

BESLENME VE DİYETETİK ALANINDA ETİK

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
BESLENME VE DİYETETİK ALANINDA ETİK	BDB213	4.Yarıyıl /Bahar	2	0	0	2
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, Soru –yanıt.					
Dersin sorumlusu(ları)	Öğr. Gör. Nezihe OTAY					
Dersin amacı	Mesleki etik ve sorumlulukları kavratmasıdır.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Genel etik ilkeleri kavrayabilme 2. Sağlık bilimlerinde etik ilkelerini uygulayabilme 3. Etik ile ilgili ulusal düzenlemeleri kavrayabilme 4. Uluslararası düzeydeki bildirge ve sözleşme hükümleri hakkında bilgi edinebilme 5. Mesleki etik ve sorumluluk anlayışını uygulayabilme					
Kaynaklar	1. International Confederation of Dietetic Associations. International Code of Ethics and Code of Good Practice, 2008. 2. Academy of Nutrition and Dietetics. Code of Ethics in Dietetics, 2009. 3. Turkish Dietetic Association. Code of Ethics in Dietetics, 2012 4. Morris JC. Dietitian's guide to assessment and Documentation, Jones and Bartlett Publishers, Massachusetts, 2011. 5. Tayfur M, Barış O, Baştaş NN. Dünyada ve Türkiye'de Beslenme ve Diyetetik Eğitimi- Öğretimi, Diyetisyenin Meslek Etiği, Hatiboğlu Basım ve Yayımlar San. Tic. Ltd Şti, Ankara, 2011.					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Bilim, bilimsel araştırmalar, etik ve hukuk kavramlarının tanımlanması
2. Hafta	Sağlık yönetiminde etik değer kavramı
3. Hafta	Etik değerlerin dayandığı temel ilkeler
4. Hafta	Sağlık bilimlerinde yayın ve araştırma etiği
5. Hafta	Mesleki etik ve sorumluluk anlayışı
6. Hafta	Diyetisyenlik mesleği etik kuralları
7. Hafta	Diyetisyenlik mesleği etik kuralları
8. Hafta	I. ARA SINAV
9. Hafta	Diyetisyenin topluma karşı sorumlulukları
10. Hafta	Diyetisyenin hasta ve danışanlara karşı sorumlulukları
11. Hafta	Diyetisyenin mesleğe, meslektaşlarına ve diğer çalışanlara karşı sorumlulukları
12. Hafta	Beslenme ve diyetetik alanında güncel etik sorunlar
13. Hafta	Ulusal ve uluslararası etik sorunlar
14. Hafta	Etik sorunlarla ilgili tartışma
15. Hafta	Etik sorunlarla ilgili tartışma

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	%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 çıktıları ile 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	5	5
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	3	3	3	3	3
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	5	5	5	5	5
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	2	2	2	2	2
10. Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.	3	3	3	3	3

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