

BDB101 - MESLEKİ ORYANTASYON

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
MESLEKİ ORYANTASYON	BDB101	1.Yarıyıl / Güz	2	0	0	2
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım					
Dersin sorumlusu(ları)	Prof. Dr. Nurten BUDAK Arş Gör. Saadet ÖZEN					
Dersin amacı	Bölümü ve mesleği tanıtmaktır.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Diyetisyenin çalışma alanlarını öğrenebilme. 2. Diyetisyenlik mesleğinin etik kurallarını kavrayabilme. 3. Farklı ülkelerdeki beslenme ve diyetetik eğitimi hakkında bilgi edinebilme. 4. Meslek tarihi ve uluslararası derneklerin faaliyetlerini öğrenebilme. 5. Besin ve beslenme kavramlarını öğrenebilme. 6. Beslenme ve diyetetik bilim dalını tanıyabilme. 7. Beslenme ve diyetetik bilim dalının tarihsel sürecine yönelik bilgi edinebilme. 8. Meslek etiği ve deontoloji ile ilgili temel bilgileri öğrenebilme. 9. Mesleklerinin gerektirdiği davranış ve aktiviteleri tanımlama ve uygulama becerileri kazanabilme. 10. Eğitimleri sırasında gerekli yönetmelikleri öğrenebilme. 11. Meslek ile ilgili temel bilgileri edinebilecekleri kaynakları tanımlama ve onlara ulaşabilme becerisi kazanabilme.					
Kaynaklar	1. SANKO Üniversitesi Yönetmeliği, 2. Beslenme ve Diyet Dergileri, 3. Aksoy M(2007).Ansiklopedik Beslenme, Diyet ve Gıda Sözlüğü, Hatipoğlu Yayın evi, 4. Diyetisyenin Çalışma Rehberi(ed: Muhittin TAYFUR).Hatipoğlu yayınları.1. Baskı.2014. 5. Tayfur M, Barış O, Baştaş NN(2011).Hatipoğlu yayınları.1. Baskı.					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Yönetmeliklerin ve öğrenci sorumluluklarının öğretilmesi
2. Hafta	Yönetmeliklerin ve öğrenci sorumluluklarının öğretilmesi
3. Hafta	Beslenme ve diyetetik bölümünün tanıtımı
4. Hafta	Ders programı tanıtımı
5. Hafta	Ders programı tanıtımı
6. Hafta	Diyetisyenlik mesleği ile ilgili uygulamalar
7. Hafta	Mesleki standartlar ve meslek örgütünün tanıtılması
8. Hafta	I. ARA SINAV
9. Hafta	Ulusal ve uluslararası meslek örgütlerinin tanıtımı
10. Hafta	Meslek ile ilgili temel bilgi kaynakları ve ulaşım yollarının tanıtımı
11. Hafta	Beslenme, besin ve besin öğeleri kavramları
12. Hafta	Mesleki deneyimlerin paylaşımı
13. Hafta	Mesleki deneyimlerin paylaşımı
14. Hafta	Mesleki etik ve deontoloji
15. Hafta	Mesleki etik ve deontoloji

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	1	14
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			
Yarıyıl içi sınavları	1	3	3
Yarıyıl sonu sınavları	1	5	5
Toplam iş yükü (saat) / 25(s)		50 / 25 =2	
Ders AKTS		2	

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	% 100
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	% 100
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		% 50
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		% 50
Başarı notunun toplamı		100

Derslerin öğrenme çıktılarının program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi

Program yeterlilikleri	Dersin Öğrenme Çıktıları										
	Ö. Ç. 1	Ö. Ç. 2	Ö. Ç. 3	Ö. Ç. 4	Ö. Ç. 5	Ö. Ç. 6	Ö. Ç. 7	Ö. Ç. 8	Ö. Ç. 9	Ö. Ç. 10	Ö. Ç. 11
1. Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgiler edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme. Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirebilme	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4
2. Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme											
3. Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme											
4. Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirebilir. Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilir											
5. Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilir											
6. İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilir	3	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4
7. Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir											
8. İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahiptir											
9. Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamalara katılabilir doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanabilir, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade ederek ve tüm ekip elamanlarıyla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurabilir											
10. Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3

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