

BDB349 Besin Tüketim Durumu ve Değerlendirme İlkeleri

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Besin Tüketim Durumu ve Değerlendirme İlkeleri	BDB349	5.Yarıyıl / Güz	2	0	0	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Yöntemi, Soru-Cevap Yöntemi, Bireysel Çalışma Yöntemi					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Bireyin ve toplumun besin tüketim durumunun belirlenmesinde kullanılan yöntemleri ve elde edilen verilerin analizi ve değerlendirme ilkelerini öğrenmektir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Besin tüketim durumunun değerlendirilmesinin önemini ve gerekliliğini bilir. 2. Besin tüketim durumunun değerlendirilmesinde kullanılan farklı yöntemleri uygular. 3. Besin tüketim verilerinden enerji ve besin öğelerinin alımını hesaplar ve ulusal/uluslararası önerilere göre değerlendirir.					
Kaynaklar	1. Pekcan, G. (2022). <i>Beslenme durumunun belirlenmesi. Hastalıklarda Beslenme Tedavisi</i> (Vol. 168). Hatipoğlu Yayınları. 2. Pekcan, G. (2022). Beslenme durumunun saptanması. <i>Diyet El Kitabı, (726)</i>, (s. 67-141). Hatiboğlu Yayınevi. 3. Türkiye Beslenme Rehberi (TÜBER) 2022” Sağlık Bakanlığı, Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü, Sağlık Bakanlığı Yayın No:1031, Ankara 2022. 4. EFSA Dietary Reference Values					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Besin tüketim durumu ile ilgili temel kavramlar
2. Hafta	24 saatlik besin tüketim kaydı yöntemi
3. Hafta	Besin tüketim sıklığı yöntemi
4. Hafta	Gıda günlüğü ve tartılı kayıt yöntemi
5. Hafta	Yöntemlerin karşılaştırılması ve uygun yöntem seçimi
6. Hafta	Toplanan verilerin analizinde kullanılan programlar
7. Hafta	Toplanan verilerin analizinde kullanılan programların uygulaması
8. Hafta	ARA SINAV
9. Hafta	Besin tüketim verilerinin yorumlanması (Yetersizlik, aşırılık, referansla karşılaştırma)
10. Hafta	Besin tüketim durumunun ve besin ögesi alımlarının önerilerle karşılaştırılması
11. Hafta	Özel gruplarda (çocuklar, yaşlılar vb.) besin tüketim durumunun değerlendirilmesi
12. Hafta	Toplumsal besin tüketim durumunun değerlendirilmesi
13. Hafta	Beslenme örüntüsü analizi ve değerlendirmesi (diyet kalite indeksleri)
14. Hafta	Öğrenci sunumları
15. Hafta	Öğrenci sunumları

Öğrenci İş Yüğü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	4	56
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	8	8
Yarıyıl sonu sınavları	1	8	8
Toplam iş yüğü (saat) / 25(s)	100 / 25=4		
Ders AKTS	4		

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	%75
Ödev		
Uygulama	1	%25
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	Ö.Ç.1		
	Ö.Ç.1	Ö.Ç. 2	Ö.Ç.3
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.	-	5	5
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.	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.	-	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.	-	-	5
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.	5	4	5
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	5	4	5

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