

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ STAJI	BES445	7.	0	14	0	9
Önkoşullar	BES101-BES102-BES301-BES302-BES321-BES322-BES323-BES324					
Dersin Dili	Türkçe					
Dersin Tipi	Zorunlu					
Dersin Seviyesi	Lisans					
Dersin Verilişi	Yüz yüze					
Dersin Sorumlusu(ları)	Öğr.Gör.Mehmet UZ					
Dersin Amacı	Öğrencinin toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda teorik ve pratik olarak diyetisyenliğe hazırlanabilmesini, bilgi ve becerileri geliştirebilmesini, bilginin toplu beslenme hizmeti veren kurumlara aktarım pratiğini kazanabilmesini, toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda diyetisyenin yönetici rolüyle ilgili bilgi ve becerileri geliştirebilmeyi, kurum personeli ile iletişim yeteneği geliştirebilmeyi, hastane personeli ile iletişim becerilerini geliştirebilmeyi amaçlar.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Öğrencinin toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda teorik ve pratik olarak diyetisyenliğe hazırlanabilmesi</li> <li>2. Bilgi ve becerileri geliştirebilmesi Bilginin toplu beslenme hizmeti veren kurumlara aktarım pratiğini kazanabilmesi</li> <li>3. Toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda diyetisyenin yönetici rolüyle ilgili bilgi ve becerileri geliştirebilme</li> <li>4. Kurum personeli ile iletişim yeteneği geliştirebilme</li> <li>5. Hastane personeli ile iletişim becerilerini geliştirebilme</li> </ol>					
Dersin İçeriği	Oryantasyon, Staj Uygulaması, Proje Sunumlarını kapsar.					
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Ders Notları					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	-					
Dersi Veren Öğretim Elamanı Yardımcıları	-					

**Haftalık Ders Konuları:**

<b>Haftalar</b>	<b>Tartışılacak işlenecek konular</b>
1. Hafta	Oryantasyon
2. Hafta	Staj
3. Hafta	Staj
4. Hafta	Staj
5. Hafta	Staj
6. Hafta	Staj
7. Hafta	Staj
8. Hafta	Ara Sınav
9. Hafta	Staj
10. Hafta	Staj
11. Hafta	Staj
12. Hafta	Staj
13. Hafta	Proje Sunumları
14. Hafta	Proje Sunumları

**Değerlendirme Sistemi:**

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Devam		
Laboratuvar		
Uygulama	1	20
Alan Çalışması		
Derse Özgü Staj (Varsa)		
Ödevler	1	20
Sunum		
Projeler		
Seminer		
Ara Sınavlar		
Final		60
<b>Toplam</b>		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		60
<b>Toplam</b>		100

**AKTS (Öğrenci İş Yüğü Tablosu)**

<b>Etkinlikler</b>	<b>Sayısı</b>	<b>Süresi</b>	<b>Toplam İş Yüğü</b>
Ders Süresi	14	18	252
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)			
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Ara sınav, Final	2	4	4
<b>Toplam iş yüğü (saat) / 30(s)</b>	256/30=8,53		
<b>Ders AKTS</b>	9		

Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları	Katkı Düzeyi				
	ÖÇ 1	ÖÇ 2	ÖÇ 3	ÖÇ 4	ÖÇ 5
1. Beslenme ve Diyetetik alanına ilişkin temel mesleki bilgilere, araştırma yöntemlerine ve istatistiksel çözümleme tekniklerine sahiptir.	1	1	1	1	1
2. Beslenme ve Diyetetik alanına özgü mesleki bilgi ve becerilerini toplumda beslenme durumunun saptanması, beslenmeye ilişkin sağlık sorunlarının önlenmesi ve tedavisinde kullanır.	3	2	1	1	1
3. Bireysel olarak etkin bir şekilde çalışabilme ve ekip içi multidisipliner çalışmalarda sorumluluk alma becerisi.	1	2	2	2	2
4. Beslenme ve Diyetetik eğitim programında en az 2 alan dışı ders alarak sosyokültürel gelişimin kazanılması.	1	1	1	1	1
5. Mesleki uygulamalar için gerekli olan modern yöntemleri seçme ve bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi.	1	1	1	1	1
6. Türkçe sözlü ve yazılı anlatımı etkili kullanmanın yanı sıra güncel yaklaşımların takibi ve araştırma yapma becerisinde en az bir yabancı dil bilgisi	1	1	1	1	1
7. Yaşam boyu öğrenme ilkesiyle öz değerlendirme yapabilme, bilim ve teknolojideki yenilikleri izleme ve kendisini geliştirip sürekli yenileme becerisi.	1	3	2	1	2
8. Beslenme ve Diyetetik programı sonunda kazanılan bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütme, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme, arşivleme ve elde edilen sonuçları çözme ve/veya yorumlama yeteneği ile multidisipliner çalışma alanlarında sorumluluk alabilme becerisi	3	4	3	2	2
9. Mesleki alana ilişkin yasa, yönetmelik, mevzuat ve hukuksal süreçler konusunda bilgi sahibi olma	1	1	1	1	1
10. Mesleki uygulamalarda diğer sağlık çalışanları ve disiplinlerle etik prensiplere bağlı kalarak çalışma becerisi.	5	3	2	3	4

**Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel**