DERS PROGRAMI

I. SEMESTER

Code	Course Title	Course Type	ECTS
ANA135	Anatomy I	Required Courses	2.0
ANA137	Physiology I	Required Courses	2.0
BDY101	Nutrition Principles I	Required Courses	5.0
BDY103	Occupational Orientation and Ethics	Required Courses	1.0
BDY105	Medical Terminology	Required Courses	2.0
KİM143	Basic Chemistry I	Required Courses	4.0
KÜL193	Career Planning	Required Courses	2.0
TAR165	Atatürk's Principles and History of Turkish Revolution I	Required Courses	2.0
TÜR125	Turkish Language I	Required Courses	2.0
	Foreign Language Courses		3.0
	Elective Courses		5.0
		Sum	**30**

II. SEMESTER

Code	Course Title	Course Type	ECTS
ANA136	Anatomy II	Required Courses	2.0
ANA138	Physiology II	Required Courses	2.0
BDY102	Nutrition Principles II	Required Courses	5.0
BİY124	Medical Biology and Genetics	Required Courses	3.0
KİM144	Basic Chemistry II	Required Courses	4.0
TAR166	Atatürk's Principles and History of Turkish Revolution II	Required Courses	2.0
TÜR126	Turkish Language II	Required Courses	2.0
	Foreign Language Courses		3.0
	Elective Courses		5.0
	Area Elective Courses		2.0
		Sum	**30**

III. SEMESTER

Code	Course Title	Course Type	ECTS
BDY203	Nutritional Biochemistry I	Required Courses	3.0
BDY221	Nutrition Chemistry and Analysis I	Required Courses	5.0

III. SEMESTER			
Code	**Course Title**	**Course Type**	**ECTS**
BİY243	General Microbiology	Required Courses	3.0
PSİ251	Introduction to Psychology	Required Courses	3.0
SOS235	Demographic Structure and Health	Required Courses	2.0
	Elective Courses		8.0
	Area Elective Courses		6.0
		Sum	**30**

IV. SEMESTER			
Code	**Course Title**	**Course Type**	**ECTS**
BDY204	Nutrition Biochemistry II	Required Courses	3.0
BDY206	Nutrition Problems and Epidemiology in Society	Required Courses	2.0
BDY208	Mother and Child Nutrition	Required Courses	3.0
BDY222	Nutrition Chemistry and Analysis II	Required Courses	5.0
BİY242	Food Microbiology	Required Courses	3.0
	Elective Courses		8.0
	Area Elective Courses		6.0
		Sum	**30**

V. SEMESTER			
Code	**Course Title**	**Course Type**	**ECTS**
BDY305	Foodservice Organizations Systems I	Required Courses	4.0
BDY307	Determining Nutritional Status	Required Courses	3.0
BDY313	Nutrition in Child Diseases I	Required Courses	5.0
BDY315	Nutrition Therapy in Diseases I	Required Courses	5.0
İST241	Biostatistics	Required Courses	4.0
	Elective Courses		3.0
	Area Elective Courses		6.0
		Sum	**30**

VI. SEMESTER			
Code	**Course Title**	**Course Type**	**ECTS**
BDY306	Foodservice Organizations Systems II	Required Courses	4.0
BDY308	Food Control and Legislation	Required Courses	3.0

VI. SEMESTER			
Code	**Course Title**	**Course Type**	**ECTS**
BDY310	Nutrition Education and Counseling	Required Courses	4.0
BDY314	Nutrition in Child Diseases II	Required Courses	5.0
BDY316	Nutrition Therapy in Diseases II	Required Courses	5.0
	Elective Courses		3.0
	Area Elective Courses		6.0
		Sum	**30**

VII. SEMESTER			
Code	**Course Title**	**Course Type**	**ECTS**
BDY401	Graduation Project Preparation	Required Courses	2.0
BDY403	Seminar Preparation	Required Courses	2.0
BDY427	Professional Practices in Nutrition and Dietetics	Required Courses	8.0
BDY431	Professional Practices I	Required Courses	9.0
BDY433	Professional Practices II	Required Courses	9.0
		Sum	**30**

VIII. SEMESTER			
Code	**Course Title**	**Course Type**	**ECTS**
BDY402	Graduation Project	Required Courses	3.0
BDY404	Seminar	Required Courses	3.0
BDY432	Professional Practices III	Required Courses	9.0
BDY434	Professional Practices IV	Required Courses	9.0
	Area Elective Courses		6.0
		Sum	**30**

Elective Courses			
Code	**Course Title**	**Laboratory + Practice**	**ECTS**
BİL150	Fundamentals of Information Technology (TR)	4 + 0	5.0
KÜL199	Cultural Activities (TR)	0 + 2	2.0
TÜR130	Speaking and Diction (TR)	1 + 1	2.0
İNG225	Academic English I (ENG)(ENG)	3 + 0	3.0
PZL317	Marketing Management (TR)	2 + 0	3.0
SAĞ237	Exercise and Pickleball I (TR)	1 + 2	3.0

Elective Courses			
Code	**Course Title**	**Laboratory + Practice**	**ECTS**
SOS117	Introduction to Sociology (TR)	2 + 0	3.0
İLT225	Interpersonal Relations and Communication (TR)	2 + 0	3.0
İNG226	Academic English II (ENG)(ENG)	3 + 0	3.0
SAĞ238	Exercise and Pickleball II (TR)	1 + 2	3.0
SAĞ305	First Aid in Health Services (TR)	2 + 1	3.0
ECY219	Occupational Health and Safety (TR)	2 + 0	2.0

Foreign Language Courses			
Code	**Course Title**	**Laboratory + Practice**	**ECTS**
İNG187	English I (ENG)(ENG)	3 + 0	3.0
İNG188	English II (ENG)(ENG)	3 + 0	3.0

Area Elective Courses			
Code	**Course Title**	**Laboratory + Practice**	**ECTS**
BDY106	Nutrition Anthropology (TR)	2 + 0	3.0
BDY205	Evaluation of Food Consumption Status (TR)	2 + 0	3.0
BDY211	Turkish Cuisine (TR)	2 + 0	3.0
BDY210	World Culinary Culture (TR)	2 + 0	3.0
SAĞ232	Hydration and Health (TR)	2 + 0	3.0
BDY309	Cancer and Nutrition (TR)	2 + 0	3.0
BDY319	Food Hygene and Technology (TR)	2 + 0	3.0
BDY323	Nutritional Supplements (TR)	2 + 0	3.0
SAĞ229	Physical Activity and Health (TR)	2 + 0	3.0
BDY312	Current Issues in Nutrition and Dietetics (TR)	2 + 0	3.0
BDY322	Enteral and Parenteral Nutrition (TR)	2 + 0	3.0
BDY332	Quality Management Systems in Food Service Systems (TR)	2 + 0	3.0
BDY338	Research Methods in Health Sciences (TR)	2 + 0	3.0
BDY425	Food Processing and Storage (TR)	2 + 0	3.0
BDY420	Functional Foods (TR)	2 + 0	3.0

DERS İÇERİKLERİ

ANA135 Anatomi I AKTS: 2,0

Anatomiye Giriş: Kemik, Kas, Eklemler Hakkında Genel Bilgiler, Üst Ekstremite Kemikleri, Eklemleri ve Kasları; Üst Ekstremite Damar ve Sinirleri; Alt Ekstremite Kemikleri, Eklemleri ve Kasları; Alt Ekstremite Damar ve Sinirleri; Kafa Kemikleri: Kafa Derisi, Yüzün Yüzeysel Yapıları; Parotis ve Şakak Bölgeleri; Göğüs Duvarı Anatomisi ve Diaphragma; Boyun Ön ve Yan Bölgeleri; Burun; Gırtlak; Ana Soluk Borusu; Akciğerler; Göğüs Zarı ve Mediastinum; Ağız Boşluğu; Çiğneme Kasları ve Çene Eklemi; Yutak; Yemek Borusu; Kalp; Karın Ön Duvarı Anatomisi; İnce Bağırsaklar; Kalın Bağırsaklar; Pankreas ve Dalak; Karaciğer ve Portal Sistem.

ANA135 Anatomy I ECTS: 2,0

Introduction to Anatomy: General Information About Bone, Muscle, Joints, Upper Extremity Bones, Joints and Muscles; Upper Extremity Vessels and Nerves; Lower Extremity Bones, Joints and Muscles; Lower Extremity Vessels and Nerves; Skull Bones: Scalp, Superficial Structures of the Face; Parotid and Temporal Regions; Chest Wall Anatomy and Diaphragma; Neck Front and Side Areas; Nose; Larynx; Main Trachea; Lungs; Pectoral Membrane and Mediastinum; Oral Cavity; Chewing Muscles and Jaw Joint; Swallow; Esophagus; Heart; Anterior Abdominal Wall Anatomy; Small Intestines; Large Intestines; Pancreas and Spleen; Liver and Portal System.

ANA136 Anatomi II AKTS: 2,0

Endokrin Sistem Anatomisi I; Endokrin Sistem Anatomisi II; Genital Sistem Anatomisi I; Genital Sistem Anatomisi II; Sindirim Sistemi Anatomisi I; Sindirim Sistemi Anatomisi II; Merkezi Sinir Sistemi Anatomisi I; Merkezi Sinir Sistemi Anatomisi II; Periferik Sinir Sistemi Anatomisi I; Periferik Sinir Sistemi Anatomisi II; Duyu Organları Anatomisi I; Duyu Organları Anatomisi II.

ANA136 Anatomy II ECTS: 2,0

Endocrine System Anatomy I; Endocrine System Anatomy II; Genital System Anatomy I; Genital System Anatomy II; Anatomy Of The Digestive System I; Anatomy Of The Digestive System II; Central Nervous System Anatomy I; Central Nervous System Anatomy II; Peripheral Nervous System Anatomy I; Peripheral Nervous System Anatomy II; Sense Organs Anatomy I; Sense Organs Anatomy II

ANA137 Fizyoloji I AKTS: 2,0

Hücre ve Genel Fizyoloji: Hücrenin yapı ve fizyolojisi ve membrandan madde taşınma yolları, Hücresel organeller, Hücre bölünmesi; Nörofizyoloji I; Nörofizyoloji II; İskelet-Kas Sistemi Fizyolojisi: Düz ve kalp kası yapı ve fizyolojisi, Kasılmanın mekaniği, Kardiyovasküler sistem fizyolojisi I; Kardiyovasküler Sistem Fizyolojisi II; Solunum Sistemi Fizyolojisi I; Solunum Sistemi Fizyolojisi II.

ANA137 Physiology I ECTS: 2,0

Cell and General Physiology: Structure and physiology of the cell and ways of transporting substances through the membrane, Cell organelles, Cell division; Neurophysiology I; Neurophysiology II; Skeletal-Muscular System Physiology: Smooth and cardiac muscle structure and physiology, Mechanics of contraction, Cardiovascular system physiology I; Cardiovascular System Physiology II; Respiratory System Physiology I; Respiratory System Physiology II.

ANA138 Fizyoloji II AKTS: 2,0

Endokrin Sistem Fizyolojisi I; Endokrin Sistem Fizyolojisi II; Sindirim Sistemi Fizyolojisi I; Sindirim Sistemi Fizyolojisi II; Boşaltım Sistemi Fizyolojisi I; Boşaltım Sistemi Fizyolojisi II; Sinir Sistemi Fizyolojisi I; Sinir Sistemi Fizyolojisi II; Ürogenital Sistem Fizyolojisi I; Ürogenital Sistem Fizyolojisi II; Duyu Organları Fizyolojisi I; Duyu Organları Fizyolojisi II; Gebelik Fizyolojisi I; Gebelik Fizyolojisi II; Laktasyon Fizyolojisi I; Laktasyon Fizyolojisi II.

ANA138 Physiology II ECTS: 2,0

Endocrine System Physiology I; Endocrine System Physiology II; Digestive System Physiology I; Digestive System Physiology II; Excretory System Physiology I; Excretory System Physiology II; Nervous System Physiology I; Nervous System Physiology II; Urogenital System Physiology I; Urogenital System Physiology II; Sense Organs Physiology I; Sense Organs Physiology II; Pregnancy Physiology I; Pregnancy Physiology II; Lactation Physiology I; Lactation Physiology II.

BDY101 Beslenme İlkeleri I AKTS: 5,0

Karbonhidratlar: Karbonhidratlar I, Karbonhidratlar II; Karbonhidrat Kaynakları: Şeker, Nişasta, Bal, Pekmez, Un, Makarna, Tahıl; Protein, Yağ, Vitamin ve Minerallerin Özellikleri, Fonksiyonları, Kaynakları, Günlük Alım Önerileri, Yetersiz veya Aşırı Alımları; Besinlerin Vitamin ve Mineral İçerikleri, Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri Sırasında Oluşan Kayıplar, Bazı Yemek Tarifelerinin Beslenme İlkelerine Uygun Şekilde Laboratuvarda Ortamında Uygulanması.

BDY101 Nutrition Principles I ECTS: 5,0

Carbohydrates: Carbohydrates I, Carbohydrates II; Carbohydrate Sources: Sugar, Starch, Honey, Molasses, Flour, Pasta, Grain; Properties, Functions, Sources, Daily Intake Recommendations, Insufficient or Excessive Intake of Protein, Fat, Vitamins and Minerals; Vitamin and Mineral Content of Foods, Losses During Preparation and Cooking Methods, Application of Some Recipes in the Laboratory in accordance with Nutrition Principles.

BDY102 Beslenme İlkeleri II AKTS: 5,0

Su ve Elektrolitler; Vitamin ve Minerallerin Sağlıklı Beslenmedeki Önemi, Yapısı, Özellikleri, Sınıflandırılması, Fonksiyonları, Kaynakları, Günlük Alım Önerileri, Yetersizliği, Aşırı Alım ve Toksisiteleri; Besinlerin Vitamin ve Mineral İçerikleri; Besin ve Besin Grupları; Besin ve Besin Grupları ile İlgili Laboratuvar Uygulamaları: Uygulamaların Enerji ve Besin Öğesi İçeriklerinin Hesaplanması; Menü Planlama İlke ve Uygulamaları; Tarifelerin Enerji ve Besin Öğesi İçeriklerinin Hesaplanması.

BDY102 Nutrition Principles II ECTS: 5,0

Water and Electrolytes; Importance, Structure, Properties, Classification, Functions, Sources, Daily Intake Recommendations, Insufficient, Excessive Intake and Toxicity of Vitamins and Minerals in Healthy Nutrition; Vitamin and Mineral Content of Foods; Food and Food Groups; Laboratory Applications Related to Food and Nutrient Groups: Calculation of Energy and Nutrient Content of Applications; Menu Planning Principles and Practices; Calculation of Energy and Nutrient Content of Recipes.

BDY103 Mesleki Oryantasyon ve Etik AKTS: 1,0

Beslenme ve Diyetetik Bölümünün Tanıtımı; Diyetisyenliğin Tanımı, Tarihçesi ve Çalışma Alanlar; Diyetisyenlik Mesleğinin Etik Kuralları; Çeşitli Avrupa ve Asya Ülkelerindeki Diyetisyen Dernekleri, Faaliyetleri ve Beslenme-Diyetetik Eğitimi; ABD'deki Diyetisyen Dernekleri, Faaliyetleri ve Beslenme-Diyetetik Eğitimi; Mesleki Etik ve Deontoloji; Yönetmeliklerin ve Öğrenci Sorumluluklarının Öğretilmesi; Diyetisyenlik Mesleği ile İlgili Uygulamalar; Mesleki Standartlar ve Meslek Örgütünün Tanıtılması; Meslek İle İlgili Temel Kaynakları ve Ulaşım Yollarının Tanıtımı.

BDY103 Occupational Orientation and Ethics ECTS: 1,0

Introduction of Nutrition and Dietetics Department; Definition, History and Fields of Dietitianity; Ethical Rules of Dietician Profession; Dietetic Associations, Activities and Nutrition-Dietetics Education in Various European and Asian Countries; Dietitian Societies, Activities and Nutrition-Dietetics Education in the USA; Professional Ethics and Deontology; Teaching Regulations and Student Responsibilities; Applications Related to the Dietician Profession; Professional Standards and Promotion of Professional Organization; Introduction of Basic Resources and Access Ways Related to the Occupation.

BDY105 Tıbbi Terminoloji AKTS: 2,0

Tıbbi Terminolojiye Giriş, Temel Tanım ve Kavramlar; İnsan Yapısına İlişkin Temel Tanım ve Terimler; Tıbbi Terimleri Meydana Getiren Öğeler, Kökler, Önekler, Sonekler; Hareket Sistemine İlişkin Terimler; Solunum Sistemine İlişkin Terimler; Kardiyovasküler Sisteme İlişkin Terimler; Sindirim Sistemine İlişkin Terimler; Kan ve Kan Yapıcı Organ Terimleri; İç Salgı ve Metabolizma Bozukluklarına İlişkin Terimler; Ürogenital Sistem, Doğum ve Kadın Hastalıklarına İlişkin Terimler; Deri ve Meme Hastalıklarına İlişkin Terimler; Göz ve Kulağa İlişkin Terimleri.

BDY105 Medical Terminology ECTS: 2,0

Introduction to Medical Terminology, Basic Definitions and Concepts; Basic Definitions and Terms Related to Human Structure; Elements of Medical Terms, Roots, Prefixes, Suffixes; Terms Related to Motion System; Terms Related to Respiratory System; Terms Related to Cardiovascular System; Terms Related to the Digestive System; Terms of Blood and Blood-Making Organs; Terms Related to Endocrine and Metabolic Disorders; Terms Related to Urogenital System, Obstetrics and Gynecology; Terms Related to Skin and Breast Diseases; Terms Related to Eye and Ear.

BDY106 Beslenme Antropolojisi AKTS: 3,0

Beslenme Antropolojisinin Tanımı ve Beslenmeyi Etkileyen Faktörler; Tarihsel Süreçte Farklı Yaşam ve Yerleşim Biçimlerine Göre Beslenme; Farklı Coğrafya ve İklim Koşullarında Beslenme; Farklı Sosyal, Kültürel ve Ekonomik Yapılanmalar Altında Beslenme Alışkanlıklarının Gelişimi, Dönüşümü; Farklı Politik ve Dini Yapılanmalar Altında Beslenme Alışkanlıklarının Gelişimi, Dönüşümü; Gelişkin Mutfaklardan Örnekler: Akdeniz Mutfağı, Uzak Doğu Mutfağı, Orta Doğu Mutfağı, Osmanlı Mutfağı; Türk Mutfağı ve Yemek Kültürü; Küreselleşmenin Beslenme Üzerine Etkileri; Günümüzde Beslenme Uygulamaları ve Besin Tabuları.

BDY106 Nutrition Anthropology ECTS: 3,0

Definition of Nutrition Anthropology and Factors Affecting Nutrition; Nutrition According to Different Life and Settlement Styles in the Historical Process; Nutrition in Different Geographical and Climate Conditions; Development and Transformation of Nutritional Habits under Different Social, Cultural and Economic Structures; Development and Transformation of Nutritional Habits under Different Political and Religious Structures; Examples from Advanced Cuisine: Mediterranean Cuisine, Far East Cuisine, Middle Eastern Cuisine, Ottoman Cuisine; Turkish Cuisine and Food Culture; Effects of Globalization on Nutrition; Today's Nutrition Practices and Food Taboos.

BDY203 Beslenme Biyokimyası I AKTS: 3,0

Temel Kavramlar; Metabolik Kontrol ve Metabolizmaya Giriş; Karbonhidratlar; Karbonhidratların Biyokimyası; Basit Yapılı Karbonhidratların Biyokimyası; Bileşik Yapılı Karbonhidratların Biyokimyası; Lipitler; Yağların Yağ Asitlerinin Biyokimyası; Proteinler; Proteinlerin Biyokimyası, Aminoasitlerin Biyokimyası; Besin Alımı ve Enerji Metabolizmasının Regülasyonu; Metabolik Entegrasyon; Klinik Biyokimya.

BDY203 Nutritional Biochemistry I ECTS: 3,0

Basic concepts; Metabolic control and introduction to metabolism; carbohydrates; Biochemistry of Carbohydrates; Biochemistry of Simple Carbohydrates; Biochemistry of Compound Carbohydrates; lipids; Biochemistry of fatty acids of oils; Proteins; Biochemistry of Proteins, Biochemistry of Amino Acids; Regulation of nutrient intake and energy metabolism; Metabolic Integration; Clinical Biochemistry.

BDY204 Beslenme Biyokimyası II AKTS: 3,0

Vitaminlerin Özellikleri ve Grupları; Yağda ve Suda Çözünen Vitaminler ile Vitamin Gibi Maddelerin Metabolik Yollardaki İşlevleri, Yetersizlikleri ve/veya Fazlalıklarında Ortaya Çıkabilecek Durumlar; Organizma için Elzem Olan Makro ve Mikro Düzeydeki Mineraller ve Elzemlikleri Tartışılan Minerallerin Alınması, Gereksinmeleri ve Metabolik Yollardaki İşlevleri ile Yetersizliklerinde ve/veya Fazlalıklarında Olası Sorunların Değerlendirilmesi; Bu İşlevler Sırasındaki Su ve Elektrolit Dengesinin Önemi.

BDY204 Nutrition Biochemistry II ECTS: 3,0

Properties and Groups of Vitamins; Functions, Deficiencies and/or Excesses of Fat and Water-Soluble Vitamins and Substances Such as Vitamins in Metabolic Pathways; Evaluation of Possible Problems in the İntake of Macro- and Micro-Level Minerals and Minerals Whose Essentials are Discussed, Their Requirements and Functions in Metabolic Pathways and Their Deficiency and/or Excess; the İmportance of Water and Electrolyte Balance During These Functions.

BDY205 Besin Tüketim Durumunu Değerlendirme AKTS: 3,0

Besin Tüketim Kayıtlarının (Ulusal, Hane Halkı ve Bireysel Düzeyde) Alınmasının Önemi; Farklı Besin Tüketim Kayıt Yöntemleri ve Bu Yöntemlerin Güçlü-Zayıf Yönleri; Kayıt Almada Kullanılan Yeni Teknolojiler; Farklı Yaş Gruplarına Uygun Besin Tüketim Kayıtları; Özel Gruplarda (Çocuklar, Yaşlılar vb.) Besin Tüketim Durumunun Değerlendirilmesi; Besin Tüketim Verilerinden Enerji ve Besin Ögeleri Alımının Hesaplanması.

BDY205 Evaluation of Food Consumption Status ECTS: 3,0

Importance of Food Consumption Records (National, Household and Individual Level); Different Food Consumption Recording Methods and Their Strengths and Weaknesses; New Technologies Used in Registration; Food Consumption Records for Different Age Groups; Evaluation of Food Consumption in Special Groups (Children, Elderly, etc.); Calculation of Energy and Nutrient Intake from Food Consumption Data.

BDY206 Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisi AKTS: 2,0

Ülkemizde ve Dünya’da Görülen Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisi; Protein-Enerji Malnutrisyonu, Şişmanlık; Diyete Bağlı Kronik Hastalıklar; Diyete Bağlı Kronik Hastalıklar; Demir Yetersizliği Anemisi, İyot Yetersizliği Hastalıkları; Diş Çürükleri, Çinko Yetersizliği, Raşitizm, Osteomalasi, Osteoporoz; Vitamin Yetersizlikleri, Folik Asit Yetersizliği; Risk Gruplarında Beslenme (İşçi, Yaşlı Beslenmesi Vb); Müdahale Programları; Ulusal Besin ve Beslenme Plan ve Politikaları.

BDY206 Nutrition Problems and Epidemiology in Society ECTS: 2,0

Nutritional Problems and Epidemiology in Our Country and in the World; Protein-Energy Malnutrition, Obesity; Diet-Related Chronic Diseases; Diet-Related Chronic Diseases; Iron Deficiency Anemia, Iodine Deficiency Diseases; Dental Caries, Zinc Deficiency, Rickets, Osteomalacia, Osteoporosis; Vitamin Deficiencies, Folic Acid Insufficiency; Nutrition in Risk Groups (Workers, Elderly Nutrition Etc.); Intervention Programs; National Food and Nutrition Plan and Policies.

BDY208 Anne ve Çocuk Beslenmesi AKTS: 3,0

Türkiye'de ve Dünyada Çocuk Beslenmesi ve Sorunlara Genel Bakış; Ülkemizde Bebek ve Çocuk Beslenmesinin Önemi; Gebelik ve Emziklilikte Beslenme; Çocukluk Çağı ve Adölesan Dönem Beslenmesi; Prematüre Bebeklerde Beslenme; Büyümenin İzlenmesi Gibi Konularda Diyet Tedavisi Uygulamaları İle Anne ve Çocuk Beslenmesi; Yaş Gruplarına Göre Sağlıklı Çocukta Büyüme ve Gelişmenin Takibi; Bebeklik ve Çocukluk Dönemi Sağlıklı Beslenme Uygulamaları.

BDY208 Mother and Child Nutrition ECTS: 3,0

Overview of Child Nutrition and Problems in Turkey and in the World; Importance of Infant and Child Nutrition in Our Country; Nutrition in Pregnancy and Lactation; Childhood and Adolescent Nutrition; Nutrition in Premature Babies; Maternal and Child Nutrition with Diet Therapy Applications in Subjects such as Growth Monitoring; Follow-up of Growth and Development of Healthy Children by Age Groups; Healthy Nutrition Practices in Infancy and Childhood.

BDY210 Dünya Mutfakları AKTS: 3,0

Mutfak Kültürüne Giriş; Mutfak kavramı, Mutfak kültürünün özellikleri, Mutfak tarihi; Dünya Mutfak Kültüründen Örnekler ve Mutfak Kültürü Özellikleri: Fransız mutfağı, İtalyan mutfağı, İspanyol mutfağı, İngiliz ve Balkan mutfağı, İskandinav ve Rus mutfağı, Orta ve Kuzey Amerika mutfağı, Meksika mutfağı, Güney Amerika ülkeleri mutfağı, Çin mutfağı, Hint mutfağı, Japon mutfağı, Kore mutfağı, Güney Doğu Asya mutfağı, Afrika mutfağı, Orta Doğu mutfağı, Türk mutfağı.

BDY210 World Culinary Culture ECTS: 3,0

Introduction to Culinary Culture; Concepts of culinary, Characteristics of culinary culture, History of cuisine; Samples From and Features of the Culinary Culture in the World: French cuisine, Italian cuisine, Spanish cuisine, English and Balkan cuisine, Scandinavian and Russian cuisine, Central and North American cuisine, Mexican cuisine, Cuisines of South American countries, Chinese cuisine, Indian cuisine, Japanese cuisine, Korean cuisine, South East Asian cuisine, African cuisine, Middle Eastern cuisine, Turkish cuisine.

BDY211 Türk Mutfak Kültürü AKTS: 3,0

Türk Beslenme Kültürü; Türk Mutfağı Kültürü; Türk Mutfağının Tarihçesi; Türk Mutfak Donanımı, Türk Mutfağında Yemek Pişirme Tekniği; Türk Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler; Uluslararası Mutfakların Özellikleri, Organizasyonu; Türk Mutfak Kültürü ile Uluslararası Mutfakların Birbiri ile Etkileşimi; Türk Sıcak Yemeklerinden, Mezelerinden, Tatlı ve Hamur İşlerinden Örnekler.

BDY211 Turkish Cuisine ECTS: 3,0

Turkish Nutrition Culture; Turkish Cuisine Culture; History of Turkish Cuisine; Turkish Kitchen Equipment, Cooking Technique in Turkish Cuisine; Tools and Equipment Used in Turkish Cuisine; Characteristics and Organization of International Cuisine; Interaction of Turkish Culinary Culture and International Cuisine; Examples of Turkish Hot Meals, Appetizers, Desserts and Pastries.

BDY221 Besin Kimyası ve Analizleri I AKTS: 5,0

Dersin Genel Tanıtımı: Su, Kimyasal Çözeltiler ve Kolloidal Sistemler; Karbonhidrat Kimyası-1; Karbonhidrat Kimyası-2; Amino Asit Kimyası-1; Amino Asit Kimyası-2; Protein Kimyası-1; Protein Kimyası-2; Lipit Kimyası-1; Lipit Kimyası-2; Besinlerde Bulunan Enzimler: Besinlerde Bulunan Enzimlerin Yapısı, Sınıflandırılması, Besinlerde Bulunuşları ve Besin Sanayiinde Kullanım Alanları; Besinlerde Bulunan Pigmentler; Besinlerde Bulunan Aroma ve Lezzet Bileşikleri.

BDY221 Nutrition Chemistry and Analysis I ECTS: 5,0

General İntroduction of The Course: Water, Chemical Solutions and Colloidal Systems; Carbohydrate Chemistry-1; Carbohydrate Chemistry-2; Amino Acid Chemistry-1; Amino Acid Chemistry-2; Protein Chemistry-1; Protein Chemistry-2; Lipid Chemistry-1; Lipid Chemistry-2; Enzymes in Foods: The Structure and Classification of Enzymes in Foods, Their Presence in Foods and Their Use in The Food İndustry; Pigments in Foods; Aroma And Flavor Compounds Found in Foods.

BDY222 Besin Kimyası ve Analizleri II AKTS: 5,0

Besin Kalitesi ve Etkileyen Etmenler; Besin Kalitesinin Değerlendirilmesinde Kullanılan Analiz Yöntemleri; Besinlerde Bulunan Doğal Pigmentler; Besinlerde Bulunan Tat ve Koku Ögeleri; Besin Katkı Maddeleri: Gıda Boyaları, Koruyucu Maddeler vb.; Fonksiyonel Besinler: Tanımı, Prebiyotikler ve Probiyotikler; Bitkisel Fonksiyonel Besinler; Fonksiyonel Besinler: Genetiği Değiştirilen Besinler; Soya, Mısır, Buğdayın Özellikleri ve Fonksiyonları; Yumurta, Süt ve Süt Ürünlerinin Özellikleri ve Fonksiyonları; Et ve Ürünlerinin Özellikleri ve Fonksiyonları; Baklagillerin Özellikleri ve Fonksiyonları; Çay, Kahve, Kakao ve Çikolatanın Özellikleri ve Fonksiyonları.

BDY222 Nutrition Chemistry and Analysis II ECTS: 5,0

Food Quality and Affecting Factors; Analysis Methods Used in The Evaluation of Food Quality; Natural Pigments in Foods; Taste and Odor Elements in Foods; Nutritional Additives: Food Dyes, Preservatives, etc.; Functional Foods: Definition, Prebiotics and Probiotics; Herbal Functional Foods; Functional Foods: Genetically Modified Foods; Properties and Functions of Soybean, Corn, Wheat; Features and Functions of Eggs, Milk and Dairy Products; Characteristics and Functions of Meat and its Products; Features and Functions of Legumes; Properties and Functions of Tea, Coffee, Cocoa and Chocolate.

BDY305 Toplu Beslenme Sistemleri I AKTS: 4,0

Toplu Beslenme Sistemleri ve Önemi; Toplu Beslenme Sistemleri Tipleri/ Yeni Üretim Sistemleri; Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetim ve Organizasyon; Mutfak/Yemekhane Planlama ve Kullanılan Araç Gereçler; Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Planlama ve Yönetimi; Standart Yemek Tarifeleri ve Denetimi; Toplu Beslenme Sistemlerinde Satın Alma ve Depolama Teknikleri ve İş Güvenliği.

BDY305 Foodservice Organizations Systems I ECTS: 4,0

Foodservice Organizations Systems and Its Importance; Types of Foodservice Organizations Systems/ New Production Systems; Management and Organization in Foodservice Organizations Systems; Kitchen / Dining Hall Planning and Tools Used; Menu Planning and Management in Foodservice Organizations Systems; Standard Meal Schedules and Control; Purchasing and Storage Techniques and Occupational Safety in Foodservice Organizations Systems.

BDY306 Toplu Beslenme Sistemleri II AKTS: 4,0

Toplu Beslenme Sistemlerinde Ticari İşletmeler; Toplu Beslenme İşletmelerinde Organizasyon/ Mutfak Personel; Toplu Beslenme İşletmelerinde Mutfak/Restoran Planı; Toplu Beslenmede Geniş Çapta Hazırlama Yöntemleri; Toplu Beslenme Sistemlerinde Pişirme ve Servis Yöntemleri; Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen / HACCP Kuralları; Toplu Beslenme Sistemlerinde Maliyet Kontrolü.

BDY306 Foodservice Organizations Systems II ECTS: 4,0

Commercial Enterprises in Foodservice Organizations Systems; Organization / Kitchen Staff in Foodservice Organizations Businesses; Kitchen/Restaurant Plan in Foodservice Organizations Businesses; Extensive Preparation Methods in Foodservice Organizations; Cooking and Serving Methods in Foodservice Organizations Systems; Hygiene / HACCP Rules in Foodservice Organizations Systems; Cost Control in Foodservice Organizations Systems.

BDY307 Beslenme Durumunu Saptama AKTS: 3,0

Toplum Beslenmesinin Önemi ve Toplumdaki Beslenme Sorunlarının Nedenleri; Beslenme Durumunu Saptama Yöntemleri; Antropometrik Ölçümlerle Beslenme Durumunun Saptanması ve Değerlendirilmesi; Klinik Belirtilerle Beslenme Durumunun Saptanması ve Değerlendirilmesi; Biyokimyasal ve Biyofizik Yöntemlerle Beslenme Durumunun Saptanması ve Değerlendirilmesi; Besin Tüketim Araştırmaları, Besin Tüketiminin Saptanması ve Değerlendirilmesi; Enerji Dengesi; Fiziksel Aktivite Düzeyinin Saptanması; Beslenme Rehberleri, Toplumsal Düzeyde Yeterli ve Dengeli Beslenme Önerileri/TÜBER.

BDY307 Determining Nutritional Status ECTS: 3,0

The İmportance of Community Nutrition and The Causes of Nutritional Problems in The Community; Methods of Determining Nutritional Status; Determination and Evaluation of Nutritional Status by Anthropometric Measurements; Detection and Evaluation of Nutritional Status With Clinical Symptoms; Determination and Evaluation of Nutritional Status by Biochemical and Biophysical Methods; Food Consumption Studies, Determination and Evaluation of Food Consumption; Energy Balance; Determining The Level of Physical Activity; Nutrition Guidelines, Recommendations for Adequate and Balanced Nutrition at The Societal Level/TUBER.

BDY308 Besin Kontrolü ve Mevzuatı AKTS: 3,0

Besin Kontrolü ve Mevzuatla İlgili Temel Kavramlar; Ülkemizde Besinlerle İlgili Yasal Durum ve Düzenlemeleri; Besinlerin Üretimi Aşamalarındaki Yasal Düzenlemeler; Besinlerin İşlenmesi Aşamalarındaki Yasal Düzenlemeler; Besinlerin Depolama Aşamalarındaki Yasal Düzenlemeler; Besinlerin Bakanlıkça Kontrol Mekanizmaları; Besin Etiketi Düzenlemeleri; Besinlerde Kullanılan Ambalaj Malzemelerine Dair Düzenlemeler.

BDY308 Food Control and Legislation ECTS: 3,0

Basic Concepts of Food Control and Legislation; Legal Status and Regulations Regarding Food in Our Country; Legal Regulations in Food Production Stages; Legal Regulations in Food Processing Stages; Legal Arrangements in Food Storage Stages; Control Mechanisms of Food and Nutrients by the Ministry; Nutrition Label Regulations; Regulations on Packaging Materials Used in Food.

BDY309 Kanser ve Beslenme AKTS: 3,0

Kanser ve Karsinogenez; Karsinogenez Tanımı ve Mekanizmaları; Kanser ve Besin Ögeleri; Besinlerin Kanser Oluşumu ve Süreci Üzerine Etkileri; Besin Ögelerinin Kanser Oluşumu ve Süreci Üzerine Etkileri; Diyet Bileşenlerinin Kanser Oluşumu ve Süreci Üzerine Etkileri; Besin Karsinojenleri; Kanser ve Fonksiyonel Diyet Bileşenleri (Fitokimyasallar); Kanser Hastalarında Kullanılan Beslenme Destek Ürünleri.

BDY309 Cancer and Nutrition ECTS: 3,0

Cancer and Carcinogenesis; Definition and Mechanisms of Carcinogenesis; Cancer and Nutrients; Effects of Nutrients on Cancer Formation and Process; Effects of Nutrients on Cancer Formation and Process; Effects of Dietary Components on Cancer Formation and Process; Food Carcinogens; Cancer and Functional Diet Components (Phytochemicals); Nutritional Support Products Used in Cancer Patients.

BDY310 Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı AKTS: 4,0

Eğitim Tanımı ve Prensipleri; Eğitim Yöntem ve Araçları; İletişim Teknikleri, Yetişkin ve Çocuk Eğitiminin Temel Özellikleri; Gebe, Emzikli, Şişman, Anne, Yaşlı, Çocuk, Okul Öncesi Çocuğu, Okul Çocuğu vb. Grupların Beslenme Eğitiminde Dikkat Edilecek Hususlar; Davranış Değiştirme Tedavisi Temel İlke ve Uygulamaları; Hizmet İçi Eğitim, Eğitim Program ve Modülleri Tanıtımı.

BDY310 Nutrition Education and Counseling ECTS: 4,0

Definition and Principles of Education; Training Methods and Tools; Communication Techniques, Basic Features of Adult and Child Education; Pregnant, Lactating, Fat, Mother, Elderly, Child, Preschool Child, School Child etc. Considerations in Nutrition Education of Groups; Basic Principles and Applications of Behavior Modification Therapy; Introduction of In-Service Training, Training Programs and Modules.

BDY312 Beslenme ve Diyetetikte Güncel Konular AKTS: 3,0

Bilimsel Literatürün Taranması; Beslenme ve Diyetetik Alanına Yönelik Bilimsel Literatürde Yer Alan Güncel Konuların Araştırılması ve İncelenmesi; Uluslararası Kuruluşların Beslenme Alanında Yayınladığı Rehberlerin İncelenmesi; Covid-19 ile İlgili Beslenme Tedavisine Yönelik Literatür Tarama; Vejetaryen Beslenmenin Sağlık Üzerine Etkileri; Obezite Tedavisinde Kullanılan Güncel Diyetlere Yönelik Bilimsel Literatür Taraması; Sürdürülebilir Beslenme; Genel Değerlendirme.

BDY312 Current Issues in Nutrition and Dietetics ECTS: 3,0

Scanning Scientific Literature; Research and Analysis of Current Issues in the Scientific Literature in the Field of Nutrition and Dietetics; Examining the Guidelines Published by International Organizations in the Field of Nutrition; Literature Review on Nutritional Therapy Related to Covid-19; Effects of Vegetarian Nutrition on Health; Scientific Literature Search for Current Diets Used in the Treatment of Obesity; Sustainable Nutrition; General Evaluation.

BDY313 Çocuk Hastalıklarında Beslenme I AKTS: 5,0

Prematüre Bebek Beslenmesi; Enteral Parenteral Beslenme; Akut Gastroenteritlerde Beslenme Tedavisi; Malnütrisyonda Beslenme Tedavisi; Laktoz İntoleransları ve Diğer Karbonhidrat Malabsorpsiyonlarında Beslenme Tedavisi; Enfeksiyon Hastalıkları; Çocukluk Çağı Obezitesinde Beslenme; Çocuklarda Metabolik Sendrom; Yeme Davranışı Bozuklukları; Böbrek Hastalıkları; Onkolojik Hastalıklar.

BDY313 Nutrition in Child Diseases I ECTS: 5,0

Premature İnfant Feeding; Enteral Parenteral Nutrition; Nutritional Therapy in Acute Gastroenteritis; Nutritional Therapy in Malnutrition; Nutritional Therapy in Lactose İntolerances and Other Carbohydrate Malabsorptions; İnfectious Diseases; Nutrition in Childhood Obesity; Metabolic Syndrome in Children; Eating Behavior Disorders; Kidney Diseases; Oncological Diseases.

BDY314 Çocuk Hastalıklarında Beslenme II AKTS: 5,0

Tip 1 Diyabet ve Beslenme Tedavisi; Kistik Fibrozis ve Beslenme Tedavisi; Besin İntoleransları, Allerjiler; Çölyak Hastalığı ve Beslenme Tedavisi; Fenilketonüri ve Beslenme Tedavisi; Aminoasit Metabolizması Bozuklukları ve Beslenme Tedavileri; Organik Asidemiler, Üre Siklus Bozuklukları ve Beslenme Tedavileri; Karbonhidrat Metabolizması Bozuklukları ve Beslenme Tedavileri; Yağ Metabolizması Bozuklukları ve Beslenme Tedavileri; Nörolojik Hastalıklar ve Beslenme Tedavileri.

BDY314 Nutrition in Child Diseases II ECTS: 5,0

Type 1 Diabetes and Nutritional Treatment; Cystic Fibrosis and Nutritional Therapy; Food Intolerances, Allergies; Celiac Disease and Nutritional Treatment; Phenylketonuria and Nutritional Therapy; Disorders of Amino Acid Metabolism and Nutritional Therapies; Organic Acidemias, Urea Cycle Disorders and Nutritional Treatments; Carbohydrate Metabolism Disorders and Nutritional Therapies; Fat Metabolism Disorders and Nutritional Therapies; Neurological Diseases and Nutritional Therapies.

BDY315 Hastalıklarda Diyet Tedavisi I AKTS: 5,0

Hastalıklarda Diyet Tedavisinin Önemi; Şişmanlık ve Beslenme Tedavisi; Zayıflık ve Beslenme Tedavisi; Anoreksiya Nevroza ve Beslenme Tedavisi; Blumia Nevroza ve Beslenme Tedavisi; Kalp ve Damar Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi; Diabetes Mellitus ve Beslenme Tedavisi; Gastrointestinal Sistem Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi; Hareket Sistemi Hastalıkları ve Beslenme Tedavisi.

BDY315 Nutrition Therapy in Diseases I ECTS: 5,0

Importance of Diet Therapy in Diseases; Obesity and Nutritional Treatment; Weakness and Nutritional Treatment; Anorexia Neurosa and Nutritional Treatment; Blumia Neurosa and Nutritional Therapy; Cardiovascular Diseases and Nutritional Treatment; Diabetes Mellitus and Nutritional Treatment; Gastrointestinal System Diseases and Nutritional Therapy; Movement System Diseases and Nutritional Therapy.

BDY316 Hastalıklarda Diyet Tedavisi II AKTS: 5,0

Karaciğer Hastalıkları ve Beslenme; Böbrek Hastalıkları ve Beslenme; Enfeksiyon Hastalıkları, AIDS ve Beslenme; Bazı Nörolojik ve Psikiyatrik Hastalıklar ve Beslenme; Solunum Sistemi Hastalıkları ve Beslenme; Besin-İlaç Etkileşimleri; Test Diyetleri; Yanık, Pre-Postop Beslenme; Fonksiyonel Reaktif Hipoglisemi; Kanser ve Beslenme; Gut ve Beslenme; Enteral ve Paranteral Beslenme.

BDY316 Nutrition Therapy in Diseases II ECTS: 5,0

Liver Diseases and Nutrition; Kidney Diseases and Nutrition; Infectious Diseases, AIDS and Nutrition; Some Neurological and Psychiatric Diseases and Nutrition; Respiratory System Diseases and Nutrition; Food-Drug Interactions; Test Diets; Burn, Pre-Postop Nutrition; Functional Reactive Hypoglycemia; Cancer and Nutrition; Gout and Nutrition; Enteral and Parenteral Nutrition.

BDY319 Besin Hijyeni ve Teknolojisi AKTS: 3,0

Hijyen ve Sanitasyonun Önemi, Tanımı, Mikroorganizmalarla İlişkileri; Gıda Kontaminasyon Kaynakları ve Personel Hijyeni; Gıda İşletmelerinde Kir veya Kalıntıların Karakteristikleri, Yüzey Aktif Mekanizma; Temizleme Ajanları; Temizlik Yöntemleri; Biyofilmler; Dezenfektan Maddeler; Sterilizasyon Yöntemleri; Etkili Bir Sanitasyon İçin Alet ve Ekipmanların Dizaynı ve Seçimi; Su ve Hava Sanitasyonu; Zararlı Böcek ve Hayvanların Kontrolü; Atıklar ve Arıtma Yöntemleri.

BDY319 Food Hygene and Technology ECTS: 3,0

Importance and Definition of Hygiene and Sanitation, Relations with Microorganisms; Food Contamination Sources and Personnel Hygiene; Characteristics of Dirt or Residues in Food Businesses, Surface Active Mechanism; Cleaning Agents; Cleaning Methods; Biofilms; Disinfectant Substances; Sterilization Methods; Design and Selection of Tools and Equipment for Effective Sanitation; Water and Air Sanitation; Control of Pests and Animals; Wastes and Treatment Methods.

BDY322 Enteral ve Parenteral Beslenme AKTS: 3,0

Enteral Beslenme Yolları, Kullanılan Araçlar, Kimlere Uygulanır?; Beslenme Desteğinde Kullanılan Besin Ögelerinin Özellikleri; Makro ve Mikro Besinler; İmmun Sistem Üzerine Etkisi Olan Besin Maddeleri; Enteral Beslenmenin Komplikasyonları ve Önleme Yolları; Parenteral Beslenme Nedir? Parenteral Beslenmede Erişim Yolları Nelerdir?; Periferik ve Santral Parenteral Nutrisyonun Özellikleri; İlaçlar ve Beslenme Ürünlerinin Etkileşimleri; Parenteral Nutrisyonun Metabolik Komplikasyonları; Nutrisyon Desteğinin Monitarizasyonu ve Yeniden Beslenme Sendromu; Vitamin -Mineral Desteği: Risk ve Yarar Analizi.

BDY322 Enteral and Parenteral Nutrition ECTS: 3,0

Enteral Nutrition Routes, Tools Used, Who Is It Applied?; Properties of Nutrients Used in Nutritional Supplement; Macro and Micro Nutrients; Nutrients with an Effect on the Immune System; Complications and Prevention of Enteral Nutrition; What is Parenteral Nutrition? What are the Access Ways in Parenteral Nutrition?; Characteristics of Peripheral and Central Parenteral Nutrition; Interactions of Drugs and Nutritional Products; Metabolic Complications of Parenteral Nutrition; Monitoring of Nutritional Support and Refeeding Syndrome; Vitamin-Mineral Supplementation: Risk and Benefit Analysis.

BDY323 Besin Destekleri AKTS: 3,0

Besin Desteklerine Giriş ve Genel Kavramlar; Yasal Düzenlemeler; Besin Desteklerinin Yapısı ve Özellikleri; Besin Desteklerinin İçerikleri; Çeşitli Yaş Gruplarında Sık Görülen Beslenme Yetersizlikleri Besin Desteklerinin Kullanılmasını Gerektiren Durumlar; Besin Destek Ürünlerin Çeşitleri ve Sınıflandırılması; Algler, Fitoöstrojenler, Prebiyotikler, Probiyotikler, Glikozaminoglikanlar, Aminoasit Kaynaklı Ürünler; Bitkisel Kökenli Besin Destekleri.

BDY323 Nutritional Supplements ECTS: 3,0

Introduction to Nutritional Supplements and general concepts; Legal Regulations; Structure and Properties of Nutritional Supplements; Contents of Nutritional Supplements; Common Nutritional Deficiencies in Various Age Groups and Conditions Requiring the Use of Nutritional Supplements; Types and Classification of Nutritional Supplements; Algae, Phytoestrogens, Prebiotics, Probiotics, Glycosaminoglycans, Aminoacid Derived Products; Plant-based Nutritional Supplements.

BDY332 Toplu Beslenme Sistemlerinde Kalite Yönetim Sistemleri AKTS: 3,0

Kalitenin Tanımı ve Önemi, Gıda Güvenliği, Kalite Sistemleri ve Tüketici Beklentileri; ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi; HACCP Sisteminin Önemi, Tarihçesi, Amaçları ve HACCP Sistemindeki Ana Tanımlar; Gıda Güvenliği Ön Gereksinim Programları; HACCP Sistemi Ön Hazırlık Adımları; HACCP Sisteminin Temel Prensipleri ve Uygulanması; ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi ile HACCP Sisteminin Entegre Olarak Kurulması; TS EN ISO 22000 ve FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi; Gıda Güvenliğinde Yeni Yaklaşımlar

BDY332 Quality Management Systems in Food Service Systems ECTS: 3,0

Definition and İmportance of Quality, Food Safety, Quality Systems and Consumer Expectations; ISO 9000:2000 Quality Management System; The İmportance of The HACCP System, its History, Aims and Main Definitions in The HACCP System; Food Safety Prerequisite Programs; HACCP System Preparation Steps; Basic Principles and Application of The HACCP System; Integrated Establishment of ISO 9000:2000 Quality Management System and HACCP System; TS EN ISO 22000 and FSSC 22000 Food Safety Management System; New Approaches in Food Safety.

BDY338 Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri AKTS: 3,0

Temel Kavramlar: Bilim, Yöntem, Teori, Hipotez, Varsayım, Paradigma, Tümdengelim, Tümevarım, Özne, Nesne; Bilimsel Bilgi Yaklaşımları: Aydınlanma, Sosyal bilimler ve doğa bilimleri ayrımı, Pozitivist yaklaşım, Yorumsalcı yaklaşım; Sağlık Bilimlerinde Yöntem Farklılıkları; Veri Toplama ve Ölçme Teknikleri; Temel Araştırma Yöntemleri: Betimsel, Korelasyonel, Nedensel-karşılaştırmalı, Deneysel araştırmalar; Temel Araştırma Teknikleri: Gözlem, Görüşme, Test, Anket, Ölçek; Bilimsel Araştırma ile Problem Çözme İlişkisi; Bilimsel Araştırma Etiği; Sağlık Bilimlerinde Araştırma Konuları ile Örneklendirilmesi

BDY338 Research Methods in Health Sciences ECTS: 3,0

Basic Concepts: Science, Method, Theory, Hypothesis, Paradigm, Deductive and inductive reasoning; Subjective and Objective Views; Scientific Knowledge Approaches: Age of enlightenment (age of reason), Differentiation of social sciences and natural sciences, Positivist approach, Interpretive approach; Different Methods in Health Sciences; Data Collecting and Measurement Techniques; Basic Research Methods: Descriptive, Correlational, Comparative, Experimental Research Types, Observation, Interview, Test, Scales; From Problem Solving to Scientific Research; Scientific Ethics.

BDY401 Bitirme Projesi Hazırlama AKTS: 2,0

Besin, Beslenme ve Diyetetik İle İlintili Güncel Konularda Bireysel Araştırmaların Planlanması ve Yürütülmesi; Öğrencinin Danışmanın Denetiminde Seçtiği Konuda Tez Çalışmasının Planlanması; Literatür Araştırması; Amaç ve Hipotez Belirlemesi; Materyal ve Yönteme Karar Vermesi; Araştırmanın Yürütülmesi; Sonuçların Değerlendirilmesi; Sonuçlar, Tartışma ve Referansların Belirtilmesi; Rapor Halinde Sunulması.

BDY401 Graduation Project Preparation ECTS: 2,0

Planning And Conducting İndividual Research On Current İssues Related To Food, Nutrition And Dietetics; Planning The Thesis Work On The Subject Chosen By The Student Under The Supervision Of The Advisor; Literature Research; Setting Goals And Hypotheses; Decide On The Material And Method; Conducting Research; Evaluation Of Results; Conclusions, Discussion And İndication Of References; Submission İn Report Form.

BDY402 Bitirme Projesi AKTS: 3,0

Besin, Beslenme ve Diyetetik İle İlintili Güncel Konularda Bireysel Araştırmaların Planlanması ve Yürütülmesi; Öğrencinin Danışmanın Denetiminde Seçtiği Konuda Tez Çalışmasının Planlanması; Literatür Araştırması; Amaç ve Hipotez Belirlemesi; Materyal ve Yönteme Karar Vermesi; Araştırmanın Yürütülmesi; Sonuçların Değerlendirilmesi; Sonuçlar, Tartışma ve Referansların Belirtilmesi; Rapor Halinde Sunulması.

BDY402 Graduation Project ECTS: 3,0

Planning and Conducting İndividual Research on Current İssues Related To Food, Nutrition and Dietetics; Planning The Thesis Work on The Subject Chosen By The Student Under The Supervision of The Advisor; Literature Research; Setting Goals and Hypotheses; Decide on The Material and Method; Conducting Research; Evaluation of Results; Conclusions, Discussion and İndication of References; Submission in Report Form.

BDY403 Seminer Hazırlama AKTS: 2,0

Besin, Beslenme ve Diyetetik İle İlintili Güncel Konularda Yapılmış Araştırmaların Seminer Sorumlusu Öğretim Elemanı İle Birlikte Seçilen Bir Konuda Literatür Taranarak İncelenmesi ve Sunulması; Seminer Konusunun Belirlenmesi; Konu İle İlgili Kitap, Makale ve Diğer Basılı Materyal Tarama; İncelenen Materyaller Işığında Seminerlerin Başlıklarının ve İçeriklerinin Belirlenmesi.

BDY403 Seminar Preparation ECTS: 2,0

Examining and Presenting Researches on Current İssues Related to Food, Nutrition and Dietetics By Scanning The Literature on A Chosen Subject Together With The Lecturer Responsible For The Seminar; Determination of The Seminar Topic; Scanning Books, Articles and Other Printed Materials on The Subject; Determining The Titles and Contents of The Seminars in The Light of The Examined Materials.

BDY404 Seminer AKTS: 3,0

Besin, Beslenme ve Diyetetik İle İlintili Güncel Konularda Yapılmış Araştırmaların Seminer Sorumlusu Öğretim Elemanı İle Birlikte Seçilen Bir Konuda Literatür Taranarak İncelenmesi ve Sunulması; Seminer Konusunun Belirlenmesi; Konu İle İlgili Kitap, Makale ve Diğer Basılı Materyal Tarama; İncelenen Materyaller Işığında Seminerlerin Başlıklarının ve İçeriklerinin Belirlenmesi.

BDY404 Seminar ECTS: 3,0

Examining and Presenting Researches on Current İssues Related to Food, Nutrition and Dietetics By Scanning The Literature on A Chosen Subject Together With The Lecturer Responsible for The Seminar; Determination of The Seminar Topic; Scanning Books, Articles and Other Printed Materials on The Subject; Determining The Titles and Contents of The Seminars İn The Light of The Examined Materials.

BDY420 Fonksiyonel Besinler AKTS: 3,0

Fonksiyonel Besinlerin Tanımı, Tarihçesi ve Sınıflandırılması; Üretim ve Kullanım Amaçlarına Göre Fonksiyonel Besin Grupları; Fonksiyonel Besin Bileşenleri ve Özellikleri; Fonksiyonel Besin Bilimine Teknolojik Bakış; Sağlık İle İlişkilendirilen Fonksiyonel Besinler; Fonksiyonel Besinlerin Besin Güvenliği ve Toksikolojisi Açısından Değerlendirilmesi; Fonksiyonel Besinlerin Toplum Sağlığı Üzerindeki Etkileri; Fonksiyonel Besinler İle İlgili Uluslararası Gelişmeler; Fonksiyonel Besinlerle İlgili Yasal Düzenlemeler; Fonksiyonel Besinlerin Geleceği.

BDY420 Functional Foods ECTS: 3,0

Definition, History and Classification of Functional Foods; Functional Food Groups According to Production and Usage Purposes; Functional Nutritional Components and Properties; Technological Perspective on Functional Food Science; Functional Nutrients Associated with Health; Evaluation of Functional Foods in Terms of Food Safety and Toxicology; Effects of Functional Foods on Community Health; International Developments in Functional Foods; Legal Regulations on Functional Foods; The Future of Functional Foods.

BDY425 Besinlerin İşlenmesi ve Saklanması AKTS: 3,0

Gıda İşlemenin Temelleri ve Prosesleri; Gıda İşleme Yöntemleri; Gıda Muhafazasının Temelleri, Proses ve Raf Ömrü Süresince Biyokimyasal, Reolojik ve Mikrobiyal Değişimler; Geleneksel Muhafaza Teknikleri; Evaporasyon, Kurutma, Pastörizasyon, Sterilizasyon Gibi Isıl İşleme Dayalı Muhafaza Yöntemleri; Soğuk İşlem Muhafaza Yöntemleri; Paketleme Yöntemlerine Dayanan Muhafaza Teknikleri; Modern Muhafaza Teknikleri.

BDY425 Food Processing and Storage ECTS: 3,0

Fundamentals and Processes of Food Processing; Food Processing Methods; Fundamentals of Food Storage, Biochemical, Rheological and Microbial Changes During Process and Shelf Life; Traditional Conservation Techniques; Preservation Methods Based on Heat Treatment such as Evaporation, Drying, Pasteurization, Sterilization; Cold Work Storage Methods; Storage Techniques Based on Packaging Methods; Modern Conservation Techniques.

BDY427 Beslenme ve Diyetetik Alanında Mesleki Uygulamalar AKTS: 8,0

Beslenme ve Diyetetik Alanında Edinilen Temel Düzeydeki Bilgi ve Becerileri Klinik Uygulamalarda Gözlemleme; Beslenme ve Diyetetik ile ilgili bir Merkezde Gözlem Yapma; Diyetisyenlerin Bilgi ve Becerilerini Paylaşma; Beslenme ve Diyetetik Konusunda Farklı Uygulamalar ve Farklı Hasta Grupları Hakkında Bilgi Edinme; Beslenme ve Diyetetik konularında Eğitim Materyali ve Ürün Hazırlama; Toplum Sağlığı Beslenmesi Konusunda Çalışılan Yerlerde Gözlem ve Uygulama Yapılması; Yapılan Gözlem, Uygulama ve Bilimsel Etkinlikler Hakkında Rapor Hazırlama.

BDY427 Professional Practices in Nutrition and Dietetics ECTS: 8,0

Observing Basic Level Knowledge and Skills in Nutrition and Dietetics in Clinical Practices; Observing at a Center for Nutrition and Dietetics; Sharing Knowledge and Skills of Dietitians; Obtaining Information about Different Practices and Different Patient Groups About Nutrition and Dietetics; Educational Material and Product Preparation on Nutrition and Dietetics; Observation and Practice in the Places of Community Health Nutrition; Preparing Reports on Observation, Practice and Scientific Activities.

BDY431 Mesleki Uygulamalar I AKTS: 9,0

Beslenme ve Diyetetik Alanında Edinilen Temel Düzeydeki Bilgi ve Becerileri Klinik Uygulamalarda Gözlemleme; Beslenme ve Diyetetik ile İlgili Bir Merkezde Gözlem Yapma; Diyetisyenlerin Bilgi ve Becerilerini Paylaşma; Yetişkin Hastalıkları Konularında Farklı Uygulamalar ve Farklı Hasta Grupları Hakkında Bilgi Edinme; Beslenme ve Diyetetik konularında Eğitim Materyali ve Ürün Hazırlama; Toplum Sağlığı Beslenmesi Konusunda Çalışılan Yerlerde Gözlem ve Uygulama Yapılması; Yapılan Gözlem, Uygulama ve Bilimsel Etkinlikler Hakkında Rapor Hazırlama.

BDY431 Professional Practices I ECTS: 9,0

Observing Basic Level Knowledge and Skills in Nutrition and Dietetics in Clinical Practices; Observing at a Center for Nutrition and Dietetics; Sharing Knowledge and Skills of Dietitians; Obtaining Information about Different Practices and Different Patient Groups In Adult Diseases; Educational Material and Product Preparation on Nutrition and Dietetics; Observation and Practice in the Places of Community Health Nutrition; Preparing Reports on Observation, Practice and Scientific Activities.

BDY432 Mesleki Uygulamalar III AKTS: 9,0

Beslenme ve Diyetetik Alanında Edinilen Temel Düzeydeki Bilgi ve Becerileri Klinik Uygulamalarda Gözlemleme; Beslenme ve Diyetetik ile ilgili bir Merkezde Gözlem Yapma; Diyetisyenlerin Bilgi ve Becerilerini Paylaşma; Çocuk Beslenmesi Alanında Farklı Uygulamalar ve Farklı Hasta Grupları Hakkında Bilgi Edinme; Beslenme ve Diyetetik konularında Eğitim Materyali ve Ürün Hazırlama; Çocuk Beslenmesi Konusunda Çalışılan Yerlerde Gözlem ve Uygulama Yapılması; Yapılan Gözlem, Uygulama ve Bilimsel Etkinlikler Hakkında Rapor Hazırlama.

BDY432 Professional Practices III ECTS: 9,0

Observing Basic Level Knowledge and Skills in Nutrition and Dietetics in Clinical Practices; Observing at a Center for Nutrition and Dietetics; Sharing Knowledge and Skills of Dietitians; Obtaining Information on Different Practices and Different Patient Groups in the Field of Child Nutrition; Educational Material and Product Preparation on Nutrition and Dietetics; Observation and Practice in Places of Child Nutrition; Preparing Reports on Observation, Practice and Scientific Activities.

BDY433 Mesleki Uygulamalar II AKTS: 9,0

Beslenme ve Diyetetik Alanında Edinilen Temel Düzeydeki Bilgi ve Becerileri Klinik Uygulamalarda Gözlemleme; Beslenme ve Diyetetik ile İlgili Bir Merkezde Gözlem Yapma; Diyetisyenlerin Bilgi ve Becerilerini Paylaşma; Toplu Beslenme Alanında Farklı Uygulamalar ve Farklı Hasta Grupları Hakkında Bilgi Edinme; Beslenme ve Diyetetik konularında Eğitim Materyali ve Ürün Hazırlama; Toplu Beslenme Alanında Çalışılan Yerlerde Gözlem ve Uygulama Yapılması; Yapılan Gözlem, Uygulama ve Bilimsel Etkinlikler Hakkında Rapor Hazırlama.

BDY433 Professional Practices II ECTS: 9,0

Observing Basic Level Knowledge and Skills in Nutrition and Dietetics in Clinical Practices; Observing at a Center for Nutrition and Dietetics; Sharing Knowledge and Skills of Dietitians; Gaining Information on Different Practices and Different Patient Groups in the Field of Food Services; Educational Material and Product Preparation on Nutrition and Dietetics; Observation and Practice in the Places of Food Services; Preparing Reports on Observation, Practice and Scientific Activities.

BDY434 Mesleki Uygulamalar IV AKTS: 9,0

Beslenme ve Diyetetik Alanında Edinilen Temel Düzeydeki Bilgi ve Becerileri Klinik Uygulamalarda Gözlemleme; Beslenme ve Diyetetik ile ilgili bir Merkezde Gözlem Yapma; Diyetisyenlerin Bilgi ve Becerilerini Paylaşma; Toplum Beslenmesi alanında Farklı Uygulamalar ve Farklı Hasta Grupları Hakkında Bilgi Edinme; Beslenme ve Diyetetik konularında Eğitim Materyali ve Ürün Hazırlama; Beslenme ve Diyetetik Konusunda Çalışılan Yerlerde Gözlem ve Uygulama Yapılması; Yapılan Gözlem, Uygulama ve Bilimsel Etkinlikler Hakkında Rapor Hazırlama.

BDY434 Professional Practices IV ECTS: 9,0

Observing Basic Level Knowledge and Skills in Nutrition and Dietetics in Clinical Practices; Observing at a Center for Nutrition and Dietetics; Sharing Knowledge and Skills of Dietitians; Obtaining Information on Different Practices and Different Patient Groups in Community Nutrition; Educational Material and Product Preparation on Nutrition and Dietetics; Observation and Practice in the Fields of Nutrition and Dietetics; Preparing Reports on Observation, Practice and Scientific Activities.

BİL150 Temel Bilgi Teknolojisi AKTS: 5,0

Bilgisayara Giriş: Bilgisayarın tarihçesi; İşletim Sistemleri; Ofis Yazılımları-Sözcük İşlemciler ve Belge Sistemleri; Ofis Yazılımları-Hesap Tablosu Programları; Ofis Yazılımları-Sunu Programları; E-Posta-Kişisel İletişim Yönetimi; İnternet'in Etkin Kullanımı ve İnternet Güvenliği; Ağ Teknolojileri; Bilgisayar Donanım ve Hata Bulma: Bilgisayar türleri; Sosyal Ağlar ve Sosyal Medya: Sosyal ağlar ve sosyal medyaya giriş; Özel 7 Uygulama Yazılımları: Çoklu ortam (Multimedia); Bilişim Hukuku ve Etiği; EÖğrenme: E-öğrenmenin gelişimi; E-Devlet Uygulamaları; Bilgisayar ve Ağ Güvenliği; Günümüzde Bilişimin Stratejik Teknolojileri.

BİL150 Fundamentals of Information Technology ECTS: 5,0

Introduction to Computer: History of computer; Operating systems; Office Software-Word Processors and Document Systems; Office Software- Spreadsheet Programs; Office Software-Presentation Programs; E-Mail-Personal Communication Management; Effective Use of Internet and Internet Security; Network Technologies; Computer Hardware and Fault Finding: Types of computers; Social Networks and Social Media: Introduction to social networks and social media; Special 7 Application Software: Multimedia; IT Law and Ethics; eLearning: Development of e-learning; E-Government Applications; Computer and Network Security; Strategic Technologies of Informatics Today.

BİY124 Tıbbi Biyoloji ve Genetik AKTS: 3,0

Canlılar Sistemi; Biyomoleküller; Hücre Yapı ve Fonksiyonları; Enerji Metabolizması; Genetik Materyalin Niteliği; DNA Paketlenmesi ve Kromozomun Yapısı; RNA Yapı; Sentez ve Fonksiyonu; Genetik Kod ve Protein Sentezi; Kalıtımın Temel Prensipleri ve İnsanda Tek Gen Hastalıklarında Mendel Kalıtımı; Hücre Döngüsü ve Hücre Bölünmesi; Mutasyon; Beslenme İle İlgili Genler ve Biyoteknolojik Ürünlerin Önemi.

BİY124 Medical Biology and Genetics ECTS: 3,0

System of Living Things; Biomolecules; Cell Structure and Functions; Energy Metabolism; The Nature of the Genetic Material; DNA Packaging and Structure of Chromosome; RNA Construct; Synthesis and Function; Genetic Code and Protein Synthesis; Basic Principles of Heredity and Mendelian İnheritance in Single Gene Diseases in Humans; Cell Cycle and Cell Division; Mutation; Genes Related to Nutrition and the İmportance of Biotechnological Products.

BİY242 Besin Mikrobiyolojisi AKTS: 3,0

Mikroorganizmaların Yaşaması ve Ölümü; Biyogüvenlik; Et, Kümes Hayvanları ve Deniz Ürünlerinde Bozulma; Süt ve Süt Ürünlerinde Bozulma; Sebze ve Meyvelerde Bozulma; Fındıklar ve Tahıllarda Bozulma; Besin Kaynaklı Patojen Bakteriler; Toksijenik Mantarlar; Besin Kaynaklı Hastalıkların Epidemiyolojisi; Besin Kaynaklı Viral Patojenler ve Prionlar; Besin ve Su Kaynaklı Parazitler; Besin Mikrobiyolojisinde İleri Teknikler.

BİY242 Food Microbiology ECTS: 3,0

The Survival and Death of Microorganisms; Biosecurity; Meat, Poultry and Seafood Spoilage; Deterioration in Milk and Dairy Products; Deterioration of Vegetables and Fruits; Spoilage in Nuts and Grains; Foodborne Pathogenic Bacteria; Toxigenic Fungi; Epidemiology of Foodborne Diseases; Foodborne Viral Pathogens and Prions; Food and Waterborne Parasites; Advanced Techniques in Food Microbiology.

BİY243 Genel Mikrobiyoloji AKTS: 3,0

Mikrobiyolojiye Giriş, Tarihçe Kapsam ve Sınıflandırma; Mikroorganizmaların Yapısı; Mikroorganizmaların Beslenmesi ve Üreme Özellikleri; Konak Mikroorganizma İlişkileri; Sterilizasyon ve Dezenfeksiyon; Sterilizasyon ve Dezenfeksiyon; Enfeksiyon Hastalıklarının Tanısı; Mikroorganizmalar ve Yaptıkları Enfeksiyonlar; Mikroorganizmalar ve Yaptıkları Enfeksiyonlar; Hastane Enfeksiyonları, Korunma ve Kontrol Yöntemleri: Aşılar, Bağışık Serumlar; Laboratuvar Uygulaması.

BİY243 General Microbiology ECTS: 3,0

Introduction to Microbiology, Historical Scope and Classification; Structure of Microorganisms; Nutrition and Reproductive Characteristics of Microorganisms; Host Microorganism Relationships; Sterilization and Disinfection; Sterilization and Disinfection; Diagnosis of İnfectious Diseases; Microorganisms and Their İnfections; Microorganisms and Their İnfections; Hospital İnfections, Prevention and Control Methods: Vaccines, İmmune Serums; Laboratory Application.

ECY219 İş Sağlığı ve Güvenliği AKTS: 2,0

İş Sağlığı ve Güvenliği Kavramı ve Önemi; İş Sağlığı ve Güvenliği Hakkında Yasal Durum: İş sağlığı ve güveliği kanunu, İş kanunu; Fiziksel Risk Etmenleri; Gürültü, Titreşim, Termal konfor, Basınç; Kimyasal Risk Etmenleri: Kimyasal maddelerle çalışmalarda sağlık ve güvenlik önlemleri, Kanserojen ve mutajen maddlerle çalışma; Biyolojik Risk Etmenleri: Bakriler, Mantarlar, Virüsler, Parazitler, Hücre kültürü; İş Kazaları: İş kazası kavramları, Tehlike, Risk, İş kazasının nedenleri; Meslek Hastalıkları; Risk Değerlendirmesi ve İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulu; Acil Durumlar; İlk Yardım; Kişisel Koruyucu Donanım.

ECY219 Occupational Health and Safety ECTS: 2,0

Terms and Importance of Occupational Health and Safety; Legal Status of Occupational Health and Safety: Occupational health and safety law, Labour act; Physical Risk Factors; Noise, Vibration, Thermal comfort, Pressure; Chemical Risk Factors: Health and safety precautions when working with chemical substances and carcinogenic and mutagenic substances; Biological Risk Factors: Bacteria, Mushroom, Viruse, Parasite, Cell culture; Occupational Accidents: Terms of occupational accidents, Danger, Risk, Causes of occupational accidents; Occupational Diseases; Risk Assessment and Occupational Health and Safety Board; Personal Protective Equipment.

İLT225 İnsan İlişkileri ve İletişim AKTS: 3,0

Temel Kavramlar; İletişim; Kaynak; Alıcı, Mesaj; Kanal; Geri bildirim; Kodlama; Kod açımı; İletişim kapanı, İletişim engelleri, Gürültü; Sosyal Davranış ve Etkileşim: Empati, Etkili dinleme becerileri, Beden dili, Sözsüz iletişim kodları, Görünüş ve imaj; Kişilerarası İletişim: Çatışma, Pozitif iletişim, Kişisel alan; Kendilik Algısı: Benlik, İç iletişim; İletişim Tarzları: Direkt iletişim, Dolaylı iletişim, Açık iletişim, Kapalı iletişim, Pasif iletişim, Agresif iletişim.

İLT225 Interpersonal Relations and Communication ECTS: 3,0

Basic Concepts: Communication: Source, Receiver, Message, Channel, Feedback, Coding, Decoding, Communication Trap, Communication Barriers, Noise; Social Behavior and Interaction: Empathy, Effective Listening Skills, Body Language, Nonverbal Communication Codes, Appearance and Image; Interpersonal Communication: Conflict, Positive Communication, Personal Space; Self-Perception: Self, Inner Communication, Internal Communication; Communication Styles: Direct Communication, Indirect Communication, Open Communication, Closed Communication, Passive Communication, Aggressive Communication.

İNG187 İngilizce I AKTS: 3,0

Kişi Zamirlerini ve Sahiplik Sıfatlarını Kullanma; To be Fiilini Şimdiki Zamanda Kullanma; Tekil ve Çoğul İsimleri Kullanma; Yiyecek ve İçecek İsimlerini Öğrenme; "There is, there are" Yapılarını Kullanma; "Have got" Yapısını Kullanma; "Yes" "No" Sorusu Sorma ve Kısa Cevap Verme; Günlük ve Haftalık Aktivitelerden Konuşma; Hoşlanılan ve Hoşlanılmayan Aktiviteler Hakkında Konuşma; Spor ve Hobiler Hakkında Konuşma; "Can" ve "Can't" Yapılarını Kullanarak Yetenekler Hakkında Konuşma; Kişileri Tanıtan Sıfatları Öğrenme: Kişilerin dış görünüş, Duygu ve kişilikleri hakkında konuşma; Giysiler; Renkler; Alışveriş ve Fiyatlardan Söz Etme; Şimdiki Zamanı Kullanma.

İNG187 English I ECTS: 3,0

Using Personal Pronouns and Possessive Adjectives; Using to be in Present Tense; Using Singular and Plural Nouns; Using Basic Language Related to Food and Drink; Using "There is-there are" in sentences; Using "have got"; Asking "yes-no" Questions and Giving Short Answers to Them; Talking about Daily and Weekly Routines; Talking about Likes and Dislikes; Talking about Sports and Hobbies; Talking about Abilities by Using "can", "can't"; Using Adjectives that Describe People; Talking about Appearance, Personality and Feelings of People; Talking about Clothes and Colours; Talking about Shopping and Prices; Using Present Continuous Tense.

İNG188 İngilizce II AKTS: 3,0

Geniş Zamanı Kullanma; Geniş Zaman ve Şimdiki Zamanı Karşılaştırma; Yer ve Zaman Bildiren Edatları Kullanma; Yer ve Yön Tarif Etme, Rezervasyon Yapma; To Be Fiilini Geçmiş Zamanda Kullanma; Geçmiş Zamanda Düzenli ve Düzensiz Fiilleri Kullanma; Karşılaştırma ve Üstünlük Derecesi Bildiren Sıfatları Kullanma; Tavsiye, Zorunluluk, Öneri Bildiren Kipleri Kullanma; Gelecek Zamanı Kullanma: "going to" ve "will" yapılarını kullanma; Koşul Bildiren Cümleleri Kullanma.

İNG188 English II ECTS: 3,0

Using Simple Present Tense; Comparing Simple Present and Present Continuous Tenses; Using Prepositions of Time and Place; Giving Directions, Making Reservations; Using "to 15 be" in Past Tense; Using Regular and Irregular Verbs in Simple Past Tense; Using Comparative and Superlative Form of Adjectives; Using Modals to Give Advice; Suggestions and Obligations; Using Future Tense: Making Sentences Using "going to" and "will"; Using If Clauses Type 0 and 1.

İNG225 Academic English I (Akademik İngilizce I) AKTS: 3,0

İNG225 Akademik İngilizce I dersi, B1+ düzeyindeki öğrencilerin sözel ve yazılı dildeki akademik İngilizce becerilerini geliştiren ve seviyelerini yükselten bir derstir.Bütünleştirilmiş becerilerden (okuma, yazma, konuşma ve dinleme) oluşan bu dersin sonunda, öğrenciler Avrupa Ortak Ölçüt Çerçevesinde tanımlanan B1+ düzeyine erişebilmek için gerekli olan genel ve akademik İngilizce becerilerini elde edebilecek ve kullanabilecektir.

İNG225 Academic English I ECTS: 3,0

İNG225 Academic English I course develops and upgrades the oral and written academic English skills of B1+ level students.On completion of this integrated skills (reading, writing, speaking and listening) course, students will be able to realize and produce general and academic English approaching the B1 level as defined in the Common European Framework of Reference (CEFR).

İST241 Biyoistatistik AKTS: 4,0

İstatistik, Örnekleme, Ölçülebilir verilerin değerlendirilmesi; Olasılık, Temel olasılık dağılımları; Önemlilik-Anlamlılık Testleri; Nicel Değerler İçin Parametrik Olmayan İstatistikler; Nitel Değer Dağılımlarının Çözümlenmesi; Varyans Çözümlenmesi; Değişkenler Arasındaki Bağıntıların Değerlendirilmesi; Korelasyon, Regresyon, Tanı testleri; İstatistikte Güven ve Aralık Tahminleri; Temel Deney Düzenleri; Veri ve Değerlendirmelerin Sunulması ve Bilgisayarda İstatistiksel Analiz Yöntemleri; Sağlık ve Sağlıkla İlgili Kurum ve Kuruluşların İstatistikleri ile İlgili Temel Kavramlar.

İST241 Biostatistics ECTS: 4,0

Scientific Research, Sampling, Evaluation of Quantifiable Data; Probability, Basic Probability Distributions; Significance Tests; Nonparametric Statistics for Qualitative Values; Variance Tests; Assessment of Correlation between Variables; Correlation, Regression, Diagnostic Tests; Confidence Interval and Interval Prediction; Basic Level of Experiment; Data and Assessment Presentation and Computerized Statistics Analysis Methods.

KİM143 Temel Kimya I AKTS: 4,0

Temel Bilim Olarak Kimya; Madde Özellikleri ve Ölçümü; Temel Yasalar: Kütlenin korunumu (Lavoiser) yasası, Sabit oranlar yasası, Dalton atom kuramı, Katlı oranlar yasası; Atomlar ve Atom Kuramı; Kimyasal Tepkimeler; Sulu Çözelti Tepkimelerine Giriş: Sulu çözelti tepkimeleri, Suyun canlılar için önemi, Osmoz; Çözelti Hazırlama; Çözelti Derişim Birimleri; Gazlar: Gazların özellikleri, Gaz basıncı, Gaz yasaları; Atomun Elektron Yapısı; Periyodik Sistem: Atomların periyodik özellikleri; Kimyasal Bağ ve Bağ Teorileri.

KİM143 Basic Chemistry I ECTS: 4,0

Chemistry as Basic Science; Matter Properties and Measurement; Fundamental Laws: Law of conservation of mass (Lavoiser), Law of constant proportions, Dalton atomic theory, Law of multiple proportions; Atoms and Atomic Theory; Chemical Reactions; Introduction to Aqueous Solution Reactions: Aqueous solution reactions, Importance of water for living things, Osmosis; Solution Preparation; Solution Concentration Units; Gases: Properties of gases, Gas pressure, Gas laws; Electron Structure of Atom; Periodic System: Periodic properties of atoms; Chemical Bond and Bond Theories.

KİM144 Temel Kimya II AKTS: 4,0

Organik Kimyaya Giriş; İzomerlik; Stereoizomerlik; Alkanlar; Alkenler; Alkinler; Aromatik Bileşiklerin Kimyasal Özellikleri; Organik Halojen Bileşikleri; Organik Tepkimeler; Alkoller; Fenoller; Eter ve Epoksitler; Aldehit ve Ketonların Kimyasal Özellikleri; Karboksilik Asitler; Karbonhidratların Kimyasal Yapıları; Lipitlerin Kimyasal Yapıları; Proteinlerin Kimyasal Yapıları.

KİM144 Basic Chemistry II ECTS: 4,0

Introduction to Organic Chemistry; Isomerism; Stereoisomerism; Alkanes; Alkenes; Alkynes; Chemical Properties of Aromatic Compounds; Organic Halogen Compounds; Organic Reactions; Alcohols; Phenols; Ether and Epoxides; Chemical Properties of Aldehydes and Ketones; Carboxylic Acids; Chemical Structures of Carbohydrates; Chemical Structures of Lipids; Chemical Structures of Proteins.

KÜL193 Kariyer Planlama AKTS: 2,0

Kariyer Kavramı: Tanım, İlgili kavramlar; Kariyer Gelişim Kuramları; Kariyer Planlama: Özellikleri, İlkeleri, Aşamaları, Modelleri; Kariyer Yönetimi: Önemi, Amaçları, Kapsamı; Kariyer Geliştirme ve Stratejileri; Kariyerle İlgili Güncel Sorunlar; Öz Geçmiş ve İş Mektupları Hazırlama; İş Görüşmesi Teknikleri; Etkili Mülakat Teknikleri; Diksiyon ve Beden Dili; Sektör Günleri: Kamu sektörü; Sektör Günleri: Akademi; Sektör Günleri: Girişimcilik; Sektör Günleri: Özel sektör

KÜL193 Career Planning ECTS: 2,0

Career Concept: Definition, Related concepts; Career Development Theories; Career Planning: Characteristics, Principles, Stages, Models; Career Management: Importance, Aims, Scope; Career Development and Strategies; Current Issues About Career; Preparing CV and Business Letters; Job Interview Techniques; Effective Interview Techniques; Diction and Body Language; Sector Days: Public sector; Sector Days: Academy; Sector Days: Entrepreneurship; Sector Days: Private sector

---

KÜL199 Kültürel Etkinlikler AKTS: 2,0

Spor Faaliyetlerine Aktif Olarak veya Seyirci Olarak Katılım; Rehberlik Merkezi Tarafından Düzenlenen Faaliyetlere Katılım; Sanat Atölyelerine Katılım; Müze Eğitimi; Sanat Gezilerine Katılmak; Kültürel Gezilere Katılmak; Sinema, Tiyatro, Bilimsel Toplantı vb. Etkinliklere katılmak ve görev almak; Kulüplerde Görev Almak; Öğrenci Temsilcisi Olmak ve Çevre Faaliyetlerine Katılmak.

KÜL199 Cultural Activities ECTS: 2,0

Participating Actively or as a Spectator in Sports Activities; Participating in Activities Arranged by the Counseling Center; Participating in Workshops in Art; Education on Museums; Participating in Art Trips; Participating in Cultural Trips; Participating in and Taking Duty in Activities such as Cinema, Theatre, Scientific Meeting etc.; Taking Duty in Clubs; Being a Student Representative and Participating in Environmental Activities.

PSİ251 Psikolojiye Giriş AKTS: 3,0

Psikolojinin tanımı ve temel konuları; Psikolojinin tarihsel gelişimi; Psikolojinin alt alanları ve dalları: Sosyal, Klinik, Eğitim, Endüstri, Sağlık, Bilişsel, Havacılık psikolojisi vb.; Psikolojinin Biyolojik Temelleri; Psikoloji Kuramları; Beyin ve Davranış; Duyum ve Algılama; Dil ve Konuşma; Bellek; Zeka ve Zeka Kuramları; Gelişim ve Öğrenme; Güdülenme; Heyecan; Savunma Mekanizmaları; Normal Dışı Davranışlar; Kişilik ve Kişilik Kuramları; Bilinç; Duygular; Kişilik; Sağlık ve Stres; Normal Dışı Durumlar; Disiplinler Arası Çalışma.

PSİ251 Introduction to Psychology ECTS: 3,0

Definition and Basic Subjects of Psychology; Historical Development of Psychology; Sub-Fields and Branches of Psychology: Social, Clinical, Educational, Industrial, Health, Cognitive, Aviation Psychology Etc.; Biological Foundations of Psychology; Psychology Theories; Brain and Behavior; Sensation and Perception; Language and Speech; Memory; Intelligence and Theories of Intelligence; Development and Learning; Motivation; Excitement; Defense Mechanisms; Abnormal Behaviors; Personality and Personality Theories; Consciousness; Feelings; Personality; Health and Stress; Abnormal Situations; Relationship and Cooperation Between Psychology and Speech-Language Therapy

---

PZL317 Pazarlama Yönetimi AKTS: 3,0

Ürün Kavramı, Ürün ve Hizmet Kararları; Markalama Stratejisi; Yeni Ürün Geliştirme Stratejisi, Yeni Ürün Geliştirme Süreci ve Yönetimi; Ürün Yaşam Eğrisi Stratejileri, Fiyat Kavramı, Temel Fiyatlama Kararları, Yeni Ürün Fiyatlandırma Stratejileri, Ürün Karması Fiyatlama Stratejileri, Fiyat Ayarlama Stratejileri, Fiyat Değişiklikleri; Pazarlama Kanalları, Tedarik Zinciri ve Değer Zinciri, Tutundurma Karması; İletişim Süreci, Reklam ve Halkla İlişkiler; Kişisel Satış ve Satış Tutundurma; Doğrudan Pazarlama ve Online Pazarlama.

PZL317 Marketing Management ECTS: 3,0

Product Concept, Product and Service Decisions; Branding Strategy; New Product Development Strategy, New Product Development Process and Management; Product Life Curve Strategies, Price Concept, Basic Pricing Decisions, New Product Pricing Strategies, Product Mix Pricing Strategies, Price Adjustment Strategies, Price Changes; Marketing Channels, Supply Chain and Value Chain, Promotion Mix; Communication Process, Advertising and Public Relations; Personal Selling and Sales Promotion; Direct Marketing and Online Marketing.

SAĞ229 Fiziksel Aktivite ve Sağlık AKTS: 3,0

Fiziksel Aktivite, Egzersiz ve Sağlık Kavramları; Sağlıklı Yaşamın Temel Prensipleri; Egzersiz Türleri; Fiziksel Aktivitenin Yararları; Hastalıklar ve Fiziksel Aktivite; Fiziksel Hareketsizlik ve Etkisi; Egzersiz Metabolizması; Çocuk ve Ergenlerde Fiziksel Aktivite; Yetişkinlerde Fiziksel Aktivite; Yaşlılarda Fiziksel Aktivite; Engellilerde Fiziksel Aktivite; Özel Durumlarda Fiziksel Aktivite.

SAĞ229 Physical Activity and Health ECTS: 3,0

Concepts of Physical Activity, Exercise and Health; Basic Principles of Healthy Life; Types of Exercise; The Benefits of Physical Activity; Diseases and Physical Activity; Physical İnactivity and its Effect; Exercise Metabolism; Physical Activity in Children and Adolescents; Physical Activity in Adults; Physical Activity in The Elderly; Physical Activity in The Disabled; Physical Activity in Special Cases.

SAĞ232 Hidrasyon ve Sağlık AKTS: 3,0

Hidrasyonun Tanımı; Suyun Canlılar İçin Önemi; Su Metabolizması; İçecekler ve Hidrasyon; Gebelik ve Laktasyonda Hidrasyonun Önemi; Bebek ve Çocuklar İçin Hidrasyonun Önemi; Adolesan Dönemde Hidrasyonun Önemi; Kadın Sağlığında Hidrasyonun Önemi; Yaşlılıkta Hidrasyonun Önemi; Sporcular İçin Hidrasyonun Önemi; Diğer Bazı Özel Durumlarda ve Hastalıklarda Hidrasyonun Önemi; Hidrasyonu Değerlendirme Yöntemleri; Su Tüketimini Artırma Yolları; Ekolojik Olarak Su ve Sürdürülebilirlik; Aşırı Hidrasyon.

SAĞ232 Hydration and Health ECTS: 3,0

Definition of Hydration; Importance of Water for Living Beings; Water Metabolism; Drinks and Hydration; Importance of Hydration in Pregnancy and Lactation; Importance of Hydration for Infants and Children; Importance of Hydration in Adolescence; Importance of Hydration in Women's Health; Importance of Hydration in Elderly; Importance of Hydration for Athletes; Importance of Hydration in Some Other Special Conditions and Diseases; Methods of Evaluation of Hydration; Ways to Increase Water Consumption; Ecologically Water and Sustainability; Excessive Hydration.

SAĞ237 Egzersiz ve Pickleball I AKTS: 3,0

Temel Kavramlar: Sağlık, Spor, Fizyoloji, Egzersizde temel kavramlar; Pickleball: Pickleball tanımı, Pickleball tarihçesi,Pickleball sporunun kültürü ve topluma katacağı faydalar, Pickleball saha ve ekipman bilgisi tanıtımı; Pickleball raket tutuşu,Vuruş teknikleri, Servis vuruş teknikleri; Pickleball Temel Eğitimine Uygun Yaş ve Engel Gruplarına Göre Eğitim, Teklive çiftler pozisyonunda oyun kuralları ve uygulaması, Oyuncu teknik ve taktik çalışmalar, Tekli ve çiftli maç.

SAĞ237 Exercise and Pickleball I ECTS: 3,0

Basic Concepts: Health, Sports, Physiology, Basic concepts in exercise; Pickleball: Definition of Pickleball, History of Pickleball,The culture of Pickleball and its benefits to society, Introduction to Pickleball field and equipment information; Pickleball racket grip, Hitting techniques, Serving techniques; Pickleball Basic Training According to Age and Disability Groups, Singlesand doubles game rules and application, Player technical and tactical exercises, Singles and doubles matches.

SAĞ238 Egzersiz ve Pickleball II AKTS: 3,0

Temel Kavramlar: Sağlık, Spor, Fizyoloji, Egzersizde temel kavramlar; Pickleball: Pickleball tanımı, Pickleball tarihçesi,Pickleball sporunun kültürü ve topluma katacağı faydalar, Pickleball saha ve ekipman bilgisi tanıtımı; Pickleball raket tutuşu, Vuruş teknikleri, Servis vuruş teknikleri; Pickleball Temel Eğitimine Uygun Yaş ve Engel Gruplarına Göre Eğitim, Teklive çiftler pozisyonunda oyun kuralları ve uygulaması, Oyuncu teknik ve taktik çalışmalar, Tekli ve çiftli maç.

SAĞ238 Exercise and Pickleball II ECTS: 3,0

Basic Concepts: Health, Sports, Physiology, Basic concepts in exercise; Pickleball: Definition of Pickleball, History of Pickleball,The culture of Pickleball and its benefits to society, Introduction to Pickleball field and equipment information; Pickleball racket grip, Striking techniques, Serving techniques; Pickleball Basic Training According to Age and Disability Groups, Singlesand doubles game rules and application, Player technical and tactical exercises, Singles and doubles matches.

SAĞ305 Sağlıkta İlkyardım AKTS: 3,0

İlk Yardıma Giriş; Solunum ve Dolaşım Sistemlerinin Önemi: Temel Yaşam Desteği; Kanamalarda ve Yaralanmalarda İlkyardım; Kırık, Çıkık ve Burkulmalar ve Diğer Acil Durumlarda İlkyardım; Isı Değişikliklerinde İlkyardım; Zehirlenmelerde İlkyardım; Boğulmalarda İlkyardım ve Hasta/Yaralı Taşıma Teknikleri; Bulaşıcı Hastalıklarda Uyulması Gereken Kurallar.

SAĞ305 First Aid in Health Services ECTS: 3,0

Introduction to First Aid; Respiratory and Circulatory Systems: Basic Life Support; First Aid for Bleeding and Injuriesİ; First Aid for Fractures, Dislocations and Sprains and Other Emergencies; First Aid for Hypothermia and Hyperthermia; First Aid for Poisoning; First Aid for Drowning and Patient/Injured Transport Techniques; Rule for Control of Communicable Diseases.

SOS117 Sosyolojiye Giriş AKTS: 3,0

Sosyolojiye Giriş; Sosyolojinin doğuşu ve gelişimi; Sosyolojik Kuramlar I: August Comte ve Emile Durkheim; Sosyolojik Kuramlar II: Karl Marx ve Max Weber; Sosyolojik Kuramlar III: Sembolik Etkileşimcilik; Fordizm ve Post-fordizm; Toplumsal cinsiyet; Kent, kentleşme ve kent yaşamı; Aile; Eğitim; Suç; Beden; Sağlık; Medya.

SOS117 Introduction to Sociology ECTS: 3,0

Introduction to Sociology; Emergence and development of sociology; Sociological Theories I: August Comte and Emile Durkheim; Sociological Theories II: Karl Marx and Max Weber; Sociological Theories III: Symbolic Interactionism; Fordism and Post-Fordism; Gender; Urban, urbanization and urban life; Family; Education; Crime and deviance; Body; Health; Media.

SOS235 Demografik Yapı ve Sağlık AKTS: 2,0

Demografiye Giriş, Kavramlar ve Yöntemler; Nüfus Büyüklüğü, Yoğunluğu ve Dağılımı; Nüfusun Yaş ve Cinsiyet Yapısı; Nüfusun Medeni Durumu ve Engellilik Yapısı; Nüfusun Eğitim Durumu; Nüfusun Ekonomik Faaliyet Açısından Durumu; Nüfus Artışı ve Nüfus Politikaları; Doğurganlık ve Doğurganlığı Etkileyen Faktörler; Mortalite ve Mortaliteyi Etkileyen Faktörler; Evlilikler ve Boşanmalar; Anne ve Çocuk Sağlığı; Göç ve Kentleşme; Nüfus, Beslenme ve Sağlık İlişkisi; Türkiye'nin Demografik Dönüşümü.

SOS235 Demographic Structure and Health ECTS: 2,0

Introduction to Demography, Concepts and Methods; Population Size, Density and Distribution; Age and Gender Structure of The Population; Marital Status and Disability Structure of The Population; Educational Status of The Population; The State of The Population in Terms of Economic Activity; Population Growth and Population Policies; Fertility and Factors Affecting Fertility; Mortality and Factors Affecting Mortality; Marriages and Divorces; Maternal and Child Health; Migration and Urbanization; The Relationship Between Population, Nutrition and Health; Turkey's Demographic Transformation.

TAR165 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I AKTS: 2,0

Osmanlı Toplum ve Devlet Düzeninin Geri Kalması ve Yapılan Reform Hareketleri; Osmanlı Devleti'nin Birinci Dünya Savaşı'na Girmesi; Osmanlı Devleti'nin Parçalanması ve Milli Mücadele'nin Başlaması; Mustafa Kemal Paşa'nın Anadolu'da Milli Mücadele'yi Örgütlemesi; Birinci Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin Açılması Açılması ve Yapısı; 1920-1922 Yılları Arası Askeri ve Siyasal Gelişmeler; Lozan Barış antlaşması ve Yeni Dönem

TAR165 Atatürk's Principles and History of Turkish Revolution I ECTS: 2,0

The decline of Ottoman society and state regulation and the reform movements; Introduction of the Ottoman Empire into the First World War; The fragmentation of the Ottoman Empire and the beginning of the National Struggle; Mustafa Kemal Pasha organizing the National Struggle in Anatolia, Opening and Construction of the First Turkish Grand National Assembly; Military and Political Developments between 1920 and 1922; Lausanne Peace Treaty and New Period

---

TAR166 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II AKTS: 2,0

Cumhuriyetin İlk Yıllarında Genel Görünüm: Tarım, Ulaşım ve Ekonomik Yapı; İdari Reformlar; Siyasi Devrimler: Saltanatın Kaldırılması, Halifeliğin Kaldırılması, 1923-1938 Yılları Arasında Yapılan Sosyal ve Ekonomik Devrimlerin Yapısı;Siyasi Muhalefet; Halkevleri; Atatürk İlkeleri; Kültür Çalışmaları; Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası; 1938-2002 Yılları Arasında Ekonomik Gelişmeler; 1938-2002 Yılları Arasında Türk Dış Politikası; Atatürk'ten Sonra Türkiye'nin Genel Görünümü; 1938-2002 Yılları Arasında Sosyal, Kültürel ve Sanatsal Değişmeler

TAR166 Atatürk's Principles and History of Turkish Revolution II ECTS: 2,0

General View in the Early Years of the Republic:Agriculture, Transportation and Economic Structure; Administrative Reforms;Political Revolutions:Abolition of the Sultanate; The Structure of Social and Economic Revolutions Between 1923-1938;Political Opposition;People's Houses;Ataturk's Principles;Culture Studies;Foreign Policy of Atatürk Period;Economic Developments Between 1938-2002;Turkish Foreign Policy Between 1938-2002;General View of Turkey After Atatürk;Social, Cultural and Artistic Changes between 1938-2002

TÜR125 Türk Dili I AKTS: 2,0

Dil: Bilimsel bakımdan dilin özellikleri, Dil-düşünce ve duygu bağlantısı, Dillerin doğuşu ile ilgili kuramlar, Dil türleri, Türkçenin Dünya dilleri arasındaki yeri; Dil-Kültür İlişkisi; Türk Dilinin Gelişimi ve Tarihsel Dönemleri; Türkçenin Yazımında Kullanılan Alfabeler; Türk Dili Çalışmaları; Yazı Devrimi; Ses Bilgisi: Ses olayları; Biçim Bilgisi ve Söz Dizimi; Türkçenin Anlatım Gücü; Türkçenin Türetme Gücü; Türk Dilinin Zenginlik Alanları: Dünya dillerinin Türk diline etkisi, Türk dilinin Dünya dillerine etkisi, Türk dilinin yayılma alanları; Türk Dilinin Karşı Karşıya Bulunduğu Sorunlar; Sözcük ve Terim Türetme; Sözlü ve Yazılı Anlatım Bozuklukları

TÜR125 Turkish Language I ECTS: 2,0

Language: Particularities of Language in the Scientific approach; Language-thinking and sentiment connection; Theories relating the naissance of the languages; Types of languages; Place of Turkish language among world languages; Relations between language and culture: Evolution of Turkish Language and its historical periods; Alphabets used for writing of Turkish language; Turkish language studies; Revolution of Writing.

TÜR126 Türk Dili II AKTS: 2,0

Kompozisyon Bilgileri: Yazılı kompozisyonun oluşturulması, paragraf ve paragrafta anlatım biçimleri; Noktalama işaretleri; Yazım Kuralları; Yazılı Anlatım Türleri ve Uygulamaları I: Düşünce yazıları; Yazılı anlatım türleri ve uygulamaları II: Sanatsal yazılar; Bilimsel Yazılar ve Yazışma Türleri: Bilimsel yazılar, Yazışma türleri; Okuma ve Dinleme: Okuma, Okuduğunu anlama stratejileri, Eleştirel okuma; Dinleme; Okuma Dinleme İlişkisi; Sözlü Anlatım: Doğru, güzel ve etkili konuşmanın temel ilkeleri; Beden Dili ve Sözlü Anlatımdaki Yeri; Konuşma Türleri; Başarılı Sunum İlkeleri ve Teknikleri; Sözlü Anlatımda Bazı Söyleyiş Özellikleri.

TÜR126 Turkish Language II ECTS: 2,0

Composition: Rules of writing a composition, paragraphs and wording in paragraphs; Punctuation; Rules of Writing; Types of written expression and practices I: Think pieces; Types of written expression and practices II: Art Writings; Scientific Writings and Types of Writings; Reading and Listening: Reading, Strategies on understanding of the reading; Critical Reading; Relation Between reading and listening.

TÜR130 Konuşma ve Diksiyon AKTS: 2,0

Konuşma Kavramı: İletişim-Dil-Düşünce ve Konuşma İlişkisi; İletişimde Sözlü ve Yazılı Anlatımın Yeri; Konuşmanın Temel Ögeleri: Ses, Oluşumu ve Konuşma Organları, Sesin Kalitesi; Düşünce ve Konuşma: İletişime Sözlü ve Yazılı İfadeler; Diksiyon: Ton ve Tonlama (Entonasyon) I; Diksiyon: Ton ve Tonlama (Entonasyon) II; Diksiyon: Vurgulama ve Durak I; Diksiyon: Vurgulama ve Durak II; Beden Dili; Söyleyiş Kuralları ve Kusurları; Sözlü Anlatım Bozuklukları; Biçimsel ve Biçimsel Olmayan Konuşmalar.

TÜR130 Speaking and Diction ECTS: 2,0

The Concept of Speech: Relationship Between Communication-Language-Thought and Speech; The Place of Oral and Written Expression in Communication; Basic Elements of Speech: Sound, Formation and Organs of Speech, Quality of Voice; Thought and Speech: Oral and Written Expressions To Communication; Diction: Tone and İntonation (Intonation) I; Diction: Tone and İntonation (Intonation) II; Diction: Stress and Pause I; Diction: Stress and Pause II; Body Language; Speech Rules and Flaws; Oral Expression Disorders; Formal and İnformal Conversations.