

SBF111 - SOSYOLOJİ

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
SOSYOLOJİ	SBF111	2. Yarıyıl/Bahar	2	0	0	2
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, Tartışma, Soru-Yanıt, Beyin Fırtınası, Diğer.					
Dersin sorumlusu(ları)	Yrd. Doç. Dr. Yücel KARADAĞ					
Dersin amacı	Sağlık hizmetleri ile toplumun sosyo - kültürel yapısı arasında ilişki kurabilmesi, Sağlık hizmetlerinde verimliliği artırmaya yönelik davranış geliştirmesidir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Sağlık-hastalık ile toplum arasındaki ilişkiyi kavrayabilme, 2. Sağlık-hastalık olgusunu etkileyen toplumsal faktörleri kavrayabilme, 3. Hastalık davranışının sosyolojik nedenlerini kavrayabilme, 4. Sağlık personeli-hasta ilişkisinin gelişmesine katkı sağlayabilme, 5. Sağlık hizmeti verimliliğini geliştirecek bilinç geliştirebilme,					
Kaynaklar	1. Cihrinlioğlu, Zafer, Sağlık Sosyolojisi, Nobel Yayınları, Ankara, 2001. 2. Kasapoğlu, M. Aytül, Sağlık Sosyolojisi, Sosyoloji Derneği Yayınları, Ankara, 1999. 3. Kaya, Kamil, Türk Toplumunun Yaşama Tarzı, Fakülte Kitabevi, Isparta, 2003. 4. Kızılcılık, Sezgin, Türkiye'nin Sağlık Sistemi, Saray Kitabevleri, İzmir, 1995. 5. Oskay, Ülgen, "Medikal Sosyolojide Bazı Kavramsal Açıklamalar", Sosyoloji Dergisi, Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yay. Sayı: 4, İzmir, 1993. 6. Özen, Sevinç, "Sosyolojide Bir Alan: Sağlık Sosyolojisi ve Sağlık-Toplumsal Yapı İlişkileri", Sosyoloji Dergisi, Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayını, İzmir, 1993. 7. Özen, Sevinç, "Sağlık ve Sosyo-kültürel Yapı Değişkenleri", Sosyoloji Dergisi, Ege Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Yay. Sayı. 5, İzmir, 1994. 8. Tekin, Ayşe, Sağlık-Hastalık Olgusu ve Toplumsal Kökenleri (Burdur Örneği), SDÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyoloji anabilim Dalı (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Isparta, 2007. 9. Sezal, İ. (der.) Sosyolojiye Giriş, Ankara: Martı yayınları, 2002. 10. Nurşen Özçelik Adak, Sağlık Sosyolojisi, Kadın ve Kentleşme, Birey Yay. İstanbul 2002 11. Giddens, A.(2003) Introduction to Sociology, New York: Norton.					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Bilim, bilgi ve bilimsel bilgi
2. Hafta	Sosyolojiye giriş
3. Hafta	Sosyolojide temel kuramlar
4. Hafta	Sosyolojik yöntem ve yaklaşımlar
5. Hafta	Sosyolojik yöntem ve yaklaşımlar
6. Hafta	Toplum
7. Hafta	Birey ve toplum, Toplum ve kültür, aile, siyaset, iktisat
8. Hafta	I. ARA SINAV
9. Hafta	Toplumsal tabakalaşma
10. Hafta	Toplum ve eğitim
11. Hafta	Sosyoloji ve toplum sağlığı ilişkisi
12. Hafta	Hastanelerin fiziki sosyal yapısı ve halk sağlığı
13. Hafta	Trans kültürel hemşirelik biçimleri, Sağlık personeli ve hasta ilişkisi
14. Hafta	FINAL

Öğrenci İş Yüğü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	4	56
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	6	6
Yarıyıl sonu sınavları	1	10	10
Toplam iş yüğü (saat) / 25(s)		100/25=4	
Ders AKTS		4	

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%50
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		50
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%50
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		50
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
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	5	5	5	4	5
2. Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme	5	3	4	3	3
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					
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 elemanlarıyla 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.					

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