

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
PROJE PLANLAMA İLKELERİ	BES449	7.	1	2	0	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin Dili	Türkçe					
Dersin Tipi	Zorunlu					
Dersin Seviyesi	Lisans					
Dersin Verilişi	Sunum, tartışma, beyin fırtınası					
Dersin Sorumlusu(ları)	Prof. Dr. Yasemin Beyhan, Prof. Dr. Suphiye Mine Yurttagül, Prof. Dr. Ayla Gülden Pekcan, Prof. Dr. Gülden Köksal, Dr. Öğretim Üyesi Ayşe Ünlü					
Dersin Amacı	Proje raporu yazma, istatistiksel metotlarıyla uygulama yapabilme becerisini kazandırmayı amaçlar. Besin, beslenme ve diyetetik ile ilgili güncel konularda bireysel araştırmaların planlanması ve yürütülmesidir. Öğrencinin danışmanının denetiminde seçtiği konuda, tez çalışmasının planlaması, literatür araştırması, sonuçlar, tartışma, özet ve referansların belirtilmesi ile rapor halinde sunulması süreçlerini içerir.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenci; 1. Araştırma hipotezi oluşturur. 2. Kütüphaneyi ve interneti kullanarak literatür araştırması yapar. 3. Çeşitli araştırma dizaynlarını belirleyerek hangisinin uygulanması gerektiğini bilir. 4. Veri toplama yöntemlerinin güçlü ve zayıf yönleri hakkında bilgi sahibi olur. 5. İstatistiksel yöntemleri uygular. 6. Araştırma raporlarını ve makaleleri okuyup, yorumlayabilir, anlaşılır ve etkili bir şekilde araştırma proje önerisi yazar.					
Dersin İçeriği	Besin, beslenme ve diyetetik ile ilgili güncel konularda bireysel araştırmaların planlanması ve yürütülmesi. Öğrencinin danışmanının denetiminde seçtiği konuda, tez çalışmasının planlaması, literatür araştırması, sonuçlar, tartışma, özet ve referansların belirtilmesi ile rapor halinde sunulması süreçlerini içerir.					
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Ders notları					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	-					
Dersi Veren Öğretim Elamanı Yardımcıları	Arş. Gör. Mustafa Anıl Erbağcı, Arş. Gör. Vahide Taş, Arş. Gör. Buse Kıratlı, Arş. Gör. Hülya Yılmaz, Arş. Gör. Esra Erkut					

**Haftalık Ders Konuları:**

<b>Haftalar</b>	<b>Tartışılacak işlenecek konular</b>
1. Hafta	Besin, beslenme ve diyetetik ile ilintili güncel konularda bireysel araştırmaların planlanması ve yürütülmesi
2. Hafta	Besin, beslenme ve diyetetik ile ilintili güncel konularda bireysel araştırmaların planlanması ve yürütülmesi
3. Hafta	Besin, beslenme ve diyetetik ile ilintili güncel konularda bireysel araştırmaların planlanması ve yürütülmesi
4. Hafta	Besin, beslenme ve diyetetik ile ilintili güncel konularda bireysel araştırmaların planlanması ve yürütülmesi
5. Hafta	Öğrencinin danışmanının denetiminde seçtiği konuda, tez çalışmasının planlaması, literatür araştırması
6. Hafta	Öğrencinin danışmanının denetiminde seçtiği konuda, tez çalışmasının planlaması, literatür araştırması
7. Hafta	Öğrencinin danışmanının denetiminde seçtiği konuda, tez çalışmasının planlaması, literatür araştırması
8. Hafta	Öğrencinin danışmanının denetiminde seçtiği konuda, tez çalışmasının planlaması, literatür araştırması
9. Hafta	Öğrencinin danışmanının denetiminde seçtiği konuda, tez çalışmasının planlaması, literatür araştırması
10. Hafta	Öğrencinin danışmanının denetiminde seçtiği konuda, tez çalışmasının planlaması, literatür araştırması
11. Hafta	Öğrencinin danışmanının denetiminde seçtiği konuda, tez çalışmasının planlaması, literatür araştırması
12. Hafta	Proje sunumu
13. Hafta	Proje sunumu
14. Hafta	Proje sunumu
15. Hafta	

**Değerlendirme Sistemi:**

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

**AKTS (Öğrenci İş Yüğü Tablosu)**

<b>Etkinlikler</b>	<b>Sayısı</b>	<b>Süresi</b>	<b>Toplam İş Yüğü</b>
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	5	70
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	8
<b>Toplam iş yüğü (saat) / 30(s)</b>	106/30= 3,5		
<b>Ders AKTS</b>	4		

Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları	Katkı Düzeyi					
	ÖÇ 1	ÖÇ 2	ÖÇ 3	ÖÇ 4	ÖÇ 5	ÖÇ 6
1. Beslenme ve Diyetetik alanına ilişkin temel mesleki bilgilere, araştırma yöntemlerine ve istatistiksel çözümlene tekniklerine sahiptir.	3	3	3	2	3	3
2. Beslenme ve Diyetetik alanına özgü mesleki bilgi ve becerilerini toplumda beslenme durumunun saptanması, beslenmeye ilişkin sağlık sorunlarının önlenmesi ve tedavisinde kullanır.	1	1	1	1	1	1
3. Bireysel olarak etkin bir şekilde çalışabilme ve ekip içi multidisipliner çalışmalarda sorumluluk alma becerisi.	1	1	1	1	1	1
4. Beslenme ve Diyetetik eğitim programında en az 2 alan dışı ders olarak sosyokültürel gelişimin kazanılması.	1	1	1	1	1	1
5. Mesleki uygulamalar için gerekli olan modern yöntemleri seçme ve bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi.	1	4	2	2	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	1
7. Yaşam boyu öğrenme ilkesiyle öz değerlendirme yapabilme, bilim ve teknolojiye yenilikleri izleme ve kendisini geliştirip sürekli yenileme becerisi.	1	1	1	1	1	1
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 çözüme ve/veya yorumlama yeteneği ile multidisipliner çalışma alanlarında sorumluluk alabilme becerisi	4	4	4	4	4	4
9. Mesleki alana ilişkin yasa, yönetmelik, mevzuat ve hukuksal süreçler konusunda bilgi sahibi olma	1	1	1	1	1	1
10. Mesleki uygulamalarda diğer sağlık çalışanları ve disiplinlerle etik prensiplere bağlı kalarak çalışma becerisi.	1	1	1	1	1	1

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