	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ15	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ16	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.

PÇ17	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ18	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ19	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ20	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ21	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ22	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ23	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ24	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ25	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ26	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, vreysel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Yaz

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD409	BESİN DESTEK ÜRÜNLERİ VE FONKSİYONEL BESİNLER	Gereklidir	2	0	0	2	2
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Dr. Ayşe OKAN	Ofis Saatleri	Çarşamba 14:30-17:00 Perşembe 10:30-12:30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	aokan@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Gibson, G.R. and Williams, C.M., 2000.Functional Foods: Concept to Product, Woodhead Publishing in Food Science and Technology.						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Fonksiyonel besinlere giriş ve terminoloji	fonksiyonel besinlerin sağlık üzerine önemini tartışacak					5
Hafta 2	Fonksiyonel besin-yağ asitleri	elzem yağ asitleri ve oleik asitin spesifik sağlık üzerine etkilerini tartışacak					5
Hafta 3	Fonksiyonel besin-besinsel posa	diyetsel posanın spesifik sağlık üzerine etkilerini tartışacak					5
Hafta 4	Fonksiyonel besin-Çay	Çayın spesifik sağlık üzerine etkilerini tartışacak					5
Hafta 5	KONGRE	kahvenin spesifik sağlık üzerine etkilerini tartışacak					5
Hafta 6	Fonksiyonel besin-kahve	soyanın spesifik sağlık üzerine etkilerini tartışacak					5
Hafta 7	Tekrar	probiyotiklerin spesifik sağlık üzerine etkilerini tartışacak					5
Hafta 8	Vize	kırmızı meyvelerin spesifik sağlık üzerine etkilerini tartışacak					5
Hafta 9	Vize						-
Hafta 10	Fonksiyonel besin-soya						-
Hafta 11	Fonksiyonel besin-probiyotikler						-
Hafta 12	Fonksiyonel besin-kırmızı meyveler						-
Hafta 13	Tekrar						-
Hafta 14	Final						-
Hafta 15	Final						-
						Solo Taksonomi Ortalaması	5.00
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)				
D. Aracı 1	Final	-	60				
D. Aracı 2	Proje	-	40				

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

#	Ders Çıktıları
DÇ1	fonksiyonel besinlerin sağlık üzerine önemini tartışacak
DÇ2	elzem yağ asitleri ve oleik asitin spesifik sağlık üzerine etkilerini tartışacak
DÇ3	diyetsel posanın spesifik sağlık üzerine etkilerini tartışacak
DÇ4	Çayın spesifik sağlık üzerine etkilerini tartışacak
DÇ5	kahvenin spesifik sağlık üzerine etkilerini tartışacak
DÇ6	soyanın spesifik sağlık üzerine etkilerini tartışacak
DÇ7	probiyotiklerin spesifik sağlık üzerine etkilerini tartışacak
DÇ8	kırmızı meyvelerin spesifik sağlık üzerine etkilerini tartışacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilimsel teknolojilerini kullanır. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

**ULUSLARARASI KIBRIS
ÜNİVERSİTESİ**



**Beslenme ve Diyetetik
(TR) MUFREDAT
2021-22 Güz**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD410	SPORCU BESLENMESİ	Gereklidir	2	0	0	2	2
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Dr. Ayşe OKAN	Ofis Saatleri	Çarşamba 14:30-17:00 Perşembe 10:30-12:30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Problem Çözme, Soru Cevap, Lab Uygulaması, Proje/Ödev						
E-posta	aokan@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU 211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Krause's Food & the Nutrition Care Process						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	sporcu beslenmesi tanımları ve diyetisyenin sorumlulukları	sporcu diyetisyenin görev tanımlarını ve sorumluluklarını tanımlayacak					2
Hafta 2	sporcularda enerji metabolizması ve ağırlık yönetimi	sporcu metabolizmasını tanımlayacak					2
Hafta 3	sporcularda karbonhidratlar	sporcular için makro besin öğelerinin gereksinimlerine göre öneriler geliştirecek ve beslenme planı tasarlayacak					5
Hafta 4	quiz %15 sporcularda yağlar	sporcular için mikro besin öğelerinin gereksinimlerine göre tavsiyeler geliştirecek ve beslenme planı tasarlayacak					5
Hafta 5	kongre	profesyonel ve amatör sporcuların gereksinimlerini hesaplayacak ve gerektiğinde ergojenik ürünler önerecek					5
Hafta 6	sporcularda proteinler	sporcu beslenmesine dair eğitim planlayacak					4
Hafta 7	vize						-
Hafta 8	vize						-
Hafta 9	sporcularda vitaminler ve mineraller						-
Hafta 10	sporu içecekleri ve besin destekleri						-
Hafta 11	müsabaka öncesi/sonrası ve sırası beslenme						-
Hafta 12	vaka sunumu						-
Hafta 13	vaka sunumu						-
Hafta 14	tekrar						-
Hafta 15	final						-
Solo Taksonomi Ortalaması						3.83	
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)				
D. Aracı 1	Final	-	60				

D. Aracı 2	quiz (teorik)	-	25
D. Aracı 3	quiz (pratik)	-	15
D. Aracı 4	Resit / Make-up	-	0

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

#	Ders Çıktıları
DÇ1	sporcu diyetisyeninin görev tanımlarını ve sorumluluklarını tanımlayacak
DÇ2	sporcu metabolizmasını tanımlayacak
DÇ3	sporcular için makro besin öğelerinin gereksinmelerine göre öneriler geliştirecek ve beslenme planı tasarlayacak
DÇ4	sporcular için mikro besin öğelerinin gereksinmelerine göre tavsiyeler geliştirecek ve beslenme planı tasarlayacak
DÇ5	profesyonel ve amatör sporcuların gereksinmelerini hesaplayacak ve gerektiğinde ergojenik ürünler önerecek
DÇ6	sporcu beslenmesine dair eğitim planlayacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

**ULUSLARARASI KIBRIS
ÜNİVERSİTESİ**



**Beslenme ve Diyetetik
(TR) MUFREDAT
2021-22 Güz**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD412	YAŞLILIKTA BESLENME	Gereklidir	2	0	0	2	2
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Yrd. Doç. Dr. Nazife HÜRER	Ofis Saatleri	Cuma - 10.30-11.30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	nhurer@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU211				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Aslan, D. Sağlıklı Yaşlanma ve Sağlıkın Korunması. In: Yaşlılık "Sık Rastlanan Sorunlar". Gökçe-Kutsal Y., Selekler, K (Eds). Güneş Tıp Kitabevleri, Ankara, 2007						
Kitap / Referans 2	Baysal A: Beslenme. Ankara: 9. Baskı. Hatipoğlu Yayınevi, 2002						
Kitap / Referans 3	Hickson M. Malnutrition and Ageing. Postgrad Med J. 2006						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Yaşlılıkta Beslenmeye Giriş	Yaşlılık döneminde beslenme durumunun değerlendirme yöntemleri açıklayacak					4
Hafta 2	Yaşlılık Döneminde Beslenme Durumunun Değerlendirme Yöntemleri	Yaşlılıkta nütrisyon desteğinin genel ilkelerini ifade edecek					3
Hafta 3	Yaşlılık Döneminde Beslenme Durumunu Etkileyen Faktörler	Yaşlanma mekanizmaları ve beslenme üzerine etkilerini değerlendirecek					5
Hafta 4	Yaşlılıkta Nütrisyon Desteğinin Genel İlkeleri	Yaşlılık döneminde Kronik hastalıklarda beslenmenin ilkeleri açıklayacak					4
Hafta 5	Yaşlanma Mekanizmaları ve Beslenme Üzerine Etkileri	Yaşlılık döneminde vücudun yapı ve işlevlerinde oluşan değişiklikleri açıklayacak					4
Hafta 6	Yaşlılık Döneminde Kansere Beslenme						-
Hafta 7	Yaşlılıkta Enteral Beslenme						-
Hafta 8	Yaşlılıkta Parenteral Beslenme						-
Hafta 9	Yaşlılıkta Diyabet ve Beslenmenin Önemi						-
Hafta 10	Yaşlılarda Beslenme Problemleri ve Sarkopeni-I						-
Hafta 11	Yaşlılarda Beslenme Problemleri ve Sarkopeni-II						-
Hafta 12	Yaşlılık Döneminde Kalp Damar Hastalıklarında Beslenme						-
Hafta 13	Yaşlılıkta Besin Desteklerinin Kullanımı; Kalsiyum, D vitamini ve Omega 3						-
Hafta 14	Genel Tekrar						-

Hafta 15	FİNAL		-
		Solo Taksonomi Ortalaması	4.00
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Midterm	-	40
D. Aracı 2	FİNAL	-	60
D. Aracı 3	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Yaşlılık döneminde beslenme durumunun değerlendirme yöntemleri açıklayacak
DÇ2	Yaşlılıkta nütrisyon desteğinin genel ilkelerini ifade edecek
DÇ3	Yaşlanma mekanizmaları ve beslenme üzerine etkilerini değerlendirecek
DÇ4	Yaşlılık döneminde Kronik hastalıklarda beslenmenin ilkeleri açıklayacak
DÇ5	Yaşlılık döneminde vücudun yapı ve işlevlerinde oluşan değişiklikleri açıklayacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam ettirmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için çalışır. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanır. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Bahar

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD415	POPÜLER DİYETLER VE SAĞLIK	Gereklidir	2	0	0	2	3
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Dr. Cemre ELMAS	Ofis Saatleri	Cuma 08.30-18.30				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Soru Cevap, Proje/Ödev						
E-posta	celmas@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası					
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	1. Mahan LK. ve Stump SE. (2012). Krause's Food and Nutrition Care Process, 13, New York: Saunders.						
Kitap / Referans 2	2. Akbulut G. (2022). Geçmişten Günümüze Popüler Diyetlere Bilimsel Bakış, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri.						
Kitap / Referans 3	3. Mercanlıgil S. (2003). Kaybedilen Ağırlığın Korunması. Turkish Journal of Endocrinology and Metabolism.						
Kitap / Referans 4	4. Kutluay Merdol,T, Tarihten Günümüze Toplumlara ve Beslenme Alışkanlıkları, Türk Halk Kültürü araştırma ve Tanıtım Vakfı yayını, 1998						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	-	1. Beslenmenin tarihçesini tanıyacak					2
Hafta 2	-	2. Popüler diyetleri listeleyecek					3
Hafta 3	-	3. Popüler diyetlerin sağlık ve hastalıklar üzerine etkilerini açıklayacak					4
Hafta 4	-	4. Güncel konularda literatür tarama sonucu rapor oluşturacak					5
Hafta 5	-						-
Hafta 6	-						-
Hafta 7	-						-
Hafta 8	Sınav Haftası						-
Hafta 9	Dersin Kapsamının Açıklanması, Ödev Konularının Belirlenmesi						-
Hafta 10	Beslenmenin Tarihçesi						-
Hafta 11	Popüler Diyet Modelleri						-
Hafta 12	Öğrenci Sunumları Tartışması						-
Hafta 13	Öğrenci Sunumları Tartışması						-
Hafta 14	Öğrenci Sunumları Tartışması						-
Hafta 15	Final						-
Solo Taksonomi Ortalaması						3.50	
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih		Toplam Ağırlık(%)			
D. Aracı 1	Final	-		50			

D. Aracı 2	ÖDEV RAPOR	-	25
D. Aracı 3	ÖDEV SUNUM	-	25
D. Aracı 4	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	1. Beslenmenin tarihçesini tanıyacak
DÇ2	2. Popüler diyetleri listeleyecek
DÇ3	3. Popüler diyetlerin sağlık ve hastalıklar üzerine etkilerini açıklayacak
DÇ4	4. Güncel konularda literatür tarama sonucu rapor oluşturacak

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam ettirmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

**ULUSLARARASI KIBRIS
ÜNİVERSİTESİ**



**TEMEL VE İNSANİ
BİLİMLER MUFREDAT
2021-22 Bahar**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BIYO110	TIBBİ BİYOLOJİ VE GENETİK	Gereklidir	2	0	2	3	4
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Yrd. Doç. Dr. Afet ARKUT	Ofis Saatleri					
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Problem Çözme, Soru Cevap, Lab Uygulaması, Proje/Ödev						
E-posta	aarkut@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU208				
Öğretim Asistanları	Arş. Gör. Rojina Deniz AYGÜL						
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Kasap H., Kasap M., Demirhan O., Alptekin D., Lüleyap Ü., Pazarbaşı A., Güzel İ.; Tıbbi Biyoloji ve Genetik, Akademisyen Kitabevi 9786059354387						
Kitap / Referans 2	Başaran A., Tıbbi Biyoloji Ders Kitabı						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Tıbbi Biyolojiye Giriş	Hücrenin membranı ve organellerinin yapısını ve fonksiyonlarını açıklayabilecek					4
Hafta 2	Canlıların ortak özellikleri ve Hücre organizasyonu	Kromozom, DNA ve RNA kavramlarının özelliklerini açıklayabilecek					4
Hafta 3	Hücre membranının yapısı ve özellikleri	Replikasyon olayının nasıl gerçekleştiğini açıklayabilecek					4
Hafta 4	Hücre organelleri ve fonksiyonları	Mitoz ve Mayoz bölünmeyi karşılaştırabilecek					4
Hafta 5	Hücrenin Kimyasal Bileşimi	Kromozomların sayısal anomalilerini ve nedenlerini açıklayıp , hastalıklar ile ilişkilendirebilecek					4
Hafta 6	Enerji metabolizması	Kromozomların yapısal anomalilerinin nasıl meydana geldiğini açıklayabilecek					4
Hafta 7	VİZE HAFTASI	Transkripsiyon ve Translasyon olaylarının nasıl gerçekleştiğini açıklayabilecek					4
Hafta 8	Genetik materyal yapısı, işlevi, DNA-RNA, Gen organizasyonu ve gen ifadesinin düzenlenmesi						-
Hafta 9	DNA replikasyonu						-
Hafta 10	Transkripsiyon ve Translasyon						-
Hafta 11	Mitoz ve Mayoz Bölüme						-
Hafta 12	Gen ve Kromozom, Mendel İlkeleri						-
Hafta 13	Kromozomların sayısal ve yapısal anomalileri						-
Hafta 14	Gen Düzeyinde Hastalıklar						-
Hafta 15	Genel Tekrar						-
						Solo Taksonomi Ortalaması	4.00

Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final	-	50
D. Aracı 2	Midterm	-	30
D. Aracı 3	LABORATUVAR	-	20
D. Aracı 4	Resit / Make-up	-	0

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Hücrenin membranı ve organellerinin yapısını ve fonksiyonlarını açıklayabilecek
DÇ2	Kromozom, DNA ve RNA kavramlarının özelliklerini açıklayabilecek
DÇ3	Replikasyon olayının nasıl gerçekleştiğini açıklayabilecek
DÇ4	Mitoz ve Mayoz bölünmeyi karşılaştırabilecek
DÇ5	Kromozomların sayısal anomalilerini ve nedenlerini açıklayıp , hastalıklar ile ilişkilendirebilecek
DÇ6	Kromozomların yapısal anomalilerinin nasıl meydana geldiğini açıklayabilecek
DÇ7	Transkripsiyon ve Translasyon olaylarının nasıl gerçekleştiğini açıklayabilecek

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



TEMEL VE İNSANİ BİLİMLER MUFREDAT 2022-23 Güz

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
KİMY103	GENEL KİMYA-I	Gereklidir	2	0	2	3	4
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Yrd. Doç. Dr. Banu KEŞANLI Öğr. Gör. Staff FACULTY OF ARTS AND SCIENCES	Ofis Saatleri	Çarşamba: 15:30-16:30				
E-posta	bkesanlı@ciu.edu.tr @ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	ST 250				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, soru-cevap, lab uygulaması, kısa sınav						
Öğretim Asistanları	Arş. Gör. Ehsan NANKALI						
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	1. Petrucci R.H., Harwood W. S., Herring F. G., Principles and Modern Applications, 11th Edition ISBN:978-605-355-058-7						
Kitap / Referans 2	2. Masterton & Hurley, "CHEMISTRY: Principles and Reactions", THOMSON Brooks/Cole, 7th ed., 2011						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Kimyada temel kavramlar; maddenin özellikleri ve ölçme sistemleri						-
Hafta 2	Atom, Molekül ve iyonlar : Atom teorisi, Atom yapısı, Atom yapısı ve kütle numarası						-
Hafta 3	Atom, Molekül ve iyonlar : Atom teorisi, Atom yapısı, Atom yapısı ve kütle numarası						-
Hafta 4	Kimyasal Bileşikler, Kimyasal tepkime, kimyasal eşitlik ve stokiyometri						-
Hafta 5	Kimyasal Bileşikler, Kimyasal tepkime, kimyasal eşitlik ve stokiyometri						-
Hafta 6	Kimyasal reaksiyonlarda kütle ilişkileri: Kimyasal reaksiyonlar, Kimyasal denklemler, Reaksiyona giren madde ve ürün miktarları, Reaksiyon verimi						-
Hafta 7	ARA SINAV HAFTASI						-
Hafta 8	ARA SINAV HAFTASI						-
Hafta 9	Çözeltiler						-
Hafta 10	Gazlar: Gaz Basıncı, Gaz Kanunu						-
Hafta 11	Gazlar: İdeal Gaz denklemi, Kısmı basınç						-
Hafta 12	Atomların elektron yapılandırılması; orbital diagramları						-
Hafta 13	Periyodik tablo						-
Hafta 14	Genel tekrar						-
Hafta 15	FİNAL SINAV HAFTASI						-
Solo Taksonomi Ortalaması						0.00	

Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

**ULUSLARARASI KIBRIS
ÜNİVERSİTESİ**



**TEMEL VE İNSANİ
BİLİMLER MUFREDAT
2021-22 Bahar**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
KIMY104	GENEL KİMYA-II	Gereklidir	2	0	2	3	4
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Doç. Dr. Nur PAŞAOĞLULARI AYDINLIK	Ofis Saatleri					
Eğitim Yöntemi	Anlatım, soru-cevap, lab uygulaması, kısa sınav						
E-posta	nurp@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	ST 250				
Öğretim Asistanları	Arş. Gör. Rouminasadat HOSSEINI Arş. Gör. Emine KILIÇOĞULLARI						
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Termokimyaya giriş	Termokimya ve termokimyasal tepkimeleri tanı(2) ve ilgili hesaplamaları hesaplar (2)					2
Hafta 2	Termodinamiğin 1. yasası ve Hess Yasası	Çözeltilerle ilgili teorik kavramları problem çözmek (3) için uygular(4).					3
Hafta 3	Çözeltiler: Molarite, Normalite, Molalite	Asitleri ve bazları tanımlar(2) ve özelliklerini açıklar(4).					3
Hafta 4	Çözeltiler: Kütlece yüzde, Hacimce Yüzde, mol oranları	Organik bileşiklerin genel özelliklerini ayırt eder(4) ve sınıflandırır(3)					3
Hafta 5	Asit-Baz Tanımları ve İyonik Denge, pH ve pOH Hesabı	Organik bileşikler adlandırır(2) ve Organik bileşiklerin sentezlerini ve tepkimelerini yazar(2).					2
Hafta 6	Asit ve Baz Titrasyonları						-
Hafta 7	Asit ve Baz Titrasyonları						-
Hafta 8	Organik Bileşiklerin ve Fonksiyonel Grupların tanımı						-
Hafta 9	Vize haftası						-
Hafta 10	Organik Kimyaya Giriş						-
Hafta 11	Alkanlar, Alkenler ve Alkinler						-
Hafta 12	Alkanlar, Alkenler ve Alkinler						-
Hafta 13	Alkoller, Eterler, Aldehitler ve Ketonlar, Karboksilik Asitler						-
Hafta 14	Alkoller, Eterler, Aldehitler ve Ketonlar, Karboksilik Asitler						-
Hafta 15	FİNAL SINAV HAFTASI						-
Solo Taksonomi Ortalaması						2.60	
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)				
D. Aracı 1	QUIZ 1	-	10				

D. Aracı 2	MIDTERM	-	30
D. Aracı 3	QUIZ 2	-	10
D. Aracı 4	FINAL	-	35
D. Aracı 5	LAB	-	15
D. Aracı 6	Resit / Make-up	-	0

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Termokimya ve termokimyasal tepkimeleri tanıır(2) ve ilgili hesaplamaları hesaplar (2)
DÇ2	Çözeltilerle ilgili teorik kavramları problem çözmek (3) için uygular(4).
DÇ3	Asitleri ve bazları tanımlar(2) ve özelliklerini açıklar(4).
DÇ4	Organik bileşiklerin genel özelliklerini ayırt eder(4) ve sınıflandırır(3)
DÇ5	Organik bileşikleri adlandırır(2) ve Organik bileşiklerin sentezlerini ve tepkimelerini yazar(2).

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Sağlık Bilimleri Fakültesi
MUFREDAT
2022-23 Güz

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
MIKB201	GENEL MİKROBİYOLOJİ	Gereklidir	2	0	2	3	5
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Yrd. Doç. Dr. Afet ARKUT	Ofis Saatleri					
Eğitim Yöntemi	Anlatım, Problem Çözme, Soru Cevap, Lab Uygulaması, Proje/Ödev						
E-posta	aarkut@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU208				
Öğretim Asistanları	Arş. Gör. Rojina Deniz AYGÜL						
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Sağlık Bilimlerinde Mikrobiyoloji, Doç. Dr. Özgül Kısa, Nobel Tıp Kitabevi ISBN 9786053350552, 2014.						
Kitap / Referans 2	Temel Mikrobiyoloji ve Bağışıklık Bilimi, Hakkı Bilgehan, Barış Yayınları Fakülteler Yayınevi						
Kitap / Referans 3	Temel Tıbbi Mikrobiyoloji, Patrick R. Murray, Güneş Tıp Kitabevleri						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Mikrobiyolojiye giriş, mikroorganizmaların önemi ve sınıflandırılması						-
Hafta 2	Bakterilerin yapısı						-
Hafta 3	Bakterilerin yapısı						-
Hafta 4	Virüslerin genel özellikleri						-
Hafta 5	Maya ve Küflerin genel özellikleri						-
Hafta 6	Mikroorganizmaların beslenmesi ve üretilmesi						-
Hafta 7	ARA SINAV HAFTASI						-
Hafta 8	ARA SINAV HAFTASI						-
Hafta 9	Sterilizasyon ve Dezenfeksiyon						-
Hafta 10	Antibakteriyel ajanlar						-
Hafta 11	Vücudun normal mikrobiyal Florası						-
Hafta 12	Önemli Bakteriyel enfeksiyonlar ve bulaş yolları						-
Hafta 13	Önemli Parazit enfeksiyonları ve bulaş yolları						-
Hafta 14	Genel Tekrar						-
Hafta 15	Final Haftası						-
Solo Taksonomi Ortalaması						0.00	
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)				

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

**CYPRUS INTERNATIONAL
UNIVERSITY**



**Psychology (TR)
SYLLABUS
2021-22 Spring**

Course Code	Course Name	Course Type	Weekly Course Hours			Credits	ECTS
			T	A	L		
PSKO103	INTRODUCTION TO PSYCHOLOGY	Required	3	0	0	3	4
Prerequisite		Prerequisite To					
Language of Instruction	Turkish						
Course Lecturer	Asst. Prof. Dr. Çağatay ERTEN	Office Hours Schedule					
Training Method	Lecture, question and answer						
Email	certen@ciu.edu.tr	Office / Office No					
Teaching Assistant(s)							
Textbooks and/or References							
Book / Reference 1	McGraw-Hill (2015). Aklımın Aklı: Psikoloji. 2.Baskı, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara: Türkiye						
Book / Reference 2	Hayes, N. (2011). Psikolojiyi Anlamak, Optimist Yayınları, İstanbul: Türkiye						
Book / Reference 3	Morgan, C.F. (2013). Psikolojiye Giriş. 20.Baskı, Eğitim Yayın Evi, Konya: Türkiye						
Book / Reference 4	Gerrig, R.J., & Zimbardo, P.G. (2017). Psikoloji ve Yaşam, 19.Baskı, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara:Türkiye						
Week	Topics	Learning Outcomes					Solo Taxonomy Weight
Week 1	Psikolojinin alanlarını ve alandaki önemli tarihsel kişileri tanımak	Constructing (4) sub-branches of the psychology such as development psychology, social psychology, health psychology					4
Week 2	Psikolojideki başlıca araştırma yöntemlerini tanımak	Defining (2) of fundamental subjects of the psychology science.					2
Week 3	Psikolojideki başlıca araştırma yöntemlerini tanımak	Examining (4) of the research methods.					4
Week 4							-
Week 5	Klasik ve edimsel koşullanma, sosyal öğrenmeyi tanımak						-
Week 6	Zeka kuramlarını ve zeka testlerini tanımak						-
Week 7	Duyu ve algıların oluşumunu ve önemini kavramak						-
Week 8	Stresin insan ruh sağlığı üstündeki etkilerini anlamak						-
Week 9	Ara Sınav						-
Week 10	Midterm						-
Week 11	Belirli başlı psikolojik bozuklukları tanımak						-

Week 12	Belirli başlı psikolojik bozuklukların tedavilerini tanımak		-
---------	---	--	---

Week 13	Uyku sürecini ve uyku bozukluklarını tanımak		-
Week 14	Belirli kişilik tiplerini ve bozukluklarını tanımak		-
Week 15	Final Sınavı		-
		Solo Taxonomy Average	3.33
Evaluation Tools	Evaluation Tool	Date	Weight in Total(%)
E. Tool 1	Midterm	-	40
E. Tool 2	Final	-	60
E. Tool 3	Resit / Make-up	-	0
<p>It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.</p>			

#	Learning Outcomes
LO1	Constructing (4) sub-branches of the psychology such as development psychology, social psychology, health psychology
LO2	Defining (2) of fundamental subjects of the psychology science.
LO3	Examining (4) of the research methods.

#	Program Outcomes
PO1	Critically evaluate the importance of a multidisciplinary approach to advancing science, knowing the subfields of psychology, understanding the relationship between psychology and other sciences in scope and methods, reaching specific definitions and explanations, and being in relationship with different sciences.
PO2	Define the theoretical and practical knowledge of current psychology, to make conclusions from them, to analyze them, to synthesize them by synthesis, to compare and criticize the information.
PO3	Describe scientific approaches and methods and techniques of psychology, express them in their own words, analyze researches in terms of approaches, methods and techniques, compare and criticize them in terms of advantages and disadvantages, anticipate and control research mistakes and / decide which methods and techniques to apply in field studies, analyze and criticize the implications of this decision.
PO4	Apply logical, intuitive and creative thinking skills, special field skills and key skills (transferable skills) to complete tasks and solve problems.
PO5	Prepare, manage, analyze, draw conclusions and use the results to apply research and field project to knowledge, skills and competencies.
PO6	The processes of learning knowledge and competence, self-recognition and control, self-criticism, protection of mental health, and awareness of the problems in this context; tolerance of individual differences, empathy, understanding others and using them in healthy communication.
PO7	Use the knowledge, skills and competencies individually and within the team, to make plans that include the members of the team under their responsibility and to guide them in the direction of their goals and objectives.
PO8	Know how to use knowledge and skills effectively in business and work environments, professional and personal development issues, to be able to demonstrate the competences that are exhibited autonomously in personal and social responsibility consciousness.
PO9	To be able to perform competence, interpersonal communication, social competence, professional and professional competence.
PO10	Understand that life-long learning is the subject of knowledge, skills and competencies acquired in the context of development and change, that the existing ones will be developed and reorganized, that they will be optimized, and that they will be able to follow innovations.
PO11	Share the knowledge, skills, competencies and attitudes of human psychology on a sectorial, national and international basis, verbally or in writing, with the support of quantitative and qualitative data when necessary.
PO12	To be able to research, practice and publish in the field of psychology, to behave in line with ethical principles, to show a critical approach in ethics.
PO13	To be able to use information and communication technologies for information acquisition, analysis, interpretation and dissemination.
PO14	To track developments related to psychology on a foreign language, using this language to contribute to international understanding.
PO15	To prepare professional records and research results in the form of scientific texts and in line with the rules of ethics and to present them to the evaluation of the press organs.
PO16	To be able to understand, explain, analyze and interpret social events and events, and to be able to demonstrate awareness of individual and social differences in behavior.
PO17	Ability to use knowledge, skills and competencies in accordance with the vision and mission of the International University of Cyprus.

PO18

To be able to use knowledge and skills in psychology, accordingly with Atatürk's principles and revolutions and the dynamics of contemporary Turkish society to be able to analyze and evaluate them.

**ULUSLARARASI KIBRIS
ÜNİVERSİTESİ**



**Beslenme ve Diyetetik (TR)
MUFREDAT
2021-22 Güz**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
BESD311 SGBL310	GENEL İŞLETME	Gereklidir	3	0	0	3	3
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Yrd. Doç. Dr. Davut Cem DİKMEN	Ofis Saatleri					
Eğitim Yöntemi	Anlatım, soru-cevap, ödev						
E-posta	cdikmen@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası					
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	HASTANE VE SAĞLIK KURUMLARI YÖNETİMİ,ŞAHİN KAVUNCUBAŞI,SELAMİ YILDIRIM,SİYASAL KİTABEVİ 2013						
Kitap / Referans 2	SAĞLIK İŞLETMELERİ YÖNETİMİ,DİLAVER TENGİLİMOĞLU,NOBEL TIP KİTABEVİ,2012						
Kitap / Referans 3	SAĞLIK HİZMETLERİ YÖNETİMİ,METİN ATEŞ,BETA BASIM,2011						
Kitap / Referans 4	SAĞLIK YÖNETİMİ,AYŞEGÜL KAPTANOĞLU,BEŞİR KİTABEVİ,2010						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Sağlık Yönetimi Tanımı	Yönetimin özelliklerini ve sağlık sektöründeki önemini açıklayacak					5
Hafta 2	Sağlık İşletmesinin Fonksiyonları	Yönetimin önemini tanımlayacak					2
Hafta 3	Sağlık İşletmesinin Kuruluş Sorunları	Yönetimin kültürünü bilecek ve uygulayacak					4
Hafta 4	Sağlık İşletmesinin Kuruluş Sorunları Devam	Sağlık İşletmesinin Yönetim Fonksiyonlarını sentezleyecek					5
Hafta 5	Sağlık İşletmesini Etkileyen Çevresel Koşullar	Edindiği bilgi, beceri ve yetkinlikleri hayat boyu bireysel ve toplumsal amaçlar doğrultusunda etik ilkeleri sentezleyecek					5
Hafta 6	Sağlık İşletmesini Etkileyen İç Çevresindeki Koşullardaki Değişmeler ve Gelişmeler						-
Hafta 7	Sağlık İşletmesini Etkileyen Dış Çevresindeki Koşullardaki Değişmeler ve Gelişmeler						-
Hafta 8	Ara Snav(lar)						-
Hafta 9	Sağlık Yönetiminin Fonksiyonları						-
Hafta 10	Sağlık Yönetiminde Planlama Fonksiyonu						-
Hafta 11	Sağlık Yönetiminde Organizasyon Fonksiyonu						-
Hafta 12	Sağlık Yönetiminde Yürütme Fonksiyonu						-
Hafta 13	Sağlık Yönetiminde Kontrol Fonksiyonu						-
Hafta 14	FİNAL						-

Hafta 15			-
		Solo Taksonomi Ortalaması	4.20
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Final	-	40
D. Aracı 2	Midterm	-	20
D. Aracı 3	Kısa Sınav	-	20
D. Aracı 4	Ödev	-	20
D. Aracı 5	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Yönetimin özelliklerini ve sağlık sektöründeki önemini açıklayacak
DÇ2	Yönetimin önemini tanımlayacak
DÇ3	Yönetimin kültürünü bilecek ve uygulayacak
DÇ4	Sağlık İşletmesinin Yönetim Fonksiyonlarını sentezleyecek
DÇ5	Edindiği bilgi, beceri ve yetkinlikleri hayat boyu bireysel ve toplumsal amaçlar doğrultusunda etik ilkeleri sentezleyecek

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgülülük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alanı ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

**ULUSLARARASI KIBRIS
ÜNİVERSİTESİ**



**TEMEL VE İNSANİ
BİLİMLER MUFREDAT
2021-22 Yaz**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
TARH100	MODERN TÜRKİYE TARİHİ	Gereklidir	2	0	0	0	2
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Doç. Dr. Hasan SAMANİ	Ofis Saatleri	Pazartesi: 17.30-19.20				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, soru-cevap						
E-posta	hsamani@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	Online (Moodle)				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Modernleşen Türkiye'nin Tarihi, Erik Jan ZÜRCHER						
Kitap / Referans 2	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Prof.Dr.Ali Efdal Özkul, Doç.Dr.Hasan Samani						
Kitap / Referans 3	Açık Erişim Kaynakları						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Giriş: Dersin Tanıtılması	Tarih, Osmanlı ve Türkiye Cumhuriyeti ile ilgili temel kavramları tanımlamak					2
Hafta 2	Osmanlı Devletinin Siyasal Yükselişi ve Duraklama, Gerileme; devlet ve toplum	Türk halkının Milli Mücadelesini açıklamak.					4
Hafta 3	Osmanlı Devletinin Çöküşünü Hazırlayan Etmeler	Siyasal inkılapları açıklamak					4
Hafta 4	Osmanlı Modernleşmesi	Siyasal inkılaplar ile sosyal değişim arasında ilişki kurmak					4
Hafta 5	I. Dünya Savaşı ve Sonrası: Mütareke Dönemi, Sevr Anlaşması, Anadolu Direniş Hareketi Örgütlenmesi	Çok partili hayata geçiş sürecini açıklamak					4
Hafta 6	Bağımsızlık Savaşları ve Dönemin Siyasal Gelişmeleri	Atatürk İlkelerinin amacı ile hedefleri arasında ilişki kurmak					4
Hafta 7	Mudanya Ateşkes Anlaşması, Lozan Barış Anlaşması	II. Dünya Savaşını ve Türkiye'nin yeni Dünya sistemine girme çabalarını açıklamak					4
Hafta 8	ARASINAV HAFTASI						-
Hafta 9	Atatürk Devrimi: Siyasal Devrim						-
Hafta 10	Anayasalar, Anayasa değişiklikleri ve Hukuk alanında Laikleşme						-
Hafta 11	Eğitimin Laikleşmesi ve Millileşmesi ; Sosyal Yaşamda Laikleşme						-
Hafta 12	Çok-Partili Sistem denemeleri						-
Hafta 13	Atatürkçülük ve Atatürk'ün 6 Temel İlkesi						-
Hafta 14	Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası						-
Hafta 15	Final Sınavı						-
Solo Taksonomi Ortalaması						3.71	

Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Arasnav	-	50
D. Aracı 2	Final	-	50

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Tarih, Osmanlı ve Türkiye Cumhuriyeti ile ilgili temel kavramları tanımlamak
DÇ2	Türk halkının Milli Mücadelesini açıklamak.
DÇ3	Siyasal inkılapları açıklamak
DÇ4	Siyasal inkılaplar ile sosyal değişim arasında ilişki kurmak
DÇ5	Çok partili hayata geçiş sürecini açıklamak
DÇ6	Atatürk İlkelerinin amacı ile hedefleri arasında ilişki kurmak
DÇ7	II. Dünya Savaşını ve Türkiye'nin yeni Dünya sistemine girme çabalarını açıklamak

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Türkçe
Öğretmenliği
MUFREDAT
2021-22 Yaz

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
TREG113	TÜRKÇE-I: YAZILI ANLATIM	Gereklidir	2	0	0	2	3
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Doç. Dr. Hatice KAYHAN	Ofis Saatleri	Perşembe 15.30-16.20 Cuma 10.30-11.20- 11.30-12.20				
Eğitim Yöntemi	Anlatım, soru-cevap						
E-posta	hdirek@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	EH109				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Karadağ, M. (2003), Kuram-Yöntem Bağlamında Yazılı ve Sözlü Anlatım, Ankara: Ürün.						
Kitap / Referans 2	Yakıcı, A. ve diğerleri, Yazılı Anlatım, Ankara: Yargı.						
Kitap / Referans 3	Kavcar, C, Türkçe Yazılı Anlatım:İzmir.						
Kitap / Referans 4	TDK İmla Kılavuzu						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Dil ve İletişim	Yazı dili ve özelliklerini, kompozisyon kavramını, yazılı anlatımda yapı, içerik, yöntem sorunlarını tanıır.					3
Hafta 2	Yazma süreci ve Yazılı Anlatımın önemi	Biçim ve biçimsel çalışmalar ilgili beceri geliştirir.					3
Hafta 3	Yazılı Anlatımın temel süreçleri (Buluş, Düzenleyiş, Anlatış), plan ve plan uygulaması	Kişisel ve sanatsal yazım/anlatım tekniklerini,genel anlatım bozukluklarını tanıır.					3
Hafta 4	Yazım Kuralları, Temel Yazım Kuralları	Sanatsal ürünlere farklı yaklaşım yol ve yöntemleri geliştirir.					3
Hafta 5	Noktalama İşaretleri						-
Hafta 6	Anlatım Bozuklukları						-
Hafta 7	Anlatım Biçimleri						-
Hafta 8	Ara Sınav						-
Hafta 9	Anlatım Türleri I Düşünce Yazıları						-
Hafta 10	Anlatım Türleri I Düşünce Yazılarına devam						-
Hafta 11	Anlatım Türleri II Sanatsal Yazınlar						-
Hafta 12	Anlatım Türleri II Sanatsal Yazınlara devam						-
Hafta 13	Düşünce ve bilgi aktaran yazılar.						-
Hafta 14	Dönemin genel değerlendirmesi						-
Hafta 15	Final Sınavı						-
Solo Taksonomi Ortalaması							3.00

Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Yazı dili ve özelliklerini, kompozisyon kavramını, yazılı anlatımda yapı, içerik, yöntem sorunlarını tanır.
DÇ2	Biçim ve biçimsel çalışmalar ilgili beceri geliştirir.
DÇ3	Kişisel ve sanatsal yazım/anlatım tekniklerini, genel anlatım bozukluklarını tanır.
DÇ4	Sanatsal ürünlere farklı yaklaşım yol ve yöntemleri geliştirir.

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Türkçe öğretmenliği ile ilgili öğretim programları, öğretim strateji, yöntem ve teknikleri ile ölçme ve değerlendirme bilgisine sahiptir.
PÇ2	2. Öğrencilerde yaşadığı çevreyi tanıma, doğayı sevme ve koruma bilinci, demokrasi ve vatandaşlık kültürü, okuma becerileri ve kültürü oluşmasını sağlayacak, bilimin ve sanatın önemi konusunda farkındalığı arttırıcı etkinlikler planlar ve uygular.
PÇ3	3. Öğrenme öğretme sürecini, öğrencilerin gelişim özelliklerini, bireysel farklılıklarını ve konu alanının özelliklerini dikkate alarak planlar ve yönetir, disiplinler arası ve günlük yaşamla bağlantılar kurar.
PÇ4	4. Öğrenme öğretme sürecini özel eğitime gereksinim duyan öğrencileri dikkate alarak planlar ve düzenler.
PÇ5	5. Öğrencilerde yaratıcı, eleştirel ve bilimsel düşünme, sorgulama, araştırma ve problem çözme becerilerinin gelişimi için uygun yöntem ve teknikleri kullanır.
PÇ6	6. Öğrencilerin iletişim, dil ve zihinsel becerilerini geliştirmeye yönelik etkinlikler tasarlar/uygular.
PÇ7	7. Yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu bir tutum geliştirir, bilgiyi etkin bir biçimde kullanır.
PÇ8	8. Türkçeyi doğru, güzel ve etkin konuşma kurallarına uygun, iyi bir iletişime ve anlamaya imkân sağlayacak şekilde ve estetik biçimde kullanır.
PÇ9	9. Toplumsal sorumluluk bilinciyle, okulu ve okulun bulunduğu sosyal çevreyi geliştirmek amacıyla proje ve etkinlikler planlar ve uygular.
PÇ10	10. Yaşam boyu öğrenen bir birey olarak mesleki bilgi ve becerilerini sürekli olarak geliştirir, güncel gelişmeleri takip edebilmek için yabancı dili ve bilişim teknolojilerini etkin olarak kullanır.
PÇ11	11. Mesleği ile ilgili görev, hak ve sorumluluklarını düzenleyen mevzuatı bilir, değişiklikleri takip eder ve uygular.
PÇ12	12. Demokrasi, insan hakları/çocuk hakları, toplumsal, bilimsel, kültürel değerler ve mesleki etik ilkelere uygun davranır.
PÇ13	13. Türk dili ve edebiyatına, okuma, dinleme, konuşma ve yazma eğitimine ait bilgi ve becerilerin ilköğretim II. Kademe öğrencilerinin düzeyine uygun biçimde aktarılmasında ve uygulanmasında gerekli öğretim yöntem ve teknikleriyle ilgili bilgi ve beceriye sahip olur.
PÇ14	14. Atatürk ilke ve inkılablarının önemini bilerek bunları yaşam biçimi hâline getirir.
PÇ15	15. Dilin tanımı, işlevleri, dil bilgisi ve dil biliminin temel kavramları, Türk dilinin bu diller arasındaki yerini öğrenir.

**ULUSLARARASI KIBRIS
ÜNİVERSİTESİ**



**Türkçe Öğretmenliği
MUFREDAT
2021-22 Bahar**

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
TREG114	TÜRKÇE II: SÖZLÜ ANLATIM	Gereklidir	2	0	0	2	3
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Dr. Esra KARAKAŞ KURT	Ofis Saatleri					
Eğitim Yöntemi	Anlatım, soru-cevap						
E-posta	ekarakas@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası					
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Önen, Akn. Türkçeyi Türkçe Konuşmak, İnkılap Kitabevi, İstanbul 2004.						
Kitap / Referans 2	Özdemir, Emin. Konuşma Sanatı, Remzi Kitabevi, İstanbul 1996.						
Kitap / Referans 3	Kavcar, Cahit. Yazılı ve Sözlü Anlatım, Ankara 2009.						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Konuşma Nedir? Konuşma ve dinleme becerilerinin önemi; konuşma becerisiyle ilgili sorunlar ve çözüm yolları						-
Hafta 2	Konuşma ile ilgili Temel Kavramlar; Konuşma, Ses, Boğumlanma, Sıklık, Tonlama, Ezgi, Vurgu, Duraklama, Tını, Pes ve Tiz ses.						-
Hafta 3	Konuşma becerisinin önemi; konuşma becerisinin geliştirilmesi için kullanılacak yöntemler llanılan yöntem ve teknikler						-
Hafta 4	Doğru, Güzel ve Etkili Konuşmanın Temel İlkeleri; Açıklık, Doğallık, İnanırcılık, İlginçlik, Konuşmacının bilgi ve donanımı, Ön çalışma, Konuşmayı destekleyen yardımcı unsurlar						-
Hafta 5	Diksiyonun önemi; Türkçe sözcüklerin söylenişinde önemli bazı hususların örneklerle gösterilmesi						-
Hafta 6	Konuşma bozuklukları ve giderilmesi; Kişilik ve davranışla ilgili konuşma bozuklukları, Söyleyişle ilgili konuşma yanlışlıkları, Bilmemekten kaynaklanan konuşma yanlışlıkları, Başarılı bir konuşma için gerekli unsurlar.						-
Hafta 7	Beden dili kullanımının önemi, Konuşmacının beden dili özellikleri, Bazı beden dili sinyalleri ve bunların anlamları						-
Hafta 8	Ara Sınav						-

Hafta 9	Konuşma yanlışlarının rneklele gösterilmesi ve bunları düzeltme yolları		-
---------	---	--	---

Hafta 10	Hazırlıksız Konuşmalar; Telefonda konuşma, Özür dileme, Kutlama, Sohbet etmek, Adres sorma, Tanışma tanıştırılma, Yer yön tarifi.		-
Hafta 11	Önemli günler için konuşma hazırlama aşamalarının öğretilmesi (hazırlık, heyecanın kontrolü, konuşmanın planlanması, konuşmayı etkili kılan unsurlar)		-
Hafta 12	Hazırlıklı konuşmalar; Konunun belirlenmesi, Konuşma planının çıkarılması, Konuşmanın denenmesi, Sunum sırasında yapılması gerekenler		-
Hafta 13	Sözlü Anlatım Türleri ve Uygulamaları		-
Hafta 14	Sözlü Anlatım Türleri ve Uygulamaları		-
Hafta 15	Görsel ve işitsel medyadaki dil yanlışlarının örneklerle değerlendirilmesi, bu yanlışların düzeltilmesi için çözüm yollarının bulunması		-
		Solo Taksonomi Ortalaması	0.00
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)
D. Aracı 1	Ara sınav	-	40
D. Aracı 2	Final	-	60
D. Aracı 3	Exemption/Muafiyet	-	0
D. Aracı 4	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Türkçe öğretmenliği ile ilgili öğretim programları, öğretim strateji, yöntem ve teknikleri ile ölçme ve değerlendirme bilgisine sahiptir.
PÇ2	2. Öğrencilerde yaşadığı çevreyi tanıma, doğayı sevme ve koruma bilinci, demokrasi ve vatandaşlık kültürü, okuma becerileri ve kültürü oluşmasını sağlayacak, bilimin ve sanatın önemi konusunda farkındalığı artırıcı etkinlikler planlar ve uygular.
PÇ3	3. Öğrenme öğretme sürecini, öğrencilerin gelişim özelliklerini, bireysel farklılıklarını ve konu alanının özelliklerini dikkate alarak planlar ve yönetir, disiplinler arası ve günlük yaşamla bağlantılar kurar.
PÇ4	4. Öğrenme öğretme sürecini özel eğitime gereksinim duyan öğrencileri dikkate alarak planlar ve düzenler.
PÇ5	5. Öğrencilerde yaratıcı, eleştirel ve bilimsel düşünme, sorgulama, araştırma ve problem çözme becerilerinin gelişimi için uygun yöntem ve teknikleri kullanır.
PÇ6	6. Öğrencilerin iletişim, dil ve zihinsel becerilerini geliştirmeye yönelik etkinlikler tasarlar/uygular.
PÇ7	7. Yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu bir tutum geliştirir, bilgiyi etkin bir biçimde kullanır.
PÇ8	8. Türkçeyi doğru, güzel ve etkin konuşma kurallarına uygun, iyi bir iletişime ve anlamaya imkân sağlayacak şekilde ve estetik biçimde kullanır.
PÇ9	9. Toplumsal sorumluluk bilinciyle, okulu ve okulun bulunduğu sosyal çevreyi geliştirmek amacıyla proje ve etkinlikler planlar ve uygular.
PÇ10	10. Yaşam boyu öğrenen bir birey olarak mesleki bilgi ve becerilerini sürekli olarak geliştirir, güncel gelişmeleri takip edebilmek için yabancı dili ve bilişim teknolojilerini etkin olarak kullanır.
PÇ11	11. Mesleği ile ilgili görev, hak ve sorumluluklarını düzenleyen mevzuatı bilir, değişiklikleri takip eder ve uygular.
PÇ12	12. Demokrasi, insan hakları/çocuk hakları, toplumsal, bilimsel, kültürel değerler ve mesleki etik ilkelere uygun davranır.

PÇ13	13. Türk dili ve edebiyatına, okuma, dinleme, konuşma ve yazma eğitimine ait bilgi ve becerilerin ilköğretim II. Kademe öğrencilerinin düzeyine uygun biçimde aktarılmasında ve uygulanmasında gerekli öğretim yöntem ve teknikleriyle ilgili bilgi ve beceriye sahip olur.
PÇ14	14. Atatürk ilke ve inkılablarının önemini bilerek bunları yaşam biçimi hâline getirir.
PÇ15	15. Dilin tanımı, işlevleri, dil bilgisi ve dil biliminin temel kavramları, Türk dilinin bu diller arasındaki yerini öğrenir.

Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi - Yabancı Diller Yüksekokulu

Modern Diller Bölümü

İZLENCE

2021-2022 Güz Yarıyılı

Tarih

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredisi	AKTS	Haftalık Ders Programı
			T	A	L			
INGL123	ELEMENTARY ENGLISH-I		3	0	0	3	4	GR01 Wednesday 11:30-13:20
Önkoşulu		Önkoşul						
Öğretim Üyesi	Fatma BATULAR				Öğrenci Görüşme Gün ve Saati		Monday 15.00-17.00	
E-posta								
Telefon	2517				Ofis / Oda No		EH209	
Ders Öğrenme Çıktıları	By the completion of the course the students will be able to : 1- integrate necessary vocabularies for social English (4)							
	2. describe themselves and time (3)							
	3. -explain their free time activities (4)							
	4-describe about their families' jobs (3)							
	5-describe a person or an object by using adjectives (3)							
	6- examine simple reading passages.(3)							
Solo Averages = [4+3+4+3+3+3]/ 6=3.33								
Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Anlatım, soru cevap, uygulama, dinleme, yazma, konuşma							
Ders Tanımı	The course introduces students with basic speech patterns at the elementary level. Through listening students will identify different sound rhythms and practice pronunciation of letters, words and phrases. Through speaking students will identify different register and use the given language in an appropriate way. In addition students will be able to define themselves or others, answer questions in the Present Simple tense, use the prepositions of place, and talk about their daily routines. Through reading students read paragraphs and simple texts to improve their general comprehension of the passages, and answer the given comprehension questions. Through writing, students will be able to compose guided,controlled paragraphs in the Present Simple tense, and recycle the obtained new vocabulary to produce their own sentences.							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1.	1. Clandfield.L. Straightforward, Elementary, Student's Book.(2012) second edition, Macmillan.						
	2.	2.Tennant. A. Straightforward, Elementary, Workbook. (2012) second edition, Macmillan.						
	3.							
	4.							
HAFTA	Tarih	KONULAR						
1. Hafta	23.09.2021	Introduction to the course (Basics 1&2)						
2. Hafta	30.09.2021	Unit 1 1A Verb Be (+) Possesive adjectives, Objects 1 +						
3. Hafta	07.10.2021	Unit 1,1B verb to be (-/?) Countries &Nationalities						
4. Hafta	14.10.2021	Unit 1,1C This,That, These, Those + Objects 2						
5. Hafta	21.10.2021	Unit 1 1D Drinks and Snacks + Language RefD29erence pg 20-21 +Unit 2 2A Present Simple (+,-) + Common verbs 1						
6. Hafta	28.10.2021	Unit 2 2B Present Simple Questions and short answers+ Common verbs 2						
7. Hafta	04.11.2021	Revision						
8. Hafta	11.11.2021	Midterm Exams						
9. Hafta	21.11.2021	Unit 2 2C Wh- questions + Possesive 's + The family						
10. Hafta	25.11.2021	Unit 2 2D Adjectives+ Language Reference pg 30+31 Unit 3 3A Prepositions of place +Places to visit						
11. Hafta	02.12.2021	Unit 3 3B There is / There are + How many +Parts of the house						
12. Hafta	09.12.2021	Unit 3 3C A, An, Some & Any + Furniture						
13. Hafta	16.12.2021	Unit 3 3D Ordinal numbers + Language Reference40-41						
14. Hafta	23.12.2021	Revision						
15. Hafta	03.01.2022	Final Exams (3-15/01/2022)						
16. Hafta								
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih		Başarı Notuna Katkısı (%)		Weight in Semester Evaluation (%)	
	Ara Sınav	1	Sonra İlan Edilecek		30		30,0	
	Online Ödev/Online Assignment				15		15	
	Final Sınavı	1	Sonra İlan Edilecek		30		30,0	

		Kısa Sınav		Sonra İlan Edilecek	25	25
*** Hayatboyu Öğrenme Programı				Öğretim Dili:		ENGLISH
Değerlendirme Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		Değerlendirme Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati
Teorik Saati	14*3	42				
Final Sınav	1	1x1=1		Sınıf dışı ders çalışma	1x15	15,0
Ara Sınav	1	1x1=1		Ara sınava çalışma saati	1x10	10,0
Diğer		2x1=2		Final sınavına çalışma	1x13	13,0
				Proje/Uygulama	1x5	5,0
				Kısa Sınav çalışma saati	1x5	5,0
Toplam İş Yükü						94,0
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat /25) :						<u>3,76~4</u>

Ulusallararası Kıbrıs Üniversitesi - Yabancı Diller Yüksekokulu

Modern Diller Bölümü

İZLENCE

2021-2022 Bahar Yarıyılı

Tarih

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saati			Kredisi	AKTS	Haftalık Ders Programı	
			T	A	L				
INGL124	ELEMENTARY ENGLISH-II		3	0	0	3	4	GR01 Tuesday 11:30-13:20	
Önkoşulu	INGL123	Önkoşul							
Öğretim Üyesi	Fatma BATULAR				Öğrenci Görüşme Gün ve Saati		Monday 15.00-17.00		
E-posta									
Telefon	2517				Ofis / Oda No		EH209		
Ders Öğrenme Çıktıları	By the completion of the course the students will able to: 1-account necessary vocabularies for social English								
	2-express themselves 3-distinguish time 4- distinguish their free time activities								
	5-express their families' jobs 6-define a person or an object by accounting adjectives								
SOLO Average: $[3+3+4+3+(2+3)]/5= 3,6$									
Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Anlatım, soru cevap, uygulama, dinleme, yazma, konuşma								
Ders Tanımı	INGL124 is the continuation of INGL 123. The course integrates the four main skills at a higher elementary level for students. Through recessive skills, which are listening and reading, students identify different sound rhythms and practice the pronunciation of letters, words and phrases. Also, by reading higher level paragraphs and texts, students infer the meaning of new words by using their existing vocabulary. Through productive skills, which are speaking and writing, students identify different register and use the given language in an appropriate way. Furthermore, students use the Present Continuous and Past Simple tenses to participate in basic dialogues and daily exchanges, and express themselves effectively. Also, through writing, students produce their own sentences by recycling the obtained new vocabulary in guided, controlled paragraphs they compose.								
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1.	1. Clandfield.L. Straightforward, Elementary, Student's Book.(2012) second edition, Macmillan.							
	2.	2.Tennant. A. Straightforward, Elementary, Workbook. (2012) second edition, Macmillan.							
	3.								
	4.								
HAFTA	Tarih	KONULAR							
1. Hafta	14.02.2022	Introduction to the course +Revision							
2. Hafta	21.02.2022	Unit 4 4B Prepositions of time: in,at,on +Telling the dates + Unit 4 4C verb					1,4		
3. Hafta	28.02.2022	Unit 4 4C Present Simple +/-/? +Key words + Adverbs of Frequency					1,4		
4. Hafta	07.03.2022	Unit 4 4D Talking on the phone+ Language Reference 50-51+ Review page on 150					1,4;1,5		
5. Hafta	14.03.2022	Unit 5 5A Can/Can't (ability+permission,request,possibility)					1,5		
6. Hafta	21.03.2022	Unit 5 5B Past simple (was/were)+/-/? + key words(time expressions)					1,5		
7. Hafta	28.03/2022	Unit 5 5B Past simple (was/were)+/-/? + key words(time expressions)					1,5		
8. Hafta	11.04.2022	MIDTERM EXAMINATIONS (10-21.10.2018)							
9. Hafta	18.04.2022	Unit 5 5 C vocabulary the weather + 5D Asking for permission + Review page 151					1,6		
10. Hafta	25.04.2022	Unit 6 6A Past simple (irregular verbs)+/-/? + key words					1,6		
11. Hafta	05.05.2022	Unit 6 6B General revision for Past simple + Vocabulary: films and Books					1,6		
12. Hafta	09.05.2022	Unit 6 6C Vocabulary:Feelings + 6D Adverbs of manner + Language Reference 70-71+					1,6		
13. Hafta	16.05.2022	Unit 6 6C Vocabulary:Feelings + 6D Adverbs of manner + Language Reference 70-71+					1,6		
14. Hafta	23.05.2022	Revision							
15. Hafta	30.05.2022	Final Exams (30.05-09.06.2022)							
16. Hafta									
Değerlendirme Araçları	Ölçme Aracı	Adet	Tarih		Başarı Notuna Katkısı (%)		Weight in Semester Evaluation (%)		
	Ara Sınav	1	Sonra İlan Edilecek		30		30,0		
	Online Ödev/Online Assignment					15		15	
	Final Sınavı	1	Sonra İlan Edilecek		30		30,0		

		Kısa Sınav		Sonra İlan Edilecek	25	25
*** Hayatboyu Öğrenme Programı				Öğretim Dili:		ENGLISH
Değerlendirme Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati		Değerlendirme Aracı	Adet	Öğrenci İşyükü Saati
Teorik Saati	14*3	42				
Final Sınav	1	1x1=1		Sınıf dışı ders çalışma	1x15	15,0
Ara Sınav	1	1x1=1		Ara sınava çalışma saati	1x10	10,0
Diğer		2x1=2		Final sınavına çalışma	1x13	13,0
				Proje/Uygulama	1x5	5,0
				Kısa Sınav çalışma saati	1x5	5,0
Toplam İş Yükü						94,0
Tavsiye Edilen AKTS Kredisi (Toplam Saat /25) :						<u>3,76~4</u>

CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY



BASIC SCIENCES AND HUMANITIES SYLLABUS 2022-23 Fall

Course Code	Course Name	Course Type	Weekly Course Hours			Credits	ECTS
			T	A	L		
MATE111	INTRODUCTION TO MATHEMATICS-I	Required	2	0	0	2	4
Prerequisite		Prerequisite To					
Language of Instruction	Turkish						
Course Lecturer	Sr. Instr. İbrahim AYSAL	Office Hours Schedule					
Email	iaysal@ciu.edu.tr	Office / Office No					
Teaching Assistant(s)							
Textbooks and/or References							
Book / Reference 1	Kaçar, A. (Ed.). (2006). Temel Matematik I-II. Ankara: PegemA Yayıncılık						
Book / Reference 2	Mirasyedioğlu, Ş. (1998). Temel Matematik I. Ankara: Gündüz Eğitim ve Yayıncılık.						
Week	Topics	Learning Outcomes					Solo Taxonomy Weight
Week 1	Description Mathematics and Sets						-
Week 2	Forming Number Systems						-
Week 3	Changing Base From one to Another & Ratio - Proportion						-
Week 4	Division Rules						-
Week 5	GCD-LCM						-
Week 6	Powers & Roots						-
Week 7	Midterm						-
Week 8	Midterm & Cartesian Product						-
Week 9	Relation						-
Week 10	Relation						-
Week 11	Function Concept						-
Week 12	Function Concept						-
Week 13	Collecting and Analyzing Statistical Data & Analyzing Data (Finding Mean, Median and Peak) and Examples						-
Week 14	Overwiev						-
Week 15							-
Solo Taxonomy Average						0.00	
Evaluation Tools	Evaluation Tool	Date	Weight in Total(%)				
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.							

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Tipi	Haftalık Ders Saatleri			Kredi	AKTS
			T	A	L		
MATE111	MATEMATİĞE GİRİŞ-I	Zorunlu	2	0	0	2	4
Önkoşulları		Önkoşul olduğu dersler					
Eğitim Dili	Türkçe						
Öğretim Görevlisi	İbrahim AYSAL			Ofis Saatleri	Pazartesi 14:30-15:20		
E-Posta	iaysal@ciu.edu.tr			Ofis / Oda Numarası			
Telefon Numarası				E-Posta			
Öğretim asistanları							
Ders Hedefleri	<p>Bu derste, kümeler ve kümelerde işlemler (kesişim, birleşim, kapsama, fark, vb.); doğal sayılarda dört işlem (toplama, çıkarma, çarpma ve bölme), çeşitli sayma sistemleri (taban aritmetiği); tam sayıların yapısı ve özellikleri (bölünebilme kuralları "EKOK", "EBOB", kalanlı bölme, vb.); kesir kavramı ve rasyonel sayı kavramı; rasyonel sayılarda dört işlem; reel sayı kavramı; reel sayılar kümesi ve reel sayılarla işlemler (kök, kuvvet, vb.), oran-orantı, çokluklar, kartezyen çarpım, bağıntı, gerçel sayılarda sıralama bağıntısı, üslü sayılar köklü Sayılar, fonksiyon kavramı, fonksiyon türleri, veri toplama Verilerin özetlenmesi, verilerin grafiklerle gösterilmesi (histogram, pasta grafiği ve çizgi grafiği) merkezi eğilim ölçüleri (ortalama, tepe değeri, ortanca), dağılım ölçüleri (ranj, mutlak sapma, standart sapma) konuları işlenecektir.</p>						
Kıtaplar ve/veya Referanslar	<p>1 Kaçar, A. (Ed.). (2006). Temel Matematik I-II. Ankara: PegemA Yayıncılık</p> <p>2 Mirasyedioğlu, Ş. (1998). Temel Matematik I. Ankara: Gündüz Eğitim ve Yayıncılık.</p>						
HAFTA	KONULAR			DERS KAZANIMLARI			SOLO
Hafta 1	"Matematiğin Tanımı ve Kümeler "			1. Matematiğin diğer bilimlerle arasında ilişkilendirme yapabilir.			4,00
Hafta 2	Sayı Sistemi Kurma			2. Küme ve küme özelliklerini içeren tüm problemleri çözer			3,00
Hafta 3	Bir Tabandan Ötekine Dönüşüm & Oran – Orantı			3. Sayı ve sayı sistemiyle ilgili problemleri çözer			3,00
Hafta 4	Bölünebilme Kuralları			4. Bölünebilme kurallarını uygular			4,00
Hafta 5	EBOB-EKOK			5.Oran orantı konusuyla ilgili problemleri çözer			3,00
Hafta 6	Üslü İfadeler & Köklü İfadeler			6.Fonksiyon çeşitlerini sınıflandırır ve grafiklerle çizer			2,50
Hafta 7	Ara Sınav			7. Herhangi bir araştırma konusunda verilen verileri düzenleyebilir			2,00
Hafta 8	Ara Sınav & Kartezyen Çarpımı						
Hafta 9	Bağıntı						
Hafta 10	Bağıntı						
Hafta 11	Fonksiyon Kavramı						
Hafta 12	Fonksiyon Kavramı						
Hafta 13	İstatistiksel Verilerin Toplanması ve Analiz Edilmesi & Verilerin Analiz Edilmesi (Ortalama, Ortanca ve Tepe Noktası Bulunması) ve Örnekler						
Hafta 14	Genel Tekrar						
Hafta 15	Final Sınavı						
				Solo Taksonomi Ortalaması			3,07
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Araçları		Ağırlık (%)		Tarih		
	Quiz		20				
	Arasınav		35				
	Final		45				

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Beslenme ve Diyetetik (TR) MUFREDAT 2021-22 Bahar

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
FIZY201 HMRS105	FİZYOLOJİ	Gereklidir	3	0	0	3	4
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Yrd. Doç. Dr. Ayşe Bulut	Ofis Saatleri	Pazartesi 11.30-12.30 Çarşamba 11.30-12.30				
E-posta	abulut@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU207				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Kitap / Referans 1	Kevin T. Patton and Garry A. Thibodeau. Anatomy&Physiology. 8th.ed. 2013						
Kitap / Referans 2	Prof.Dr. Halis Köylü. Sağlık Bilimleri için Temel Fizyoloji. İstanbul Tıp Kitapevleri, 2017						
Kitap / Referans 3	Berrak Ç.Yeğen, İnci Alican, Zeynep Solakoğlu. Guyton Tibbi Fizyoloji. Güneş Tıp Kitabevi, 2017.						
Kitap / Referans 4	Feray Gökdoğan. Anatomi Fizyoloji Ders Notları (Slaytlar), 2017.						
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Hücre Yapısı ve Organelleri						-
Hafta 2	Hücre Yapısı ve Organelleri						-
Hafta 3							-
Hafta 4	Santral Sinir Sistemi						-
Hafta 5	Santral Sinir Sistemi						-
Hafta 6	Santral Sinir Sistemi						-
Hafta 7	Periferik Sinir Sistemi						-
Hafta 8	Periferik Sinir Sistemi						-
Hafta 9	Duyu Organları						-
Hafta 10	Endokrin Sistem Fizyolojisi						-
Hafta 11	Endokrin Sistem Fizyolojisi						-
Hafta 12	Kan Fizyolojisi						-
Hafta 13	Kan Fizyolojisi						-
Hafta 14	İmmun Sistem Fizyolojisi						-
Hafta 15	İmmun Sistem Fizyolojisi						-
Solo Taksonomi Ortalaması						0.00	
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)				
D. Aracı 1	Final	-	60				
D. Aracı 2	Midterm	-	40				
D. Aracı 3	Resit / Make-up	-	0				

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

#	Program Çıktıları
PÇ1	1. Diyetisyenlik mesleğinin istediği temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde yapar. 2. Mesleki yaşamı devam etmekte olan ilke kavrar. 3. Edinmiş olduğu bilgiler toplumun sağlık düzeyini ve yaşamını yükseltmek için tıklar. 4. Beslenme ve diyetetik geliştirmeleri takip eder. 5. Alanında kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgiyi ve bilişim teknolojilerini kullanıyor. 6. Yaşam boyu öğrenme bilinciyle mesleki planlama kendini yeniler. 7. Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır. 8. Mesleki bilgi ve becerilerini uluslararası ve uluslar arası toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak işler. 9. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır. 10. alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar. 11. Mesleki uygulama konusunda ilgili disiplinler ile birlikte çalışır. 12. Sağlıklı ve / veya hasta bireyin fizyolojik, istediğiniz, sosyo-kültürel şartlarınız uygun olarak bireye özgüllük konusunda uygulayıcılar.
PÇ2	Diyetisyenlik mesleğinin gerektirdiği temel ve sosyal bilimler bilgisini kariyeri boyunca etkin bir şekilde kullanır.
PÇ3	Bireysel ve toplum sağlığının korunma ve gelişme ilkelerini mesleki hayatı boyunca örnek olarak kavrar.
PÇ4	Edindiği bilgileri toplumun sağlık seviyesini ve yaşam kalitesini iyileştirmek için kullanır.
PÇ5	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.
PÇ6	Kendini geliştirmede doğru ve güvenilir bilgi ve bilgi teknolojilerini kullanır.
PÇ7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle, kendisini profesyonelce yeniler.
PÇ8	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasal çerçevede mesleki etik bilincine uygun davranır.
PÇ9	Mesleki bilgi ve becerilerini ulusal ve uluslararası düzeyde toplumun temel değerlerine ve kültürüne uygun olarak kullanır.
PÇ10	Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır.
PÇ11	Alan ile ilgili uygun yöntemlerle deney, proje ve araştırma yapar.
PÇ12	Mesleki uygulama alanındaki ilgili disiplinler ile birlikte çalışır.
PÇ13	Sağlıklı ve/veya hasta bireyin fizyolojik, çevresel, sosyo-kültürel gereksinimlerine uygun olarak bireye özgü mesleki bilgilerini uygular.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



Sağlık Bilimleri Fakültesi
MUFREDAT
2021-22 Bahar

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS
			T	A	L		
SGBL230	SAĞLIKTA HALKLA İLİŞKİLER	Gereklidir	2	0	0	2	0
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders					
Öğretim Dili	Türkçe						
Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Ahmet Cenk DİKMEN	Ofis Saatleri	Çarşamba 8:30 10:30				
E-posta	cenkd@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası	CU 203				
Öğretim Asistanları							
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar							
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı
Hafta 1	Halkla ilişkilerin temel amacı	Sağlık Kurumlarında Halkla ilişkilerin temel amacını açıklayacaktır.					4
Hafta 2	Halkla ilişkilerin gelişim süreci	Modellere göre halkla ilişkilerin gelişimini ifade edecektir.					3
Hafta 3	Tarihi dönemlere göre halkla ilişkilerin gelişimi	Halkla ilişkiler alanında çalışacak olan kişilerin özelliklerini listeleyecektir.					3
Hafta 4	Modellere göre halkla ilişkilerin gelişimi	Sağlık Kurumlarında Halkla ilişkilerde stratejik yönetimin önemini ifade edecektir.					3
Hafta 5	Halkla ilişkiler ve iletişim	İç ve Dış Halkla İlişkilerde ortam ve araçları sınıflandıracaktır.					3
Hafta 6	Halkla ilişkiler alanında çalışacak olan kişilerin özellikleri	Sağlıkta Halkla İlişkiler ve Pazarlama arasındaki ilişkileri açıklayacaktır.					4
Hafta 7	Halkla ilişkilerde stratejik yönetim						-
Hafta 8	Ara Sınav						-
Hafta 9	İç halkla ilişkilerde ortam ve araçlar						-
Hafta 10	Dış halkla ilişkilerde ortam ve araçlar						-
Hafta 11	Halkla ilişkiler modelleri						-
Hafta 12	Pazarlama ve halkla ilişkiler						-
Hafta 13	Bilgi toplumunda halkla ilişkiler						-
Hafta 14	Halkla ilişkilerde(gerilla pazarlama)kullanılan teknikler						-
Hafta 15	Final Sınavı						-
Solo Taksonomi Ortalaması						3.33	
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)				
D. Aracı 1	Final	-	40				
D. Aracı 2	Midterm	-	20				
D. Aracı 3	Kısa Sınav-1	-	20				
D. Aracı 4	Kısa Sınav-2	-	20				

D. Aracı 5	Resit / Make-up	-	0
It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.			

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Sağlık Kurumlarında Halkla ilişkilerin temel amacını açıklayacaktır.
DÇ2	Modellere göre halkla ilişkilerin gelişimini ifade edecektir.
DÇ3	Halkla ilişkiler alanında çalışacak olan kişilerin özelliklerini listeleyecektir.
DÇ4	Sağlık Kurumlarında Halkla ilişkilerde stratejik yönetimin önemini ifade edecektir.
DÇ5	İç ve Dış Halkla İlişkilerde ortam ve araçları sınıflandıracaktır.
DÇ6	Sağlıkta Halkla İlişkiler ve Pazarlama arasındaki ilişkileri açıklayacaktır.

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ



TEMEL VE İNSANİ BİLİMLER MUFREDAT 2020-21 Yaz

Ders Kodu	Ders Adı	Ders Türü	Haftalık Ders Saatleri			Ders Kredisi	ECTS	
			T	A	L			
ISTA110	BİYOİSTATİSTİK	Gereklidir	2	0	0	2		
Ön Koşul		Ön Koşul Sağlanan Ders						
Öğretim Dili	Türkçe							
Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Ahmet Cenk DİKMEN	Ofis Saatleri						
E-posta	cenkd@ciu.edu.tr	Ofis / Ofis Numarası						
Öğretim Asistanları								
Ders Kitabı ve / veya Kaynaklar								
Kitap / Referans 1	Biyoistatistik, 2010, Sumbulluoglu, K & Sumbulluoglu V, 14. Baski. Hatipoglu Yayınevi.							
Hafta	Ders Konuları	Ders Çıktıları					Solo Taksonomi Ağırlığı	
Hafta 1	Giriş ve tanımlar	Farklı ver tiplerini sınıflandırabilme					3	
Hafta 2	Veri cesitleri ve Bilgi toplama yöntemleri	Örnekleme özetleyebilmek için grafik/tablolarda elde edilmesi					4	
Hafta 3	Frekans Tabloları, Gruplandırılmış Frekans Tabloları	Yer tanımlayıcı parametreleri hesaplanmas					4	
Hafta 4	Tanımlayıcı İstatistikler (Merkezi Eğilim Ölçüleri: Ortalama, Medyan, Mod)	Standart sapma, varyans ve standart hata hesaplanması					2	
Hafta 5	Dağılım ölçütleri: Yayılma genişliği, çeyrekler arası yarı genişlik	Güven aralıklarını belirleme					3	
Hafta 6	Standart sapma, Varyasyon katsayısı						-	
Hafta 7	Tanımlayıcı İstatistikler ile ilgili karışık uygulamalar						-	
Hafta 8	Ara Sınav						-	
Hafta 9	Olasılık						-	
Hafta 10	Normal Dağılım ve standart normal dağılım						-	
Hafta 11	Standart Hata, Evren ortalaması için güven aralığı						-	
Hafta 12	Tipta olasılık kullanarak karar verme						-	
Hafta 13	Dönem konularının tekrarı						-	
Hafta 14	Alistirmalar						-	
Hafta 15	FİNAL						-	
						Solo Taksonomi Ortalaması		0.00 3,20
Değerlendirme Araçları	Değerlendirme Aracı	Tarih	Toplam Ağırlık(%)					
D. Aracı 1	Ara Sınav	-	20					
D. Aracı 2	Kısa Sınav	-	20					
D. Aracı 3	Kısa Sınav-2	-	20					
D. Aracı 4	Final	-	40					

It is obligatory that students attend to their classes. Absenteeism of students shall be monitored by the relevant teaching staff. It is imperative that students attend minimum of 70% of class hours in their courses.

#	Ders Çıktıları
DÇ1	Farklı ver tiplerini sınıflandırabilme
DÇ2	Örnekleme özetleyebilmek için grafik/tablolarda elde edilmesi
DÇ3	Yer tanımlayıcı parametreleri hesaplanması
DÇ4	Standart sapma, varyans ve standart hata hesaplanması
DÇ5	Güven aralıklarını belirleme



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD107 TOPLUM VE SAĞLIK Lecturer Yrd. Doç. Dr. Dyt. Nazife HÜRER

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks*/ activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self-study (textbook reading, review of class notes, library/internet search, etc.)	2	14	28
Preparation for quiz			
Homework			
Preparation for project (including writing) and/or presentation	25	1	25
Field studies/technical visits			
Mid-term examination	1	1	1
Preparation for mid-term examination	15	1	15
Total hours for project and/or presentation	5	1	5
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	20	1	20
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			123

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY :: FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: **BESD108 DEMOGRAFİK YAPI VE SAĞLIK** Lecturer **SELİZ BAĞCILAR**

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks*/ activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self-study (textbook reading, review of class notes, library/internet search, etc.)	4	14	56
Preparation for quiz	1	2	2
Homework	3	14	42
Preparation for project (including writing) and/or presentation			
Field studies/technical visits			
Mid-term examination	1	1	1
Preparation for mid-term examination	3	1	3

Total hours for project and/or presentation	4	1	4
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	3	1	3
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			140

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: **BESD109 MESLEKİ ORYANTASYON VE ETİK** Lecturer **Dr. Dyt. Cemre ELMAS**

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks*/ activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self- study (textbook reading, review of class notes, library/ internet search, etc.)	2	14	28
Preparation for quiz			
Homework			
Preparation for project (including writing) and/or presentation	25	1	25
Field studies/ technical visits			
Mid- term examination	1	1	1
Preparation for mid- term examination	15	1	15
Total hours for project and/or presentation	5	1	5
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	20	1	20
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			123

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD201 BESLENME İLKELERİ I Lecturer Prof. Dr. Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks*/ activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)	4	14	56
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self-study (textbook reading, review of class notes, library/internet search, etc.)	3	14	42
Preparation for quiz			
Homework	1	10	10
Preparation for project (including writing) and/or presentation			
Field studies/technical visits			
Mid-term examination	1	1	1
Preparation for mid-term examination	4	1	4
Total hours for project and/or presentation			
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	8	1	8
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			150

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD204 EGZERSİZ VE BESLENME Lecturer İlayda Kortay KAYGISIZ

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks* / activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self- study (textbook reading, review of class notes, library/ internet search, etc.)	1	14	14
Preparation for quiz			
Homework			
Preparation for project (including writing) and/or presentation	6	2	12
Field studies/ technical visits			
Mid- term examination	2	1	4
Preparation for mid- term examination	15	1	15
Total hours for project and/or presentation			
Final examination	2	1	4
Preparation for the final examination	20	1	20
Other (e.g. prototyping)			
.....			
TOTAL estimated student work load for the course:			97

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD205 BESLENME BİYOKİMYASI I Lecturer Prof. Dr. Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks* / activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	3	14	42
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self-study (textbook reading, review of class notes, library/internet search, etc.)	3	14	42
Preparation for quiz			
Homework	14	1	14
Preparation for project (including writing) and/or presentation			
Field studies/technical visits			
Mid-term examination	1	1	1
Preparation for mid-term examination	10	1	10
Total hours for project and/or presentation			
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	15	1	15
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			125

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD206 BESLENME BİYOKİMYASI II Lecturer Prof. Dr. Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks* / activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	3	14	42
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self-study (textbook reading, review of class notes, library/internet search, etc.)	3	14	42
Preparation for quiz			
Homework	14	1	14
Preparation for project (including writing) and/or presentation			
Field studies/technical visits			
Mid-term examination	1	1	1
Preparation for mid-term examination	10	1	10
Total hours for project and/or presentation			
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	15	1	15
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			125

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD309 BESLENME EĞİTİMİ Lecturer Yrd. Doç. Dr. Nazife HÜRER

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks*/ activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)	2	14	28
Writing of laboratory reports	1	14	14
Tutorial			
Self-study (textbook reading, review of class notes, library/internet search, etc.)	1	14	14
Preparation for quiz (LAB FINAL EXAM)	1	14	14
Homework	1	14	14
Preparation for project (including writing) and/or presentation			
Field studies/technical visits			
Mid-term examination	1	1	1
Preparation for mid-term examination	5	1	5
Total hours for project and/or presentation			
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	10	1	10
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			125

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY :: FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD208 BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ II Lecturer SELİZ BAĞÇILAR

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks*/ activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)	2	14	28
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self-study (textbook reading, review of class notes, library/internet search, etc.)	3	14	42
Preparation for quiz			
Homework	2	14	28
Preparation for project (including writing) and/or presentation			
Field studies/technical visits			
Mid-term examination	1	1	1
Preparation for mid-term examination	3	1	3
Total hours for project and/or presentation	2	1	2
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	3	1	3
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			136

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD212 Beslenme Antropolojisi Lecturer Dr. Dyt. Cemre ELMAS

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks*/ activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self- study (textbook reading, review of class notes, library/ internet search, etc.)	1	14	14
Preparation for quiz			
Homework			
Preparation for project (including writing) and/or presentation	4	1	4
Field studies/ technical visits			
Mid- term examination	1	1	1
Preparation for mid- term examination	8	1	8
Total hours for project and/or presentation	4	1	4
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	15	1	15
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			75

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD218 BESLENME İLKELERİ II Lecturer Prof. Dr. Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks* / activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)	4	14	56
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self-study (textbook reading, review of class notes, library/internet search, etc.)	3	14	42
Preparation for quiz			
Homework	1	10	10
Preparation for project (including writing) and/or presentation			
Field studies/technical visits			
Mid-term examination	1	1	1
Preparation for mid-term examination	4	1	4
Total hours for project and/or presentation			
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	8	1	8
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			150

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD301 ANA VE ÇOCUK BESLENMESİ Lecturer Yrd. Doç. Dr. Nazife HÜRER

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks*/ activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	5	14	70
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self-study (textbook reading, review of class notes, library/internet search, etc.)	3	14	42
Preparation for quiz			
Homework	1	10	10
Preparation for project (including writing) and/or presentation			
Field studies/technical visits			
Mid-term examination	3	1	3
Preparation for mid-term examination	7	1	7
Total hours for project and/or presentation			
Final examination	3	1	3
Preparation for the final examination	15	1	15
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			150

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD302 ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME Lecturer Yrd. Doç. Dr. Nazife HÜRER

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks*/ activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	5	14	70
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self-study (textbook reading, review of class notes, library/internet search, etc.)	3	14	42
Preparation for quiz			
Homework	1	10	10
Preparation for project (including writing) and/or presentation			
Field studies/technical visits			
Mid-term examination	3	1	3
Preparation for mid-term examination	7	1	7
Total hours for project and/or presentation			
Final examination	3	1	3
Preparation for the final examination	15	1	15
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			150

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD303 TOPLUMDA BESLENME DURUMLARININ SAPTANMASI Lecturer Prof. Dr. Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks*/ activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	3	14	42
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self-study (textbook reading, review of class notes, library/internet search, etc.)	1	14	14
Preparation for quiz			
Homework	5	1	5
Preparation for project (including writing) and/or presentation			
Field studies/technical visits			
Mid-term examination	1	1	1
Preparation for mid-term examination	5	1	5
Total hours for project and/or presentation			
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	10	1	10
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			78

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY :: FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD304 TOPLUMDA BESLENME SORUNLARI VE EPİDEMİYOLOJİ Lecturer SELİZ BAĞÇILAR

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks*/ activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	3	14	14
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self-study (textbook reading, review of class notes, library/internet search, etc.)	2	14	42
Preparation for quiz			
Homework	1	14	28
Preparation for project (including writing) and/or presentation			
Field studies/technical visits			
Mid-term examination	1	1	1
Preparation for mid-term examination	3	1	3
Total hours for project and/or presentation	3	1	2
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	3	1	3
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			95

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD305 TOPLU BESLENME YAPILAN KURUMLARDA BESLENME I Lecturer Dr. Ayşe OKAN

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks* / activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	3	14	42
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self- study (textbook reading, review of class notes, library/ internet search, etc.)	3	14	42
Preparation for quiz			
Homework			
Preparation for project (including writing) and/or presentation			
Field studies/ technical visits			
Mid- term examination	2	1	2
Preparation for mid- term examination	5	1	5
Total hours for project and/or presentation			
Final examination	2	1	2
Preparation for the final examination	10	1	10
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			103

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD306 TOPLU BESLENME YAPILAN KURUMLARDA BESLENME II Lecturer Dr. Ayşe OKAN

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks* / activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	3	14	42
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self- study (textbook reading, review of class notes, library/ internet search, etc.)	3	14	42
Preparation for quiz			
Homework			
Preparation for project (including writing) and/or presentation			
Field studies/ technical visits			
Mid- term examination	2	1	2
Preparation for mid- term examination	5	1	5
Total hours for project and/or presentation			
Final examination	2	1	2
Preparation for the final examination	10	1	10
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			103

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD307 HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ I Lecturer Prof. Dr. Seyit Mehmet MERCANLIGİL

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks*/ activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	4	14	56
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial	2	14	28
Self-study (textbook reading, review of class notes, library/internet search, etc.)	3	14	42
Preparation for quiz			
Homework	1	10	10
Preparation for project (including writing) and/or presentation			
Field studies/technical visits			
Mid-term examination			
Preparation for mid-term examination			
Total hours for project and/or presentation			
Final examination	3	1	3
Preparation for the final examination	11	1	11
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			150

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD308 HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ II Lecturer Prof. Dr. Seyit Mehmet MERCANLIGİL

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks*/ activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	56
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial	2	14	28
Self-study (textbook reading, review of class notes, library/internet search, etc.)	3	14	42
Preparation for quiz			
Homework	1	10	10
Preparation for project (including writing) and/or presentation			
Field studies/technical visits			
Mid-term examination			
Preparation for mid-term examination			
Total hours for project and/or presentation			
Final examination	3	1	3
Preparation for the final examination	11	1	11
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			150

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD309 BESLENME EĞİTİMİ Lecturer Yrd. Doç. Dr. Nazife HÜRER

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks*/ activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self-study (textbook reading, review of class notes, library/internet search, etc.)	1	14	14
Preparation for quiz			
Homework	1	14	14
Preparation for project (including writing) and/or presentation	4	1	4
Field studies/technical visits			
Mid-term examination			
Preparation for mid-term examination			
Total hours for project and/or presentation			
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	10	1	10
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			75

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: **BESD310 BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI** Lecturer **Dr. Dyt. Cemre ELMAS**

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks* / activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self- study (textbook reading, review of class notes, library/ internet search, etc.)	1	14	14
Preparation for quiz			
Homework			
Preparation for project (including writing) and/or presentation	6	1	6
Field studies/ technical visits			
Mid- term examination	1	1	1
Preparation for mid- term examination	5	1	5
Total hours for project and/or presentation	4	1	4
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	16	1	16
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			75

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD312 ENTERAL-PARENTERAL BESLENME Lecturer Prof. Dr. Seyit Mehmet MERCANLIGİL

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks*/ activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self-study (textbook reading, review of class notes, library/internet search, etc.)	1	14	14
Preparation for quiz			
Homework	1	14	14
Preparation for project (including writing) and/or presentation	4	1	4
Field studies/technical visits			
Mid-term examination			
Preparation for mid-term examination			
Total hours for project and/or presentation			
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	10	1	10
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			75

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: **BESD313 TOPLU BESLENME SİSTEMLERİNDE MENÜ PLANLAMA** Lecturer **Dr. Dyt. Cemre ELMAS**

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks* / activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self- study (textbook reading, review of class notes, library/ internet search, etc.)	2	14	28
Preparation for quiz			
Homework			
Preparation for project (including writing) and/or presentation	5	1	5
Field studies/ technical visits			
Mid- term examination	1	1	1
Preparation for mid- term examination	5	1	5
Total hours for project and/or presentation	1	1	1
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	10	1	10
Other (e.g. prototyping)			
.....			
TOTAL estimated student work load for the course:			79

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD315 ADÖLESANLARDA YEME BOZUKLUKLARI Lecturer İlayda Kortay KAYGISIZ

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks* / activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self- study (textbook reading, review of class notes, library/ internet search, etc.)	2	14	28
Preparation for quiz			
Homework			
Preparation for project (including writing) and/or presentation			
Field studies/ technical visits			
Mid- term examination	1	1	1
Preparation for mid- term examination	6	1	6
Total hours for project and/or presentation			
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	11	1	11
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			75

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD400 TOPLUM SAĞIĞI STAJ Lecturer Yrd. Doç. Dr. Nazife HÜRER

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks* / activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class			
Laboratory (experiment)	10	4	40
Writing of laboratory reports (STAJDEFTERİ)	10	4	40
Tutorial			
Self- study (textbook reading, review of class notes, library/ internet search, etc.)	10	4	40
Preparation for quiz			
Homework (SPSS VERİ TABANI VERİ GİRİŞERİ)	5	1	5
Preparation for project (including writing) and/or presentation			
Field studies/ technical visits			
Mid- term examination			
Preparation for mid- term examination			
Total hours for project and/or presentation			
Final examination			
Preparation for the final examination			
Other (e.g. prototyping)			
.....			
TOTAL estimated student work load for the course:			125

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD40 1KURUM VE HASTANE BESLENME STAJ I Lecturer DR. AYŞE OKAN, Yrd. Doç. Dr. Nazife HÜRER, Okt. Seliz BAĞILAR

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks*/ activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	4	14	56
Laboratory (experiment)	16	14	224
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self- study (textbook reading, review of class notes, library/ internet search, etc.)	2	14	28
Preparation for quiz			
Homework (staj defteri)	3	14	42
Preparation for project (including writing) and/or presentation (vaka sunumu)	2	14	28
Field studies/ technical visits			
Mid- term examination			
Preparation for mid- term examination			
Total hours for project and/or presentation	5	1	5
Final examination	2	1	2
Preparation for the final examination	15	1	15
Other (e.g. prototyping)			
.....			
TOTAL estimated student work load for the course:			400

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD402 KURUM VE HASTANE BESLENME STAJ II Lecturer DR. AYŞE OKAN, Yrd. Doç. Dr. Nazife HÜRER, Okt. Seliz BAĞILAR

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks*/ activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	4	14	56
Laboratory (experiment)	18	14	252
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self- study (textbook reading, review of class notes, library/ internet search, etc.)	3	14	42
Preparation for quiz			
Homework (staj defteri)	3	14	42
Preparation for project (including writing) and/or presentation (vaka sunumu)	2	14	28
Field studies/ technical visits			
Mid- term examination			
Preparation for mid- term examination			
Total hours for project and/or presentation	8	1	8
Final examination	2	1	2
Preparation for the final examination	20	1	20
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			450

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: **BESD403 SEMİNER I** Lecturer **DR. AYŞE OKAN**, Yrd. Doç. Dr. Nazife HÜRER, Okt. Seliz BAĞILAR

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks* / activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self- study (textbook reading, review of class notes, library/ internet search, etc.)	1	14	14
Preparation for quiz			
Homework			
Preparation for project (including writing) and/or presentation	1	14	14
Field studies/ technical visits			
Mid- term examination			
Preparation for mid- term examination			
Total hours for project and/or presentation			
Final examination			
Preparation for the final examination			
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			56

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD404 SEMİNER 2 Lecturer DR. AYŞE OKAN, Yrd. Doç. Dr. Nazife HÜRER, Okt. Seliz BAĞILAR

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks* / activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self- study (textbook reading, review of class notes, library/ internet search, etc.)	1	14	14
Preparation for quiz			
Homework			
Preparation for project (including writing) and/or presentation	1	14	14
Field studies/ technical visits			
Mid- term examination			
Preparation for mid- term examination			
Total hours for project and/or presentation	1	1	1
Final examination			
Preparation for the final examination			
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			57

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD405 MEZUNİYET ÇALIŞMASI | Lecturer DR. AYŞE OKAN, Yrd. Doç. Dr. Nazife HÜRER, Okt. Seliz BAĞILAR

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks* / activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self- study (textbook reading, review of class notes, library/ internet search, etc.)	1	14	14
Preparation for quiz			
Homework			
Preparation for project (including writing) and/or presentation	1	14	14
Field studies/ technical visits			
Mid- term examination			
Preparation for mid- term examination			
Total hours for project and/or presentation			
Final examination			
Preparation for the final examination			
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			56

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD406 MEZUNİYET ÇALIŞMASI 2 Lecturer DR. AYŞE OKAN, Yrd. Doç. Dr. Nazife HÜRER, Okt. Seliz BAĞILAR

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks* / activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self- study (textbook reading, review of class notes, library/ internet search, etc.)	1	14	14
Preparation for quiz			
Homework			
Preparation for project (including writing) and/or presentation	2	14	28
Field studies/ technical visits			
Mid- term examination			
Preparation for mid- term examination			
Total hours for project and/or presentation	5	1	5
Final examination			
Preparation for the final examination			
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			75

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD408 BESİN-İLAÇ ETKİLEŞİMİ Lecturer Prof. Dr. Seyit Mehmet MERCANLIĞİL

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks* / activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self-study (textbook reading, review of class notes, library/internet search, etc.)	1	14	14
Preparation for quiz			
Homework	1	14	14
Preparation for project (including writing) and/or presentation	4	1	4
Field studies/technical visits			
Mid-term examination			
Preparation for mid-term examination			
Total hours for project and/or presentation			
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	10	1	10
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			75

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD409 Fonksiyonel besinler ve sağlık Lecturer Dr. Ayşe OKAN

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks*/ activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self-study (textbook reading, review of class notes, library/internet search, etc.)	1	14	14
Preparation for quiz			
Homework	1	14	14
Preparation for project (including writing) and/or presentation	4	1	4
Field studies/technical visits			
Mid-term examination			
Preparation for mid-term examination			
Total hours for project and/or presentation			
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	10	1	10
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			75

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD410 Sporcu Beslenmesi Lecturer Dr. Ayşe OKAN

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks*/ activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self-study (textbook reading, review of class notes, library/internet search, etc.)	1	14	14
Preparation for quiz			
Homework	1	14	14
Preparation for project (including writing) and/or presentation	4	1	4
Field studies/technical visits			
Mid-term examination			
Preparation for mid-term examination			
Total hours for project and/or presentation			
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	10	1	10
Other (e.g. prototyping)			
TOTAL estimated student work load for the course:			75

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)



CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY : : FACULTY OF HEALTH SCIENCES

ECTS STUDENT WORKLOAD ESTIMATION FORM

Course code and name: BESD415 Popüler Diyetler ve Sağlık Lecturer Dr. Dyt. Cemre ELMAS

Activity	Hours per week/ activity (A)	No. of weeks* / activities (B)	Total hours (A x B)
Lecture in class	2	14	28
Laboratory (experiment)			
Writing of laboratory reports			
Tutorial			
Self- study (textbook reading, review of class notes, library/ internet search, etc.)	1	14	14
Preparation for quiz			
Homework			
Preparation for project (including writing) and/or presentation	7	1	7
Field studies/ technical visits			
Mid- term examination			
Preparation for mid- term examination			
Total hours for project and/or presentation	10	1	10
Final examination	1	1	1
Preparation for the final examination	15	1	15
Other (e.g. prototyping)			
.....			
TOTAL estimated student work load for the course:			75

* 1 semester = 16 weeks (including examinations)