

DIŞ KURUM YAZ UYGULAMASI

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
DIŞ KURUM YAZ UYGULAMASI	BDB314	6. Yarıyıl/Bahar	0	8	0	8
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Tartışma Gözlem Rapor Hazırlama ve/veya Sunma Uygulama-Alıştırma					
Dersin sorumlusu(ları)	Bölüm Elamanları					
Dersin amacı	Bu uygulama kurum ve hastane diyetisyenleri ile akademik personel danışmanlığında öğrencilerin kurum ve hastane diyetisyenliğine pratik olarak hazırlanmasını sağlar.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Etik kurallar çerçevesinde eğitim/araştırma ile danışmanlık hizmetleri uygulamalarını gözlemleyerek klinik ve yönetici diyetisyenlik bilgi ve becerilerini geliştirebilme 2. Klinik ve toplu beslenme hizmetlerinde beslenme ve diyetetik biliminin teorik ve pratik bilgilerini uygulayabilme becerisi kazanabilme 3. Multi disiplinler yaklaşım çerçevesinde araştırıcılık ve eğitcilik teknikleri ile ekip çalışması becerisini kazanabilme 4. Hasta ve yakınları ile sağlık personeli ve toplu beslenme çalışanlarına ilgili alanda eğitim verme yeteneğini kazanabilme					
Kaynaklar	1. Baysal, A. , Aksoy, M., Besler, H T, Bozkurt, N., Keçecioğlu, Kutluay Merdol, T., Pekcan, G., Mercanlıgil, S M, Yıldız E, Diyet El Kitabı, 10. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2018. 2. Ulusal ve uluslararası beslenme ve diyet dergileri (Beslenme ve Diyet Dergisi, Eur J Clin Nutr, JADA, Am J Clin Nutr vb.) 3. Krause, Besin ve Beslenme Bakım Süreci. Nobel Kitabevi, Ankara, 2019.					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Teorik bilgileri pratik becerilere dönüştürme çalışmaları
2. Hafta	Teorik bilgileri pratik becerilere dönüştürme çalışmaları
3. Hafta	Teorik bilgileri pratik becerilere dönüştürme çalışmaları
4. Hafta	Teorik bilgileri pratik becerilere dönüştürme çalışmaları
5. Hafta	Mesleki uygulama
6. Hafta	Mesleki uygulama
7. Hafta	Mesleki uygulama
8. Hafta	Mesleki uygulama
9. Hafta	Mesleki uygulama
10. Hafta	Mesleki uygulama
11. Hafta	Mesleki uygulama
12. Hafta	Mesleki uygulama
13. Hafta	Mesleki uygulama
14. Hafta	Mesleki uygulama
15. Hafta	Mesleki uygulama

Öğrenci İş Yüğü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi			
Laboratuvar			
Uygulama	5	35	175
Alan Çalışması	14	10	140
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)			
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)	1	8	8
Seminer Hazırlama			
Proje	1	10	10
Vaka Çalışması	3	3	9
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları			
Yarıyıl sonu sınavları			
Toplam iş yüğü (saat) / 25(s)		195/25=7,8	
Ders AKTS		8	

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav		
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama	7	%7
Alan Çalışması	3	%18
Derse Özgü Uygulama (Varsa)	1	%60
Ödevler	2	%15
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final		
Ödev	1	%40
Uygulama	1	%60
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
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
2. Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme	5	5	5	5
3. Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme	5	5	5	5
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	5	5	5
5. Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilir	5	5	5	5
6. İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilir	5	5	5	5
7. Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir	4	4	4	4
8. İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahiptir	4	4	4	4
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	5	5	5	5
10. Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.	5	5	5	5

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