

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ BİLGİ PAKETİ

Bölüm Profili

Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2016 yılında Avrasya Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi bünyesinde kurulmuş 4 yıllık bir lisans programıdır. 2016-2017 eğitim-öğretim yılında Üniversitemizin Yalıncağ Yerleşkesinde lisans düzeyinde eğitim-öğretime başlamıştır.

Bölümün Amacı: Beslenme ve diyetetik alanında bireysel ve toplumsal sorunları saptayan, değerlendiren, çözüm önerileri getiren, farklı yaş gruplarının enerji ve besin ögesi gereksinimlerini belirleyebilen, bireye ve gruba özel danışmanlık ve eğitim veren, hastalıklara özel diyet programları geliştiren, hazırlayan ve uygulayan, toplu beslenme hizmeti veren kurumlar ve besin sanayinde, üretim, yönetim ve organizasyon, araştırma-geliştirme aktivitelerini gerçekleştiren bilgi ve beceriye sahip insan gücünü yetiştirmektir.

Vizyon: Alanı ile ilgili özgün çalışmalar yapan, ulusal ve uluslararası çevrelerde tanınan, toplum sağlığı ile ilgili plan ve politikalar oluşturulmasında danışılan, lider bir bölüm olmaktır.

Misyon: Yaşam boyu toplumun yeterli ve dengeli beslenme ile sağlığının korunması, iyileştirilmesi, geliştirilmesi ve yaşam kalitesinin artırılması amacıyla, uluslararası standartlar çerçevesinde belirlenen niteliklere uygun, evrensel düşünce ve değerlere sahip, ülke ve dünya kültürüne saygılı diyetisyen yetiştirmek; bilim ve teknolojiye dayalı, uluslararası standartlarda eğitim-öğretim, araştırma ve danışmanlık hizmetleri sunmaktır.

Bölüm Tanımı: Beslenme ve diyetetik bölümü sosyoloji, psikoloji, hücre biyolojisi, genetik, fizyoloji, anatomi, besin teknolojisi gibi birçok bilim dalı ve disiplinin etkileşiminin sonucunda ortaya çıkan bir bilim dalıdır. Dünya genelinde yetersiz ve dengesiz beslenmenin yarattığı sağlık sorunları ile mücadele edilmektedir. Çağın en önemli sağlık sorunu olan obezite, kalp damar hastalıkları, diyabet, sindirim sistemi hastalıkları, kanser ve pek çok hastalıkla mücadelede DİYETİSYENLERE büyük iş düşmektedir.

Yeterlik Koşulları ve Kuralları

Bölümün yeterlik koşullarını sağlamak için Beslenme ve Diyetetik Lisans Programında yer alan derslerden ve uygulamalardan (stajlar) başarılı olunması, FF, FD ya da K notunun olmaması, toplam 240 AKTS kredisinin sağlanması ve genel not ortalamasının 4,00 üzerinden en az 2,00 olması gerekmektedir.

Üst Derece Programlara Geçiş

Bu bölümden mezun olan öğrenciler üst derece program için gerekli olan sınav başarı koşullarını sağlamak şartı ile yüksek lisans programlarına başvuruda bulunabilirler.

Program Yeterlikleri (Çıktıları)

| # | Program Yeterlikleri (Çıktıları) |
|----|---|
| 1 | İnsan vücudunun anatomik ve fizyolojik yapısını ve birbirleri ile olan ilişkilerini bilmek |
| 2 | Beslenme profilinin genetik ve genetik olmayan hastalıklar üzerine etkisini bilmek |
| 3 | Mikroorganizmaların özelliklerini, beslenme ile olan ilişkilerini ve besin öğeleri ile olan etkileşimlerini bilmek, bu süreçte alınacak önlemleri yönetebilmek |
| 4 | Besinlerin üretilmesinden insan vücudunda kullanılmasına kadar geçirdiği tüm aşamalarda insan ile besinler arasındaki etkileşimleri bilmek |
| 5 | Bireylerin beslenme tercihlerine ve almaları gereken kalori miktarlarına göre beslenme programı hazırlamak |
| 6 | Gebe, emzikli, yetişkin kadın/erkek, adolesan, yaşlı, çocuk, okul öncesi çocuğu, okul çocuğu, infant vb grupların temel özelliklerini ve bu gruplara verilecek beslenme eğitimi ve planı hazırlamak |
| 7 | Kardiyovasküler, gastrointestinal, endokrin ile ilişkin hastalıklara özel beslenme ilkelerini uygulayabilmek ve bunlara uygun diyet hazırlamak |
| 8 | Biyolojik ve kültürel evrim kavramlarını, tarihsel gelişimlerini bilen, Bedensel büyüme gelişme hakkında bilgi sahibi olan, beslenme ve sağlık sorunları arasındaki ilişkileri tanımlamak |
| 9 | Besin öğelerinin işlevleri, vücutta kullanım alanları, eksiklik ve fazlalıklarında görülmesi muhtemel hastalıklar ve bunlara uygulanan beslenme tedavilerini uygulayabilmek |
| 10 | Besin satın alma, depolama, hazırlama, pişirme ve servis esnasında uyulması gereken kural ve gerekliliklerin bilincinde olmak |
| 11 | Farklı sosyal ve yaş gruplarının ev dışında, ihtiyaçlarına yönelik beslenme programı hazırlayarak toplu beslenme sistemleri uygulamalarını bilmek |
| 12 | Toplumun beslenme durumunun saptanması, beslenme durumuna yönelik eksikliklerin giderilmesi, iyileştirilmesi ve toplumun genel sağlık durumunun sürdürülmesi |
| 13 | Bilimsel bilgi ve veri toplanması sürecini, bilimsel bilginin temel formlarını ve özelliklerini bilen, amaca uygun veri kaynaklarına nasıl ulaşabileceğini bilmek |
| 14 | Beslenme ve fiziksel aktivite entegrasyonunun sağlanması ve fiziksel olarak aktif bireylerin fizyolojik özelliklerine göre ve enerji ihtiyaçlarına yönelik beslenme planını hazırlamak |
| 15 | Meslek etiği, beslenme ve diyet pratiği, diğer sağlık sektörleriyle organize çalışmayı öğrenmek ve benimsemek |
| 16 | Besin-ilaç etkileşimleri ve bunların kullanım alanları, besinlerin ve besinsel bileşimlerin biyokimyasal yapılarını öğrenmek |
| 17 | Terminolojik ve genel İngilizce ye hâkim olarak, alanında öncü çalışmaları takip etmek |

Öğretim Elemanları

Beslenme ve Diyetetik Bölümü

Prof. Dr. Haluk Recai ÜNALP

Prof. Dr. Tülay BAKIR

Doç. Dr. Fadime EROĞLU

Dr. Öğr. Ü. Mustafa ÇAPAR

Dr. Öğr. Ü. Tuğba Nigar ÇAKIROĞLU

Dr. Öğr. Ü. Zeynep Yazdan FIRAT

Alan Yeterlikleri

| # | Alan Yeterlikleri |
|----|--|
| 1 | Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma |
| 2 | Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme |
| 3 | Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme |
| 4 | Alanı ile ilgili ileri düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilme |
| 5 | Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve ekip üyesi olarak sorumluluk alabilme |
| 6 | Sorumluluğu altında çalışanların bir proje çerçevesinde gelişimlerine yönelik etkinlikleri planlayabilme ve yönetebilme |
| 7 | Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilme |
| 8 | Öğrenme gereksinimlerini belirleyebilme ve öğrenmesini yönlendirebilme. |
| 9 | Yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme |
| 10 | Alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilme; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak aktarabilme |
| 11 | Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilme |
| 12 | Toplumsal sorumluluk bilinci ile yaşadığı sosyal çevre için proje ve etkinlikler düzenleyebilme ve bunları uygulayabilme |
| 13 | Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki bilgileri izleyebilme ve meslektaşları ile iletişim kurabilme |
| 14 | Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı İleri Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilme |
| 15 | Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme |
| 16 | Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite kültürü ve kültürel değerlerin korunması ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Anne ve Çocuk Beslenmesi I | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Toplu Beslenme Sistemleri I | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Toplumda Beslenme Durumunun Saptanması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Besin Kimyası ve Analizleri I | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Besin Destekleri | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Beslenmede Davranış Bozuklukları | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mezuniyet Projesi I | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kurum ve Hastanede Beslenme Stajı I | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kurum ve Hastanede Beslenme Stajı II | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Enteral ve Parenteral Beslenme | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Besin İşleme ve Saklama Yöntemleri | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| İş Sağlığı ve Güvenliği | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Seminer I | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mezuniyet Projesi II | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kurum ve Hastanede Beslenme Stajı III | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kurum ve Hastanede Beslenme Stajı IV | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Beslenme ve Genetik | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Besin İlaç Etkileşimi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sağlıklı Yaşam için Beslenme | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Seminer II | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

01: Çok düşük 02: Düşük 03: Orta 04: Yüksek 05: Çok yüksek

Alan Yeterlikleri & Program Yeterlik İlişkileri

| Alan Yeterlikleri | Program Yeterlikleri / Çıktıları | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

* 01: Çok düşük 02: Düşük 03: Orta 04: Yüksek 05: Çok yüksek

Mezuniyet Koşulları

Bölümden mezun olabilmek için Beslenme ve Diyetetik Lisans Programında yer alan derslerden ve uygulamalardan (stajlar) başarılı olunması, FF, FD ya da K notunun olmaması, toplam 240 AKTS kredisinin sağlanması ve genel not ortalamasınının 4,00 üzerinden en az 2,00 olması gerekmektedir.

İstihdam Olanakları

Beslenme ve Diyetetik Mezunları; (1) Yataklı tedavi kurumlarında, (2) Tedavi kurumlarında; renal bakım üniteleri, diyabet eğitim merkezleri, enteral-parenteral beslenme ekibinde, (3) Özel diyet polikliniklerinde, (4) Toplu beslenme sistemlerinde (kreşlerde, okullarda, yemek fabrikalarında, otellerin yiyecek içecek servislerinde, toplu beslenme yapan tüm kurumlarda vb), (5) Beslenme sanayisinde, (6) Besin ve beslenmeyle ilgili özel veya kamu kuruluşlarında, yönetici, (7) Halk sağlığı hizmetlerinde; ana çocuk sağlığı merkezleri, sağlık ocakları, yaşlı bakım merkezlerinde, (8) Spor merkezli okullarda, zayıflama merkezlerinde ve (9) Eğitim ve araştırma kurumlarında araştırmacı, eğitici, tedavi ve rehabilite edici olarak hizmet etmektedirler.

Ölçme ve Değerlendirme

Her ders için uygulanan ölçme ve değerlendirme şekli Avrasya Üniversitesi Eğitim- Öğretim Yönetmeliği ve Avrasya Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Uygulama Esaslarıncı belirlenir.

Kabul Kayıt Koşulları

Beslenme ve Diyetetik bölümü lisans programına, Türk ortaöğretim eğitimini tamamlamış veya yurtdışında eşdeğer bir eğitim almış olmak ve Lisans Yerleştirme Sınavı sonuçlarına göre Sayısal (SAY) ve merkezi yerleştirme sistemi ile öğrenci alınmaktadır. Eğitim süresi dört yıldır. Eğitim dili Türkçedir.

Önceki Öğrenmenin Tanınması

ÖSYM'nin belirlediği bölümlerden Dikey geçiş sınavından başarılı olan 2 yıllık ön lisans mezunları da lisans derecesi almak üzere eğitimlerine devam edebilmeleri için kabul edilebilirler. Bu öğrencilerin alacağı dersler ilgili bölüm tarafından daha önce mezun olduğu yükseköğretim programından aldığı ve başardığı dersler dikkate alınmak suretiyle belirlenerek intibak yapılır.