|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Adı** | **Kodu** | **Yarıyıl** | **Teori**  **(saat/hafta)** | **Uygulama**  **(saat/hafta)** | **Laboratuvar**  **(saat/hafta)** | **Kredi/AKTS** |
| Beslenme ve Diyetetik Alanında Mesleki Uygulamalar | BES 467 | 7. | 0 | 35 | 0 | 9/9 |
| Önkoşullar |  | BES101, BES102, BES301, BES302, BES307, BES308, BES321, BES322, BES323, BES324 | | | | |
| Dersin Dili |  | Türkçe | | | | |
| Dersin Tipi |  | Zorunlu | | | | |
| Dersin Seviyesi |  | Lisans | | | | |
| Dersin Verilişi |  | Yüz yüze | | | | |
| Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri |  | Bireysel çalışma, Vaka çalışması, Ödev, Performans ödevi, Seminer raporu | | | | |
| Dersin Sorumlusu(ları) |  | Prof. Dr. Yasemin BEYHAN  Prof. Dr. Ayla Gülden PEKCAN  Prof. Dr. Mine YURTTAGÜL  Prof. Dr. Gülden KÖKSAL  Dr. Öğr. Üyesi Ayşe ÜNLÜ | | | | |
| Dersin Amacı |  | Beslenme ve Diyetetik biliminin temel teorik bilgilerini uygulayarak toplu beslenme sistemlerinde yönetici diyetisyen rolü ile becerilerini geliştirmek, yetişkin hastalıklarında ve anne çocuk beslenmesinde, yaşlı beslenmesinde, sporcu beslenmesinde, besin sanayinde mesleki becerilerini geliştirmek. | | | | |
| Dersin Öğrenme Çıktıları |  | Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler;   1. HACCP ilkelerinin kontrolünü sağlayabilmeyi 2. Sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda menüler planlayabilmeyi 3. Yetişkin hastalıklarında tıbbi beslenme tedavisi uygulayabilmeyi 4. Çocuk hastalıklarında tıbbi beslenme tedavisi uygulayabilmeyi 5. Toplumun beslenme durumunu ve beslenme alışkanlıklarını değerlendirmede bilgi ve beceri sahibi olabilmeyi 6. Beslenme ve diyetetik biliminin teorik bilgilerini farklı alanlarda uygulama becerisini 7. Beslenme ve diyetetik alanında gözlem yapma, araştırma ve raporlama yeteneğini kazanırlar. | | | | |
| Dersin İçeriği |  | Ders; Oryantasyon, uygulama hakkında bilgilendirme ve değerlendirmeyi içermektedir. | | | | |
| Dersin Kitabı/ Malzemesi/Önerilen Kaynaklar |  | Beslenme ve diyetetik alanında bilimsel kaynaklar, kitaplar, ppt sunumları | | | | |
| Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar |  | - | | | | |
| Dersi Veren Öğretim  Elemanı Yardımcıları |  | - | | | | |

Haftalık Ders Konuları:

|  |  |
| --- | --- |
| **Haftalar** | **Tartışılacak işlenecek konular** |
| 1. Hafta | Oryantasyon  Uygulamanın başlaması |
| 2. Hafta | Uygulama |
| 3. Hafta | Uygulama |
| 4. Hafta | Uygulama |
| 5. Hafta | Uygulama ve Beslenme ve Diyetetik alanında hazırlanan seminer raporun sunulması |

Değerlendirme Sistemi

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Yarıyıl içi çalışmaları** | **Sayısı** | **Katkı Payı** |
| Devam |  | %0 |
| Laboratuvar |  | %0 |
| Uygulama | 2 | %25 |
| Alan Çalışması |  | %0 |
| Derse Özgü Staj (Varsa) |  | %0 |
| Ödevler | 1 | %10 |
| Sunum | 1 | %15 |
| Projeler |  | %0 |
| Seminer | 1 | %10 |
| Ara Sınavlar |  | %0 |
| Final | 1 | %40 |
| **Toplam** |  |  |
| Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı | 5 | %60 |
| Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı | 1 | %40 |
| **Toplam** |  | %100 |

AKTS (Öğrenci İş Yükü Tablosu)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Etkinlikler** | **Sayısı** | **Süresi** | **Toplam İş Yükü** |
| Ders Süresi |  |  |  |
| Laboratuvar |  |  |  |
| Uygulama | 6 | 35 | 210 |
| Alan Çalışması |  |  |  |
| Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalıma/Grup Çalışması/Ön Çalışma) |  |  |  |
| Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)-Ödev | 1 | 20 | 20 |
| Seminer Hazırlama | 1 | 20 | 20 |
| Proje |  |  |  |
| Vaka Çalışması |  |  |  |
| Rol Oynama, Dramatize etme |  |  |  |
| Makale yazma-Kritik etme |  |  |  |
| Genel sınav hazırlık | 1 | 20 | 20 |
| **Toplam iş yükü (saat) / 30 (s)** | 270/30=9 | | |
| **Ders AKTS** | 9 | | |

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

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