




**MEZUNİYET ÖNCESİ  
BESLENME VE DİYETETİK  
EĞİTİMİ**

**ULUSAL BESLENME VE DİYETETİK  
ÇEKİRDEK EĞİTİM PROGRAMI**

## İÇİNDEKİLER

Giriş .....	.....
Hazırlık Süreci .....	.....
BDB_ÇEP-2016'nın Amacı, Hedefi ve İlkeleri .....	.....
BDB_ÇEP-2016 Ne Değildir? .....	.....
Diyetisyenin Görev, Yetki ve Sorumlulukları .....	.....
Beslenme ve Diyetetik Eğitiminin Hedefleri ve Temel Bileşenleri .....	.....
Beslenme ve Diyetetik Eğitiminde Temel ve Sosyal Bilimlerin Yeri .....	.....
Eğitim Yöntemi ve Modeli .....	.....
Staj Kapsamı, İşleyişi ve Hedefleri .....	.....
Kariyer Planlama ve Değişim Programları .....	.....
Ölçme ve Değerlendirme Yöntemleri .....	.....
Beslenme ve Diyetetik Eğitiminde Akreditasyon .....	.....
BDB_ÇEP-2016'nın Temel Bileşenleriyle İlgili Tanımlar ve Açıklamalar .....	.....
BDB_ÇEP-2016'nın Üç Temel Bileşeni .....	.....
1. Beslenme ve Diyetetik Program Yeterlilikleri .....	.....
2. Beslenme ve Diyetetik Programı Öğrenme Çıktıları .....	.....
3. Beslenme ve Diyetetik Programı Beceriler Listesi .....	.....
A. Beslenme ve Diyetetikte Temel Beslenme Uygulamaları .....	.....
B. Beslenme ve Diyetetikte Klinik Uygulamalar .....	.....
C. Beslenme ve Diyetetikte Toplum Beslenmesi Uygulamaları .....	.....
D. Beslenme ve Diyetetikte Toplu Beslenme Sistemleri Uygulamaları .....	.....
Beslenme ve Diyetetik Program Geliştirme Süreçleri.....	.....
Kaynaklar .....	.....



## GİRİŞ

Yaşam boyu toplumun yeterli ve dengeli beslenme ile sağlığının korunması, iyileştirilmesi, geliştirilmesi ve yaşam kalitesinin artırılması amacıyla, ulusal ve uluslararası standartlar çerçevesinde belirlenen niteliklere uygun, evrensel düşünce ve değerlere sahip, ülke ve dünya kültürüne saygılı “diyetisyen” yetiştirmek, bilim ve teknolojiye dayalı, ulusal ve uluslararası standartlarda eğitim-öğretim, araştırma ve danışmanlık hizmetleri sunmak amacıyla Beslenme ve Diyetetik alanından 1962 yılından bu yana eğitim ve öğretim faaliyetleri sürdürölmektedir. 2000 li yılların başlarına kadar tek kurum çatısı altında “diyetisyen” yetiştirmek amacıyla sürdürölen eğitim ve öğretim faaliyetleri Türkiye Üniversite sistemindeki ihtiyaca yönelik değişiklikleri de takiben devlet ve vakıf üniversiteleri eliyle devam etmiştir. Günümüzde birçok devlet ve vakıf üniversitesinde (yaklaşık Türkçe ve İngilizce öğrenim diliyle 70 civarında programda) Beslenme ve diyetetik eğitim ve öğretim faaliyetleri devam etmektedir.

Toplumun beslenme durumunun saptanması, toplumda beslenmeye ilişkin sorunların önceliklerin belirlenmesi ve değerlendirilmesi, ülkenin beslenme düzeyinin iyileştirilmesi için çözüm yollarının geliştirilmesi ve uygulanması, ülkenin besin ve beslenme plan ve politikalarının saptanması ve yönlendirilmesi, besin analizlerinin yapılması, değerlik yaş gruplarının besin ve besin ögesi gereksinimlerinin belirlenmesi, hastalıklara öğgü diyetlerin düzenlenmesi ve uygulanması ile toplu beslenme hizmeti verilen kuruluşlarda yemek servisinin yönetimi ve organizasyonu gibi çeşitli alanlarda uygulama ve araştırmaları yönetecek diyetisyenler olan ihtiyaçların arttığı bilinmektedir. Beslenme ve diyetetik eğitim ve öğretim programı ilk kuruluşu esnasında tamamen Amerikan ekolüne uygun başlamış ve özellikle Amerika kıtasındaki değerlikler yakından izlenmiştir. Amerikan Beslenme ve Diyetetik Akademisi'nin Beslenme ve Diyetetik Eğitiminin Akreditasyon Komitesi (ACEND) tarafından geliştirilen şu anda gerek ABD ve Avrupa'daki gerekse Kanada'daki beslenme ve diyetetik eğitimiyle büyük bir uyum içerisinde yürütölen programların varlığı bilinmektedir. Ancak, özellikle ülkemizde



Beslenme ve diyetetik lisans eğitiminin içeriği, yeterlilikler, performans göstergeleri ve ders kredileri (AKTS) 2000’li yıllardan itibaren Avrupa Birliği Müktesebatı uyum çalışmaları kapsamında Avrupa Birliği genel direktifleri ve bu doğrultuda çıkarılan yasal mevzuata uygun olarak yürütülmekte veya uyumlu hale getirilmeye çalışılmaktadır. Bu kapsamda AT projesi doğrultusunda Avrupa Diyetetik Dernekleri Federasyonu (EFAD) tarafından yürütülen, Türkiye de dahil olmak üzere 14 Avrupa ülkesi tarafından, Avrupa’da Diyetisyen Eğitimi ve Öğretiminde Kullanılacak Standartların Geliştirilmesi Projesi’ne (*Dietitians Improving Education and Training Standards’ -DIETS*) bağlı olarak lisans programları üzerinde çalışılmaktadır. Bu projenin çıktıları 2016-2018 yıllarında yeniden değerlendirilecektir. Beslenme ve diyetetik eğitimi için Bologna Deklarasyonu hedeflerinin uygulanması, yürütülen bu projenin hedefleriyle tutarlı olan, Avrupa içerisinde genel bir standardın gelişme ihtiyacını kuvvetli kılmaktadır. Avrupa ile kıyaslanabilir nitelendirmeler diyetisyenlerin AB içerisinde daha kolay eğitim almasını ve çalışmasını sağlayarak, Avrupa çalışma pazarını destekleyecektir. Beslenme ve diyetetik kalite eşiğine yönelik yapılan bildiri temel olarak Kalite ve Güvence Ajansı’nın (QAA) genel prensipleriyle uyumlu olarak ve onların rehberliğinde hazırlanarak 2001 yılında yürürlüğe girmiştir. QAA (2001) dokümanına dayanan belgeler Avrupa’da diyetisyenin çalışmasını yansıtmak için düzenlenmiştir. Düzenlenen bu bildirinin taslağı EFAD’a üye tüm dernekler (Türkiye Diyetisyenler Derneği de dahil olmak üzere) ve beslenme ve diyetetik eğitiminde yer alan bazı Türkiye Üniversitelerinden de görüşler alınmış, alınmaya devam edilmektedir.

Sağlık personeli olan “Diyetisyen” yetiştirmek amacıyla beslenme ve diyetetik alanında yetki belgesi (diploma) veren programlar için henüz Avrupa’da ya da Türkiye’de müfredat programı oluşturulmamıştır ancak müfredatın oluşturulması için gerekli minimum çerçeve belirlenmiştir. Bu programların yürütülebilmesi için, bu çerçevedeki profesyonel ve yasal düzenleyicilerin gerektirdiği şartlar büyük öneme sahiptir. Avrupa’da Diyetisyen Eğitimi ve Öğretiminde Kullanılacak Standartların Geliştirilmesi Projesi’nde (*DIETS*);

- Beslenme ve diyetetik eğitiminde biyokimya, fizyoloji, immünoloji, mikrobiyoloji, genetik, farmakoloji ve besin bilimi (biyokimya, beslenme ilkeleri, besin kimyası)



temel konulardır. Bunun yanında psikoloji, sosyoloji, iletişim, eğitim gibi konularda destekleyen konular olarak eğitimde yer alır.

- Bu konularla donanmış diyetisyenler diyetetik konusunda bir vizyon sahibi olurlar ve disiplinler arası iletişimleri daha iyi olur.
- Beslenme ve diyetetik eğitimi alan kişi alacağı epidemiyoloji, yönetim, yemek üretim sistemleri, bilgi teknolojisi ve istatistik konularıyla etkinliğini artırır. Kişinin ileri yaşamda kendini geliştirebilmesine temel olması için araştırma yöntemleri, konuya özel literatür tarama ve etik konularında da bilgilendirilmesi gerekir.
- Beslenme ve diyetetik konusunda yetkili kılınmak için alınacak 2 tür eğitim yolu vardır. Birincisi bir yüksek eğitim kurumunda temel beslenme ve diyetetik eğitimi almış olmak ve onaylanmak, ikincisi de herhangi bir insan bilimleri konusunda yükseköğrenim diploması üzerine beslenme konusunda uygun bir yüksek lisans programını tamamlamaktır. Her iki yol için de uygun ve etkin bir staj döneminin tamamlanmış olmasının esas olduğu belirtilmiştir.

Avrupa'da diyetisyen yetiştiren programlar içerisinde özellikle Finlandiya, Yunanistan, Macaristan, İrlanda, Birleşik Krallık, Norveç'teki öğrenim süreleri ve bu öğrenim sürelerinde hafta başı ders saati, toplam saat ve AKTS değerleri büyük uyum içerisindedir. Türkiye de beslenme ve diyetetik eğitim-öğretim programlarının son yıllarda çok artmış olması nedeniyle böyle bir uyuma büyük ihtiyaç olduğu açıktır. Aslen bu yönde yapılacak planlama ve yasal düzenlemelerin 2030 yılı planlamalarına da büyük katkı verecek ve Türk toplumunun refahının artmasına ve özellikle de toplumun yaşam boyu yeterli ve dengeli beslenmesinin sağlanarak sağlığın korunması, iyileştirilmesi, geliştirilmesi ve dolayısıyla yaşam kalitesinin artırılması amaçlarına da yakından hizmet edecektir. Günümüzde var olan ve yeni açılacak olan beslenme ve diyetetik programlarıyla her sene yaklaşık 2500 öğrenci, diyetisyen adayları lisans programlarına yerleştirilmektedir. Dolayısıyla tüm programlarda uygulanacak Ulusal Beslenme ve Diyetetik Çekirdek Eğitim Programına büyük ihtiyaç olduğu açıktır. Bu çalışma ile "diyetisyen" yetiştirmek amacıyla faaliyet de bulunan veya bulunacak olan Beslenme ve Diyetetik programlarının ulusal eğitim standardizasyonu sağlanmış olacaktır. Ulusal Beslenme ve Diyetetik Çekirdek Eğitim Programının hedefleri sadece ulusal standartları



oluşturmak değil ama özellikle diğer ülkelere de örnek olabilecek norm çekirdek eğitim programlarına örnek teşkil edecektir.



## HAZIRLIK SÜRECİ

- 23.10.2015 Yeterlilikler
- 18.03.2016 Temel Derslerin Belirlenmesi
- 25.04.2016 Öğrenim Çıktıları
- 02.05.2016 Öğrenim Çıktıları
- 09.05.2016 Öğrenim Çıktıları
- 16.05.2016 Beceriler
- 23.05.2016 Beceriler
- Bazı toplantılara ait toplantı tutanakları ekte görülmektedir.
- Yapılan tüm çalışmalar, SABDEK tarafından düzenlenen tüm toplantılarda ulusal ÇEP paydaşları ile kapsamlı tartışılmış, görüşler alınmıştır. Nihai olarak ta yapılan SABDEK toplantısında son şekli verilmiştir.



## BDB-ÇEP-2016'NİN AMACI, HEDEFİ VE İLKELERİ

### Amaç:

Beslenme ve Diyetetik lisans eğitiminin, uluslararası düzeyde kabul gören temel usul ve esaslarının belirlenmesi; bu doğrultuda beslenme ve diyetetik eğitiminin ulusal düzeyde standardizasyonu sağlayacak genel çerçevenin oluşturulması amaçlanmıştır.

### Yaklaşım, Hedef ve İlkeleri:

Ulusal Beslenme ve Diyetetik Çekirdek Eğitim Programı ile benimsenen yaklaşımlar, hedefler ve ilkeler şunlardır:

1. Beslenme ve diyetetik mezunlarının yeterliliklerinin tespit edilmesi ve tüm eğitim sürecinin belirlenen bu yeterlilikler çerçevesi doğrultusunda planlanması ve yürütülmesi
2. Yükseköğretim eğitiminde şeffaflık, tanınma ve hareketliliği artırmak amacıyla oluşturulan 'yükseköğretim alanında ulusal yeterlilikler çerçevesi' ile uyumun benimsenmesi
3. Evrensel, dinamik, son gelişmeleri ve teknolojileri içeren, biyo-psikososyal yaklaşımı destekleyen bir beslenme ve diyetetik eğitim programının oluşturulması
4. Beslenme ve diyetetik mezunları, diyetisyenlerin, mesleki yaşamı sırasında karşılaşılabilecekleri çeşitli ve özel durumların eğitime yansıtılması, probleme dayalı yaklaşımın benimsenmesi ve böylece gerekli beceri ve yetkinliklerin kazandırılması
5. Beslenme ve diyetetik eğitiminin öğrenim çıktılarının belirlenmesi ve bu çıktılara dayalı yaklaşımın uygulamaya geçirilmesi





6. Beslenme ve diyetetik mezunlarının bilgi, beceri ve yetkinliklerinin temel diyetisyenlik uygulamaları çerçevesinde gözden geçirilerek, öğrenme çıktıları ile birlikte yeniden düzenlenmesi

7. Beslenme ve diyetetik lisans eğitim programı konu ve beceri listesinin ulusal ve uluslararası sağlık alanındaki değişimler ve yenilikler ile etik yaklaşımlar doğrultusunda gözden geçirilerek yeniden düzenlenmesi

8. Beslenme ve diyetetik eğitimi veren programların en geç 2017-2018 akademik yılına kadar Ulusal Beslenme ve Diyetetik Çekirdek Eğitim Programı doğrultusunda yapılandırılması ve yine en geç, 2017-2018 Akademik yılında uygulamaya geçilmesi

Bu doğrultuda, beslenme ve diyetetik lisans eğitimi veren Türkçe ve/veya yabancı dil öğrenime devam eden tüm programların;

a. Eğitim programlarını BDBÇEP-2016 çerçevesinde düzenlemeleri

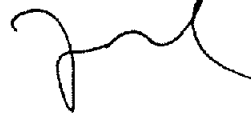
b. Eğitim programlarının en az %70'inin BDBÇEP-2016'nın tamamını kapsayacak şekilde tüm öğrencilerin aldığı zorunlu dersler ve en az %15'inin ise seçmeli derslerden/programlardan karşılanması beklenmektedir. Seçmeli derslerin/programların %60'ının Beslenme ve Diyetetik eğitiminin öğrenim çıktıları ve hedefleri ile uyumlu olan alan içi seçmeli derslerden/programlardan, %40'ının ise bireysel gelişime olanak sağlayan alan dışı seçmeli derslerden/programlardan sağlanması beklenmektedir.

9. Ulusal Beslenme ve Diyetetik Çekirdek Eğitim Programının etkili bir şekilde uygulanabilmesine için, Beslenme ve Diyetetik bölümlerine alınacak öğrenci kontenjanlarının BDBÇEP-2016 esas alınarak belirlenmesi

10. Beslenme ve diyetetik bölümlerinin açılmasında/eğitim faaliyetlerine devam etmesinde BDBÇEP-2016'da belirlenen nitelik ve standartların esas alınması



11. Ulusal Beslenme ve Diyetetik Çekirdek Eğitim Programı ile ilgili çalışmaların tüm iç ve dış paydaşlar ile paylaşılmasının benimsenmesi



## BDB-ÇEP 2016 NE DEĞİLDİR?

BDB-ÇEP-2016, bir *Beslenme ve Diyetetik Bölümü* eğitim programı veya bu programı geliştirirken kullanılacak öğeleri (öğrenim hedefi, ders adları, uygulama takvimi, sınav takvimi ve çeşitleri ve benzeri) belirten bir kılavuz değildir.

BDB-ÇEP-2016, Beslenme ve Diyetetik Bölümlerinin kendi eğitim programlarını geliştirirken "asgari" olarak esas alacakları bir çerçeve programdır. Bu ÇEP kapsamında Türkiye'de faaliyet gösteren bir Beslenme ve Diyetetik Bölümünün eğitim-öğretim programında sahip olması gereken asgari yeterlikler yer almaktadır. Güncel kılavuzlar ve ilgili yasalar ışığında diyetisyenlik mesleğinin yeterlilikleri belirlenmeye çalışılmıştır. BDB-ÇEP-2016 Beslenme ve Diyetetik Bölümleri'nin anabilim dalları tarafından müfredatta okutulması gereken derslerin konu başlıkları olmayıp, bunun ötesinde tüm bu derslerin bir sonucu olarak, mezun edilen bir diyetisyenin mesleki yeterliliklerinin tanımlandığı bir metindir. Farklı bir deyişle BDB-ÇEP 2016 bir ders programı değil, bir diyetisyenin mezun olurken sahip olması gereken "diyetisyenlik yetkinlikleri" ile sergilemesi istenen mesleki tutum ve davranışları tanımlayan bir rehber olma özelliğine sahiptir. Bu nedenle kitapçıkta beslenme ve diyetetik bilimlerine ait ayrıntılı hedeflerin ve içeriklerin olmaması, yine öğrenme ve değerlendirme yöntemlerine yönelik ayrıntılara yer verilmemesi bir eksiklik olarak görülmemelidir.



## DIYETİSYENİN GÖREV, YETKİ VE SORUMLULUKLARI

SAĞLIK MESLEK MENSUPLARI İLE SAĞLIK HİZMETLERİNDE ÇALIŞAN DİĞER MESLEK MENSUPLARININ İŞ VE GÖREV TANIMLARINA DAİR YÖNETMELİK

Resmî Gazete: 22.05.2014-29007.

### Diyetisyen

a) Yaş, cinsiyet ve fiziksel uğraşı gruplarına göre, sağlıklı bireyler için enerji ve besin öğeleri gereksinimleri ile sağlıklı beslenme programlarını belirler. Özel grupların beslenme ihtiyaçlarına yönelik çalışmaların yürütülmesinde görev alır.

b) Besin analizleri yapar, sağlıklı beslenmeye ve özel amaçlara yönelik besin grupları geliştirir ve bunların doğru kullanımını sağlar.

c) Toplumda beslenme sorunlarına ve bu sorunların çözümüne yönelik çalışmalar yapar. Ulusal, bölgesel ve yerel düzeyde besin ve beslenme politikalarının oluşturulmasında, eylem planlarının yapılmasında ve uygulanmasında görev alır.

ç) Hekimin yönlendirmesi ile hastalar için gerekli beslenme programlarını düzenler. Bireylerin hastalığına, antropometrik ölçümlerine, laboratuvar bulgularına ve tedavisine uygun olarak besin öğesi gereksinimlerini belirler, diyet tedavilerini ve beslenme eğitimi hizmetlerini planlar, uygular ve izler.

d) Hastaların sağlık kuruluşlarında hastane malnütrisyonuna maruz kalmamaları için gerekli önlemleri alır. Hastaların diyet ve normal yemekleri ile ilgili istek ve eğilimlerini tespit ederek, yemek listelerini tabibin tespit ettiği esaslar içinde kalmak suretiyle hazırlar. Hastayı yemek rejimi hususunda eğitir. Hastaların yemeklerini yiyip yemediklerini kontrol eder, tüketmiş olduğu besinler hakkında gerekirse tabibe bilgi verir.

e) Hastalara verilecek olan oral, enteral ve parenteral beslenme ürünlerinin seçiminde, hazırlanmasında, uygulamalarında, eğitim ve izleme süreçlerinde görev alır.

f) Satın alınacak gıda maddelerinin miktarının belirlenmesinde ve değerlendirme çalışmalarında görev alır.



g) Beslenme hizmetinde çalışan personelin denetimini yapar, hizmet içi eğitimlerini planlar, uygular/uygulatır. Hizmetin her aşamasında besin, personel, fiziksel alan ve araç-gereçlerin temizlik ve hijyeni için gerekli önlemlerin alınmasını sağlar.

ğ) Menü planlaması yapar ve uygulanan menüleri denetler. Standart yemek tarifelerinin geliştirilmesini ve uygulanmasını sağlar, gerektiğinde günün ve kuruluşun şartlarına uygun düzenlemeleri yapar.

h) Yiyecek-içeceklerin uygun yöntemlerle depolanmasını ve depodan yiyecek-içecek çıkışını denetler.

ı) Toplu beslenme alanlarının ve araç/gereçlerin günün şartlarına uygun ve ihtiyaca cevap verebilecek standartlara ulaşmasını sağlar. Yemek hazırlama, pişirme ve servis alanlarında oluşabilecek kazaları önleyici tedbirlerin alınmasını ve ilk yardım araçlarının bulunmasını sağlar.

i) Yiyeceklerin hazırlama, pişirme ve servisi ilkeleri doğrultusunda tüketime sunulmasını denetler.

j) Besin güvenliğinin sağlanmasında ve kalite sistemlerinin kurulmasında görev alır.



## BESLENME VE DİYETETİK EĞİTİMİNİN HEDEFLERİ VE TEMEL BİLEŞENLERİ

Ülkemizdeki Beslenme ve Diyetetik Bölümlerinin temel amacı, ülkemizin diyetisyen ihtiyacını karşılamak, mesleki yeterliliğe sahip, alanında uzman, mesleki olarak kendini geliştirmeye açık nitelikli insan gücü yetiştirmektir. Bu amaca yönelik olarak Beslenme ve

Diyetetik lisans eğitiminin hedefleri aşağıdaki gibi sıralanabilir:

- Diyetisyenlik mesleğini seçmek isteyen öğrencilere kanıta dayalı bilimsel bir temel sağlamak, araştırma yeteneklerini geliştirmek ve desteklemek.
- Öğrencilerin beslenme ve diyetetik alanında mezuniyet sonrası araştırma ve eğitimleri için uygun programlar geliştirmek ve desteklemek.
- Yapılan araştırmaları takip etmeleri ve araştırma yapabilmeleri için laboratuvar becerisi ve bilgisi kazandırmak.
- Sağlığın geliştirilmesi, hastalıkların önlenmesi ve tedavilerinde, yiyecek-içecek sektöründe, mesleki bilgi ve becerilerini uygulayabilen diyetisyenler yetiştirebilmek.
- Besinler, beslenme, diyetetik, yönetim ve diğer alanlarda temel bilgi, bilimsel duruş ve mesleki yeteneklere, yeterli donanıma sahip öğrenciler yetiştirmek.
- Bölüm öğrencilerine besinler, beslenme araştırmaları, hastane, beslenme ve diyet servisleri, ticari yiyecek-içecek servisleri, halk sağlığı ve toplumun yeterli ve dengeli beslenmesi konularında eğitmek ve sorumluluk kazandırmak.
- Öğrencileri toplumun beslenme sorunlarının saptanması ve çözüm önerileri geliştirebilmeleri konusunda bilinçlendirmek.
- Öğrencilerin beslenme ve sağlık ilişkisi anlayışını geliştirmek.

BDB-ÇEP 2016 Beslenme ve Diyetetik Bölümü'nün misyonuna uygun olarak, çekirdek eğitim programının beş ana alanı "Temel Bilgi ve Beceriler", "Beslenme Bilimleri", "Diyetetik", "Toplum



Beslenmesi" ve "Toplu Beslenme Sistemleri"dir. Bu beş temel alanda yer alan derslerin "Sosyal, Davranışsal ve Yönetimsel Beslenme Bilimleri" ve "Diyetetik Uygulamaları" ile ilgili konularla bir denge içinde olması gerekmektedir. Temel Bilgi ve Beceriler; genel kimya, organik kimya, matematik, tıbbi biyoloji ve genetik, genel mikrobiyoloji, anatomi, fizyoloji, psikoloji, genel iktisat ve biyoistatistik alanlarını kapsar. Bu alanlarda verilen eğitim diyetisyenlik mesleği eğitim programının hedef ve amaçlarına uygun olmalıdır. Beslenme Bilimleri alanı; tüm besinlerin bileşimleri, özellikleri, işlevleri, metabolizma üzerine etkileri, besinlerde fiziksel ve kimyasal etkilerle oluşan değişimleri, bu değişimlerin insan sağlığı üzerindeki etkileri, besin kontrolü ve mevzuatı, besin sağlığı ve güvenliği, besin ögesi-besin ögesi etkileşimi, beslenme ve genetik ilişki, beslenme eğitimi gibi konu başlıklarına yönelik bilgi kazandırmalıdır. Bu alan toplumda değişik yaş, cinsiyet ve fiziksel uğraşı yapan grupların enerji ve besin ögesi gereksinimlerinin bilinmesine, sağlıklı beslenmeye ve özel amaçlara yönelik besinler geliştirmeyi ve bunların doğru kullanımına yönelik hedefler için temel oluşturmalıdır. Beslenme Bilimleri temel alanı; beslenme ilkeleri, beslenme biyokimyası, besin kimyası ve analizleri, besin kontrolü ve mevzuatı, besin mikrobiyolojisi, beslenme eğitimi ve danışmanlığı, egzersiz ve beslenme, besin-ilaç etkileşimi gibi alanları kapsamalıdır. Beslenme ve Diyetetik alanı derinlik, kapsam, yerindelik, kalite, ardışıklık ve pekiştirme bakımından diyetisyenlik eğitim programının entelektüel ve klinik hedefleri için temel oluşturmalıdır. Bu alan, sağlığın korunmasında ve hastalıkların tedavisinde gerekli olan beslenme tedavisinin yapılabilmesi ve bu tedavinin hastaya kazandırılmasına yönelik gerekli bilgileri kazandırmalıdır. Bu amaca yönelik olarak Diyetetik alanı her yaş grubuna yönelik hastalıklar hakkında genel bilgiyi, hastalıklar sırasında oluşan metabolik ve biyokimyasal değişiklikleri, hastalıkların laboratuvar ve klinik bulgularını, gerekli beslenme tedavisini, beslenme tedavisine yönelik eğitim prensiplerini ve davranış değişikliği tedavisini içermelidir. Diyetetik; yetişkin hastalıklarında beslenme ve diyetetik uygulamaları ile çocuk hastalıklarında beslenme ve diyetetik uygulamaları gibi alanları içermelidir. Toplum Beslenmesi alanı beslenme ekolojisi, beslenme antropometrisi, beslenme antropolojisi, beslenme epidemiyolojisi, afet ve acil durumlarda beslenme, toplumun beslenme plan ve politikaları gibi konularda gerekli bilgileri kazandırmalıdır. Bu nedenle demografik yapı ve sağlık, toplumda beslenme durumunun saptanmasını, toplumda beslenme sorunları ve epidemiyolojisini içermelidir. Toplu Beslenme



Sistemleri alanı, öğrencinin toplu beslenme yapılan kurum ve kuruluşlarda toplu beslenme hizmetlerinin yönetimi ve denetimi hakkında bilgi ve beceri sahibi olabileceği, toplu beslenme hizmetlerinin tüm aşamalarında personel, fiziksel alan, araç-gereç besin hijyeni/sanitasyonu standartlarına yönelik bir müfredatta oluşmalıdır. Bunun için toplu beslenme sistemleri ve besin mikrobiyolojisi gibi konuları temel almalıdır.

Bu alanda yürütülen eğitim müfredatlarına ek olarak toplumdaki farklı gruplara ve beslenme sorunlarına yönelik olarak bireylere beslenme eğitimi verebileceği, her yaş grubundaki birey ve sağlık personeli ile iletişim kurabileceği birinci basamak sağlık ve sosyal hizmetler kuruluşlarında staj uygulaması yapmalıdır. Bu staj kapsamında öğrenci toplumun beslenme durumu ve beslenme alışkanlıklarının saptanması yöntemlerinin uygulanmasında ve değerlendirilmesinde bilgi ve beceri sahibi olmalı, toplumun beslenme sorunlarını öğrenmeli ve sorunlara yönelik çözüm önerileri getirebilmelidir. Ayrıca araştırma planlama, veri toplama ve değerlendirme aşamalarında uygulama becerisi kazanmalı, literatür bilgileri ile kendi verilerini karşılaştırarak yorumlama ve araştırma raporu hazırlama becerisi kazanmalıdır.

Beslenme ve Diyetetik eğitiminin son yılında çocuk ve yetişkin hastalıkları beslenme tedavisi konusunda bilgi ve beceri kazanabileceği, hastalıklarının beslenme tedavisi konusunda uygulamaları gözleyebileceği, poliklinikte ve klinikte hasta izleminde uygulanacak yöntemleri öğrenebileceği, çocuk ve yetişkin hastalıklarının beslenme tedavisi konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisi kazanabileceği bir hastanede bir diyetisyenin denetiminde staj yapmalıdır. Ayrıca diyetisyenin yönetici rolünü öğreneceği toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda da bir diyetisyenin denetiminde toplu beslenme sistemleri stajı yapmalıdır. Stajlar, akademik programın tamamlanmasından önce, öğrencilerin eğitimlerinde hedeflenen tüm çıktıları ve mesleki yeterlilikleri kazanmalarını sağlamalıdır. Her öğrenci diyetisyenlik meslek eğitim programının son yılında, meslek alanında yetkinleşmek ve belli bir konuda bilgi birikimi oluşturmak amacıyla bir akademik danışman denetiminde seminer ve mezuniyet projesi yapmalıdır.





## BESLENME VE DİYETETİK EĞİTİMİNDE TEMEL VE SOSYAL BİLİMLERİN YERİ

Beslenme ve Diyetetik uygulamalarının ana bileşenlerini insan, besin ve davranış oluşturduğundan Beslenme ve Diyetetik eğitim içeriklerinde temel bilimler ile sosyal bilimler yer almaktadır.

Bilimsel düşünme sürecinde tüme varım ve tümünden gelim yöntemleriyle analitik düşünerek neden-sonuç ilişkisini kurabilme ve problem çözebilme becerisinin kazanılması için yeterli bilgi donanımına sahip olunması gerekmektedir.

İleriki yıllarda verilen mesleki derslerin verimliliğinin yükseltilmesi ve mesleki uygulamalarda yeterliliğin sağlanması ve çok yönlü analitik yeteneğin kazandırılması için genel kimya, organik kimya, fizik, matematik gibi temel fen bilimleri ile tıbbi biyoloji, moleküler biyoloji, hücre biyolojisi, biyokimya, immünoloji, mikrobiyoloji, anatomi, fizyoloji ve fizyopatoloji gibi temel tıp bilimleri beslenme ve diyetetik eğitiminin ilk yıllarında verilen zorunlu derslerdir.

Sosyal bilimler ise hem eğitim sırasında hem de mezuniyet sonrasında diyetisyenlerin sağlık hizmetini bir bütün olarak değerlendirebilmelerini sağlamaktadır. Öğrencilerin gerektiğinde, doğru zamanda doğru karar verebilen ve yönlendirmeler yapabilen, etkin iletişim kurabilen diyetisyenler olarak yetiştirilmesinde sosyal bilimler de büyük öneme sahiptir. Bunun için mezunların sağlık hizmetini bir bütün olarak değerlendirebilmelerini sağlayacak başta iletişim becerileri ve etik olmak üzere, psikoloji, sosyoloji, antropoloji gibi temel sosyal alanların yanında epidemiyoloji ve biyoistatistik gibi akademik düşünme ve gelişme açısından da mesleki eğitim süresince yeterli bilgi ve davranış donanımı kazandırılmalıdır.



## EĞİTİM YÖNTEM VE MODELİ

Toplumsal kalkınma hızını artırmak ve üst düzeyde tutabilmek için temel unsur insan gücüdür. Yaşam boyu tüm bireylerin sağlığının korunması, geliştirilmesi, yaşam kalitesinin artırılması ve sağlıklı yaşam biçimlerinin benimsenmesi büyük önem taşımaktadır. Yirminci yüzyıl başlarında önem kazanan ve besinlerin üretiminden tüketimine kadar, insanla besin ve sağlık/hastalık arasındaki her türlü etkileşimi inceleyen beslenme ve diyetetik alanının yeri açık bir şekilde anlaşılmiş bulunmaktadır. Bu bağlamda BDB-ÇEP-2016'nın Beslenme ve Diyetetik alanında eğitim veren fakültelerde uygulanan eğitim programının, ulusal ve uluslararası düzeyde yeterli kapsam ve içerikte, farklı eğitim modellerinin kullanılabileceği şekilde düzenlenmesi hedeflenmiştir.

Ulusal BDB\_ÇEP-2016'da belirlenen mesleki ve program yeterlilikleri doğrultusunda Beslenme ve Diyetetik eğitimi bilgi ve bilginin kullanımı ile tutum ve beceri kazandırmak amacıyla teorik ve uygulamalı olarak yapılmalıdır. Buna bağlı olarak bilgiyi tanıma ve kavrama düzeyinde;

- a) Sunum/Anlatım
- b) Bağımsız öğrenme (okuma, araştırma, tartışma)
- c) Küçük grup çalışmaları/probleme dayalı öğrenme
- d) Laboratuvar çalışmaları (ya da uygulamaları) öğretim yöntemleri kullanılmalıdır.

Bilginin kullanımı düzeyinde;

- a) Küçük grup çalışmaları/olgu çözümlenmeleri/vaka sunumları
- b) Ödev/görev/probleme dayalı öğrenme
- c) Laboratuvar uygulaması
- d) Klinik ve sahada öğrenme
- e) Materyal geliştirme, öğrenme kuramları ve öğretim yöntemleri kullanılmalıdır.

Bilgi veya becerinin doğrudan mesleki kullanımında etkili olduğu tutum düzeyinde;

- a. Sunum/anlatım/soru-cevap/vaka çalışması
- b. Küçük grup çalışmaları/tartışma/beyin fırtınası/problem çözme



- c. Oyunlaştırma/küçük grup çalışmaları/tartışma
- d. Drama/rol play/hikaye anlatma/coaching (yetiştiricilik)
- e. Refleksiyon oturumları/etkileşim grupları yöntemleri kullanılmalıdır.

Beceri düzeyinde ise doğrudan rol modellerin gözlenmesi ve uygulamaların yapılması ile öğrencinin deneyim kazanmasını içerir. Bu düzeyde;

- a. Sunum/Anlatım
- b. Demonstrasyon yaparak öğrenme
- c. Klinik/saha yetiştiricilik- klinik/saha uygulama
- d. Sosyal öğrenmeye dayalı öğretim yöntemleri, öğretim kuram ve modelleri kullanılmalıdır.

## STAJ KAPSAMI, İŞLEYİŞİ VE HEDEFLERİ

### Beslenme ve Diyetetikte Stajın Tanımı

Staj, beslenme ve diyetetik programında kazanılan teorik ve pratik bilgilerin, becerilerin ve yeterliliklerin gerçek meslek yaşamı veya gerçeğe çok yakın durumlarda uygulanarak mesleği yetkinliğin arttırıldığı bir eğitim-öğretim sürecidir. Beslenme ve Diyetetik Bölümlerinde 5 farklı staj programı yer almalıdır; (1) Klinik Beslenme Erişkin Stajı, (2) Klinik Beslenme Çocuk Stajı, (3) Toplu Beslenme Sistemleri Stajı, (4) Toplum Sağlığında Beslenme Stajı ve (5) Dış Kurum Stajı

### Dayanak

Beslenme ve Diyetetik Bölümlerinde staj, Avrupa Diyetetik Dernekleri Federasyonu (EFAD)'nın belirlediği standartlar esas alınarak düzenlenir. Bu dayanak noktalarına göre Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğrencilerinin kamuya açık bir merkezde veya bir diyetisyenin denetiminde "asgari 840 saat" olan zorunlu stajını tamamlaması gerekmektedir.



Staj yerleri kabul edilen tüm öğrencilerin, bölümlerin "Staj Komisyonu" tarafından hazırlanmış "Staj Formunu" doldurmaları gereklidir. Öğrencilerin, Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortasının 5510 sayılı kanuna göre Sosyal Güvenlik Kurumuna giriş işlemleri, internet aracılığıyla Beslenme ve Diyetetik Bölüm Başkanlığı tarafından yapılmalıdır. Öğrenciler bu kapsamda sigortalı sayılır ve bunlardan bakmakla yükümlü olunan kişi durumunda olmayanlar hakkında ayrıca genel sağlık sigortası hükümleri uygulanır.

### **Stajlar ile İlgili Genel Standartlar**

Her bir stajın öğrenim çıktıları oluşturulmalıdır ve bu çıktıların Beslenme ve Diyetetik eğitim programının genel amaç ve öğrenim hedeflerine katkısı gösterilmelidir. Öğrenim çıktıları uygun bir şekilde değerlendirilmelidir. Stajdan beklentiler öğrencilere, stajdan sorumlu diyetisyenlere ve akademik danışmanlara açık ve net olarak ifade edilmelidir.

Beslenme ve Diyetetik Bölümleri staj yapılan kurumların yeterliliği ve kalitesini beslenme ve diyetetik eğitim programına uygunluk açısından değerlendirmelidir. Staj yapılan kurum ve Beslenme ve Diyetetik Bölümü arasında görev ve sorumlulukların açıkça belirtildiği bir anlaşma yapılmalıdır. Belirlenen zaman aralığında staj yapan öğrencinin sigortası yapılmış olmalıdır. Öğrencilerin staj yerlerindeki yetki, sorumluluk ve görevleri yazılı ve sözel olarak açıkça belirtilmiş olmalıdır.

Staj yapılan kurum ve staj yapan öğrenciler için gerekli destek ve rehberlik materyalleri Beslenme ve Diyetetik Bölümleri tarafından oluşturulmalı ve sağlanmalıdır. Beslenme ve Diyetetik Bölümleri, stajın izlenmesi, değerlendirilmesi ve raporlanması için gerekli prosedürleri geliştirmelidir. Sorumlu danışmanlar ve diyetisyenler için gerekli rehberlik desteği Beslenme ve Diyetetik Bölümü tarafından sağlanmalıdır. Staj uygulaması sırasında oluşabilecek sorun ve güçlükler değerlendirilmeli ve bunlara karşı staj yapılan kurum ve Beslenme ve Diyetetik Bölümleri tarafından prosedür geliştirilmelidir.



Öğrencinin staj kazanımları akademik danışmanı tarafından, staja uygun değerlendirme yöntemleri kullanılarak (yazılı sınav, sözlü sınav, vaka sunumu, rapor hazırlama vb.) ve staj gözetiminden sorumlu diyetisyenlerin görüşleri alınarak değerlendirilmelidir.

### **Staj Yapılan Kurumda Sorumlu Eğiticinin Sahip Olması Beklenen Özellikleri**

Staj, Sağlık Bakanlığı tarafından diploması onaylanmış ve Türkiye Diyetisyenler Derneği'ne üye olan en az bir diyetisyen gözetiminde yapılmalıdır.

Toplam staj süresinin bir kısmı Beslenme ve Diyetetik Bölümünün uygun gördüğü endüstri veya ulusal/uluslararası idari kurumlarda yapılabilir ve bu kurumlarda sorumlu eğitmen beslenme ve diyetetik alanı dışında bir profesyonel olabilir. Bu durumda staj akademik danışman kontrolünde öğrenim çıktılarına karşılayacak şekilde yürütülmelidir.

Sorumlu diyetisyen, öğrencinin staj yaptığı alanda en az bir yıl mesleki deneyime sahibi olmalıdır. Sorumlu diyetisyen, staja dair yetki, sorumluluk ve görevlerinin bilincinde olmalıdır. Sorumlu diyetisyen stajın öğrenim çıktılarına ve değerlendirme sistemine uygun mesleki ortamı oluşturarak, öğrencinin öğrenme sürecini geliştirmeli, öğrenciyi izlemeli ve geribildirimde bulunmalıdır. Sorumlu diyetisyen bilgi ve deneyimini öğrenci ile paylaşmaya istekli olmalıdır. Sorumlu diyetisyen staj yapılan kurumdaki süreç ve prosedür hakkında öğrenciyi bilgilendirmelidir. Sorumlu diyetisyen öğrencinin kurum ve/veya çalışma ekibine entegrasyonunu sağlamalıdır. Sorumlu diyetisyen, kendi alanında yaşam boyu öğrenme prensibine sahip olmalı ve bunu katıldığı eğitim programlarından aldığı sertifikalar ile belgelendirmelidir.

### **Klinik Beslenme Erişkin Stajı**

Bu staj klinik diyetisyenlik uygulamalarını öğretir ve bu konuda bilgi ve beceri kazandırır. Klinik



Beslenme Erişkin Stajı haftada en az 24 saat pratik olmak üzere 7 hafta süre ile asgari 200 yataklı Devlet Hastaneleri, Eğitim ve Araştırma Hastaneleri, Özel Hastaneler, Meslek Hastalıkları Hastaneleri ve Üniversite Hastaneleri'nin erişkin hasta bakılan birimlerinde yapılmalıdır. Sadece ayakta teşhis ve tedavi yapılan özel tedavi kuruluşlarında bu staj yaptırılmaz.

Bu stajın gerçekleştirileceği hastanelerin bünyesinde erişkin hastalarda tıbbi beslenme tedavisi uygulamalarının en az bir diyetisyen tarafından yapılıyor olması gereklidir. Staj, Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğretim üye ve görevlilerinin kontrol ve denetimi altında sürdürülmelidir. Stajın kontrolünden sorumlu öğretim üyesi stajın yürütüldüğü merkezi düzenli ve planlı şekilde (haftada en az 1 kez olacak şekilde) ziyaret etmelidir.

#### **Klinik Beslenme Çocuk Stajı**

Bu staj pediatri diyetisyenliği uygulamalarını öğretir ve bu konuda bilgi ve beceri kazandırır. Klinik Beslenme Çocuk Stajı haftada en az 24 saat pratik olmak üzere 7 hafta süre ile asgari 200 yataklı Devlet Hastaneleri, Eğitim ve Araştırma Hastaneleri, Özel Hastaneler ve Üniversite Hastaneleri'nin Çocuk Klinikleri veya Kadın Doğum ve Çocuk Hastalıkları Hastaneleri'nde yaptırılmalıdır. Sadece ayakta teşhis ve tedavi yapılan özel tedavi kuruluşlarında bu staj yaptırılmaz.

Bu stajın gerçekleştirileceği hastanelerin bünyesinde çocuk hastalıklarında tıbbi beslenme tedavisi uygulamalarının en az bir diyetisyen tarafından yapılıyor olması gereklidir. Staj, Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğretim üye ve görevlilerinin kontrol ve denetimi altında sürdürülür. Stajın kontrolünden sorumlu öğretim üyesi stajın yürütüldüğü merkezi düzenli ve planlı şekilde (haftada en az 1 kez olacak şekilde) ziyaret eder.

#### **Toplu Beslenme Sistemleri Stajı**

Bu staj, öğrencilerin toplu beslenme sistemlerinde bilimsel esaslara uygun yöntemleri öğrenmelerini ve besinlerin satın alınmasından artıkların kaldırılmasına dek tüm süreçlerde bilgi



ve beceri sahibi olmalarına olanak sağlar.

Toplu Beslenme Sistemleri Stajı haftada en az 24 saat pratik olmak üzere 7 hafta süre ile toplu beslenme hizmeti veren kurum ve kuruluşlarda (sağlıkla ilgili kuruluşlar, eğitimle ilgili kuruluşlar, sanayi kuruluşları, özel ve kamuya ait kuruluşlar, ticari işletmeler, otel, restoran vb.) yürütülür.

Bu stajın gerçekleştirileceği kurumların bünyesinde toplu beslenme sistemleri alanında çalışan Beslenme ve Diyetetik Lisans mezunu en az bir diyetisyen bulunması gerekmektedir. Staj, Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğretim üye ve görevlilerinin kontrol ve denetimi altında sürdürülür. Stajın kontrolünden sorumlu öğretim üyesi stajın yürütüldüğü merkezi düzenli ve planlı şekilde (haftada en az 1 kez olacak şekilde) ziyaret eder.

#### **Toplum Sağlığında Beslenme Stajı**

Bu staj, öğrencilerin toplum sağlığı/halk sağlığı diyetisyenliğini (görevleri, sorumlukları, çalışma alanları ve çalışma teknikleri vb.) uygulama yaparak öğrenmelerini sağlar ve gerekli bilgi ve becerileri kazandırır.

Toplum Sağlığında Beslenme Stajı, haftada en az 24 saat pratik olmak üzere 7 hafta süre ile (toplum sağlığı merkezleri, aile sağlığı merkezleri vb. merkezlerde) yürütülür.

Staj şu uygulamaları kapsamalıdır:

- Beslenme durumunun ve beslenme alışkanlıklarının saptanması
- Beslenme eğitiminin verilmesi
- Özel gruplar için beslenme eğitim programları/materyallerinin geliştirilmesi

Staj, Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğretim üye ve görevlilerinin kontrol ve denetimi altında sürdürülür. Stajın kontrolünden sorumlu öğretim üyesi stajın yürütüldüğü merkezi düzenli ve planlı şekilde (haftada en az 1 kez olacak şekilde) ziyaret eder.



### Üniversite Dışı Hastane ve Kurum Stajı

Bu staj kurum ve hastane diyetisyenleri ile akademik personel danışmanlığında öğrencilerin kurum ve hastane diyetisyenliğine pratik olarak hazırlanmasını sağlar.

Üniversite Dışı Hastane ve Kurum Stajı haftada en az 24 saat pratik olmak üzere 7 hafta süre ile Beslenme ve Diyetetik Bölümünün uygun gördüğü ve diyetisyen bulunan sağlık kuruluşları, hastane ve diğer kurumlarda yürütülür.

Bu stajın gerçekleştirileceği kurumların bünyesinde Beslenme ve Diyetetik Lisans mezunu en az bir diyetisyen bulunması gerekmektedir. Staj, Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğretim üye ve görevlilerinin kontrol ve denetimi altında sürdürülür.





## KARİYER PLANLAMA VE DEĞİŞİM PROGRAMLARI

Diyetisyenlik mesleği doğum öncesinden başlayarak, yaşamın sonuna değin süregelen her dönemde sağlığın korunması, geliştirilmesi ve hastalıkların tedavisinde gerekli olan multidisipliner ve uluslararası bir meslektir. Mezunların hastaneler, halk sağlığı kuruluşları, besin sanayi gibi farklı alanlarda ve farklı disiplinlerden gelen bir ekiple çalışmaları önemli bir gerekliliktir. Bu amaçla, mezunlar hem kariyer planlama faaliyetleriyle hem de uluslararası değişim programlarıyla bu çok yönlü mesleğe hazırlanmalıdır. Öğrencilerin mesleki ve bilimsel gelişmelerden haberdar olmaları ve kariyer planlaması yapabilmeleri amacıyla belirli dönemlerde sempozyum, seminer, panel, kariyer günü gibi etkinlikler düzenlenmelidir. Bölüm öğrencileri mesleki duruşa hazırlamak için alanda etik ilkeler doğrultusunda hizmet sunan, diyetisyenin rolüne iyi örnek teşkil edebilecek meslek profesyonelleri davet edilmelidir. Ayrıca öğrenciler, öğrenci temsilcilikleri aracılığıyla benzeri organizasyonları yapmaları yönünde teşvik edilmelidir. Bunun yanı sıra öğrencilerin besin üretim aşamasında yeni teknolojileri kullanan farklı endüstrileri ziyaret etmeleri sağlanmalı, ulusal ve uluslararası kongre ve diğer mesleki organizasyonlara katılmaları yönünde öğrenciler desteklenmelidir.

Öğrencilerin uluslararası ve ulusal hareketliliğine imkân veren değişim programlarından yararlanmaları özendirilmeli ve gerekli kolaylıklar sağlanmalıdır. Bu programların başlıcaları aşağıda belirtilmiştir:

ERASMUS programında, başvuru koşullarını yerine getiren öğrenciler, yapılan ikili anlaşmalar ve kabul edilen ders eşdeğerlikleri doğrultusunda bir veya iki yarıyıl süresince program ülkelerinde eğitim ve öğretim faaliyetlerine veya staja devam edebilir.

FARABİ programı ile öğrenciler, yapılan ikili anlaşmalar ve kabul edilen ders eşdeğerlikleri doğrultusunda bir veya iki yarıyıl süresince kendi kurumlarının dışında bir yükseköğretim kurumunda eğitim ve öğretim faaliyetlerine devam edebilir.



MEVLANA değişim programı ile öğrenciler, yapılan ikili anlaşmalar ve kabul edilen ders eşdeğerlikleri doğrultusunda bir veya iki yarıyıl süresince hiçbir coğrafi bölge ayrımı olmaksızın dünyadaki yükseköğretim kurumlarında eğitim ve öğretim faaliyetlerine devam edebilir.



## ÖLÇME ARAÇLARI VE DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

Ölçme ve değerlendirme; öğrenme ve öğretmenin etkililiğini belirlemek amacı yanında öğrenme ve öğretmeyi geri bildirimlerle besleyen ve geliştiren, eğitimle ilgili verilerin toplanmasını ve yorumlanmasını içeren çok adımlı, sistematik bir süreç olarak tanımlanmaktadır. Bu bağlamda ölçme ve değerlendirmenin temel amacı öğrencilerin eğitim programının tüm hedeflerini içerecek şekilde, bilgi ve beceriler ile tutuma yönelik kendilerinden beklenen yeterlik düzeylerini kazanıp kazanmadıklarının değerlendirilmesidir.

### 1. Ölçme ve Değerlendirmenin Uygulanma Gerekçesine Göre Sınıflandırması:

#### a) *Formatif (Öğretme) Değerlendirme*

Öğrencinin eğitim periyodu sürecinde öğrenmesini desteklemek, eğitim sürecinde fark etmediği eksiklikleri fark etmesini sağlamak amacıyla yapılan, amacı öğretmek olan sınavlar. İzleme testleri ve ünite sonlarında yapılan sınavlar formatif değerlendirmeye örnektir.

#### b) *Summatif (Karar) Değerlendirme*

Öğrencinin eğitim periyodu boyunca programda belirlenmiş olan çıktılara ulaşip ulaşmadığını belirlemek ve bir eğitim periyodunu başarı ile bitirip diğerine geçip geçmemesine karar vermek amacıyla yapılan sınavlar. Ülkemizde ara sınavlar ve final sınavları çoğunlukla summatif amaçlı yapılmaktadır.

### 2. Ölçme ve Değerlendirmenin Sınıflandırılması

#### a) *Geleneksel ölçme-değerlendirme teknikleri*

- Yazılı yoklama (Essay)
- Çoktan seçmeli testler
- Boşluk doldurma
- Eşleştirmeli sorular
- Doğru yanlış sorular



*b) Alternatif ölçme değerlendirme teknikleri*

- Tanımlayıcı dallanmış ağaç modeli
- Yapılandırılmış grid
- Kavram haritaları
- KWL çizelgesi
- Gelişim dosyası
- Gözlem
- Öz-değerlendirme
- Akran değerlendirme

*c) Tutum Alanı Ölçme Araçları*

- Gerçek ortamda gözlem ve geribildirim
- Anket


*d) Performans Ölçme Araçları*

- Nesnel yapılandırılmış performans sınavı
- Gerçek hayat uygulama sınavları
- Ödeve dayalı değerlendirme

## **BESLENME VE DİYETETİK EĞİTİMİNDE AKREDİTASYON**

Yükseköğretimde akreditasyon yükseköğretim kurum ve programlarının sunduğu hizmetler (eğitim-öğretim, araştırma ve topluma hizmet) bakımından ulusal ve/veya uluslararası düzeylerde belirli performans standartlarına ulaşmayı ve bu sayede kamuoyunda yüksek güveni amaçlamaktadır.

Sağlık Bilimleri Fakültesi altındaki bölümlerde verilen eğitim ve öğretim programlarının niteliklerinin arttırılması, sürekli geliştirilmeleri, güvenilirlik ve tanınmalarının arttırılması ile



asgari kalite standartlarına uyumunun sağlanması amacıyla belirlenecek ulusal standartlar çerçevesinde eğitim- öğretim akreditasyonunu sağlamak üzere Sağlık Bilimleri Eğitim Programları Değerlendirme ve Akreditasyon Derneği (SABAK) oluşturulmuş ve 2015 yılında çalışmalara başlamıştır. 5 Aralık 2015 tarihinde yapılan 1. Genel Kurulda derneğin yetkili organlarının seçimi yapılmıştır. Genel Kurul sonrasında Yönetim ve Denetim Kurulu Üyeleri görevlerine başlamışlardır.

Dernek bünyesinde sözkonusu faaliyetlerin gerçekleştirilmesine katkıda bulunacak olan komiteler belirlenmiştir. Bu komiteler; Aday Belirleme Komitesi, Eğitim Komitesi, Ölçüt Belirleme ve Geliştirme Komitesi ile Değerlendirme ve İzleme Komitesidir.

## **BDBÇEP-2016’NİN TEMEL BİLEŞENLERİYE İLGİLİ TANIMLAR VE AÇIKLAMALAR**

### **Çekirdek Eğitim Programı**

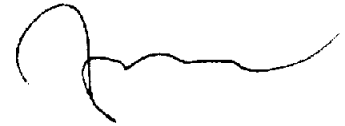
Mezuniyet öncesi “Çekirdek Eğitim Programı (BDBÇEP-2016)”, ülkemizde uygulanması gereken mezuniyet öncesi beslenme ve diyetetik eğitiminin, ulusal ölçekte çerçevesini çizen ve temel dayanaklarını sıralayan ana programdır. BDBÇEP-2016’nın 3 ana bileşeni, dolayısıyla ülkemizde mezuniyet öncesi beslenme ve diyetetik eğitiminin 3 temel dayanağı şunlardır:

1. Beslenme ve Diyetetik Program Yeterlilikleri
2. Beslenme ve Diyetetik Programı Öğrenme Çıktıları
3. Beslenme ve Diyetetik Programı Beceriler Listesi

### **Fakültelerin Genişletilmiş Eğitim Programı**

Ülkemizde her bir Beslenme ve Diyetetik Bölümü’nün, kendi program misyonuna uygun olarak BDBÇEP-2016’ya ek olarak listelediği program yeterliliklerini ve yetkinliklerini içermektedir.

### **Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi**



Beslenme ve Diyetetik Bölümünden mezun olan diyetisyenin sahip olması gereken yeterliliklerin ulusal düzeyde belirlendiği; Beslenme ve Diyetetik Bölümlerinin mezuniyet öncesi eğitim yeterliliklerini tanımlarken esas olarak detaylı bir şekilde belirledikleri çerçeve yeterliliklerdir.

### 1. Program Yeterlilikleri

Programdan mezun olan diyetisyenin nitelikli bir beslenme ve diyetetik hizmeti sunabilmesi, karşılaştığı beslenme sorunları ile ilgili durumları etkin bir şekilde anlayabilmesi, değerlendirebilmesi ve yönetebilmesi, beslenme ve sağlık alanında üstlendiği görevleri nitelikli bir şekilde yapabilmesi için gereken bilgi, beceri, tutum ve/veya değerler bütünüdür. Mezuniyet öncesi beslenme ve diyetetik eğitiminin, öğrenme çıktılarının yeterlilikler şeklinde belirtilmesidir.

### 2. Öğrenme Çıktıları

Beslenme ve diyetetik öğrenim sürecinin tamamlanmasının ardından, başarılı olmuş bir öğrencinin; ne bileceğini, ne anlayabileceğini, ne yapabileceğini ifade eden yetkinliklerdir.

### 3. Beceriler Listesi

Beslenme ve diyetetik becerileri, meslek ile ilgili sahip olunması gereken beceriler/yapması gereken görevler olarak tanımlanır. Beslenme ve Diyetetik Bölümü'nden mezun olan bir diyetisyenin, temel beslenme ve diyetetik uygulamaları sırasında sergilemesi gereken performansın asgari düzeyi aşağıdaki tabloda verilmiştir. Asgari düzey her bir uygulama için ayrı ayrı belirlenir. Beslenme ve Diyetetik Bölümleri uyguladıkları eğitim süresi içinde, her bir öğrencinin söz konusu beslenme ve diyetetik uygulamasını belirlenen asgari düzeyde yapabilir duruma gelmesini sağlar.



Beslenme ve Diyetetik Becerileri 4 temel alanda incelenmiştir:

1. Beslenme ve Diyetetikte Temel Beslenme Uygulamaları

2. Beslenme ve Diyetetikte Klinik Uygulamalar
3. Beslenme ve Diyetetikte Toplum Beslenmesi Uygulamaları
4. Beslenme ve Diyetetikte Toplu Beslenme Sistemleri Uygulamaları

Bu beceriler için farklı düzey kodları kullanılmıştır:

1. Durumu tanımlar, uygulamanın nasıl yapıldığını bilir ve yönlendirme yapar.
2. Kaynaklar/kılavuzlar/yönergeler ile tek başına veya yardım alarak uygulamayı yapar.
3. Karmaşık olmayan ve sık görülen durumlarda uygulamaları yardım almadan yapar.
4. Karmaşık durumlarda uygulamayı yardım almadan yapar.



## BDB-ÇEP-2016'NİN ÜÇ TEMEL BİLEŞENİ

### 1. Beslenme ve Diyetetik Program Yeterlilikleri

Ulusal Beslenme ve Diyetetik Çekirdek Eğitim Programı kapsamında belirlenen yeterlilikler, sekiz alanda toplanmıştır. Bu alanlarda beklenen yeterlilikler Avrupa Diyetetik Dernekleri Federasyonu (EFAD) tarafından uluslararası düzeyde tanımlanmış yeterlilikler ile uyumludur.

1. Birinci grup yeterlilik alanı diyetisyenlik mesleğinin gerçekleştirilmesi sırasında gereken uygulamalarla ilgili genel yeterlilikleri kapsamaktadır:
  - a. Beslenmeyle ilintili genel sağlık sorunlarını belirleyebilme ve değerlendirebilme
  - b. Temel beslenme ve diyetetik bilgilerini uygulamaya geçirebilme, eleştirel değerlendirebilme, problem çözme ve karar almada yetkin olabilme
  - c. Bilgi edinme ve bilgi verme sürecinde güncel teknolojileri kullanabilme
  - d. Bilgi kullanımında yasal ve etik ilkeleri uygulayabilme
  - e. Araştırma planlama, araştırma bilgilerini değerlendirme ve uygulama gibi temel araştırma yeteneklerine sahip olabilme
  - f. Beslenme ve diyetetik alanında yeni gelişmeleri takip edebilecek kadar yabancı dil bilgisine sahip olabilme
  - g. Bireyler arası yazılı ve sözlü etkin iletişim kurabilme, disiplinler arası ekip çalışması yapabilme
  - h. Farklı kültürleri tanıyarak bireysel çeşitlilik ve kültürel farklılıkları özümseyebilme
  - i. Yaşam boyu öğrenme çabasında olabilme
  - j. Temel değer ve sosyal hakların evrenselliğini gözetebilme
2. İkinci grup yeterlilik alanı beslenme ve diyetetik bilgisi ile ilgili yeterlilikleri kapsamaktadır:
  - a. Özellikle insan, çevre ve besin arasındaki ilişkiyi inceleyen, beslenme ve diyetetik uygulama biliminin temelini oluşturan tüm disiplinler ile ilgili bilgiyi özümseyerek değerlendirebilme ve uygulamaya geçirebilme





- b. Beslenme ve diyetetik uygulamalarını, bu alandaki bilgi birikimini kullanarak açıklayabilme; mantığa ve kanıta dayalı veri sunabilme
- c. Beslenme ve diyetetik uygulama alanlarındaki bilgi birikimini kullanarak eğitim materyalleri geliştirebilme

3. Üçüncü grup yeterlilik alanı beslenme ve diyetetik uygulamaları ile ilgili yeterlilikleri kapsamaktadır:

- a. Danışanların sağlık, sosyal ve çevre durumları ile ilişkili beslenme sorunlarına cevap verebilme (Danışanlar; birey, grup, kurum veya popülasyon olabilir).
- b. Danışanların sorununa yönelik, çeşitli beslenme ve diyet önerileri sunabilmek için gereksinimlerinin tespitine yönelik tarama testleri ve saptama yöntemleri ile tanımlanması, hedeflerin belirlenmesi, bireysel tedavi protokolü yapılması, gerekiyorsa müdahale programı oluşturulması ve sonuçların değerlendirilmesi gibi uygulamaları gerçekleştirebilme
- c. Danışanların beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularını beslenme açısından yorumlayabilme ve danışana özgü beslenme tedavileri geliştirebilme
- d. Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikaları geliştirebilme
- e. Üretim-tüketim zincirinde birey ve toplumun besin kalitesine etki eden etmenleri değerlendirebilme, toplu beslenme yapılan kurumlarda besin üretiminin tüm aşamalarında besin güvenliği ve güvencesine yönelik standartları ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme
- f. Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapabilme, yorumlayabilme ve yasal düzenlemelere göre değerlendirebilme



4. Dördüncü grup yeterlilik alanı diyetisyen-danışan iletişimi ile ilgili yeterlilikleri kapsamaktadır (Danışanlar; birey, grup, kurum veya toplum olabilir):
- Beslenme ve diyetetik uygulamalarının temeli olan diyetisyen-danışan iletişimini oluşturabilme ve sürdürülebilirlik
  - Danışanlara beslenme, diyetetik ve yaşam tarzı ile ilgili konsültasyon/danışmanlık sunabilme ve önerilerde bulunabilme
  - Diyetisyen-danışan iletişiminde oluşabilecek etik sorunları tanımlayabilme ve çözümleyebilme
5. Beşinci grup yeterlilik alanı mesleki otonomi ve sorumluluk ile ilgili yeterlilikleri kapsamaktadır:
- Mesleki uygulamalarda ulusal ve uluslararası plan ve politikalar kapsamında beslenme ve diyetetik uygulamasının etik kurallarına uygun hareket edebilme
  - Beslenme ve diyetetik uygulamaları kapsamında etkili ve verimli bir şekilde plan yapabilme, uygulayabilme ve kayıt tutabilme
  - Sahip olunan bilgi ve yetenekler kapsamında uygulama yapma ve gerektiğinde danışanı ihtiyaca uygun bir profesyonele yönlendirebilme
  - Yaşam boyu öğrenim gerekliliği doğrultusunda mezuniyet sonrası eğitimini yürütebilme
  - Mesleki uygulamalarda ve alınan kararlarda kişisel sorumluluk üstlenebilme
  - Diyetisyenlik mesleğini etkileyen plan, politika, yasa, yönetmelik ve mevzuatları izleyebilme
6. Altıncı grup yeterlilik alanı eğitim becerileri ile ilgili yeterlilikleri kapsamaktadır:
- Akademik çalışmalar veya uygulama temelli yöntemler ile eğitim öğretim verebilme
7. Yedinci grup yeterlilik alanı beslenme ve diyetetik uygulamalarında ve bilimde araştırma ve geliştirme ile ilgili yeterlilikleri kapsamaktadır:

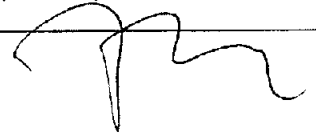


- a. Beslenme, diyetetik ve sosyal alanlarda araştırma bulgularını değerlendirebilme, bilim ve eğitim araştırmalarını uygulamaya geçirebilme
  - b. Beslenme ve diyetetik alanı ile ilgili sorunları saptayıp araştırabilme
  - c. Beslenme ve diyetetik uygulamaları ile ilgili geniş kapsamlı kaynakları ve veri tabanlarını sürekli ve etkin şekilde tarayarak bilgiye ulaşabilme
8. Sekizinci grup yeterlilik alanı beslenme ve diyetetik uygulamalarının desteklenmesi ile ilgili yeterlilikleri kapsamaktadır:
- a. Danışanların sağlıklı yaşamaları için besin ve beslenme ile ilgili bilgiye ulaşmalarını sağlayacak programlar ve etkinlikler düzenleyebilme
  - b. Danışanın gereksinimine göre öncelikleri belirleyebilme ve beslenme ve diyetetik uygulamalarını planlayabilme
  - c. Beslenme ve diyetetik öğrencilerine ve stajyerlerine, uygulama ve stajlarında mesleki danışmanlık yapabilme
  - d. Danışanların güvenli, sağlıklı ve ulaşılabilir yiyecekleri seçmesini destekleyecek stratejiler geliştirebilme



## 2. Beslenme ve Diyetetik Programı Öğrenme Çıktıları

DERSLER	İÇERİK	HEDEFLER / ÖĞRENME KAZANIMLARI
<b>BESLENME</b>		
BESLENME İLKELERİ VE UYGULAMALARI- I	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beslenmenin önemi ve beslenmeye genel bakış</li><li>• Laboratuvarında genel çalışma ilkeleri</li><li>• Besinlerin ölçü ve miktarlarının saptanması</li><li>• Enerji metabolizması</li><li>• Bireyin enerji harcamasına ilişkin uygulamalar- Farklı hesaplama yöntemlerinin değerlendirilmesi</li><li>• Karbonhidratlar</li><li>• Proteinler</li><li>• Besinlerin protein kalitesi yönünden değerlendirilmesi- Farklı menülerin protein kalitesinin hesaplanması</li><li>• Yağlar</li><li>• Besinlerin enerji ve makro besin ögesi içerikleri ve içeriklerin karşılaştırmalı değerlendirilmesi</li><li>• Besin ve besin grupları<ul style="list-style-type: none"><li>-Yumurta</li><li>-Tahıllar</li><li>- Yağlar ve şekerler</li></ul></li><li>• Yumurta, tahıllar, şeker ve farklı yağ türleri ile ilgili laboratuvar</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Enerji ve makro besin öğelerinin (karbonhidrat, protein, yağ) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini kavrar.</li><li>• Besinleri enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içerikleri açısından karşılaştırır ve değerlendirir.</li><li>• Farklı yaş ve cinsiyete göre günlük enerji, karbonhidrat, protein ve yağ gereksinimleri ile bunların sağlanabileceği besinlerin tür ve miktarını bilir.</li><li>• Beslenme durumunun saptanmasında, bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite kayıt yöntemlerini uygular.</li><li>• Besin öğelerinin günlük tüketim miktarlarını saptar ve önerilere göre karşılaştırma yapar, genel beslenme durumu, beslenme alışkanlıklarını değerlendirir, diyet örüntüsünü yorumlar.</li><li>• Sağlıklı beslenme için besin ve besin gruplarına yönelik öneriler</li></ul>



	<p>uygulamaları-Uygulamaların enerji ve besin ögesi içeriklerinin hesaplanması</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bireysel besin tüketim durumunun saptanması uygulamaları</li><li>• Bireysel fiziksel aktivite düzeyinin değerlendirilmesine yönelik uygulamalar</li></ul>	<p>geliştirir.</p>
<p>BESLENME İLKELERİ VE UYGULAMALARI-II</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Su ve elektrolitler</li><li>• Sodyum, Potasyum, Klor, Kalsiyum, Magnezyum, Fosfor, Kükürt, Demir, Bakır, İyot, Flor, Çinko, Mangan, Krom ve diğerleri</li><li>• A, D, E, K vitaminleri, Tiamin, Riboflavin, Niasin, B6 vitamini, B12 vitamini, Folik asit, C vitamini ve diğer vitaminler</li><li>• Besinlerin su, mineral ve vitamin içerikleri ve içeriklerin karşılaştırmalı değerlendirilmesi</li><li>• Besin ve besin grupları<ul style="list-style-type: none"><li>-Süt ve süt ürünleri</li><li>-Et, tavuk ve balık</li><li>-Kurubaklagiller, yağlı tohumlar</li><li>-Sebze ve meyveler</li></ul></li><li>• Süt ve süt ürünleri, et, tavuk ve balık, kurubaklagiller, yağlı tohumlar ve sebze ve meyveler ile ilgili laboratuvar uygulamaları-Uygulamaların enerji ve</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Su ve elektrolitlerin vücut çalışmasındaki önemini öğrenir.</li><li>• Vitamin ve minerallerin insan beslenmesindeki önemini kavrar.</li><li>• Menü planlamayı etkileyen etmenleri öğrenir ve menü planlama becerisini geliştirir.</li><li>• Besin işleme-saklamanın önemini ve yöntemlerini uygular ve öğrenir.</li><li>• Vitamin ve mineral kaybını önleyecek besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerini öğrenir.</li><li>• Besinleri enerji, karbonhidrat, protein, yağ, vitamin ve mineral içerikleri açısından karşılaştırır.</li><li>• Farklı yaş ve özel durumdaki bireyler için sağlıklı beslenme önerileri geliştirir.</li></ul>

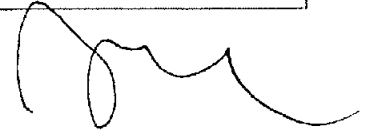




	<p>kimyasal ve fonksiyonel özellikleri ve ilgili laboratuvar uygulamaları</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Besinlerin yapılarındaki enzimlerin özellikleri, fonksiyonları ve ilgili laboratuvar uygulamaları</li><li>• Besinlerin yapılarındaki pigmentlerin kimyasal ve fonksiyonel özellikleri ve ilgili laboratuvar uygulamaları</li><li>• Besinlerin yapılarındaki tat ve koku bileşenlerinin kimyasal ve fonksiyonel özellikleri ve ilgili laboratuvar uygulamaları</li></ul>	<p>çerçevesinde yorumlayarak, yazılı ve sözlü olarak açıklar.</p>
BESİN KİMYASI VE UYGULAMALARI-II	<ul style="list-style-type: none"><li>• Besin kalitesinin değerlendirilmesi</li><li>• Süt ve süt ürünlerinin genel özellikleri, uygulanan besin işleme yöntemleri ve ilgili laboratuvar uygulamaları</li><li>• Et, tavuk, balık ve ürünlerinin genel özellikleri, uygulanan besin işleme yöntemleri ve ilgili laboratuvar uygulamaları</li><li>• Yumurtanın genel özellikleri, uygulanan besin işleme yöntemleri ve ilgili laboratuvar uygulamaları</li><li>• Tahıl ve tahıl ürünlerinin genel özellikleri, uygulanan besin işleme yöntemleri ve ilgili laboratuvar uygulamaları</li><li>• Sebze ve meyvelerin genel özellikleri,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Besin kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan objektif ve sübjektif yöntemleri bilir ve uygular.</li><li>• Süt, et, yumurta, tahıl, sebze ve meyve, yağ, şeker gibi temel besin gruplarının genel yapılarını ve özelliklerini bilir.</li><li>• Besin işleme yöntemlerinin genel ilkeleri ile yeni ve sıklıkla kullanılan teknikleri bilir.</li><li>• Farklı besin gruplarına uygulanan üretim teknolojilerini öğrenir</li><li>• Uygulanan teknolojinin besinin yapısında oluşturduğu değişiklikleri kavrar.</li></ul>



	<p>uygulanan besin işleme yöntemleri</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• İçeceklerin (çay, kahve, kakao vb.) genel özellikleri, uygulanan besin işleme yöntemleri</li><li>• Yağların genel özellikleri, uygulanan besin işleme yöntemleri ve ilgili laboratuvar uygulamaları</li><li>• Şeker ve ürünlerinin genel özellikleri, uygulanan besin işleme yöntemleri</li><li>• Temel besin işleme ve saklama yöntemleri (ısıt işlemler, dondurma, radyasyon, biyoteknoloji, evaporasyon, dehidrasyon yüksek basınç işlemi, konserve vd.)</li><li>• Besin endüstrisinde kullanılan ambalajlama, paketlenme yöntemleri</li><li>• Fonksiyonel besinler (tanımı, fonksiyonel besinlerin gelişim süreci, biyoaktif bileşenlerine göre fonksiyonel besinlerin sınıflandırılması – probiyotikler, prebiyotikler, fitokimyasallar, yağ asitleri vd.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uygulanan teknolojiye bağlı oluşan değişikliklerin sağlık üzerine etkilerini değerlendirir.</li><li>• Fonksiyonel besinleri tanımlar ve biyoaktif besin bileşenlerine göre sınıflandırır.</li><li>• Fonksiyonel besin bileşenlerinin olası sağlık etkilerini bilir ve bu besinlerin diyetle yer almasına yönelik uygun öneri geliştirir.</li><li>• Fonksiyonel besinleri kapsayan ulusal ve uluslararası düzenlemeleri bilir.</li><li>• Ulusal ve uluslararası pazarda bulunan fonksiyonel besinleri tanıır, kullanım alanlarını bilir.</li><li>• Besin bilimiyle ilgili güncel konuları yorumlama becerisine sahip olur.</li></ul>
BESLENME BIYOKİMYASI-I	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beslenme biyokimyası, metabolik kontrol ve metabolizmaya giriş</li><li>• Besin alımı ve enerji metabolizmasının regülasyonu</li><li>• Metabolik Entegrasyon</li><li>• Karbonhidrat metabolizması</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Canlı organizmaların kimyasal yapılarını ve yaşamları boyunca meydana gelen kimyasal olayları besin öğelerini ele alarak inceler.</li><li>• Canlılığın sürebilmesi için organizmada meydana gelen</li></ul>





	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lipit metabolizması</li><li>• Protein metabolizması</li><li>• Tokluk ve açlık metabolizmasında besin öğeleri</li></ul>	<p>parçalanma ve sentez olaylarını makro besin öğelerini ele alarak tanımlar.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Biyolojik sistemlerde homeostatik mekanizmaları öğrenir.</li><li>• Karbonhidratlar, lipitler ve proteinlerin metabolizmalarını, hücreler tarafından kullanımlarını, enerjiye dönüşüm yollarını, enerjinin kullanımını ve makro besin öğelerinin entegrasyon basamakları konularını kavrar.</li><li>• Açlık ve tokluk mekanizmalarını ve besin öğelerinin bu mekanizmalardaki görevlerini öğrenir.</li></ul>
BESLENME BİYOKİMYASI-II	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vitamin metabolizmasına genel bakış (niasin, riboflavin, tiamin, folat, kolin, B12 vitamini, B6 vitamini, biyotin, pantotenik asit, C vitamini, K vitamini, E vitamini, A vitamini, D vitamini vd.)</li><li>• Mineral metabolizmasına genel bakış (kalsiyum, fosfor, magnezyum, sodyum, klorid ve potasyum, demir, çinko, bakır ve manganez, iyot, selenyum, florür, kükürt, kobalt, molibden ve biyoaktif iz elementler vd.)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vitamin ve minerallerin metabolizmalarını, hücreler tarafından kullanımını ve fonksiyonlarını öğrenir.</li><li>• Su ve elektrolitlerin yaşamın devamı açısından önemini anlar.</li><li>• Nükleik asitlerin sentezlenmesi, işlevlerini ve yıkılmasını inceler.</li><li>• Enzim ve hormonlar hakkında temel bilgileri teorik olarak edinir.</li><li>• Organizmada besin öğelerinin biyoyararlanımları ve işlevsel</li></ul>

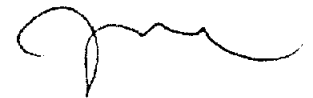


	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vücut sıvıları ve su dengesi</li><li>• Nükleotidler ve nükleik asitler</li><li>• Enzimler</li><li>• Hormonlar</li><li>• Klinik biyokimya</li><li>• Besin-besin ögesi etkileşimleri</li></ul>	<p>özellikleri ile ilgili olarak birbirleriyle etkileşimleri ve bu etkileşimlerin sonuçları hakkında bilgi edinir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Beslenme biyokimyasını beslenme bozuklukları ve hastalıklarla ilişkilendirir.</li><li>• Beslenmeyle ilgili çeşitli anomaliler ve bunların temelinde yatan metabolizma bozuklukları ile ilgili bilgi edinir.</li><li>• Edinilen bilgileri beslenme ve diyetetik uygulamalarında kullanır.</li></ul>
BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dünyada ve Türkiye'de besin kontrolü önemi, sorumlu kuruluşlar ve uygulamalar</li><li>• Geçmişten günümüze besin kontrolü ile ilgili yasalar</li><li>• Besin kontrolü ile ilgili yönetmelikler</li><li>• Besin Tebliği</li><li>• Besin etiketleme ve ilgili yasal düzenlemeler</li><li>• Türkiye'de ve dünyada besin güvenliği ile ilgili yasal düzenlemeler ve sertifikasyonlar</li><li>• Gıda katkı maddelerinin tanımı, kullanım amaçları, besinlerde kullanım alanları ve fonksiyonları</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Besinlerde kalite kontrolünün ve mevzuatının önemini kavrar.</li><li>• Besin güvenliğinin amacını ve önemini öğrenir.</li><li>• Dünyada ve Türkiye'de besin kontrolünden sorumlu kuruluşları ve uygulamaları öğrenir.</li><li>• Avrupa Birliği besin güvenliği yönetim sistemlerini öğrenir.</li><li>• Besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamalarını öğrenir.</li><li>• Besin etiketlemesi ile ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamaları öğrenir.</li></ul>

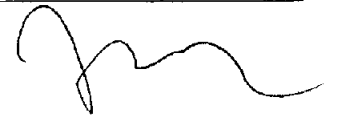
*Jul*

- Gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler ve toksikolojik değerlendirmeler
- Gıda katkı maddelerinin sınıflandırılmaları (antioksidanlar, asitliği düzenleyiciler, emülgatörler, renklendiriciler, koruyucular, tatlandırıcılar, tat/koku maddeleri, stabilizatörler, kıvam arttırıcılar, jelleştiriciler, starter kültürler, şelat ajanları, topaklanma önleyiciler, kabartıcılar vd.)
- Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerine etkileri
- Çeşitli kirleticilerin besinlere bulaşma yolları (fiziksel, kimyasal ve biyolojik) ve önlenmesine yönelik yasal düzenlemeler
- Besin işleminde risk analizleri ve ilgili yasal düzenlemeler
- Besinlerdeki toksik bileşiklerin sağlık üzerine etkileri
- Mevzuatta hijyen ve sanitasyon tanımı, personel hijyeni ve sanitasyon
- Besin kirliliği ve ilgili yasal düzenlemeler (Pestisitler, bitki gelişimini düzenleyiciler, anabolizanlar, metalik bulaşmalar, radyonüklidler, plastik monomerleri,

- Gıda katkı maddelerini tanımlar.
- Gıda katkı maddelerinin işlevlerini ve kullanım amaçlarını öğrenir.
- Gıda katkı maddelerinin sınıflandırılmalarını öğrenir.
- Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerine etkilerini değerlendirir.
- Gıda katkı maddeleri ve yasal düzenlemeleri öğrenir.
- Gıda katkı maddeleri ile ilgili toksikolojik değerlendirmeleri yorumlar.
- Besin kaynaklı toksinlerin bulaşma ve oluşum nedenlerini, sağlığa üzerine etkilerini ve korunma yollarını öğrenir.
- Besin üretimindeki potansiyel riskleri belirleme ve risk analizi yapabilmeyi öğrenir.
- Toplu beslenme yapılan kurumlarda besin güvenliğini etkileyen etmenleri ve uygulamaları öğrenir.
- Besin zehirlenmeleri ve kontrolü uygulamalarını öğrenir.
- Besin güvenliğini bozan etmenleri kavrar.
- Besin kirliliği ile ilgili yasal düzenlemeleri öğrenir.

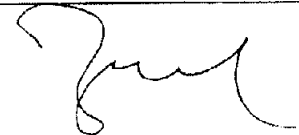


	<p>deterjanlar)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organik besinler, genetiği değiştirilmiş organizmalar ve ilgili yasal düzenlemeler</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Besinlere uygulanan kalite kontrol yöntemlerini kavrar.</li> <li>• Besin kontrolünde uygulanacak analiz yöntemlerini öğrenir.</li> <li>• Tarladan sofraya besin güvenliği ilkelerini öğrenir.</li> </ul>
ANNE VE ÇOCUK BESLENMESİ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dünya’da ve Türkiye’de anne ve çocuk beslenmesinin önemi</li> <li>• Gebelik öncesi dönemde beslenme             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beslenme ve fertilité</li> <li>- Gebeliğe hazırlık</li> </ul> </li> <li>• Gebelik ve laktasyonda oluşan fizyolojik değişiklikler ve beslenme gereksinimleri</li> <li>• Gebelikte oluşan sorunlar (gestasyonel diyabet, preeklampsi, eklampsi, vd)</li> <li>• Gebelikte ve emzicilikte enerji ve besin ögesi gereksinimleri</li> <li>• Fetal beslenme ve yetişkin kronik hastalıkları</li> <li>• 0-1 yaş bebek beslenmesi,</li> <li>• Anne sütü, tamamlayıcı beslenme ve bebek formülaları</li> <li>• 1-3 yaş grubu çocukların (oyun çocuğu) ve 3-5 yaş grubu çocukların (okul öncesi/kreş) özellikleri, enerji ve besin ögesi gereksinimleri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebe ve emzikli kadınların, yeni doğan, bebek, okul öncesi, okul çağı çocukların ve adölesanların beslenme gereksinimleri hakkında bilgi edinir.</li> <li>• Enerji ve makro besin ögeleri ile mikro besin ögelerinin anne çocuk beslenmesindeki önemini ve kaynaklarını öğrenir.</li> <li>• Bu dönemlerdeki beslenme ile ilişkili sorunları öğrenir ve çözüm önerileri geliştirir.</li> <li>• Yetişkin dönem hastalıklarının fetal orijinlerini kavrar; fetal ve neonatal beslenmenin yaşamın ileri dönemlerinde gelişebilecek hastalıklara etkilerini öğrenir.</li> <li>• Türkiye ve Dünyadaki gebe-emzikli, çocuk ve adölesan dönemlerine ilişkin beslenme programları ve uygulamalar hakkında bilgi edinir ve öneriler geliştirir.</li> </ul>

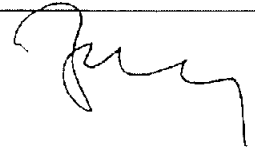




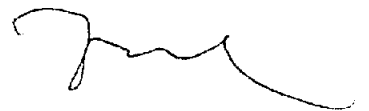
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hipertansiyonda beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Metabolik Sendromda beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Gastrointestinal sistem hastalıklarında ve beslenme ve diyetetik uygulamaları</li></ul>	<p>ögelerinin gereksinmelerinin hesaplanmasını, sonuçların nasıl yorumlanacağını ve uygun diyet planlamasını öğrenir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Farklı beslenme alışkanlıkları, kültürel altyapıları ve sosyoekonomik durumları olan kişilerin diyetlerinin nasıl düzenleneceğini, besinsel biyoyararlılığın besin gereksinimlerinin karşılanmasını etkilediğini anlar.</li><li>• Akut ve kronik hastalıkların önlenmesinde ve tedavilerinde beslenme ve diyetetik uygulamalarını öğrenir.</li><li>• Akut ve kronik hastalığı olan bireylerde kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programını geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır.</li><li>• Hastaların beslenme durumunu değerlendirme ve beslenme konusunda eğitim verme becerisi kazanır.</li><li>• Yetişkin hastalarda enteral ve parenteral beslenme uygulamalarını öğrenir.</li></ul>
YETİŞKİN HASTALIKLARINDA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Karaciğer hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yetişkin bireylerde akut ve kronik hastalıkların etiyolojisi, bulguları ve</li></ul>



<p>BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI II</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Safra ve pankreas hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Böbrek hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Kanser ve beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Kemik iliği transplantasyonunda beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Kas- iskelet sistemi hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Yanık, pre-postop dönemi, metabolik stres ve beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Enfeksiyon hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Nörolojik, psikiyatrik hastalıklar ve beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Solunum sistemi hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Besin allerjileri, duyarlılıkları beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Enteral-parenteral beslenme ve uygulamaları (beslenme yöntemleri, gereksinmelerin belirlenmesi, ürünler, izlem, oral beslenmeye geçiş süreci, ekip çalışmasının ilkeleri)</li><li>• İlaç-besin etkileşimi</li><li>• Test diyetleri</li></ul>	<p>komplikasyonlarının beslenme ile etkileşimini yorumlar.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hastaya tanı konulması için araştırma yollarını, yaygın tedavi türlerini ve hasta yönetimini bilir.</li><li>• Besin ve besin ögesi alımı modifikasyonlarının gerekçelerini ve bu hastalıklardan korunmada veya hastalıkların tedavisinde nasıl uygulanacağını bilir.</li><li>• Hastalığa özgü enerji ve besin öğelerinin gereksinmelerinin hesaplanmasını, sonuçların nasıl yorumlanacağını ve uygun diyet planlamasını öğrenir.</li><li>• Farklı beslenme alışkanlıkları, kültürel altyapıları ve sosyoekonomik durumları olan kişilerin diyetlerinin nasıl düzenleneceğini, besinsel biyoyararlılığın besin gereksinimlerinin karşılanmasını nasıl etkilediğini anlar.</li><li>• Akut ve kronik hastalıkların önlenmesinde ve tedavilerinde beslenme ve diyetetik uygulamalarını öğrenir.</li><li>• Akut ve kronik hastalığı olan bireylerde kişiye özel tıbbi beslenme</li></ul>
--	--	--



		<p>tedavisi programını geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hastaların beslenme durumunu değerlendirme ve beslenme konusunda eğitim verme becerisi kazanır.</li><li>• Hastalıkların tedavisinde kullanılan ilaçların isimlerini, endikasyonlarını ve kontraendikasyonlarını bilir.</li></ul>
<p>ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI I</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tıbbi terminoloji, hastalıkların fizyopatolojisi, tanı yöntemleri, genel tedavi uygulamalarına yönelik terminoloji</li><li>• Klinikte vaka izlemi ve klinik beslenme uygulamaları</li><li>• Prematüre bebeklerde beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Akut gastroenteritler, beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Malnutrisyon, beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Karbonhidrat malabsorbsiyonları, beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Protein malabsorbsiyonları, beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Yağ malabsorbsiyonları, beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Besin alerjileri, beslenme ve diyetetik uygulamaları</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beslenme ile ilintili çocuk hastalıklarında tıbbi terminolojiyi ve hastalık sınıflamasını öğrenir.</li><li>• Bebek ve çocukluk çağında görülen akut ve kronik hastalıkları tanımlar.</li><li>• Bu hastalıklara sahip çocukların enerji ve besin ögesi gereksinimlerini belirler.</li><li>• Bu hastalıkların tedavisinde kullanılan güncel diyet tedavilerini uygulamalı olarak tartışır.</li><li>• Bu hastalıkların diyet tedavisinde kullanılan özel ürünleri inceler ve araştırır.</li><li>• Bu hastalıklara ilişkin klinikte gördükleri vakaları ele alır, hastalıkları ve beslenme durumları açısından inceler.</li><li>• Hastaya tanı konulması için araştırma yollarını, yaygın tedavi</li></ul>







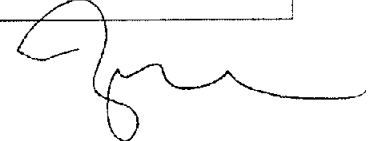
		ve kontraendikasyonlarını bilir.
ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME VE DIYETETİK UYGULAMALARI II	<ul style="list-style-type: none"><li>• Çocuklarda enteral ve parenteral beslenme ve uygulamaları</li><li>• Onkolojik hastalıklarda, kemik iliği transplantasyonunda beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Enfeksiyon hastalıkları, beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Nörolojik hastalıklar, beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Doğuştan gelen protein metabolizması bozuklukları, beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Doğuştan gelen karbonhidrat metabolizması bozuklukları, beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• Doğuştan gelen yağ metabolizması bozuklukları, beslenme ve diyetetik uygulamaları</li><li>• İlaç-besin etkileşimi</li><li>• Hastalıklara özgü kullanılabilir formüller</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•Bebek ve çocukluk çağında görülen akut ve kronik hastalıkları tanımlar.</li><li>•Bu hastalıklara sahip çocukların enerji ve besin ögesi gereksinimlerini belirler.</li><li>•Bu hastalıkların tedavisinde kullanılan güncel diyet tedavilerini uygulamalı olarak tartışır.</li><li>•Bu hastalıkların diyet tedavisinde kullanılan özel ürünleri inceler ve araştırır.</li><li>•Bu hastalıklara ilişkin klinikte gördükleri vakaları ele alır, hastalıkları ve beslenme durumları açısından inceler.</li><li>•Hastaya tanı konulması için araştırma yollarını, yaygın tedavi türlerini ve hasta yönetimini bilir.</li><li>•Besin ve besin ögesi alımı modifikasyonlarının gerekçelerini ve bu hastalıklardan korunmada veya hastalıkların tedavisinde nasıl uygulanacağını bilir.</li><li>•Besin alımının saptanmasında kullanılan teknikleri, ilgili besin öğelerinin hesaplanmasını, sonuçların nasıl yorumlanacağını ve verilerin besin ögesi</li></ul>



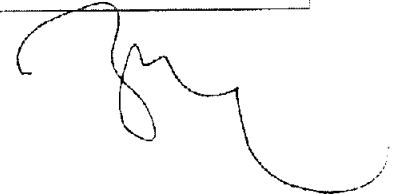


## TOPLUM SAĞLIĞINDA BESLENME

DEMOGRAFİK YAPI VE SAĞLIK	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demografinin tanımı ve veri kaynakları</li><li>• Demografik ölçütler ve kavramlar</li><li>• Nüfus büyüklüğü, yoğunluğu ve dağılımı</li><li>• Nüfus yapısı ve artışı</li><li>• Nüfus teorileri</li><li>• Türkiye'nin nüfus yapısı ve politikaları</li><li>• Doğurganlık ve etkileyen faktörler</li><li>• Riskli gebelikler</li><li>• Aile planlaması ve gebeliği önleyici yöntemler</li><li>• Ölümlülük</li><li>• Göç, şehirleşme ve sağlık</li><li>• Ana-çocuk sağlığı</li><li>• Beslenme ve antropometrik göstergeler</li><li>• Bulaşıcı olmayan hastalıklar</li><li>• AIDS ve cinsel yolla bulaşan hastalıklar</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Genel demografik kavramları, bileşenlerini ve göstergelerini öğrenir.</li><li>• Nüfus büyüklüğü ve artışı konusunda fikir sahibi olur.</li><li>• Nüfus, beslenme ve sağlık arasındaki ilişkiyi tartışabilir.</li><li>• Doğurganlık konusunu ve doğurganlığı etkileyen faktörleri bilir.</li><li>• Ölümlülük konusunda bilgi sahibi olur.</li><li>• Göç ve kentleşme konusunda bilgi sahibi olur.</li><li>• Ana-çocuk sağlığı ile beslenme göstergelerini ve güncel değerlerini öğrenir.</li><li>• AIDS ve cinsel yolla bulaşan hastalıkları tanımlar ve toplumda görülme durumunu öğrenir.</li><li>• Bulaşıcı olmayan hastalıkları tanımlar ve toplumda görülme durumunu öğrenir.</li></ul>
TOPLUMDA BESLENME DURUMUNUN SAPTANMASI	<ul style="list-style-type: none"><li>• Toplum beslenmesi ve toplumda beslenme durumunu saptama yöntemleri</li><li>• Yetişkin, yaşlı ve çocuklarda</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Toplum beslenmesi, toplum sağlığı diyetisyeni ve beslenme durumunun değerlendirilmesi kavramlarını öğrenir.</li></ul>

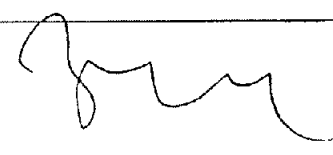


	<p>antropometrik ölçümlerin alınması ve değerlendirilmesi</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vücut bileşiminin laboratuvar yöntemleri ile saptanması ve uygulamaları</li><li>• Klinik bulgular, biyofizik ve biyokimyasal testler</li><li>• Besin tüketim araştırmaları</li><li>• Besin tüketim araştırmaları değerlendirme yöntemleri ve uygulamaları</li><li>• Diyet kalite indeksleri</li><li>• Beslenme durumunu tarama testleri</li><li>• Beslenme durumunun saptanmasında kullanılan ve tarama testlerinin değerlendirilmesi</li><li>• Sağlıklı besin seçimi kriterleri</li><li>• Beslenme araştırması planlama, anket hazırlama, uygulama, değerlendirme ve rapor yazma</li><li>• Bilgisayar tabanlı uygulamalar ile diyetin enerji ve besin ögesi içeriklerinin hesaplanması ve değerlendirilmesi</li><li>• Ekolojik faktörler</li><li>• Sağlık istatistikleri</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beslenme durumunun saptanması yöntemlerini (antropometrik ölçümler, klinik bulgular ve biyokimyasal yöntemler, besin tüketim araştırmaları) öğrenir.</li><li>• Beslenme durumunun saptanması yöntemlerini uygular ve değerlendirir.</li><li>• Besin tüketim durumunun değerlendirilmesinin önemini ve gerekliliğini kavrar.</li><li>• Çocuk, yetişkin ve yaşlılarda vücut ağırlığı, uzunluk (boy uzunluğu, diz boyu, oturma yüksekliği, ulna uzunluğu, kulaç uzunluğu vb), çevre (baş, bel, kalça, baldır, boyun, üst orta kol, bilek), çap ve genişlik (dirsek, biakromiyal), deri kıvrım kalınlığı (triseps, biseps, subskapular, suprailiyak), biyoelektrik empedans analizi ölçümlerini yapabilir, değerlendirir, ölçümleri referans değerlerle/ standartlarla kıyaslar ve yorumlar.</li><li>• Beslenme durumunun değerlendirilmesinde; beslenme yetersizliği biyokimyasal ve klinik bulgularını öğrenir.</li><li>• Ulusal, hane halkı ve bireysel</li></ul>
--	---	--





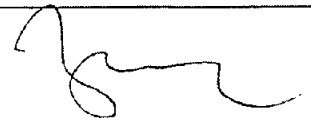
		<p>değerlendirebilir.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Beslenme araştırmalarına yönelik bilgisayar programlarını öğrenir.</li> </ul>
<p>TOPLUMDA BESLENME SORUNLARI VE EPİDEMİYOLOJİSİ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beslenme sorunları, sorunlara çözüm önerileri, risk grupları besin ve beslenme politikaları ve önemi</li> <li>Tanımlayıcı ve analitik epidemiyolojik çalışmalar ve çalışma planlama</li> <li>Halk sağlığı politikası geliştirebilme</li> <li>PEM ve epidemiyolojisi, emzirmenin sürdürülmesi, geliştirilmesi ve desteklenmesi, büyümenin izlenmesi</li> <li>Şişmanlık ve epidemiyolojisi, beslenmeye bağlı kronik hastalıklar ve epidemiyolojisi</li> <li>İyot yetersizliği hastalıkları ve epidemiyolojisi</li> <li>Demir yetersizliği anemisi ve epidemiyolojisi</li> <li>Çinko yetersizliği ve epidemiyolojisi</li> <li>D vitamini yetersizlikleri: Rikets, osteomalasi, osteoporoz ve epidemiyolojisi</li> <li>Folat yetersizliği ve epidemiyolojisi</li> <li>Diğer vitamin yetersizlikleri ve epidemiyolojisi</li> <li>Diş sağlığı ve epidemiyolojisi</li> <li>Besin zenginleştirme ve besin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toplumda duyarlı grupların beslenme sorunlarını, sorunların nedenlerini öğrenir, önemini kavrar ve çözüm yolları konusunda bilgi edinir.</li> <li>Tanımlayıcı/analitik epidemiyolojik çalışmaların beslenme ve sağlık arasındaki ilişkinin incelenmesindeki rolünü anlar ve hem yerel hem de Avrupa koşullarında yaşamın demografik, sosyal ve ekonomik açılardan benzerliklerini ve bu benzerliklerin/farklılıkların sağlığı nasıl etkileyebileceğini kavrar.</li> <li>Türkiye'deki ve dünyadaki besin, beslenme ve halk sağlığı politikalarının oluşturulması ve uygulanması hakkında bilgi sahibi olur.</li> <li>Diyetisyenin halk sağlığı gelişimindeki rolünü anlar, halk sağlığı politikalarının beslenme kısmını planlar, yönetim ve koordinasyonu değerlendirir.</li> </ul>



	destekleri	<ul style="list-style-type: none"><li>• Türkiye’de ve dünyada protein-enerji malnütrisiyonu epidemiyolojisini, korunma amaçlı anne sütünün desteklenmesi ve teşvik edilmesi ile büyümenin izlenmesi konularını öğrenir.</li><li>• Şişmanlık ve beslenme ile ilişkili kronik hastalıkların epidemiyolojisini öğrenir ve sahada uygulama ile durumu değerlendirip, yorumlayabilir.</li><li>• Vitamin ve mineral yetersizlikleri ve epidemiyolojisini öğrenir, önemini kavrar ve çözüm yolları konusunda bilgi edinir.</li></ul>
--	------------	---

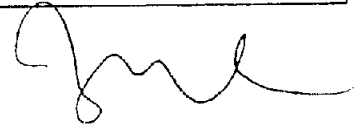
#### TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ

TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ I	<ul style="list-style-type: none"><li>• Toplu beslenmenin önemi ve sınıflandırılması</li><li>• Toplu beslenmede sistem yaklaşımı ve diyetisyenin görev ve sorumlukları</li><li>• Temel üretim teknikleri ve yeni üretim sistemleri yönetim ve organizasyon temel ilkeleri</li><li>• İnsan kaynakları yönetimi</li><li>• Toplam kalite yönetimi</li><li>• Yataklı tedavi kurumları ile konaklama işletmelerinde üretim ve</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Toplu beslenme sistemlerinin önemini ve hizmet süreçlerini öğrenir. Diyetisyenin rolünü kavrar.</li><li>• Toplu beslenme yapılan kuruluşların özelliklerini öğrenir.</li><li>• Temel üretim teknikleri ile yeni üretim sistemlerini kavrar.</li><li>• Toplu beslenme sistemlerinde yönetici diyetisyenin sahip olması gereken temel bilgileri öğrenir.</li><li>• Yeni yönetim yaklaşımlarını ve</li></ul>
-----------------------------	--	---





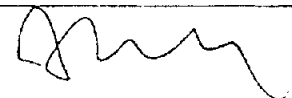
	<p>servis alanlarında hijyenik ve ergonomik tasarım ilkeleri</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mutfak ve yemekhanede kullanılan araç-gereçler, yapım malzemeleri ve sağlık etkileşimi</li><li>• Temel menü planlama ilkeleri</li><li>• Kreş ve okullarda yemek hizmetleri standartları</li><li>• Hastanelerde yemek hizmetleri standartları</li><li>• Huzurevi ve yaşlı bakım evlerinde yemek hizmetleri standartları</li><li>• Özel organizasyon (ziyafet, kokteyl, banket vb.) menüleri</li><li>• Toplu beslenme yapılan kurumlar için standart yemek tarifeleri</li><li>• Hastanelerde diyet mutfağı uygulamaları</li><li>• Hammadde ve son ürün tanımları</li><li>• Tedarikçi/Yüklenici seçimi, değerlendirilmesi ve yönetiminde diyetisyenin rolü</li><li>• Hizmet teknik şartnamelerinin hazırlanması</li><li>• Stok kontrolü ve temel depolama ilkeleri</li></ul>	<p>yönetim fonksiyonlarını öğrenir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mutfak ve yemekhane planlayabilme becerisine sahip olur.</li><li>• Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan araç-gereçlerin yapım malzemeleri ile sağlık üzerine etkileri konusunda bilgilenir.</li><li>• Ulusal ve uluslararası beslenme rehberleri çerçevesinde enerji ve besin öğeleri gereksinimlerine uygun riskli ve özel gruplara özgü yemek listelerini planlama ve değerlendirme bilgi ve becerisi edinir.</li><li>• Toplu beslenme yapılan kurumlarda hedef kitleye ve hizmet tipine özgü kullanılan standart yemek tarifelerinin önemini, nasıl oluşturulması gerektiğini, yönetimini ve denetimini öğrenir.</li><li>• Son ürüne özgü kaliteli ve sağlıklı hammadde seçiminde diyetisyenin rolünü öğrenir.</li></ul>
TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ II	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ön hazırlık işlemlerinin besin ve sağlık üzerine etkileri</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ön hazırlık işlemleri ve ısıtım işlem uygulama süreçlerinde besin</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temel pişirme teknikleri, pişirme ile meydana gelen değişiklikler ve kirleticiler</li><li>• Temel servis teknikleri ile özel gruplarda servis (hastaneler, okullar, huzurevleri vb.) yönetim ve denetimi</li><li>• Hijyen ve sanitasyonda temel kavramlar, DAS uygulamaları</li><li>• Besin güvenliği temel ilkeleri</li><li>• Kişisel hijyen</li><li>• Fiziksel alanlar ve araç-gereç hijyeni</li><li>• Toplu beslenme sistemlerinde gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik uygulamalar</li><li>• HACCP uygulaması temel ilkeleri</li><li>• Toplu beslenme sistemlerinde HACCP uygulama örnekleri</li><li>• ISO 22000:2005 temel ilkeleri ve HACCP ile karşılaştırılması</li><li>• Toplu beslenme sistemlerinde iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları</li><li>• Maliyet kontrolü Atık ve artık yönetimi</li></ul>	<p>öğelerinde meydana gelen değişimleri, metabolizma üzerine etkilerinin sağlık açısından değerlendirilmesini ve hedef kitle tercihlerini de göz önünde bulundurarak son ürüne özgü en uygun tekniğin seçimini öğrenir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Servis temel ilkeleri, ülkelere özgü servis teknikleri, protokol servisi ile kurumlarda mutfak ve servis hattı arasındaki iletişime dair yönetim ve denetim esaslarını öğrenir.</li><li>• Besin güvenliği sistemleri kurulumuna temel teşkil edecek hijyen ve sanitasyon kavramları ile hijyeni sağlama yollarını öğrenir.</li><li>• Yemek hizmetlerine özgü besin güvenliği sistemlerinin temel ilkelerini öğrenir, uygulama örneklerini değerlendirme bilgi ve becerisi kazanır.</li><li>• Farklı besin güvenliği yönetim sistemlerini karşılaştırma konusunda bilgi sahibi olur.</li><li>• Mutfak ve yemekhanelerde iş sağlığı ve güvenliği riskleri ve önleme stratejileri konusunda bilgilenir.</li></ul>
--	---	--

*Jul*

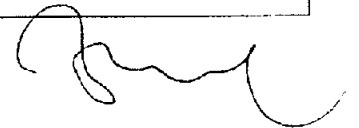
		<ul style="list-style-type: none"><li>• Maliyet kontrolünde diyetisyenin rolünü öğrenir.</li><li>• Kazan ve tabak artıklarının azaltılmasına yönelik uygulamalar ile toplu beslenme yapılan kurumlarda ortaya çıkan atıkların yönetimi konusunda temel bilgileri öğrenir.</li></ul>
BESİN MİKROBİYOLOJİSİ	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dünyada besin üretimi, tüketimi sorunları, besinlerden kaynaklanan sağlık riskleri</li><li>• Besin mikrobiyolojisinin kapsamı temel kavramlar</li><li>• Besin kaynaklı hastalıkların epidemiyolojisi</li><li>• Besinlerde mikrobiyal üremeyi etkileyen etmenler</li><li>• Besinlerde bozulma indikatörleri</li><li>• Besinlerdeki patojen indikatörler</li><li>• Et ve et ürünlerinde mikrobiyal bozulma</li><li>• Süt ve süt ürünlerinde mikrobiyal bozulma</li><li>• Kurubaklagil ve tahıllarda mikrobiyal bozulma</li><li>• Sebze ve meyvelerde mikrobiyal bozulma</li><li>• Besin kaynaklı mikrobiyal hastalıkların tanımı, patogenezi,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Besin mikrobiyolojisinin temel kavramlarını ve uygulamalarını öğrenir.</li><li>• Mikroorganizma çeşitlerini ve üremeye neden olan etkenleri öğrenir.</li><li>• Besin kaynaklı zehirlenme nedenleri ve önleme yollarını öğrenir.</li><li>• Besinlerdeki bozulmaya neden olan etmenler ile patojen indikatörler konusunda bilgilenir.</li><li>• Temel besin gruplarında mikrobiyal bozulmaları öğrenir.</li><li>• Besinlerin işlenmesi ve saklanması sırasında besinlerde oluşan kimyasal ve mikrobiyolojik değişimleri öğrenir.</li><li>• Besin sanayiinde temel muhafaza tekniklerini öğrenir.</li><li>• Besin kontaminantları konusunda</li></ul>



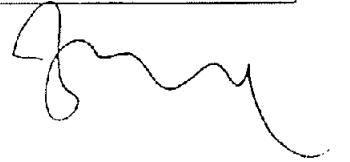
	<p>kaynakları ve önleme yolları (infeksiyon,intoksikasyon ve toksienfeksiyonlar)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Besin kaynaklı bakteriyel hastalık etkenleri</li><li>• Besin kaynaklı virüsler</li><li>• Besin ve su kaynaklı parazitler</li><li>• Küfler ve mantarlar</li><li>• Doğal besin toksinleri</li><li>• Besin saklamada genel ilkeler koruyucular ve koruma yöntemleri, fermentasyon</li><li>• Gıda kalıntı ve kontaminantları</li></ul>	<p>bilgi edinir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hijyen, sanitasyona ve besin güvenliğine ilişkin temel kavramları öğrenir.</li></ul>
--	---	---

#### EĞİTİM

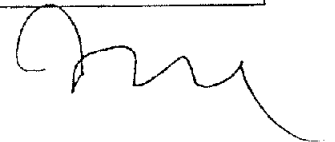
<p>MESLEKİ ORYANTASYON</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yönetmeliklerin ve öğrenci sorumluluklarının öğretilmesi</li><li>• Beslenme ve diyetetik bölümünün tanıtımı</li><li>• Ders programı tanıtımı</li><li>• Diyetisyenlik mesleği ile ilgili uygulamalar</li><li>• Mesleki standartlar ve meslek örgütünün tanıtılması</li><li>• Ulusal ve uluslararası meslek örgütlerinin tanıtımı</li><li>• Meslek ile ilgili temel bilgi kaynakları ve ulaşım yollarının tanıtımı</li><li>• Beslenme, besin ve besin öğeleri</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diyetisyenin çalışma alanlarını öğrenir.</li><li>• Diyetisyenlik mesleğinin etik kurallarını kavrar.</li><li>• Farklı ülkelerdeki beslenme ve diyetetik eğitimi hakkında bilgi edinir.</li><li>• Meslek tarihi ve uluslararası derneklerin faaliyetlerini öğrenir</li><li>• Besin ve beslenme kavramlarını öğrenir.</li><li>• Beslenme ve diyetetik bilim dalını tanır.</li><li>• Beslenme ve diyetetik bilim</li></ul>
----------------------------	---	---



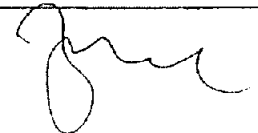
	<p>kavramları</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mesleki deneyimlerin paylaşımı</li><li>• Mesleki etik ve deontoloji</li></ul>	<p>dalının tarihsel sürecine yönelik bilgi edinir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Meslek etiği ve deontoloji ile ilgili temel bilgileri öğrenir.</li><li>• Mesleklerinin gerektirdiği davranış ve aktiviteleri tanımlama ve uygulama becerileri kazanır.</li><li>• Eğitimleri sırasında gerekli yönetmelikleri öğrenir.</li><li>• Meslek ile ilgili temel bilgileri edinebilecekleri kaynakları tanımlama ve onlara ulaşabilme becerisi kazanır.</li></ul>
<p>BESLENME EĞİTİMİ VE DANIŞMANLIĞI</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eğitimle ilgili temel kavramlar</li><li>• Eğitimde hedef ve davranış belirleme</li><li>• Eğitim yöntemleri ve araçları</li><li>• Sunum tekniği</li><li>• Eğitim araçları hazırlama ve kullanma</li><li>• Motivasyon</li><li>• İletişim teknikleri, yetişkin ve çocuk eğitiminin temel özellikleri</li><li>• Eğitim planlama ve değerlendirme</li><li>• Olumlu eğitim ortamı oluşturma</li><li>• Yetişkin eğitimi, iyi bir dinleyici olmanın koşulları</li><li>• Birey eğitimi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eğitimin, öğrenmenin tanımını ve arasındaki farkları öğrenir.</li><li>• Bazı öğrenme kuramlarını anlar.</li><li>• Eğitim yöntemlerini ve yöntemlerin avantaj dezavantajlarını, eğitim yöntemlerini uygularken dikkat etmesi gereken kuralları öğrenir.</li><li>• Eğitim araçlarını ve hazırlama kurallarını öğrenir.</li><li>• Birey, grup ve toplum eğitimi verirken kullanacağı eğitim yöntem ve araçlarını seçebilmeyi ve eğitimde iletişimin önemini öğrenir.</li></ul>



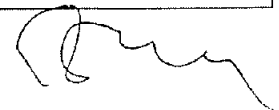
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grup eğitimi</li><li>• Toplum eğitimi</li><li>• Farklı eğitim programları planlama, hazırlama ve uygulama</li><li>• Hizmet içi eğitim, eğitim program ve modülleri tanıtımı</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Çocuk, yetişkin, hasta (diyabetli, şişman vb.), gebe, emzikli gibi farklı birey veya gruplara eğitim programları hazırlar ve uygular.</li></ul>
MEZUNİYET PROJESİ I	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proje hazırlama ilkeleri</li><li>• Araştırma planlama aşamaları</li><li>• Literatür tarama ve araştırma konusunun belirlenmesi</li><li>• Hipotezlerin oluşturulması</li><li>• Veri toplama ve analiz yöntemlerinin belirlenmesi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Besin, beslenme ve diyetetik ile ilişkili güncel konularda araştırma planlar.</li><li>• Mesleki alanda literatür araştırma becerisine sahip olur.</li><li>• Araştırma hipotezi ve araştırma soruları oluşturur.</li><li>• Anlaşılır ve etkili bir şekilde araştırma proje önerisi yazar.</li><li>• Veri toplama ve analizi yöntemlerinin güçlü ve zayıf yönlerini ayırt eder.</li></ul>
MEZUNİYET PROJESİ II	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verilerin toplanması</li><li>• Verilerin analizi</li><li>• Sonuçların tartışması ve yorumlanması</li><li>• Rapor yazımı</li><li>• Rapor teslimi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veri toplama yöntemlerini öğrenir</li><li>• Projeye uygun veri toplama araçlarını kullanır.</li><li>• Uygun istatistiksel yöntemleri kullanarak verileri analiz eder.</li><li>• Literatür bilgileri ile kendi verilerini karşılaştırarak yorumlar.</li><li>• Rapor yazma ilkelerine uygun rapor hazırlar.</li></ul>



SEMİNER I	<ul style="list-style-type: none"><li>• Seminer hazırlama, kaynak tarama ve sunum teknikleri hakkında genel bilgi</li><li>• Seminer konusunun belirlenmesi</li><li>• Konu ile ilgili bilimsel kaynak taraması</li><li>• Konu ile ilgili bulunan materyallerin incelenmesi ve tartışılması</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mesleki konularda kaynak taramasını, yorumlamasını öğrenir.</li><li>• Kaynakları bir araya getirebilir.</li></ul>
SEMİNER II	<ul style="list-style-type: none"><li>• İncelenen materyaller ışığında seminerlerin ana başlıklarının belirlenmesi</li><li>• Rapor ve sunumun hazırlanması</li><li>• Sunumun yapılması</li><li>• Genel tartışma ve değerlendirme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• İncelenen materyallerden yola çıkarak rapor hazırlar.</li><li>• Sunumu hazırlar ve sunar.</li><li>• Sunulan konular üzerinde tartışma yapar.</li></ul>
STAJLAR		
KLİNİK BESLENME ÇOCUK STAJI	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oryantasyon haftası</li><li>• Staj uygulamasına ilaveten;<ul style="list-style-type: none"><li>○ Prematüre bebek vaka sunumları</li><li>○ Malabsorpsiyonlar vaka sunumları</li><li>○ Malnütrisyon vaka sunumları</li><li>○ Kalıtsal metabolizma hastalıkları vaka sunumları</li><li>○ Diabetes mellitus vaka sunumları</li><li>○ Enteral ve parenteral vaka sunumları</li><li>○ Yeme davranış bozuklukları, çocukluk çağı şişmanlığı, metabolik sendrom vaka sunumları</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Çocuk hastalıkları beslenme tedavisi konusunda bilgi ve becerileri kazanır.</li><li>• Çocuk hastalıklarının beslenme tedavisi konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir.</li><li>• Poliklinikte ve klinikte hasta izleminde uygulanacak yöntemleri öğrenir.</li><li>• Hasta dosyası okuma, dosyadaki bilgileri analiz etme ve hastanın klinik ve laboratuvar bulgularına göre beslenme tedavisi planlamayı</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Enfeksiyon hastalıkları, onkolojik hastalıklar vaka sunumları</li><li>○ Nörolojik hastalıklar vaka sunumları</li><li>• Nadir görülen çocuk hastalıkları olgu sunumları, hasta dosyası inceleme, beslenme eğitimi verme becerisi, seminer hazırlama, diyet planlama</li></ul>	<p>öğrenir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Çocuk hastalıklarında uygulanan beslenme tedavilerinde karşılaşılan sorunlar ve çözüm yollarını öğrenir.</li><li>• Çocuk hastalıklarının beslenme tedavisi konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır.</li><li>• Çocuk hastalıkları ile ilgili bilgiye ulaşabilme, analiz edebilme ve bu bilgiyi sunma becerisi kazanır.</li></ul>
KLİNİK BESLENME ERİŞKİN STAJI	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oryantasyon haftası</li><li>• Staj uygulamasına ilaveten;<ul style="list-style-type: none"><li>○ Enteral/parenteral beslenme vaka çalışması</li><li>○ Böbrek hastalıkları vaka çalışması</li><li>○ Karaciğer hastalıkları vaka çalışması</li><li>○ Gastrointestinal sistem hastalıkları vaka çalışması</li><li>○ Kanser vaka çalışması</li><li>○ Enfeksiyon hastalıkları vaka çalışması</li><li>○ Diyabet vaka çalışması</li><li>○ Nörolojik- psikiyatrik hastalıklar vaka çalışması</li><li>○ Kalp damar hastalıkları vaka çalışması</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yetişkin hasta diyetisyenliği konusunda bilgi ve beceri kazanır.</li><li>• Yetişkin hasta diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir.</li><li>• Poliklinikte ve klinikte hasta izleminde uygulanacak yöntemleri öğrenir.</li><li>• Hasta dosyası okuma, dosyadaki bilgileri analiz etme ve hastanın klinik ve laboratuvar bulgularına göre beslenme tedavisi planlamayı öğrenir.</li><li>• Yetişkin hastalıklarında uygulanan beslenme tedavilerinde karşılaşılan sorunlar ve çözüm yollarını öğrenir.</li></ul>

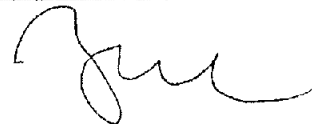




	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Hipertansiyon vaka çalışması</li> <li>○ Kas-iskelet sistemi hastalıkları vaka çalışması</li> <li>○ Obezite vaka çalışması</li> <li>• Nadir görülen yetişkin hastalıkları olgu sunumları, hasta dosyası inceleme, beslenme eğitimi verme becerisi, seminer hazırlama, diyet planlama</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yetişkin hastalıkları ile ilgili bilgiye ulaşabilme, analiz edebilme ve bu bilgiyi sunma becerisi kazanır.</li> <li>• Klinik diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır.</li> </ul>
TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ STAJI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oryantasyon haftası</li> <li>• Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Toplu beslenme sistemlerinin özellikleri ve yeni üretim sistemleri</li> <li>• Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Staj yapılan kurum hakkında genel bilgi, mutfak ve yemekhane fiziki koşulları</li> <li>• Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Staj yapılan kurumun mutfak ve yemekhane planlarının incelenmesi, depo koşulları, mevcut araç-gereçler (kapasiteleri, nitelikleri, markaları vb.)</li> <li>• Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Kurumun satın alma bilgileri, ihale yöntemi, ihaleye hazırlık aşamaları, idari şartname örnekleri, teknik şartname örnekleri, sipariş</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda diyetisyenin yönetici rolünü öğrenir ve bu konuda bilgi ve becerilerini geliştirir.</li> <li>• Toplu beslenme sistemlerinde hizmet sunulanlar (hasta, çocuk, yaşlı vb), üst yönetim, personel, tedarikçi ve yükleniciler ile etkin ve sürdürülebilir iletişim kurabilme yollarını öğrenir.</li> <li>• Kaliteli bir toplu beslenme hizmetinin yürütülmesi için gerekli tüm süreçlere yönelik uygulama dokümanlarını inceleyerek teorik bilgileri doğrultusunda yorumlar ve değerlendirir.</li> <li>• Toplu beslenme hizmetlerinde son ürünlerin üretim akışlarını yerinde</li> </ul>



	<p>inçin kullanılan form örneklere, sipariş inçin kullanılan gramajlar</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Her bir yemek grubuna ait geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, standart yemek tarifeleri örneklere.</li><li>• Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Hazırlama ve pişirmede oluşan besin kayıplarının değerlendirilmesi</li><li>• Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Staj yapılan kurumda uygulanan menülerin incelenmesi</li><li>• Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Staj yapılan kurumdaki hedef kitleye yönelik menü planlaması uygulamaları</li><li>• Toplu beslenme yapılan kurumda staj – Risk gruplarına yönelik menü standartların incelenmesi ve değerlendirilmesi</li><li>• Toplu beslenme yapılan kurumda staj – Ticari nitelikli işletmelere yönelik menü planlama uygulamaları</li><li>• Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Toplu beslenme sistemlerinde besin hijyeni, personel hijyeni, araç-gereç ve fiziki koşulların hijyeni</li></ul>	<p>inceler ve konuya yönelik teorik ve pratik bilgilerini pekiştirir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Toplu beslenme sistemlerinde karşılaşılan yönetsel ve saha uygulamalarına yönelik sorunları gözlemler, acil durum ve kriz yönetimine ilişkin bilgi ve becerilerini geliştirir.</li><li>• Hedef gruba yönelik menü planlama uygulamalarını gözlemlerler, teorik bilgileri doğrultusunda yorumlar ve değerlendirir.</li><li>• Toplu beslenme hizmet süreçlerinde olası besin kontaminantları ve önleme stratejilerini gözlemler, gıda güvenliği yönetim sistemleri çerçevesinde temel hijyen uygulamalarına yönelik bilgi ve becerilerini pekiştirir.</li><li>• Toplu beslenme hizmet çalışanlarına iş başı ve hizmet içi eğitim verme yeteneğini kazanır.</li><li>• Etik ilkeler çerçevesinde ekip çalışması yapma becerisi kazanır.</li></ul>
--	--	---

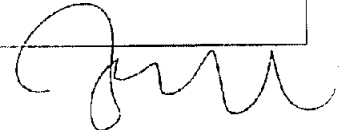


	<ul style="list-style-type: none"><li>• Toplu beslenme yapılan kurumda staj - Toplu beslenme sistemlerinde HACCP- ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi uygulamaları</li></ul>	
DIŞ KURUM STAJI	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bağlı olduğu üniversite dışı özel veya kamu kurumlarında staj</li><li>• Staj yapılan kuruma yönelik eğitim, vaka ve seminer sunumları</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Etik kurallar çerçevesinde eğitim/araştırma ile danışmanlık hizmetleri uygulamalarını gözlemleyerek klinik ve yönetici diyetisyenlik bilgi ve becerilerini geliştirir.</li><li>• Klinik ve toplu beslenme hizmetlerinde beslenme ve diyetetik biliminin teorik ve pratik bilgilerini uygulayabilme becerisi kazanır.</li><li>• Multi disiplinler yaklaşım çerçevesinde araştırmacılık ve eğiticilik teknikleri ile ekip çalışması becerisini kazanır.</li><li>• Hasta ve yakınları ile sağlık personeli ve toplu beslenme çalışanlarına ilgili alanda eğitim verme yeteneğini kazanır.</li></ul>
TOPLUM SAĞLIĞINDA BESLENME STAJI	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oryantasyon haftası</li><li>• Birinci basamak sağlık ve sosyal hizmetler kuruluşlarında staj uygulaması</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bireylere beslenme eğitimi verme ve doğru iletişim kurma becerisini geliştirir.</li><li>• Toplumdaki farklı gruplara ve</li></ul>

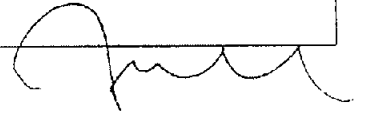




		verilerini karşılaştırarak yorumlama ve araştırma raporu hazırlama becerisi kazanır.
<b>BÖLÜM DIŞI DİSİPLİNLER</b>		
<b>TIBBİ BİYOLOJİ VE GENETİK</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Giriş: Biyoloji bilimi, moleküler biyolojinin doğuşu</li><li>• Küçük moleküller</li><li>• Makromoleküller</li><li>• Hücre kavramı ve hücrenin bileşenleri</li><li>• Hücre yapı ve fonksiyonları</li><li>• Hücre zarları</li><li>• Enerji-enzim ve metabolizma</li><li>• Kimyasal enerji eldesi ve metabolik yollar</li><li>• Mendel genetiği</li><li>• Genetik bilgi: DNA yapısı, fonksiyonu ve replikasyonu</li><li>• Genom organizasyonu: kromozom ve kromatin yapısı</li><li>• RNA'nın yapı ve fonksiyonu, RNA tipleri</li><li>• Genetik bilgi akışı: transkripsiyon</li><li>• Genetik bilgi akışı: protein sentezi</li><li>• Genotip fenotip ilişkileri</li><li>• Virüs ve bakteri genetiği</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hücreyi ve genel özelliklerini tanımlar.</li><li>• Hücre bölünme şekillerini ve aşamalarını açıklar.</li><li>• Genomik ve mitokondriyal DNA arasındaki benzerlik ve farklılıkları tanımlayabilir, kalıtımın temel prensipleri hakkında bilgi edinir.</li><li>• Normal hücre farklılaşması hakkında bilgi edinir ve kanser oluşum mekanizmalarını tanımlar.</li><li>• Genel genetik hakkında bilgi edinir ve Mendel Yasalarını açıklar.</li><li>• Genlerin karşılıklı etkileri hakkında bilgi edinir ve Mendel oranlarındaki sapmaları hesaplar.</li><li>• Temel kromozom anormallerini ve mutasyon çeşitlerini tanımlar ve listeler.</li><li>• Otozom ve gonozoma bağlı kalıtım şekillerini tanımlar ve karşılaştırır.</li><li>• Genetik hastalıkları inceleme yöntemleri hakkında bilgi edinir ve açıklar.</li></ul>



		<ul style="list-style-type: none"><li>• Beslenme bozukluklarında ve biyoteknolojik ürünlerin oluşturulmasında genetiğin önemini kavrar.</li></ul>
GENEL MİKROBİYOLOJİ	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bakterilerin yapısı</li><li>• Konak parazit ilişkisi</li><li>• Sterilizasyon ve dezenfeksiyon yöntemleri</li><li>• Antibiyotik etki ve direnç mekanizmaları</li><li>• Antijen, antikor yapısı, immun yanıt oluşma mekanizmaları</li><li>• Mikrobiyolojide önemli virüs, mantar ve parazitler</li><li>• Mikrobiyoloji ve immunolojinin temel konuları</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bakterilerin yapısını, metabolizma ve genetik özelliklerini tanımlar.</li><li>• Tüm grupların enfekte olmasına sebep olabilen en yaygın mikroorganizmaları öğrenir ve enfeksiyon yayılmasının nasıl en aza indirileceğini anlar</li><li>• Konak parazit ilişkilerini tanımlar.</li><li>• Sterilizasyon. Dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlar.</li><li>• Antibiyotik etki ve direnç mekanizmalarını sıralar.</li><li>• Antijen, antikor yapısını, immun yanıt oluşma mekanizmalarını tanımlar.</li><li>• Mikrobiyolojide önemli virüs, mantar ve parazitleri kavrar.</li><li>• Mikrobiyoloji ve immunolojinin temel konularını toplar.</li><li>• Mikroorganizmalarının hayatta kalım ve ölüm süreçlerinin öğrenilmesi, ilgili çevresel faktörleri tanımlar.</li></ul>



GENEL İKTİSAT	<ul style="list-style-type: none"><li>• İktisadın tanımı, iktisadi kavramların tanıtılması</li><li>• Arz ve Talep</li><li>• Esneklikler</li><li>• Bireysel davranışların belirlenmesi, fayda maksimizasyonu</li><li>• Firma davranışının belirlenmesi, kâr maksimizasyonu</li><li>• Piyasa aksaklıkları: kamusal mallar, dışsallıklar, asimetrik bilgi</li><li>• Piyasalar: tam rekabet piyasası,</li><li>• Piyasalar: Monopol piyasa ve aksak rekabet piyasası</li><li>• Mikro temelli konulardan yararlanarak sağlık hizmetleri piyasasını analiz etmek</li><li>• Makro iktisat bağlamında sağlık hizmetleri piyasası</li><li>• Sağlık yönetimi</li><li>• İnsan kaynakları yönetimi</li><li>• Pazarlama yönetimi</li><li>• Muhasebe ve finans yönetimi</li><li>• İktisadın sağlıktaki yeri</li><li>• İktisadın mesleki yaşamlarındaki yeri</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• İktisat ve iktisadın konularını öğrenir.</li><li>• Mikro iktisat ve makro iktisadın temel konularını öğrenir.</li><li>• Fayda ve kar maksimizasyonunu öğrenir.</li><li>• Piyasaları öğrenir.</li><li>• Sağlık piyasasını tanır.</li><li>• Sağlık ekonomisinin mesleki hayatlarındaki önemini öğrenir.</li><li>• Bütçe planı yapmayı öğrenir.</li><li>• Alım-satımda yasal gereklilikleri öğrenir.</li><li>• İlgili kaynakların nasıl kullanılacağı ve geniş ölçekli besin sağlama planının nasıl yapılacağı bilincine erişir.</li></ul>
ANATOMİ-I	<ul style="list-style-type: none"><li>• Anatomiye giriş</li><li>• Hareket sistemine giriş</li><li>• Kemikler</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Anatomik terminoloji konusunda bilgi sahibi olur.</li><li>• İnsan vücudunun anatomik bölümlerini öğrenir.</li></ul>

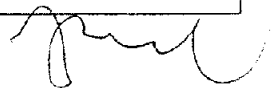


	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eklemler</li><li>• Kaslar</li><li>• Dolaşım sistemi</li><li>• Lenf dolaşımı</li><li>• Solunum sistemi</li><li>• Sindirim sistemi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sistemlerin ve organların anatomik yerleşimlerini öğrenir.</li><li>• Genel sistemlerin anatomik yer ve işlevleri ile klinik bağlantılarını Beslenme ve Diyetetik uygulamasının gerektirdiği yeterlilikte bilir.</li></ul>
ANATOMİ-II	<ul style="list-style-type: none"><li>• Üriner sistem</li><li>• Erkek genital sistem</li><li>• Dişi genital sistem</li><li>• Endokrin sistem</li><li>• Sinir sistemi</li><li>• Duyu organları</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Anatomik terminoloji konusunda bilgi sahibi olur.</li><li>• İnsan vücudunun anatomik bölümlerini öğrenir.</li><li>• Sistemlerin ve organların anatomik yerleşimlerini öğrenir.</li><li>• Genel sistemlerin anatomik yer ve işlevleri ile klinik bağlantılarını Beslenme ve Diyetetik uygulamasının gerektirdiği yeterlilikte bilir.</li></ul>
FİZYOLOJİ-I	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hücre ve genel fizyoloji</li><li>• Periferik sinir sistemi fizyolojisi</li><li>• Kas sistemi fizyolojisi</li><li>• Kan sistemi fizyolojisi</li><li>• Dolaşım sistemi fizyolojisi</li><li>• Solunum sistemi fizyolojisi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vücuttaki tüm hücre, doku, organ ve sistemlerin çalışma mekanizmalarını öğrenir.</li><li>• İnsan vücudunda kanın, oksijenin hücreler için önemini ve bunların besinler ile olan ilişkisini kavrar.</li><li>• İnsan vücudundaki sistemlerin fizyolojisini ve bunların hücresel düzeydeki yapılarını öğrenir.</li></ul>

*July*



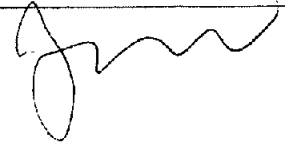
		<ul style="list-style-type: none"><li>• İnsan vücudunda sistemlerin fizyolojisi ile ilgili temel bilgileri ve sistemlerle ilgili temel hastalıkların oluşum nedenleri hakkında bilgi sahibi olur.</li></ul>
FİZYOLOJİ-II	<ul style="list-style-type: none"><li>• Boşaltım sistemi fizyolojisi</li><li>• Sindirim sistemi fizyolojisi</li><li>• Endokrin sistem fizyolojisi</li><li>• Metabolizma fizyolojisi</li><li>• Merkezi sinir sistemi fizyolojisi</li><li>• Duyu fizyolojisi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vücuttaki tüm hücre, doku, organ ve sistemlerin çalışma mekanizmalarını öğrenir.</li><li>• İnsan vücudunda kanın, oksijenin hücreler için önemini ve bunların besinler ile olan ilişkisini kavrar.</li><li>• İnsan vücudundaki sistemlerin fizyolojisini ve bunların hücresel düzeydeki yapılarını öğrenir.</li><li>• İnsan vücudunda sistemlerin fizyolojisi ile ilgili temel bilgileri ve sistemlerle ilgili temel hastalıkların oluşum nedenleri hakkında bilgi sahibi olur.</li></ul>
PSİKOLOJİ	<ul style="list-style-type: none"><li>• Psikoloji biliminin doğası, davranışın biyolojik, psikolojik yönleri,</li><li>• Psikolojide yaklaşımlar ve araştırma yöntemleri,</li><li>• Psikolojinin alt dalları ve diğer</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Öğrenci, temel psikolojik kavramları doğru bir şekilde öğrenir ve kullanır.</li><li>• Kendisi ve birinci düzey çevresindeki bireyler için temel algılama, düşünme, heyecan,</li></ul>



	<p>bilimlerle ilişkisi,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Duyum ve Algılama, Öğrenme, Bellek</li><li>• Güdülenme, Heyecan</li><li>• Yaşam boyu gelişim</li><li>• Savunma mekanizmaları, davranış problemleri, Normal dışı davranışlar.</li><li>• Kişilik ve kişilik kuramları, kişilik mizaç ilişkisi,</li><li>• Sosyal Psikoloji, toplumun bireye etkileri</li><li>• Pozitif psikoloji,</li><li>• Kişisel gelişimin faydaları ve zararları</li><li>• Sağlık psikolojisi</li><li>• Kaygı, stres, öfke ve bunlara bağlı meydana gelen sağlık problemleri</li></ul>	<p>normal dışı davranışlar hakkında farkındalık kazanır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Önce kendisi olmak üzere gelişimsel ihtiyaçlar ve sorunlar hakkında öngörü geliştirir.</li><li>• Derslerde verilen anormal dışı davranışlar ve kişilik örneklerinden hareketle bu bireylerle iletişimde farkındalık kazanır.</li><li>• Psikoloji alanı ile ilgili psikolojik destek durumunda yetkinlik durumları ve sınırlılıklarını bilerek uzman tercihinde bulunur.</li><li>• Öğrenci çevresini gözlemleme, algılama ve anlamaya çalışma yeteneği kazanır.</li></ul>
BIYOİSTATİSTİK	<ul style="list-style-type: none"><li>• Biyoistatistik bilimine giriş</li><li>• Tıp bilimlerinde bilimsel araştırma ve planlama</li><li>• Tanımlayıcı istatistikler</li><li>• Çalışma düzenleri</li><li>• Örneklem yöntemleri,</li><li>• Olasılık ve olasılık dağılımları</li><li>• Parametre tahminleri</li><li>• Hipotez testlerine giriş, parametrik testler, Parametrik olmayan testler</li><li>• Kategorik veri analizi, korelasyon</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Biyoistatistik biliminin gerekliliğini anlar.</li><li>• Bilimsel bir çalışma için konu seçimi, literatür taramasını yapar, hipotez kurabilir, uygun çalışma düzenini ve araştırma evrenini tanımlar, uygun örneklem yöntemi hesaplar.</li><li>• Anket ile ölçek kavramını ayırır, anket hazırlama kurallarını öğrenir.</li><li>• Bağımlı ve bağımsız değişkenleri belirler.</li></ul>

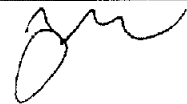


	<p>analizi</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Doğrusal regresyon analizi</li><li>• Tanı testlerinin değerlendirilmesi</li><li>• Verilerin tablo ve grafiklerle gösterimi</li><li>• Araştırmaların rapor haline getirilmesi</li><li>• Sağlık alanına özel istatistiksel yöntemler</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verilerin normalliği hakkında karar verebilir.</li><li>• Değişkenlerin türüne göre uygun grafikleri seçer, sayısal değişkenin dağılımına göre uygun grafikleri belirler.</li><li>• Parametrik ve parametrik olmayan kavramları açıklar.</li><li>• Normal ve homojen dağılım gösteren ve göstermeyen değişkenlerde uygun analizleri yapar.</li><li>• Gruplar arası farkları yorumlar.</li><li>• Sayısal değişkenler için tekrarlı ölçümlerde karşılaştırma yapabilir.</li><li>• Bağımlı değişken ile bağımsız değişkenler arasındaki ilişkileri yorumlar.</li><li>• Araştırma raporunu hazırlayabilir.</li><li>• Bir çalışmadaki yüzde, ortalama, standart sapma, medyan, kartil değerlerini yorumlar,</li><li>• Yayınlanmış makalelerin biyoistatistiksel kritiğini yapabilir.</li></ul>
TEMEL KİMYA I	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maddenin özellikleri ve ölçümü</li><li>• Atomlar ve atom kuramı</li><li>• Kimyasal bileşikler</li><li>• Kimyasal tepkimeler</li><li>• Sulu çözelti tepkimelerine giriş</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sayısal sonuçları doğru birimleri ile birlikte ortaya koymak için çevirme faktörlerini kullanır.</li><li>• Kimyasal tepkimeleri denkleştirir ve kimyasal tepkimeler ile ilgili</li></ul>





	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asit-baz ve çözünürlük dengeleri</li><li>• Organik kimyaya giriş: Doymuş hidrokarbonlar</li><li>• Organik reaksiyonlar ve fonksiyonel gruplar</li><li>• Alkoller, terler</li><li>• Aldehit ve ketonlar</li><li>• Karboksilik asitler, esterler</li><li>• Aminler ve amidler</li><li>• Laboratuvar tanıtımı ve deneysel çalışmalar hakkında ön bilgi</li><li>• Deneysel çalışmalar (derişimin ve sıcaklığın tepkime hızına etkisi, kimyasal denge, tampon çözeltilerin hazırlanması, sabun yapımı, organik fonksiyonel grup analizi, alkollerin yükseltgenmesi)</li></ul>	<p>öğrenir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Asit-baz tanımlarını (Arrhenius, Bronsted-Lowry ve Lewis tanımları), asitler ve bazlarda kuvveti, nötralleşmeyi öğrenir.</li><li>• Sistem ve değişkenleri, termodinamiğin sıfırncı, birinci, ikinci ve üçüncü yasaları, tepkime iç enerjisi, entalpisi, entropi, serbest enerji, Hess yasası hakkında bilgi sahibi olur.</li><li>• Organik bileşiklerin yapılarını molekül orbital teorisine göre açıklar.</li><li>• Organik bileşikleri içerdikleri temel fonksiyonlu gruba göre sınıflandırır.</li><li>• Organik bileşikleri uluslar arası kabul gören kurallara göre adlandırır.</li><li>• Organik kimyadaki izomeri türlerini açıklar. Organik bileşiklerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini açıklar.</li><li>• Bir organik bileşiğin aromatik olabilmesi için sahip olması gereken özellikleri açıklar.</li><li>• Organik bileşiklerin elde edilmiş yollarını tanır.</li><li>• Derste öğrendiği konularla ilgili basit deneyler yaparak deney ve</li></ul>
--	--	---



		teorinin nasıl bağdaşacağı konusunda bilgi sahibi olur.
--	--	--

**2547 Nolu Yüksek Öğretim Kanunu**

**Madde 5 (ı) (Değişik: 29/5/1991 -3747/1 md.)**

Yükseköğretim kurumlarında, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Türk Dili, yabancı dil zorunlu derslerdendir. Ayrıca, zorunlu olmamak koşuluyla beden eğitimi veya güzel sanat dallarındaki derslerden birisi okutulur. Bütün bu dersler en az iki yarı yıl olarak programlanır ve uygulanır.



### 3. Beslenme ve Diyetetik Programı Beceriler Listesi

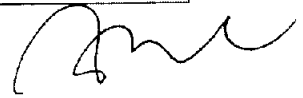
Beslenme ve diyetetik becerileri, meslek ile ilgili sahip olunması gereken beceriler ile yapılması gereken görevler olarak tanımlanır. Beslenme ve Diyetetik Bölümü'nden mezun olan bir diyetisyenin, temel beslenme ve diyetetik uygulamaları sırasında sergilemesi gereken performansın asgari düzeyi aşağıdaki tabloda verilmiştir. Asgari düzey her bir uygulama için ayrı ayrı belirlenir. Beslenme ve Diyetetik Bölümleri uyguladıkları eğitim süresi içinde, her bir öğrencinin söz konusu beslenme ve diyetetik uygulamasını belirlenen asgari düzeyde yapabilir duruma gelmesini sağlar.

Beslenme ve Diyetetik Becerileri aşağıdaki alt başlıklar şeklinde sıralanmıştır:

1. Beslenme ve Diyetetikte Temel Beslenme Uygulamaları
2. Beslenme ve Diyetetikte Klinik Uygulamalar
3. Beslenme ve Diyetetikte Toplum Beslenmesi Uygulamaları
4. Beslenme ve Diyetetikte Toplu Beslenme Sistemleri Uygulamaları

Tablo 1. Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları Öğrenme Düzeylerinin Tanımı

Öğrenme Düzeyi	Açıklama
1	Durumu tanımlar, uygulamanın nasıl yapıldığını bilir ve yönlendirme yapar.
2	Kaynaklar/kılavuzlar/yönergeler ile tek başına veya yardım alarak uygulamayı yapar.
3	Karmaşık olmayan ve sık görülen durumlarda uygulamaları yardım almadan yapar.
4	Karmaşık durumlarda uygulamayı yardım almadan yapar.



### A. Beslenme ve Diyetetikte Temel Beslenme Uygulamaları

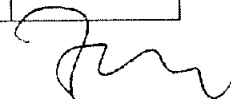
**Tablo 2.** Beslenme ve Diyetetikte Temel Beslenme Uygulamaları Beceri ve Öğrenme Düzeyleri

No	Beceri	Öğrenme Düzeyi
1	Bireylerin günlük enerji gereksinimlerini saptar.	3
2	Bireylerin günlük makro besin ögesi gereksinimlerini saptar.	3
3	Bireylerin günlük mikro besin ögesi gereksinimlerini saptar.	3
4	Bireylerin günlük enerji, makro ve mikro besin ögesi alım miktarlarını değerlendirir.	3
5	Bireylerin günlük gereksinmelerini karşılayacak besinlerin tür ve miktarını belirler.	3
6	İnsan vücudunda biyolojik sistemlerde homeostatik mekanizmaları değerlendirir.	3
7	Makro besin öğelerinin vücutta metabolik, hücrel ve biyokimyasal kullanımlarını göz önüne alarak değerlendirir.	4
8	Mikro besin öğelerinin vücutta metabolik, hücrel ve biyokimyasal kullanımlarını göz önüne alarak değerlendirir.	4
9	Su ve elektrolitlerin vücutta metabolik, hücrel ve biyokimyasal kullanımlarını göz önüne alarak değerlendirir.	4
10	Besin öğelerinin biyoyararlılıklarını değerlendirerek sağlıklı beslenme önerileri geliştirir.	4
11	Besin öğelerinin birbirleriyle etkileşimlerini değerlendirerek sağlıklı beslenme önerileri geliştirir.	4
12	Açlık ve tokluk durumunda besin öğelerinin vücuttaki görevlerini değerlendirir.	4
13	Beslenme bozuklukları ve hastalıklarının açıklanmasında beslenme biyokimyasını kullanır.	4






14	Bireylerin genel diyet örüntülerini değerlendirir.	3
15	Bireylerin genel beslenme alışkanlıklarını değerlendirir ve öneriler geliştirir.	3
16	Besinlerin porsiyon miktarlarını hesaplar.	3
17	Besinlerin porsiyon miktarlarını değerlendirir.	3
18	Beslenme durumunun saptanmasında, bireysel diyet öyküsünü alır.	4
19	Beslenme durumunun saptanmasında, besin tüketimini değerlendirir.	4
20	Beslenme durumunun saptanmasında, fiziksel aktivite kayıt yöntemlerini uygular.	4
21	Besinlerin sağlıklı beslenme ilkelerine uygun şekilde hazırlama, pişirme ve saklama yöntemleri konusunda bilgi verir.	4
22	Temel besin gruplarının genel yapılarını ve özelliklerini yorumlar.	4
23	Besinlerin enerji, makro ve mikro besin ögesi ile su içeriklerini hesaplar.	4
24	Besinlerin enerji, makro ve mikro besin ögesi ile su içeriklerini karşılaştırır.	4
25	Besinin makro ve mikro besin ögesi içeriğinin nicel ve nitel tayinine yönelik analizler yapar.	4
26	Besinin pigment, tat ve koku gibi bileşenlerinin nicel ve nitel tayinine yönelik analizler yapar.	4
27	Besin analizlerinin sonuçlarını yorumlar.	4
28	Besin analizlerinin sonuçlarını raporlar.	4
29	Objektif analiz yöntemlerini kullanarak, besin kalitesini değerlendirir.	4
30	Subjektif analiz yöntemlerini kullanarak, besin kalitesini değerlendirir.	4



31	Farklı besin gruplarına uygulanan üretim teknolojilerinin besin kalitesine etkilerini yorumlar.	4
32	Farklı besin gruplarına uygulanan üretim teknolojilerinin sağlık üzerine etkilerini yorumlar.	4
33	Farklı besin gruplarına uygulanan besin işleme yöntemlerinin besin kalitesi etkilerini yorumlar.	4
34	Farklı besin gruplarına uygulanan besin işleme yöntemlerinin sağlık üzerine etkilerini yorumlar.	4
35	Besinin kalitesini etkileyen fiziksel ve kimyasal reaksiyonlara yönelik öneriler geliştirir.	4
36	Optimum beslenmenin sağlanmasında rol oynayan fonksiyonel besin bileşenlerinin diyetle yer almasını sağlayan öneriler geliştirir.	4
37	Fonksiyonel besinlere yönelik ulusal ve uluslararası yasal düzenlemeleri takip eder.	4
38	Besin bilimiyle ilgili güncel konuları yorumlar ve uygulamalarda kullanır.	4
39	Besinlerin kalite kontrolünü ilgili mevzuatlara göre değerlendirir.	4
40	Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre besin güvenliği yönetim sistemlerini değerlendirir.	4
41	Besinlere yönelik standartların oluşturulmasında ilgili komisyonlarda görüş bildirir.	4
42	Besinlerin etiketlemesi ile ilgili yasal düzenlemelerde görev alır.	4
43	Gıda katkı maddeleri ile ilgili uygulamaların yasal düzenlemelerinde görev alır.	4
44	Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerine etkilerini değerlendirir.	4
45	Besin üretimindeki potansiyel riskleri belirler.	4
46	Besin üretiminde risk analizi yapar.	4

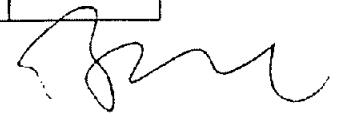


47	Besin zehirlenmelerini önlemeye yönelik protokol geliştirir.	4
48	Besin kontrolünde uygulanacak analiz yöntemlerini uygular.	4
49	Besin ve beslenme ile ilişkili güncel konularda araştırma planlar.	4
50	Beslenme bilimleri alanında bilimsel sunum yapar.	4
51	Beslenme bilimleri alanında, anlaşılır ve etkili bir şekilde araştırma projesi yapar.	4
52	Beslenme bilimleri ile ilgili çalışmalarda, elde edilen sonuçları yazılı ve sözel olarak sunar.	4
53	İleri yaşlarda gelişebilecek hastalıkları önlemeye yönelik fetal ve neonatal dönem için beslenme önerileri geliştirir.	4

#### **B. Beslenme ve Diyetetikte Klinik Uygulamalar**

**Tablo 3.** Beslenme ve Diyetetikte Klinik Uygulamalar Becerileri ve Öğrenme Düzeyleri

No	Beceri	Öğrenme Düzeyi
1	Klinikte beslenme ve diyetetik alanına ilişkin araştırmalar planlar	4
2	Hastaların beslenme takip formunu tasarlar	4
3	Hastaların beslenme takip formunu uygular	4
4	Hastaların beslenme durumunu değerlendirir	4
5	Hastaların diyet anamnezini alır	4
6	Hastalığa özel menü planlar	4
7	Diyet mutfağında kullanılacak standart yemek tarifelerini geliştirir	4
8	Hastalığa özel besin/yemek üretir	4
9	Hafif şişman ve şişmanlık tedavisine yönelik diyet planlar	4



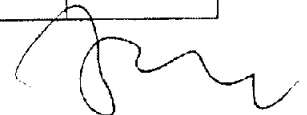
	10- Zayıflık ve iştahsızlık tedavisine yönelik diyet planlar 11- Yeme davranışı bozukluklarına yönelik diyet planlar	
10	Diyabet (Tip 1, Tip 2, monojenik, gestasyonel) tedavisine yönelik diyet planlar	4
11	Kalp ve damar hastalıkları tedavisine yönelik diyet planlar	4
12	Yanık tedavisine yönelik diyet planlar	4
13	Karaciğer hastalıkları tedavisine yönelik diyet planlar	4
14	Gastrointestinal sistem hastalıkları tedavisine yönelik diyet planlar	4
15	Safra kesesi hastalıkları tedavisine yönelik diyet planlar	4
16	Pankreas hastalıkları tedavisine yönelik diyet planlar	4
17	Böbrek hastalıkları tedavisine yönelik diyet planlar	4
18	Solunum sistemi hastalıkları tedavisine yönelik diyet planlar	4
19	Nörolojik hastalıkları tedavisine yönelik diyet planlar	4
20	Psikiyatrik hastalıkları tedavisine yönelik diyet planlar	4
21	Metabolik Sendrom tedavisine yönelik diyet planlar	4
22	Enfeksiyon hastalıkları tedavisine yönelik diyet planlar	4
23	Kas- iskelet sistemi hastalıkları tedavisine yönelik diyet planlar	4
24	Hipertansiyon tedavisine yönelik diyet planlar	4
25	Onkolojik hastalıklara yönelik diyet planlar	4
26	Besin intoleransı ve alerjilerine yönelik diyet planlar	4
27	Test diyetlerini bilir ve uygular	4
28	Klinikte nutrisyon ekibinde hastanın beslenme tedavisini planlar, uygular, takip eder	4



29	Gerektiğinde hastaları enteral yolla besler	2
30	Gerektiğinde hastaları parenteral yolla besler	2
31	Enteral/parenteral ürünleri bilir, hastaya ve hastalığa uygun olanını seçer	4
32	Hastaların antropometrik ölçümlerini alır	4
33	Hastalara bireysel beslenme eğitim programı tasarlar	4
34	Hastalara bireysel beslenme eğitimi yapar	4
35	Hastalara grup eğitim programı planlar	4
36	Hastalara grup eğitimi yapar	4
37	Hasta yakınlarına eğitim planlar	4
38	Hasta yakınlarına eğitim verir	4
39	Beslenme bilgi sistem programları tasarlar	4
40	Beslenme bilgi sistem programlarını kullanır	4
41	Tüm diyet tedavilerini kanıta dayalı uygular	4
42	Hastalarla ve bakımını üstlenen kişilerle etkin iletişim kurar	4
43	İnterdisipliner ve multidisipliner iletişim kurar	4
44	Besin-ilaç ve besin-besin etkileşimini bilir ve hastayı bilgilendirir	4
45	Gavaj hazırlamayı bilir ve öğretir	4
46	Mama hazırlamayı bilir ve öğretir	4
47	Diyet mutfağını yönetir	4
48	Mama mutfağını yönetir	4
49	Servis personelini eğitir	4
50	Eğitim materyalleri hazırlar ve kullanır	4



51	Prematüre bebeklerin beslenme planını yapar ve uygular	4
52	Akut ve kronik gastroenterit tedavisine yönelik diyet planlar	4
53	Malnutrisyonu tanımlar, beslenme tedavisi planlar, uygular ve takip eder	4
54	Karbonhidrat malabsorbsiyon hastalıklarının tedavisine yönelik diyet planlar ve uygular	4
55	Protein malabsorbsiyon hastalıklarının tedavisine yönelik diyet planlar ve uygular	4
56	Yağ malabsorbsiyon hastalıklarının tedavisine yönelik diyet planlar ve uygular	4
57	Vücut bileşimini ölçer ve değerlendirir	4
58	Klinik bulgular ve biyokimyasal testleri yorumlar	4
59	Beslenme durumunu saptamada tarama testlerini SGA, MNA, MUST vd. kullanır ve değerlendirir	4
60	Yemek dağıtımını hijyen ve besin güvenliği koşullarını sağlayarak yapar	4
61	Hastane enfeksiyon komitesi ile birlikte çalışır	4
62	Hasta kayıt sistemini izler ve kullanır	4
63	Beslenme ve diyet tedavisi konusunda güncel bilgileri takip eder	4
64	Hastaların hastanede kalış süresince yeterli ve dengeli beslenmesini sağlar	4
65	Çalışma ortamında gerekli sorumlulukları üstlenir	4
66	Klinikte ekip çalışması yapar	4
67	Özel tıbbi amaçlı gıdalar, bebek formülaları, enteral ve parenteral	4

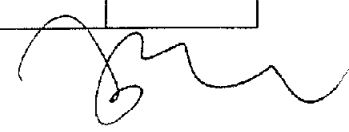


beslenme ürünleri için teknik şartname hazırlar	
---	--

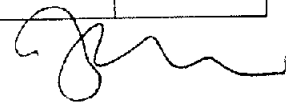
### C. Beslenme ve Diyetetikte Toplum Beslenmesi Uygulamaları

**Tablo 4.** Beslenme ve Diyetetikte Toplum Beslenmesi Uygulamaları Becerileri ve Öğrenme Düzeyleri

No	Beceri	Öğrenme Düzeyi
1	Ulusal düzeyde besin tüketim durumunu değerlendirir.	4
2	Hane halkı düzeyinde besin tüketim durumunu değerlendirir.	4
3	Bireysel düzeyde besin tüketim durumunu değerlendirir.	4
4	Farklı yaş gruplarında beslenme durumunu saptar.	4
5	Farklı yaş gruplarında beslenme durumunu değerlendirir.	4
6	Beslenme durumunun saptanmasında uygun antropometrik ölçümleri kullanır.	4
7	Beslenme durumunun saptanmasında uygun antropometrik ölçümleri değerlendirir.	4
8	Beslenme durumunun saptanmasında bireylerin klinik bulgularını yorumlar.	4
9	Beslenme durumunun saptanmasında bireylerin biyokimyasal bulgularını yorumlar.	4
10	Beslenme durumuna ilişkin risklerin değerlendirilmesinde tarama testlerini (SGA, MNA, MUST vd.) kullanır ve değerlendirir	4
11	Bireylerin besin tüketim durumlarını farklı diyet kayıt yöntemleri ile değerlendirir.	4
12	Farklı yaş ve özel durumdaki bireyler için sağlıklı beslenme önerileri geliştirir.	4



13	Beslenme araştırmalarına yönelik bilgisayar programlarını kullanır.	4
14	Besin ve beslenme plan ve politikası geliştirir.	4
15	Besin ve beslenme plan ve politikalarının uygulanmasına katkı sağlar.	2
16	Toplumda beslenme ve sağlık ilişkisine yönelik araştırma planlar.	4
17	Toplumda beslenme ve sağlık ilişkisine yönelik araştırma sonuçlarını yorumlar.	4
18	Toplumda beslenme ve sağlık ilişkisine yönelik araştırma sonuçlarına yönelik öneri geliştirir.	4
19	Toplum beslenmesi ile ilgili araştırmalarda bilimsel prensipleri kullanır.	4
20	Toplum beslenmesinde araştırma etiği ilkelerine uygun davranır.	4
21	Beslenme ve sağlık arasındaki ilişkiye yönelik eğitimler yapar.	4
22	Toplumda görülen bulaşıcı olmayan hastalıkların nlenmesine katkıda bulunur.	4
23	Toplumun beslenme yetersizlikleri göstergelerini değerlendirir.	4
24	Sağlığın teşviki ve geliştirilmesi konusunda fırsatları belirler.	4
25	Sağlığın teşviki ve geliştirilmesi ile ilgili girişimlere destek olur.	4
26	Toplum beslenmesi konusunda bilgilendirme yaparken kanıta dayalı kaynakları kullanır.	4
27	Bireylerin gereksinimlerine uygun olarak beslenme eğitimleri planlar ve uygular.	4
28	Bireylerin kültürel ve demografik özelliklerini dikkate alarak beslenme eğitimi verir.	4
29	Bireylere, gruplara ve topluluklara yönelik sağlıklı besin seçeneklerini öğretir.	4





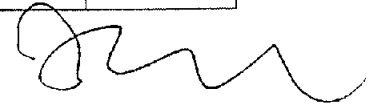
30	Topluma yönelik besin ve beslenme rehberleri hazırlar.	4
31	Topluma yönelik besin ve beslenme rehberlerinin uygulanmasına katkı sağlar	4
32	Toplumda duyarlı grupların beslenme sorunlarına çözüm önerileri getirir.	4
33	Toplum beslenmesi konusunda ulusal ve uluslararası kuruluşlar ile işbirliği yapar.	4
34	Toplumun beslenme durumunun geliştirilmesinde tüm iletişim araçlarını doğru ve etkin biçimde kullanır.	4
35	Tüm süreçlerde zamanı etkin yönetir.	4



**D. Beslenme ve Diyetetikte Toplu Beslenme Sistemleri Uygulamaları**

**Tablo 5.** Beslenme ve Diyetetikte Toplu Beslenme Sistemleri Uygulamaları Becerileri ve Öğrenme Düzeyleri

No	Beceri	Öğrenme Düzeyi
1	Toplu beslenme yapılan kuruluşların mevcut durumunu analiz eder.	4
2	Toplu beslenmede hizmet süreçlerini uygulatır.	3
3	Temel üretim tekniklerini uygulatır.	4
4	Yeni üretim sistemlerini uygulatır.	4
5	Yeni yönetim sistemleri kavramlarını ve yaklaşımlarını uygular.	3
6	Hijyenik ve ergonomik üretim mutfağı ve servis alanlarını planlar.	3
7	Sağlık etkileşimlerini göz önünde bulundurarak kullanılacak en etkin araç ve gereçleri seçer.	3
8	Toplu beslenme hizmetinden yararlanan grupların günlük enerji ve besin öğeleri gereksinimlerini saptar.	4
9	Toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda menü yönetim ve denetimini yürütür.	4
10	Toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda menü planlar.	4
11	Riskli ve özel gruplara özgü menü planlar.	4
12	Toplu beslenme hizmeti veren kurumlara özgü standart yemek tarifeleri geliştirir.	3
13	Riskli ve özel gruplara özgü ürün tarifeleri geliştirir.	4
14	Standart yemek tarifelerini uygulatır.	4



15	Kaliteli ve sağlıklı besin satın alma sürecini gerçekleştirir.	4
16	Toplu beslenme hizmetlerinde kullanılan malzemelerin satın alma sürecindeki yasal düzenlemeleri uygular.	4
17	Besinler için amaca yönelik teknik şartname hazırlar.	4
18	Mutfak araç, gereç ve sarf malzemeleri için amaca yönelik teknik şartname hazırlar.	3
19	Besin ögesi kayıplarını önleyecek hazırlama, pişirme ve depolama işlemleri için en uygun tekniği uygular.	4
20	Temel servis ilkelerini uygular.	4
21	Ülkelere özgü servis tekniklerini uygular.	3
22	Protokol menülerini planlar.	4
23	Protokol servis yöntemlerini uygular.	3
24	Kalite yönetim sistemlerini uygular.	2
25	Besin güvenliği sistemlerini uygular.	4
26	Hijyen ve sanitasyon basamaklarını uygular.	4
27	Mutfak ve yemekhanelerde iş sağlığı ve güvenliği risklerini önleme stratejilerini uygular.	3
28	Maliyet kontrolü yapar.	3
29	Kazan ve tabak artıklarının azaltılmasına yönelik uygulamaları yaptırır.	4
30	Toplu beslenme yapılan kurumun özelliklerine göre istihdam edilecek işe uygun personel seçimini yapar.	3
31	Personel organizasyonu ve koordinasyonu yapar.	3
32	Personelin gereksinimlerine göre uygun hizmet içi eğitimi planlar.	4



33	Personelin gereksinimlerine göre uygun hizmet içi eğitimi uygular ve uygular.	4
34	İlgili personelin performanslarını değerlendirir.	4
35	Toplu beslenme sistemleriyle ilgili tüm paydaşlarla etkin iletişim kurar.	4
36	Ekip çalışmasının gerekliliklerini uygular.	4
37	Toplu beslenme yapılan kurumlarda ortaya çıkan atıkların yönetimini sağlar.	3
38	Besin mikrobiyolojisinin temel uygulamalarını kullanır.	3
39	Besin kaynaklı zehirlenmeleri önlemeye yönelik uygulamaları yaptırır.	4
40	Besinlerin bozulmasını önlemeye yönelik uygulamaları yaptırır.	4
41	Toplu beslenme sistemlerinde karşılaşılan yönetsel ve saha uygulamalarına yönelik tüm sorunları yorumlar ve değerlendirir.	4



## BESLENME VE DİYETETİK PROGRAM GELİŞTİRME SÜREÇLERİ

Program geliştirme süreci, eğitim kurumunun eğitim ile ilgili tüm bileşenleri sürekli değerlendirmesi ve geliştirmesi ile kalitenin devamlılığının esas olduğu bilimsel, kapsamlı, devamlı ve dinamik bir süreçtir. Bu süreç, öğrencilerin mezun olduklarında sahip olması gereken nitelikleri en etkili ve verimli uygulamalarla kazandırmayı hedefler.

Bu bağlamda Beslenme ve Diyetetik Bölümlerinde eğitim programı geliştirme sürecinin, ulusal ve uluslararası gereksinimler ve koşullar, bilim, sağlık ve teknolojideki gelişmeler, eğitim alanındaki değişimler, yeni yasal düzenlemeler ve diğer gelişmeler göz önüne alınarak bütün paydaşların katılımıyla yapılması önemlidir.

Günümüz beslenme ve diyetetik alanının mesleki eğitiminde; yaşam boyu öğrenmenin hedeflenmesi, temel, mesleki ve sosyal bilimler arasında tam bir entegrasyonun sağlanması, beslenme ve diyetetik alanında eğitimin besinin satın alımından tüketimine varan her aşamasının yanı sıra temel sağlık hizmetlerine ve tıbbi beslenme tedavisine ağırlık verecek şekilde yeniden yapılandırılması, öğrencilerin eğitimin her aşamasında mesleki uygulamaları ile iç içe olması, beslenme ve diyetetik eğitiminin besinin ve sağlığın biyolojik, psikolojik, sosyal ve ekonomik bileşenlerini birlikte içermesi, eğitim kapsamındaki temel konulardır.

Program geliştirme sürecinde, mezunların sahip olması istenen yetkinliklere ve yeterliliklerle bağlantılı olarak verilerin toplanması, verilerin işlenmesi ve sonuçların uygulanması süreçleri yer almalıdır.

Program geliştirmede;

- a) İhtiyaç analizi yapılır.
- b) İhtiyaç analizi verilerine uygun bilgi, beceri, tutum ve alışkanlıklar belirlenir.
- c) Hedefler saptanır.
- d) Hedef ve içeriğe uygun eğitim durumları oluşturulur.
- e) Değerlendirme yapılır.



Program geliştirme ve değerlendirme sürecinde fakültelerin aşağıdaki basamakları uygulamaları önerilir.

**1. Verilerin Toplanması**

- a) Veri alanları (Program çıktıları, eğitim kaynakları, öğretim yöntemleri ve süreçleri, ölçme değerlendirme yöntemleri ve öğrenci başarısı)
- b) Veri toplama yöntemleri (Öğrenci geribildirimleri, eğitici geribildirimleri, öğrencilerin ölçme değerlendirme sonuçları, mezun geribildirimleri)

**2. Verilerin İşlenmesi**

- a) Verilerin veri alanlarına ayrıştırılmaları
- b) Geribildirimlerin ve öğrenci başarısının düşük olduğu parametrelerin belirlenmesi
- c) Bu parametrelerde geliştirme yapılması

**3. Sonuçların Uygulanması**

- a) Yeni programın geliştirilen parametreler ile uygulamaya konması
- b) Veri toplama basamağına geri dönülmesi

Program geliştirmenin tüm boyutları ve basamaklarının bütün paydaşların katılımıyla gerçekleştirilmesi gerekmektedir.



## KAYNAKLAR

1. Sağlık Meslek Mensupları İle Sağlık Hizmetlerinde Çalışan Diğer Meslek Mensuplarının İş Ve Görev Tanımlarına Dair Yönetmelik, Resmi Gazete Sayı: 29007, 22 Mayıs 2014.
2. 2547 Nolu Yüksek Öğretim Kanunu, Resmi Gazete Sayı: 17506, 6 Kasım 1981.
3. European Academic & Practitioner Standards for Dietetics, June 2005.
4. European Dietetic Competences and their Performance Indicators, March 2009.
5. European Dietetic Advanced Competences, July 2012.
6. Code of Ethics and Code of Good Practice for Dietetics, September 2008.
7. European Practice Placement Standards for Dietetics, September 2010.
8. European Pedagogic Standards for Practice Placement, November 2013.
9. Accreditation Standards for Foreign Dietitian Education Programs, June 2015.
10. Accreditation Standards for Dietitian Education Programs Leading to the RD Credential, June 2015.
11. Accreditation Standards for Didactic Programs in Nutrition & Dietetics Leading to Supervised Practice, June 2015.
12. Accreditation Standards for International Dietitian Education Programs Leading to the RD Credential, June 2015.



13. Accreditation Standards for Internship Programs in Nutrition & Dietetics Leading to the RD Credential, June 2015.

14. Mezuniyet Öncesi Tıp Eğitimi Ulusal Çekirdek Eğitim Programı-2014.

15. Mezuniyet Öncesi Eczacılık Eğitimi Ulusal Çekirdek Eğitim Programı-2015.

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'Z' followed by a flourish.