

BDB346 İşçi Beslenmesi

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
İşçi Beslenmesi	BDB346	6. Yarıyıl/Bahar	2	0	0	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Yöntemi, Soru-Cevap Yöntemi, Tartışma Yöntemi					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	İşçi sağlığı, işçilerde enerji ve besin ögesi gereksinimi ve menü planlama ilkeleri konusunda bilgi ve beceri kazanmaktır.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. İşçi beslenmesinin önemini açıklar. 2. İşçilerde enerji ve besin ögesi gereksinimini öğrenir. 3. Özel durumu olan işçilerde beslenme ilkelerini kavrar. 4. İşçi beslenmesinde karşılaşılabilecek sorunları bilir. 5. İşçi sağlığı ve iş verimliliği kavramlarını öğrenir. 6. İşçilere yönelik menü planlama bilgi ve becerisi edinir.					
Kaynaklar	1. Prof. Dr. Saniye Bilici, Prof. Dr. Murat Baş, Toplu Beslenme Sistemleri, 2021. 2. Prof. Dr. Türkan K. Merdol, Toplu Beslenme Servisi (TBS) Sağlıklı Yönetim Rehberi, 3. Baskı, 2020. 3. https://www.tarimorman.gov.tr/PERGEM/Menu/37/Mevzuat 4. Your Gateway to Federal Food Safety Information, www.foodsafety.gov					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK/İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	İş sağlığı ve güvenliği
2. Hafta	İş verimliliği ve işçi beslenmesinin önemi
3. Hafta	İşçilerde enerji ve besin ögesi gereksinimi
4. Hafta	İşçilere yönelik beslenme önerileri
5. Hafta	Özel durumlarda işçi beslenmesi: Gebe/emziren işçiler
6. Hafta	Özel durumlarda işçi beslenmesi: Ağır işte çalışan işçiler
7. Hafta	Özel durumlarda işçi beslenmesi: Kronik hastalığı olan işçiler
8. Hafta	İşçi beslenmesinde karşılaşılabilecek sorunlar ve iş kazaları
9. Hafta	ARA SINAV
10. Hafta	İşçi sağlığı ve besin zehirlenmeleri
11. Hafta	İşçilerde oksidatif stres ve beslenme
12. Hafta	İşçilere yönelik menü planlama
13. Hafta	İşçilere yönelik menü planlama
14. Hafta	İşçilere yönelik menü planlama
15. Hafta	İşçilere yönelik menü planlama

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 yükü (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	%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	Ö.Ç.1	Ö.Ç.2	Ö.Ç.3	Ö.Ç.4	Ö.Ç.5	Ö.Ç.6
1. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.	5	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.	-	-	-	4	-	-
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	-	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.	-	4	-	-	-	4
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.	-	-	5	-	4	-
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.	5	5	5	-	-	4
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	-	-	-	4	-	4

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