

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Mesleki Oryantasyon	BDB101	1.Yarıyıl/Güz	1	0	0	2
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, Soru-yanıt, Bilgisayar destekli öğretim tekniği					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Bölümü ve mesleği tanıtmaktır.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Eğitimleri sırasında tabi oldukları yönetmelik ve yönergeleri öğrenir. 2. Beslenme ve diyetetik bilim dalını tanıır. 3. Mesleki tarih ve derneklerin faaliyetlerini öğrenir. 4. Diyetisyenin çalışma alanlarını öğrenir. 5. Meslek ile ilgili temel bilgileri edinebilecekleri kaynakları tanımlar ve onlara ulaşabilme becerisi kazanır.					
Kaynaklar	1. SANKO Üniversitesi Yönetmeliği https://www.sanko.edu.tr/wp-content/uploads/2019/05/yonetmelik.pdf 2. SANKO Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Yönergesi https://www.sanko.edu.tr/dosyalar/dosyalar/Sa%C4%9Fl%C4%B1k%20Bilimleri%20Fak%C3%BCltesi%20E%C4%9Fitim-%C3%96%C4%9Fretim%20s%C4%B1nav%20uygulama%20ve%20staj%20y%C3%B6nergesi.pdf 3. Beslenme ve Diyet dergileri https://beslenmevediyetdergisi.org/index.php/bdd 4. Türkiye Diyetisyen Derneği WEB sayfası http://www.tdd.org.tr/ 5. Diyetisyenin Çalışma Rehberi (ed: Muhittin TAYFUR). Hatipoğlu yayınları.1. Baskı.2014.					

Haftalık Ders Konuları

Haftalar	Tartışılacak İşlenecek Konular
1. Hafta	Beslenme ve diyetetik bölümünün tanıtımı
2. Hafta	Beslenme ve diyetetik bölümünün tanıtımı
3. Hafta	Yönetmeliklerin ve öğrenci sorumluluklarının öğretilmesi
4. Hafta	Yönetmeliklerin ve öğrenci sorumluluklarının öğretilmesi
5. Hafta	Yönetmeliklerin ve öğrenci sorumluluklarının öğretilmesi
6. Hafta	Ders programı tanıtımı
7. Hafta	Ders programı tanıtımı
8. Hafta	ARA SINAV
9. Hafta	Diyetisyenlik mesleği ile ilgili uygulamalar
10. Hafta	Mesleki standartlar ve meslek örgütünün tanıtılması
11. Hafta	Ulusal ve uluslararası meslek örgütlerinin tanıtımı
12. Hafta	Meslek ile ilgili temel bilgi kaynakları ve ulaşım yollarının tanıtımı
13. Hafta	Mesleki etik ve deontoloji
14. Hafta	Mesleki deneyimlerin paylaşımı
15. Hafta	Mesleki deneyimlerin paylaşımı

Öğrenci İş Yüğü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	1	14
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	2	28
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		%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	Ö.Ç.5
1. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.				2	
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.					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		
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		2	
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.	3	2	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.				2	
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.				2	
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.		3	3		
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.					3

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