

T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ KULU SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

2025-2026 EĞİTİM- ÖĞRETİM YILI BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

2. SINIF GÜZ DÖNEMİ DERS LİSTESİ

Sınıf	Dönem	Dön	Kodu	Dersin Adı	Teo	Uyg	AKTS	Kredi	Dersin Durumu
2	GÜZ	1	4601301	Beslenme Biyokimyası-I	3	0	5	3	Zorunlu
2	GÜZ	1	4601302	Besin Kimyası ve Uygulamaları-I	2	2	5	4	Zorunlu
2	GÜZ	1	4601303	Anatomi-I	2	0	4	2	Zorunlu
2	GÜZ	1	4601304	Fizyoloji-I	2	0	4	2	Zorunlu
2	GÜZ	1	4601305	Genel Mikrobiyoloji	2	0	4	2	Zorunlu
2	GÜZ	1	4601306	Toplum Bilim	2	0	2	2	Zorunlu
2	GÜZ	1	4601321	Büyüme ve Gelişme	2	0	3	2	Seçmeli
2	GÜZ	1	4601322	Web Tasarımının Temelleri	2	0	3	2	Seçmeli
				TOPLAM	17	2	30	19	

2025-2026 EĞİTİM- ÖĞRETİM YILI BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

2. SINIF BAHAR DÖNEMİ DERS LİSTESİ

Sınıf	Dönem	Dön	Kodu	Dersin Adı	Teo	Uyg	AKTS	Kredi	Dersin Durumu
2	BAHAR	2	4601401	Beslenme Biyokimyası-II	3	0	5	3	Zorunlu
2	BAHAR	2	4601402	Besin Kimyası ve Uygulamaları-II	2	2	5	4	Zorunlu
2	BAHAR	2	4601403	Anatomi-II	2	0	4	2	Zorunlu
2	BAHAR	2	4601404	Fizyoloji-II	2	0	4	2	Zorunlu
2	BAHAR	2	4601405	Besin Mikrobiyolojisi	2	0	4	2	Zorunlu
2	BAHAR	2	4601406	Genel İktisat	2	0	2	2	Zorunlu
2	BAHAR	2	4601421	Kronik Hastalıkların Patofizyolojisi	2	0	3	2	Seçmeli
2	BAHAR	2	4601422	Akademik Yazma	2	0	3	2	Seçmeli
				TOPLAM	17	2	30	19	

DERS İÇERİKLERİ

2. SINIF 1. YARIYIL

DERSİN ADI: 4601301-Beslenme Biyokimyası-I (3+0) 5 AKTS

DERS İÇERİĞİ

Bu dersin amacı, beslenme biyokimyasının temel kavramlarını ve makro besin öğelerinin metabolik yollarını öğretmek; karbonhidrat, lipid ve protein metabolizmasının dokuya özgü düzenlenmesini, enerji üretimiyle ilişkisini ve beslenme durumunun biyokimyasal göstergelerini bütüncül olarak değerlendirme becerisi kazandırmaktır. Ders kapsamında işlenecek konular:

- Beslenme biyokimyasında temel kavramlar, dokuya özgü metabolizma, metabolik kontrol ve enerji metabolizması
- Karbonhidratların yapısı ve özellikleri; glikoz taşınması, glikoliz ile fruktoz, galaktoz ve mannoz metabolizması
- Glikoneogenez, Kori ve alanin döngüleri, glikojen metabolizması ve metabolik düzenlenme
- Piruvat dehidrogenaz kompleksi, sitrik asit döngüsü, elektron taşıma sistemi ve oksidatif fosforilasyon
- Pentoz fosfat yolu ile glikozaminoglikan, proteoglikan, glikoprotein ve glikolipit sentezleri
- Lipitlerin biyolojik rolleri; yağ asidi ve triasilgliserol sentezi, hidrolizi ve oksidasyonu
- Keton cisimciklerinin oluşumu ve kullanımı; kolesterol, izoprenoid, steroid hormon, safra asidi ve oksisterol sentezi
- Lipoprotein metabolizması, diyet-lipoprotein ilişkisi ve aterosklerotik kardiyovasküler hastalıklar
- Elzem yağ asitleri, çoklu doymamış yağ asidi metabolizması, gen ekspresyonu ve lipid peroksidasyonu
- Proteinlerin sindirimi, emilimi, sentezi, dönüşümü ve hormonal-sitokin aracılı düzenlenmesi
- Amino asitlerin sınıflandırılması, azot ve karbon metabolizması, organlar arası amino asit döngüsü ve üre döngüsü
- Metabolik entegrasyon, besin alımı, vücut ağırlığı ve enerji metabolizmasının hücresel ve tüm vücut düzeyinde düzenlenmesi
- Beslenmeyle ilişkili temel klinik biyokimyasal testler ve sonuçların değerlendirilmesi

KAYNAKLAR

1. Stipanuk, M. H., & Caudill, M. A. Biochemical, Physiological and Molecular Aspects of Human Nutrition. ISBN 9781537709599.
2. Frayn, K. N. Metabolic Regulation: A Human Perspective. ISBN 9781505183598.
3. Harvey, R. A., & Ferrier, D. R. Lippincott Biyokimya. ISBN 9786053350835.
4. Shils, M. E. Modern Nutrition in Health and Disease. ISBN 9780781741530.
5. Adam, B., & Kiyıcı, A. Temel ve Klinik Biyokimya. ISBN 9789756266366.
6. Marshall, W. J., & Bangert, S. K. Clinical Biochemistry: Metabolic and Clinical Aspects. ISBN 9780443043413.

DERSİN ADI: 4601302-Besin Kimyası ve Uygulamaları-I (2+2) 5 AKTS

DERS İÇERİĞİ

Bu dersin amacı; su, karbonhidrat, protein, lipid ve enzimlerin kimyasal yapılarını, sınıflandırılmalarını ve gıda sistemlerindeki işlevlerini öğretmek; işleme ve saklama sırasında gerçekleşen temel kimyasal ve biyokimyasal değişimleri kavratmak ve teorik bilgileri laboratuvar uygulamalarıyla pekiştirerek temel besin analizi becerisi kazandırmaktır. Ders kapsamında işlenecek konular:

- Besin kimyasına giriş; suyun yapısı ve gıdalardaki önemi
- Su aktivitesi, sorpsiyon izotermi ve gıda dayanıklılığı
- Monosakkaritlerin yapısı, sınıflandırılması ve özellikleri
- Disakkaritler ve oligosakkaritlerin yapıları ve gıdalarda bulunma şekilleri
- Polisakkaritler; nişasta, jelatinizasyon, retrogradasyon ve diyet lifi
- Yağ asitlerinin yapısı, adlandırılması ve sınıflandırılması
- Lipit oksidasyonu, acılaşma ve gıda sistemlerinde lipid stabilitesi
- Amino asitlerin yapısı, sınıflandırılması ve özellikleri
- Proteinlerin primer, sekonder ve tersiyer yapısal organizasyonu
- Protein denatürasyonu ve gıda işlemedeki fonksiyonel etkileri
- Enzimlerin yapısı, sınıflandırılması ve kinetik özellikleri
- Gıdalarda enzimatik ve enzimatik olmayan esmerleşme reaksiyonları
- İlgili laboratuvar uygulamaları, sonuçların değerlendirilmesi ve raporlanması

KAYNAKLAR

1. Ders notları ve ilgili kaynaklar.

DERSİN ADI: 4601303-Anatomi-I (2+0) 4 AKTS**DERS İÇERİĞİ**

Bu dersin amacı, temel anatomik terminolojiyi tanıtmak; insan vücudunun normal şekil ve yapısını, organ ve sistemlerin yerleşimlerini, işlevsel ilişkilerini ve klinik önemini öğretmek; normal anatomik yapıların anlaşılmasına ve patolojik durumların ayırt edilmesine temel oluşturmaktır. Ders kapsamında işlenecek konular:

- Anatomiye giriş ve temel tıbbi terminoloji
- İskelet sistemine giriş ve aksiyal iskelet kemikleri
- Hareket sistemi ve aksiyal iskeletin fonksiyonel anatomisi
- Üst ve alt ekstremiteler kemikleri
- Eklemelerin sınıflandırılması, yapısı ve temel hareketleri
- Kas sisteminin genel özellikleri ve başlıca kas grupları
- Dolaşım sistemine giriş ve kalbin anatomisi
- Arteriyel dolaşım ve başlıca arterlerin anatomisi
- Kas-iskelet ve dolaşım sistemi yapılarının klinik örneklerle değerlendirilmesi

KAYNAKLAR

1. Ders notları.
2. Anatomi ders kitabı ve anatomi atlası.
3. İskelet, kemik, anatomik model ve maketler.

DERSİN ADI: 4601304-Fizyoloji-I (2+0) 4 AKTS**DERS İÇERİĞİ**

Bu dersin amacı, insan vücudunun fizyolojik işleyişini hücresel düzeyden organ ve sistem düzeyine kadar öğretmek; homeostaz, asit-baz dengesi, membran taşınımı, sinir-kas fizyolojisi ve duyu sistemlerinin temel ilkelerini kavratarak bu bilgilerin mesleki ve klinik durumlarla ilişkilendirilmesini sağlamaktır. Ders kapsamında işlenecek konular:

- Fizyolojiye giriş ve homeostaz
- Asit-baz dengesi
- Hücrenin yapısı ve temel işlevleri
- Hücre membranı ve membrandan madde taşınması
- Hücreler arası haberleşme ve membran reseptörleri
- Membran potansiyeli ve aksiyon potansiyeli
- Sinir lifi tipleri, duysal ve motor sinirler
- Sinaptik ileti
- Kas kasılmasının fizyolojik mekanizmaları
- Kas reseptörleri ve refleksler
- Genel duyular
- Düz kas ve çizgili kas fizyolojisi ile sinir-kas kavşağı
- Görme fizyolojisi
- İşitme fizyolojisi

KAYNAKLAR

1. Vander, A., Sherman, J., & Luciano, D. İnsan Fizyolojisi. Güven Kitabevi, 2010.

DERSİN ADI: 4601305-Genel Mikrobiyoloji (2+0) 4 AKTS**DERS İÇERİĞİ**

Bu dersin amacı; bakteri, küf, maya, virüs ve parazitlerin temel yapılarını, sınıflandırılmalarını, fizyolojilerini ve üreme özelliklerini öğretmek; mikrobiyal gelişimi etkileyen çevresel faktörleri ve mikroorganizmaların kontrolünde kullanılan yöntemleri kavratmak; mikroorganizmaların insan sağlığı ve beslenme bilimindeki önemini açıklamaktır.

Ders kapsamında işlenecek konular:

- Mikrobiyolojiye giriş, tarihçe ve mikrobiyolojinin kapsamı
- Prokaryot ve ökaryot hücrelerin yapısal ve işlevsel karşılaştırılması
- Bakteriyel morfoloji; hücre duvarı, Gram boyama, kapsül ve flagella
- Mikrobiyal üreme, ikiye bölünme ve üreme eğrisinin evreleri
- Mikrobiyal gelişimi etkileyen sıcaklık, pH, su aktivitesi ve oksijen
- Mikroorganizmaların fiziksel yöntemlerle kontrolü; ısı, radyasyon ve filtrasyon
- Mikroorganizmaların kimyasal yöntemlerle kontrolü; dezenfektanlar ve antiseptikler
- Mikrobiyal sınıflandırma ve taksonomi
- Küflerin morfolojisi ve üremesi
- Mayaların morfolojisi, üremesi ve önemi
- Virüsler ve bakteriyofajlar
- Protozoalar ve helmintlerin genel özellikleri
- Mikroorganizma-insan ilişkileri ve sağlık açısından önemi

KAYNAKLAR

1. Ders notları ve ilgili kaynaklar.

DERSİN ADI: 4601306-Toplum Bilim (2+0) 2 AKTS**DERS İÇERİĞİ**

Bu dersin amacı, sosyolojinin temel kavram ve kuramlarını, kurucu düşünürlerin yaklaşımlarını ve sosyolojik araştırmanın temel aşamalarını öğretmek; öğrencilerin toplumsal durum ve olayları sistematik, eleştirel ve sosyolojik bir bakış açısıyla değerlendirmelerini sağlamaktır. Ders kapsamında işlenecek konular:

- Aydınlanma dönemi ve sosyolojinin gelişimi
- Sosyolojinin tanımı, öncüleri ve kurucuları
- Sosyolojik araştırmada yöntem
- Sosyolojide postmodern tartışmalar
- Sosyalizasyon
- Toplumsal gruplar
- Toplumsal statü ve roller
- Toplumsal etkileşim ve gündelik yaşam
- Toplumsal tabakalaşma ve toplumsal hareketlilik
- Cinsiyet ve toplumsal cinsiyet
- Küreselleşme ve toplumsal değişme
- Toplumsal kontrol; normlar, değerler ve ahlak kuralları
- Medya ve toplum

KAYNAKLAR

1. Giddens, A. (2008). Sosyoloji. Yayına Hazırlayan: Güzel. İstanbul: Kırmızı Yayınları.
2. Ritzer, G. (2012). Modern Sosyoloji Kuramları (Çev. H. Hülür). Ankara: De Ki Yayınları.
3. Swingewood, A. (1998). Sosyolojik Düşüncenin Kısa Tarihi (Çev. O. Akınhay). Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.

DERSİN ADI: 4601321-Büyüme ve Gelişme (2+0) 3 AKTS**DERS İÇERİĞİ**

Bu dersin amacı, büyüme ve gelişmenin temel kavram ve ilkelerini, gelişimi etkileyen faktörleri ve başlıca gelişim kuramlarını öğretmek; antropometrik ölçümlerin doğru alınması ve değerlendirilmesi ile yaşam dönemlerine özgü iletişim özelliklerinin tanınmasını sağlayarak yaşam boyu beslenme değerlendirmesi ve danışmanlığını desteklemektir.

Ders kapsamında işlenecek konular:

- Büyüme ve gelişmeyle ilgili temel kavramlar ve ilkeler
- Büyüme ve gelişmeyi etkileyen faktörler ile yaşlara göre gelişim özellikleri
- Bandura'nın sosyal öğrenme kuramı
- Pavlov'un klasik koşullanma ve Skinner'in edimsel koşullanma kuramları
- Sigmund Freud'un psikoseksüel gelişim kuramı
- Erikson'un psikososyal gelişim kuramı
- Piaget'nin bilişsel gelişim kuramı
- Kohlberg'in ahlaki gelişim kuramı
- Antropometrik ölçümlerin alınması ve değerlendirilmesi
- Bebeklik döneminde iletişim
- Oyun çocukluğu ve okul öncesi dönemde iletişim
- Okul çocukluğu döneminde iletişim
- Adölesan dönemde iletişim

KAYNAKLAR

1. Conk, Z., Başbakkal, Z., Yılmaz, H. B., & Bolışık, B. (2018). Pediatri Hemşireliği. Ankara: Akademisyen Kitabevi.
2. Törüner, E. K., & Büyükgönenç, L. (2023). Çocuk Sağlığı: Temel Hemşirelik Yaklaşımları. Ankara: Nobel Tıp Kitabevleri.
3. Arı, A. (Ed.). (2017). Eğitim Psikolojisi. Konya: Eğitim Yayınevi.
4. Işık, Ş. (Ed.). (2017). Eğitim Psikolojisi (5. Baskı). Ankara: Pegem Akademi.
5. Kurt, D. G., & Çetinkaya Yıldız, E. (Eds.). (2018). Kişilik Kuramları. Ankara: Pegem Akademi.
6. Ball, J. W., Bindler, R. C., & Cowen, K. J. (2012). Principles of Pediatric Nursing: Caring for Children (5th ed.). New Jersey: Pearson.
7. Düzkeya, D. S., Uysal, G., & Bozkurt, G. (Eds.). (2023). Çocuk Sağlığını Değerlendirme. Ankara: Nobel Tıp Kitabevleri.
8. Danacı, M. Ö. (2020). Çocukla İletişim. Ankara: Eğiten Kitap.

DERSİN ADI: 4601322-Web Tasarımının Temelleri (2+0) 3 AKTS**DERS İÇERİĞİ**

Bu dersin amacı, öğrencilerin internet ve web teknolojilerine ilişkin temel kavramları öğrenmelerini; HTML, CSS ve temel JavaScript kullanarak web sayfalarının yapısını, görünümünü ve etkileşimlerini düzenleyebilmelerini; tarayıcı uyumluluğuna ilişkin temel sorunları tanıyıp çözebilmelerini sağlamaktır. Ders kapsamında işlenecek konular:

- İnternet ve web kavramları ile temel tanımlar
- HTML'in temel yapısı ve web sayfası oluşturma işlemleri
- Stil şablonu (CSS) temelleri
- CSS özellikleri ve kullanım biçimleri
- CSS ile menü işlemleri ve web tasarımı
- JavaScript'in yapısı, değişkenler ve operatörler
- Temel JavaScript uygulamaları
- Tarayıcı sorunları ve çözüm yaklaşımları

KAYNAKLAR

1. Çiçek, M. (2012). Web Tasarımının Temelleri. İstanbul: Kodlab Yayıncılık.

DERS İÇERİKLERİ

2. SINIF 2. YARIYIL

DERSİN ADI: 4601401-Beslenme Biyokimyası-II (3+0) 5 AKTS

DERS İÇERİĞİ

Bu dersin amacı, öğrencilerin vitamin ve minerallerin biyokimyasal yapılarını, emilim ve metabolizmalarını, metabolik işlevlerini, birbirleriyle etkileşimlerini ve beslenme durumuyla ilişkili fizyolojik sonuçlarını bütüncül bir yaklaşımla değerlendirebilmelerini sağlamaktır. Ders kapsamında işlenecek konular:

- Vitamin ve mineral metabolizmasına genel bakış
- Niasin, riboflavin ve tiaminin biyokimyası ve metabolik işlevleri
- Folat ve kolin metabolizması
- B12 ve B6 vitaminlerinin metabolizması ve işlevleri
- Biyotin ve pantotenik asit metabolizması
- C vitamininin biyokimyası, işlevleri ve metabolizması
- K vitamininin biyokimyası ve pıhtılaşmadaki rolü
- A, D ve E vitaminlerinin metabolizması ve fizyolojik işlevleri
- Kalsiyum, fosfor ve magnezyum metabolizması
- Sodyum, klor ve potasyum; vücut sıvıları ve su dengesi
- Demir, çinko, bakır ve manganez metabolizması
- İyot ve selenyum metabolizması
- Flor ve molibdenin biyolojik işlevleri

KAYNAKLAR

1. Stipanuk, M. H., & Caudill, M. A. Biochemical, Physiological and Molecular Aspects of Human Nutrition. ISBN 9781537709599.
2. Frayn, K. N. Metabolic Regulation: A Human Perspective. ISBN 9781505183598.
3. Harvey, R. A., & Ferrier, D. R. Lippincott Biyokimya. ISBN 9786053350835.
4. Shils, M. E. Modern Nutrition in Health and Disease. ISBN 9780781741530.
5. Adam, B., & Kıyıcı, A. Temel ve Klinik Biyokimya. ISBN 9789756266366.
6. Marshall, W. J., & Bangert, S. K. Clinical Biochemistry: Metabolic and Clinical Aspects. ISBN 9780443043413.

DERSİN ADI: 4601402-Besin Kimyası ve Uygulamaları-II (2+2) 5 AKTS

DERS İÇERİĞİ

Bu dersin amacı; vitaminler, mineraller, enzimler, pigmentler ve diğer minör gıda bileşenlerinin kimyasal yapı ve işlevlerini öğretmek; işleme ve saklama sırasında oluşan kimyasal reaksiyonları, katkı maddelerini ve gıda güvenliğini tehdit eden unsurları incelemek; teorik bilgileri laboratuvar uygulamaları ve analiz yöntemleriyle pekiştirmektir. Ders kapsamında işlenecek konular:

- Vitaminlerin kimyasal yapıları, sınıflandırılması ve laboratuvar ilkeleri
- Yağda çözünen vitaminlerin özellikleri ve gıdalardaki stabilitesi
- Suda çözünen vitaminler ve analiz yöntemleri; C vitamini örneği
- Gıdaların mineral bileşenleri, kül tayini ve biyoyararlılık
- Fenolik bileşikler ve antioksidan aktiviteleri
- Gıdalarda organik asitler ve asitlik kavramı
- Gıda pigmentleri, renk maddeleri ve pH ile renk değişimleri
- Gıda enzimleri ve enzimatik esmerleşme reaksiyonları
- Gıdalardaki doğal toksik bileşikler ve gıda güvenliği
- Gıda aromaları, lezzet bileşenleri ve duyu analizi temelleri
- Gıda katkı maddeleri, sınıflandırılması ve yasal düzenlemeler; E kodları
- Gıdalarda kalıntı ve kontaminasyon riskleri ile arındırma yöntemleri
- Kimyasal bozulmalar ve Maillard reaksiyonu

KAYNAKLAR

1. Ders notları ve ilgili kaynaklar.

DERSİN ADI: 4601403-Anatomi-II (2+0) 4 AKTS**DERS İÇERİĞİ**

Bu dersin amacı, insan vücudunun sistem ve organlarına ilişkin anatomik bilgileri geliştirmek; venöz ve lenfatik dolaşım ile sindirim, solunum, üriner, üreme, endokrin ve sinir sistemlerinin yapılarını, yerleşimlerini ve birbirleriyle olan ilişkilerini klinik örneklerle kavratmaktır. Ders kapsamında işlenecek konular:

- Venöz dolaşım ve başlıca venler
- Lenfatik sistemin yapısı ve lenf dolaşımı
- Sindirim sistemi ve organlarının anatomisi
- Solunum sistemi ve organlarının anatomisi
- Üriner sistem ve organlarının anatomisi
- Kadın ve erkek üreme sistemi ve organları
- Endokrin sistem organları
- Merkezi sinir sistemi
- Periferik sinir sistemi
- Duyu organlarının anatomisi

KAYNAKLAR

1. Ders notları.
2. Anatomi ders kitabı ve anatomi atlası.
3. Anatomik model ve maketler.

DERSİN ADI: 4601404-Fizyoloji-II (2+0) 4 AKTS**DERS İÇERİĞİ**

Bu dersin amacı, insan fizyolojisinin temel kavramlarını geliştirmek ve vücut sistemlerinin işleyişine ilişkin kapsamlı bir anlayış kazandırmaktır. Metabolizma ve hücre fizyolojisi ile sindirim, sinir, duyu, boşaltım, dolaşım, endokrin, adipoz doku ve solunum sistemlerinin fizyolojik mekanizmaları ve homeostazdaki rolleri ele alınır. Ders kapsamında işlenecek konular:

- Fizyolojiye giriş
- Metabolizma
- Hücre fizyolojisi
- Sindirim sistemi fizyolojisi-I
- Sindirim sistemi fizyolojisi-II
- Sinir sistemi fizyolojisi ve besin alımının kontrolü
- Duyu fizyolojisi
- Boşaltım sistemi fizyolojisi
- Dolaşım sistemi fizyolojisi
- Endokrin sistem fizyolojisi
- Adipoz doku fizyolojisi
- Solunum fizyolojisi

KAYNAKLAR

1. Ders notları.
2. Hall, J. E., & Guyton, A. C. (2015). Guyton and Hall Textbook of Medical Physiology (13th ed.). New York: W. B. Saunders.
3. Vander, A., Sherman, J., & Luciano, D. (2010). İnsan Fizyolojisi. Güven Kitabevi.

DERSİN ADI: 4601405-Besin Mikrobiyolojisi (2+0) 4 AKTS**DERS İÇERİĞİ**

Bu dersin amacı; gıdalarda bulunan mikroorganizmaların gelişimini etkileyen faktörleri, gıda kaynaklı enfeksiyon ve intoksikasyonlara neden olan patojenleri ve gıdalardaki bozulma mekanizmalarını öğretmek; yararlı mikroorganizmaların kullanımını, gıda muhafaza yöntemlerini ve temel mikrobiyolojik analiz ilkelerini kavratarak gıda güvenliği bilinci kazandırmaktır. Ders kapsamında işlenecek konular:

- Gıda mikrobiyolojisine giriş, tarihçe ve başlıca mikroorganizma grupları
- Mikrobiyal gelişimi etkileyen iç faktörler; pH, su aktivitesi ve besin öğeleri
- Mikrobiyal gelişimi etkileyen dış faktörler; sıcaklık, nem ve gaz atmosferi
- Gıdaların bozulma mekanizmaları ve genel mikrobiyal flora
- Süt ve süt ürünlerinde mikrobiyoloji
- Et, kanatlı ve su ürünlerinde mikrobiyoloji
- Meyve, sebze ve tahıl ürünlerinde mikrobiyal bozulmalar
- Gıda enfeksiyonları; Salmonella, Listeria ve Escherichia coli örnekleri
- Gıda intoksikasyonları; Staphylococcus aureus ve Clostridium botulinum örnekleri
- Küfler ve mikotoksinler; aflatoksinler ve okratoksin
- Gıda muhafaza yöntemlerinin mikrobiyolojik temelleri
- Fermantasyon teknolojisi, yararlı mikroorganizmalar ve probiyotikler
- Gıda işletmelerinde hijyen, sanitasyon ve temel laboratuvar analiz teknikleri

KAYNAKLAR

1. Ders notları ve ilgili kaynaklar.

DERSİN ADI: 4601406-Genel İktisat (2+0) 2 AKTS**DERS İÇERİĞİ**

Bu dersin amacı, öğrencilere ekonominin temel ilkelerini öğretmek; hanehalkı, firmalar ve devletin kıt kaynaklara ilişkin kararlarını mikro ekonomik düzeyde, milli gelir, enflasyon, işsizlik, büyüme ve ekonomi politikalarını ise makroekonomik düzeyde değerlendirebilecek temel bir anlayış kazandırmaktır. Ders kapsamında işlenecek konular:

- İktisadın tanımı; mikro iktisat-makro iktisat ayrımı, pozitif ve normatif iktisat
- Kıtlık, seçim, fırsat maliyeti, üretim faktörleri ve ekonominin reel-parasal döngüsü
- Üretim olanakları eğrisi ve ekonomik sistemler
- Talep ve arz eğrileri
- Piyasa dengesi, dengesizlikler ve esneklikler
- Devlet müdahaleleri, kaynak dağılımında etkinlik, Pareto optimalitesi, tüketici ve üretici fazlası
- Hanehalkı davranışı, tüketici seçimleri, fayda ve bütçe kısıtı
- Kısa ve uzun dönem üretim ve maliyet fonksiyonları
- Tam rekabet piyasasında kısa ve uzun dönem denge
- Monopol piyasasında kısa ve uzun dönem denge
- Fiyat farklılaştırması, monopolcü rekabet ve oligopol piyasaları
- Makroekonomiye giriş, devresel dalgalanmalar ve milli gelir hesapları
- İşsizlik, enflasyon, uzun dönem büyüme, bütçe ve cari açık
- Ekonominin genel dengesi, maliye ve para politikaları, para arzı ve para talebi

KAYNAKLAR

1. Case, K. E., Fair, R. C., & Oster, S. M. (2009). Principles of Economics (9th ed.). Prentice Hall.
2. Ertek, T. (2009). Temel Ekonomi: Basından Örneklerle (3. Baskı). İstanbul: Beta.

DERSİN ADI: 4601421-Kronik Hastalıkların Patofizyolojisi (2+0) 3 AKTS**DERS İÇERİĞİ**

Bu dersin amacı, kronik hastalıkların temel kategorilerini ve terminolojisini öğretmek; hastalık ve bozuklukların hücrel ve moleküler mekanizmalarını açıklamak; tanıda kullanılan temel parametrelerin seçilmesi ve test sonuçlarının yorumlanmasına yönelik bilgi kazandırmaktır. Ders kapsamında işlenecek konular:

- Enerji dengesi ve vücut ağırlığı; obezite ve yeme bozukluklarının patofizyolojisi
- Hematolojik sistem hastalıklarının patofizyolojisi
- Kas-iskelet sistemi hastalıklarının patofizyolojisi
- Kardiyovasküler sistem hastalıklarının patofizyolojisi
- Metabolik hastalıkların patofizyolojisi
- Endokrin sistem hastalıklarının patofizyolojisi
- Endokrin pankreas hastalıklarının patofizyolojisi
- Gastrointestinal sistem hastalıklarının patofizyolojisi
- Karaciğer, safra kesesi ve pankreas hastalıklarının patofizyolojisi
- Onkolojik hastalıkların patofizyolojisi
- Metabolik stres durumlarının patofizyolojisi
- Enfeksiyon hastalıklarının patofizyolojisi

KAYNAKLAR

1. Ders notları.

DERSİN ADI: 4601422-Akademik Yazma (2+0) 3 AKTS**DERS İÇERİĞİ**

Bu dersin amacı, lisans öğrencilerine bilimsel yayınları okuma ve anlama, bilimsel makalenin bölümlerini tanıma, temel düzeyde akademik metin oluşturma, uygun akademik dil kullanma, kaynak gösterme ve yayın etiğine uyma becerileri kazandırmaktır. Ders kapsamında işlenecek konular:

- Bilimsel yayın türleri ve bilimsel makalenin yapısı; IMRAD yöntemi
- Bilimsel araştırma ve yazma teknikleri
- Giriş bölümünün yazımı
- Yöntem bölümünün yazımı
- Bulgular ve tartışma bölümlerinin yazımı
- Başlık ve özet yazımı
- Kaynak gösterme yöntemleri
- Akademik olarak diyetisyenlik
- Akademik dil ve üslup
- Akademik yazmada etik ve intihal
- Beslenme ve Diyetetik alanında bilimsel yayın inceleme

KAYNAKLAR

1. Ders notları.
2. Büyükaşar, K. (2017). Sağlık bilimleri alanında bilimsel makale yazma teknikleri. Mersin Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 10(3), 252-269.
3. Wu, J. (2011). Improving the writing of research papers: IMRAD and beyond. Landscape Ecology, 26(10), 1345-1349.
4. Nair, P. R., & Nair, V. D. (2014). Scientific Writing and Communication in Agriculture and Natural Resources. Switzerland: Springer International Publishing. <https://doi.org/10.1007/978-3-319-03101-9>