

SAĞLIK BİLİMLERİNDE ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
SAĞLIK BİLİMLERİNDE ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ	BDB312	6.Yarıyıl / Bahar	2	2	0	2
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Tartışma Proje/Rapor Hazırlama Sunum					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Temel istatistiksel kavramlar ve yöntemler, beslenme ve diyetetik alanına özel örnek ve uygulamalarla öğrenciye kavratılmaya çalışılmasıdır.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Sağlık Bilimlerinde istatistik ve biyoistatistiğin önemini ve kullanım alanlarını öğrenebilme 2. Bilimsel bir çalışma için konu seçimi, literatür taramasını yapabilmek, hipotez kurabilmek, uygun çalışma düzenini ve araştırma evrenini tanımlayabilmek, uygun örnekleme yöntemini hesaplayabilmek 3. Anket hazırlama kurallarını öğrenebilme 4. Araştırma raporunu hazırlayabilmek 5. Veri toplayabilmek, değerlendirilmek ve rapor yazabilmek konularında bilgi ve beceri sahibi olabilmek					
Kaynaklar	1. Prof.Dr.Reha Alpar, Spor, Sağlık ve Eğitim Bilimlerinden Örneklerle UYGULAMALI İSTATİSTİK ve GEÇERLİK-GÜVENİRLİK-SPSS'de Çözümleme Adımları ile Birlikte Detay Yayıncılık, Ankara 2016. 2. Sağlık Bilimlerinde Araştırma Teknikleri: Prof. Dr. Kadir Sümbüloğlu, Prof. Dr.Vildan Sümbüloğlu 3. Prof. Dr. Kazım Özdamar, Paket Programlar ile İstatistiksel Veri Analizi I, Anadolu Üniversitesi Fen Fakültesi Yayını, 1997 4. Prof. Dr. Kazım Özdamar, SPSS ile Biyoistatistik, Kaan Kitapevi, 1999. 5. Prof. Dr. Aziz Akgül, Tıbbi Araştırmalarda İstatistiksel Analiz Teknikleri-SPSS Uygulamaları-? Yükseköğretim Kurulu Matbaası, Ankara, 1997. 6. Dersin öğretim üyesi Prof. Dr. Mehtap Akçıl Ok tarafından http://moodle.baskent.edu.tr/ öğrenme ve içerik yönetim sisteminden verilen güncel ders notları ve diğer elektronik kitap vb. yardımcı kaynaklar					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Araştırmanın Tanımı, Araştırmanın Doğruluğunu Etkileyen Faktörler, Veri Toplamada Genel İlkeler, Verinin Taşınması Gerekli Özellikler, Verinin Özelliklerini Etkileyen Faktörler
2. Hafta	Araştırmanın Planlanması Aşamaları ve Yürütülmesi
3. Hafta	Araştırmanın Planlanması Aşamaları ve Yürütülmesi
4. Hafta	Araştırma Raporunun Yazımı
5. Hafta	Araştırma Türleri
6. Hafta	Çalışmada Kullanılacak Veri Toplama Araç ve Gereçlerinin Geliştirilmesi
7. Hafta	Çalışmada Kullanılacak Veri Toplama Araç ve Gereçlerinin Geliştirilmesi
8. Hafta	I. ARA SINAV
9. Hafta	Hipotez Testleri (SPSS Uygulaması)
10. Hafta	Hipotez Testleri (SPSS Uygulaması)
11. Hafta	Hipotez Testleri (SPSS Uygulaması)
12. Hafta	Hipotez Testleri (SPSS Uygulaması)
13. Hafta	Hipotez Testleri (SPSS Uygulaması)
14. Hafta	Araştırma Sunumları
15. Hafta	Araştırma Sunumları

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	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 yüğü (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		
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
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	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	4	4	4	4
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	3	3	3	3	3
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	4	4	4	4	4
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	4

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