

BDB213 - Beslenme Ve Diyetetik Alanında Etik

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Beslenme Ve Diyetetik Alanında Etik	BDB213	4.Yarıyıl/ Bahar	2	0	0	2
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretim teknikleri	Anlatım (sunu) yöntemi, Soru cevap yöntemi, Grup çalışması yöntemi					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Mesleki etiğinin öneminin ve getirdiği sorumlulukların kavranmasıdır.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Genel etik ilkeleri kavrar. 2. Sağlık bilimlerinde etik ilkelerini uygulayabilme yeteneği kazanır. 3. Sağlık Meslek Mensuplarına yönelik ulusal düzenlemeler hakkında bilgi edinir. 4. Diyetisyenlik mesleği mesleki etik kurallarını öğrenir.					
Kaynaklar	1. Gülşen Terakye ve ark (2013), Etik konulardan seçmeler, İstanbul Tıp Kitabevi, İstanbul. 2. Muhittin Tayfur (2014) Diyetisyenin çalışma rehberi, Hatipoğlu Yayınları, Ankara. 3. Türkiye Diyetisyenler Derneği, Beslenme ve Diyetetikte Etik Kodlar, 2012. (Turkish Dietetic Association. Code of Ethics in Dietetics, 2012) 4. Muhittin Tayfur (2017). Diyetisyenlik eğitimi ve meslek etiği Hatipoğlu Yayınları, Ankara.					

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 I
5. Hafta	Sağlık bilimlerinde yayın ve araştırma etiği II
6. Hafta	Mesleki etik ve sorumluluk anlayışı
7. Hafta	Diyetisyenlik mesleği etik kuralları
8. Hafta	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 ulusal ve uluslararası güncel etik sorunlar
13. Hafta	Etik sorunlarla ilgili tartışma
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	1	%50
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%100
Ödev		
Uygulama		
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			
	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.	3	3	-	1
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.	5	5	5	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.	2	5	2	2
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.	3	4	-	4
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	-	-
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.	1	-	-	5
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.	3	5	3	4
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	5	5	5	5

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