

BDB314 - Dış Kurum Yaz Uygulaması

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Dış Kurum Yaz Uygulaması	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)						
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 geliştirir. 2. Klinik ve toplu beslenme hizmetlerinde beslenme ve diyetetik biliminin teorik ve pratik bilgilerini uygulayabilme becerisi kazanır. 3. Multi disiplinler yaklaşım çerçevesinde araştırmacılık ve eğitici teknikleri ile ekip çalışması becerisini kazanır. 4. Hasta ve yakınları ile sağlık personeli ve toplu beslenme çalışanlarına ilgili alanda eğitim verme yeteneğini kazanır.					
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	%35
Alan Çalışması	3	%45
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler	2	%20
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final		
Ödev		
Uygulama	1	%100
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%60
Başarı notunun toplamı		100

Derslerin öğrenme çıktılarının program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi

Program yeterlilikleri	Dersin Öğrenme Çıktıları			
	ÖÇ 1	ÖÇ 2	ÖÇ 3	ÖÇ 4
1. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.	4	5		
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.	3	3		
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.	3	3	4	5
4. Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarındaki karşılaştığı sorunları edindiği güncel bilgi ve beceriler sayesinde gözlemlleme, saptama, yorumlama, rapor etme ve çözüm üretme becerilerine sahip olur.	4	4	3	
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.	3	3	5	3
6. Beslenme ve diyetetik alanında edindiği teorik, uygulamalı bilgi ve becerileri kullanarak bir araştırmayı bireysel veya ekip çalışması ile planlar, deney yapar/veri toplar, verileri analiz eder, yorumlar ve rapor etme yeteneği kazanır.	4	5	4	4
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.	4	3	3	5
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.	4	3		
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	3	3		

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