

BESLENME VE DİYETETİK MÜFREDATI İLE PROGRAM ÇIKTILARININ İLİŞKİSİ

Kod	Ders Adı	Program Çıktıları							
		PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8
141115	Mesleki Oryantasyon ve Etik	4	3	4	4	5	4	5	1
141116	Temel Kimya I	3	1	2	2	2	1	2	3
141117	Beslenme İlkeleri I	4	4	3	3	3	1	3	4
141118	Temel Matematik	1	1	1	1	1	1	1	1
101101	Temel İngilizce I	2	1	1	3	4	1	1	1
100102	Türk Dili I	1	1	1	1	1	1	1	1
141119	Psikoloji	3	3	2	3	4	1	2	1
141120	Beslenme Antropolojisi	3	3	2	2	2	2	3	1
141121	Türk Mutfak Kültürü	3	3	3	2	2	1	3	1
141110	İletişim Becerileri	3	4	2	4	5	3	4	1
141111	Toplum Bilim	1	4	3	3	2	3	2	1
101102	İngilizce A21	2	1	1	4	4	2	1	1
101103	İngilizce B11	2	1	1	4	4	2	1	1
141210	Beslenme İlkeleri II	4	4	3	3	3	1	3	4
141211	Temel Kimya II	3	1	2	2	2	1	1	3
141205	Tıbbi Biyoloji ve Genetik	2	3	3	2	2	1	1	2
141212	Toplum ve Sağlık	3	5	3	2	2	3	3	1
101201	Temel İngilizce II	2	1	1	4	4	2	1	1
100202	Türk Dili II	1	1	1	1	1	1	1	1
100103	Bilgi Teknolojileri	2	3	3	3	4	3	2	3
141213	Sağlıklı Besin Seçimi	4	4	3	2	2	2	1	2
141214	Demografik Yapı ve Sağlık	2	4	3	2	3	1	2	1
141215	İlk Yardım	2	2	2	1	1	1	2	1
141216	Dünya Mutfakları ve Kültürü	3	2	3	2	2	1	2	1
101202	İngilizce A22	2	1	1	4	4	2	1	1
101203	İngilizce B12	2	1	1	4	4	2	1	1
141301	Beslenme Biyokimyası I	4	4	3	3	3	1	1	2
141315	Besin Kimyası Ve Analizleri I	4	4	3	3	3	1	1	4
141316	Anatomi I	3	2	2	1	1	1	1	2
141317	Fizyoloji I	3	2	2	1	1	1	1	2
141318	Genel Mikrobiyoloji	2	2	2	1	1	1	1	3
141309	Sağlık Hizmetlerinde Kalite Yönetimi	2	2	2	1	1	5	3	2
100101	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	1	1	1	1	1	1	1	1
141319	Bilimsel Makale Okuma	3	3	4	4	3	3	1	3
141320	Egzersiz ve Beslenme	3	3	2	2	2	1	1	3
141321	Yaşam Döngüsünde Beslenme	3	3	3	2	2	1	1	3
141322	Afet Durumlarında Beslenme	3	3	3	2	2	1	1	3
101102	İngilizce A21	2	1	1	4	4	2	1	1
101103	İngilizce B11	2	1	1	4	4	2	1	1
141401	Beslenme Biyokimyası II	4	4	3	2	2	1	2	2
141420	Anne ve Çocuk Beslenmesi	5	5	4	2	2	1	2	3
141421	Besin Kimyası Ve Analizleri II	4	4	3	3	3	1	2	4
141422	Anatomi II	3	2	2	1	1	1	1	2
141423	Fizyoloji II	3	2	2	1	1	1	1	2
141424	Besin Mikrobiyolojisi	3	3	2	1	1	1	1	4
100201	Atatürk İlkeleri Ve İnkılap Tarihi II	1	1	1	1	1	1	1	1
141411	Yaşlılıkta Beslenme	4	4	3	2	2	1	2	2
141425	Bilimsel Yayın Analizi	3	3	4	5	4	3	2	3
141426	Besin İntoleransı ve Alerjileri	3	3	2	1	1	1	1	1
141427	Besin-Besin Ögesi Etkileşimi	3	3	2	1	1	1	1	1

141428	Besin İşleme Yöntemleri	4	3	2	1	1	1	1	3
141429	Fonksiyonel Besinler	2	3	2	1	1	1	1	2
101202	İngilizce A22	2	1	1	4	4	2	1	1
101203	İngilizce B12	2	1	1	4	4	2	1	1
141515 ^a	Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi I	5	5	4	2	2	1	2	3
141516	Toplumda Beslenme Durumunun Saptanması	5	5	4	3	3	1	2	3
141517	Toplu Beslenme Sistemleri I	5	5	4	3	3	1	3	3
141518	Hastalıklarda Diyet Tedavisi I	5	5	4	3	3	1	3	3
141519	Beslenme Eğitimi	5	5	4	3	3	2	4	3
141520	Menü Planlama	5	5	4	3	3	1	3	1
141001	Mesleki İngilizce I	3	2	3	4	4	2	2	1
141521	Kronik Hastalıkların Patofizyolojisi	4	3	3	2	2	1	2	2
141522	Beslenme Durumu Tarama Testleri	5	5	4	3	3	1	2	5
141523	Obezite ve Beslenme Tedavisi	4	5	4	3	3	1	2	
141512	Enerji Harcaması ve Fiziksel Aktivite Düzeyini Saptama Yöntemleri	3	4	2	1	1	1	2	4
141524	Beslenme ve Genetik	3	3	2	1	1	1	1	2
101102	İngilizce A21	2	1	1	4	4	2	1	1
101103	İngilizce B11	2	1	1	4	4	2	1	1
141617	Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisi	5	5	4	3	3	1	3	5
141618 ^b	Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi II	5	5	4	3	3	1	3	4
141604	Besin Kontrolü ve Mevzuatı	4	5	3	3	3	1	3	4
141619	Toplu Beslenme Sistemleri II	5	5	4	3	3	1	3	4
141620 ^c	Hastalıklarda Diyet Tedavisi II	5	5	4	3	3	1	3	4
141621	Enteral ve Parenteral Beslenme	4	4	3	3	3	1	2	4
141622	Biyoistatistik	3	2	2	2	2	1	2	3
141002	Mesleki İngilizce II	3	2	2	5	5	2	1	1
141609	İşletme	2	1	2	3	3	1	1	1
141623	Besin İlaç Etkileşimi	4	3	2	2	2	1	1	2
141514	Kanser ve Beslenme	4	4	3	2	2	1	2	2
141613	Sporcu Beslenmesi	4	4	3	2	2	1	2	3
141614	Çocukluk ve Adölesan Dönemde Beslenme	4	4	3	2	2	1	2	3
101202	İngilizce A22	2	1	1	4	4	2	1	1
101203	İngilizce B12	2	1	1	4	4	2	1	1
141712	Mezuniyet Çalışması I	4	4	5	5	5	2	2	3
141713	Seminer I	4	4	5	5	5	2	2	3
141714 ^d	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları I	5	5	4	4	4	2	2	5
141715	Toplum Sağlığı Stajı	5	5	4	4	4	2	5	5
141708	Beslenme İle İlgili Hastalıkların Biyokimyası	4	4	3	2	2	1	2	3
141716	Obezite Cerrahisinde Beslenme	4	4	3	2	2	1	3	4
141717	Palyatif Bakımda Beslenme	4	4	3	2	2	1	3	4
141711	Diyetetikte Araştırma Planlama	5	4	5	5	5	2	4	4
141718	Yeme Davranışı Bozukluklarında Beslenme Tedavisi	4	4	3	2	2	1	2	5

141811 ^d	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları II	5	5	4	4	4	2	5	5
141812 ^e	Mezuniyet Çalışması II	4	4	5	5	5	2	2	3
141813 ^f	Seminer II	4	4	5	5	5	2	2	3
141807	Doğumsal Metabolizma Hastalıklarında Beslenme Tedavisi	5	4	2	2	2	1	3	3
141814	Ergenlerde Yeme Bozuklukları	4	4	2	2	2	1	3	3
141815	Mikrobiyota ve Beslenme	3	3	2	2	2	1	2	3
141816	Yutma Bozukluklarında Beslenme	4	3	2	2	2	1	2	3
141817	Besin Toksikolojisi	4	2	2	1	1	1	1	1

NOT: 1’den (en az) 5’e (en fazla) kadar katkı seviyesini ifade eder.

Beslenme ve Diyetetik Programı Program Yeterlilikleri/Çıktıları

PÇ 1. Beslenme ve Diyetetik alanındaki kanıta dayalı mesleki bilgilerini kuramsal ve uygulamalı olarak meslek yaşamı boyunca etkin bir şekilde kullanır, sağlık hizmetlerinin sürdürülmesi ve iyileştirilmesine liderlik eder.

PÇ 2. Yaşam döngüsü boyunca sosyo-demografik özellikler ve toplumun beslenme durumunu dikkate alarak birey ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini uygular.

PÇ 3. Beslenme ve Diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder, hayat boyu öğrenme becerisi kazanarak kendini ve meslektaşlarını geliştirir ve mesleki uygulamalarında yeni fikirler geliştirir.

PÇ 4. Beslenme ve Diyetetik alanında ulusal ve uluslararası düzeyde bireysel olarak, ekip içinde ve farklı disiplinlerle etkin bir biçimde çalışır, çalışma planlar, uygular, verileri değerlendirir ve raporlar.

PÇ 5. Beslenme ve Diyetetik alanı ile ilgili mesleki konularda ulusal ve uluslararası düzeyde literatürü takip eder, sözlü ve yazılı olarak iletişim kurma becerisi edinir.

PÇ 6. Kalite yönetim süreçlerine uygun davranır ve bu süreçlerde aktif olarak görev alır.

PÇ 7. Birey olarak görev, hak ve sorumluluklar ile ilgili yasal mevzuata ve mesleki etik ilkelere uygun davranır.

PÇ 8. Beslenme ve Diyetetik uygulamalarında gerekli olan güncel teknolojileri ve alana özgü teknolojik ekipmanları etkin bir şekilde kullanır.