

BDB406 - Seminer II

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Seminer II	BDB406	8.Yarıyıl/ Bahar	0	2	0	2
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Yöntemi Soru- Cevap Yöntemi Proje Yöntemi Bireysel Çalışma Yöntemi					
Dersin sorumlusu(ları)	Bölüm Öğretim Elemanları					
Dersin amacı	Beslenme ve diyetetik alanındaki güncel konuları araştırarak bunları bir bütün halinde hazırlayıp sunabilmek ve hazırlanan konu ile ilgili soru ve sorunların çözülmesine yönelik deneyim kazanabilmek.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Mesleki konularda literatür taramasını, yorumlamasını öğrenir. 2. Makalelerin nasıl okunması, yorumlanması gerektiğini öğrenir. 3. Okuduğu kaynaklarda yer alan çeşitli bilgileri sentezleyerek yeni bir rapor haline getirmeyi kavrar. 4. Hazırladığı konuya ait mevcut sorunların çözüm yollarını ve olası yeni sorunları belirler.					
Kaynaklar	1. Konuyla ilgili çeşitli kitaplar, güncel makaleler ve diğer yazılı materyaller					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Konu alt başlıkları ile ilgili literatür tarama
2. Hafta	Konu alt başlıkları ile ilgili literatür tarama
3. Hafta	Konu alt başlıkları ile ilgili literatür tarama
4. Hafta	Konu ile ilgili bulunan materyaller kullanılarak seminer raporunun yazılması
5. Hafta	Konu ile ilgili bulunan materyaller kullanılarak seminer raporunun yazılması
6. Hafta	Konu ile ilgili bulunan materyaller kullanılarak seminer raporunun yazılması
7. Hafta	Seminer raporunun danışmana sunulması
8. Hafta	Raporun seminer sunumu olarak hazırlanması
9. Hafta	Raporun seminer sunumu olarak hazırlanması
10. Hafta	Raporun seminer sunumu olarak hazırlanması
11. Hafta	Kaynakların düzenlenmesi
12. Hafta	Sunumun yapılması
13. Hafta	Sunumun yapılması
14. Hafta	Sunumun yapılması
15. Hafta	Genel tartışma ve değerlendirme, Rapor teslimi

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
Ders Süresi	1	2	2
Laboratuvar			
Uygulama	14	2	28
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	1	5	5
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)	1	5	5
Seminer Hazırlama	1	10	10
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları			
Yarıyıl sonu sınavları			
Toplam iş yükü (saat) / 25(s)	50/25=2		
Ders AKTS	2		

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav		
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması	1	%50
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer	1	%50
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	1	%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı	1	%60
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. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.	5	5	-	5
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.	-	-	-	-
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.	-	-	-	-
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.	5	5	5	5
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.	-	-	-	-
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.	5	5	5	-
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.	-	-	-	-
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.	-	-	-	-
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	5	5	-	5

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