

SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ GÜLHANE SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ 2023-2024 BAHAR DÖNEMİ FİNAL SINAV PROGRAMI					
GÜN	10 HAZİRAN 2024	11 HAZİRAN 2024	12 HAZİRAN 2024	13 HAZİRAN 2024	14 HAZİRAN 2024
1. SINIF	Temel Kimya II 10.30 Derslik 208-210	Beslenme İlkeleri II 08.45 Derslik 101-103	Sağlıklı Besin Seçimi 08.30 Amfi 1-3	Türk Dili I 15.30 Amfi 1 Derslik 101	Anatomi II 11.30 Derslik 204-206
	Fizyoloji BES, ERGO, ORTEZ 13.00-13.30 Amfi 2-4	Demografik Yapı ve Sağlık 10.30 Derslik 208-210	Beslenme İlkeleri Uygulama II 16.45 Amfi 6	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I 16.15 Amfi 1 Derslik 101	Yaşam Döngüsünde Beslenme 15.00 Derslik 204-206
				İngilizce I 17.00 Amfi 1 Derslik 101	
2. SINIF	Sporcu Beslenmesi 15.30 Derslik 203	Anne ve Çocuk Beslenmesinde Pratik uygulamalar 09.15 Amfi 6	Gastrointestinal Sistem Hastalıkları, Pre ve Probiyotikler 13.00 Amfi 1-3	Yaşlılıkta Beslenme 10.30 Derslik 208-210	
		Besin Mikrobiyolojisi 14.15 Amfi 6	Beslenme ve Kültür 14.15 Amfi 5-7	Beslenme Biyokimyası II 14.15 Amfi 6	
				Literatür Tarama ve Değerlendirme Introduction to Foods II ÖDEV	
3. SINIF	Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi II 09.15 Amfi 1-3	Hastalıklarda Diyet Tedavisi II 10.30 Derslik 204-206	Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisi 09.15 Derslik 101-103	Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Beslenme II 09.15 Amfi 6	
	Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi Uygulama II 11.45 Derslik 204-206	Hastalıklarda Diyet Tedavisi Uygulama II 11.45 Derslik 208-210	Besin Kimyası ve Analizleri II 10.30 Derslik 105-107	Kanser ve Beslenme 13.00 Amfi 1-3	
	Besin Kontrolü ve Mevzuatı 17.00 Amfi 1-3	Enteral Beslenme 15.30 Amfi 2-4	Besin Kimyası ve Analizleri Uygulama+D13:D16ma II 11.45 Derslik 204-206		
4. SINIF	Beslenme ve Diyetetik Alan Uygulaması 5 Teorik 14.15 Amfi 5-7	İstatistik II BES+SY 13.00-13.45 Amfi 5-7	Beslenme ve Diyetetik Alan Uygulaması 4 Teorik 15.30 Amfi 6	Proje Planlama İlkeleri ÖDEV 16.15	
	Pediatride Enteral ve Parantral Beslenme 16.15 Amfi 1-3	Fonksiyonel Besinler 16.15 Derslik 101-103	Standart Yemek Tarifeleri Geliştirme 14.15 Derslik 204-206	Seminer Hazırlama ÖDEV 17.00	