

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Besin Duyarlılığı ve Alerjilerinde Beslenme	BDB438	8.Yarıyıl/Bahar	2	0	0	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, soru-yanıt, beyin fırtınası, bireysel çalışma					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Besin duyarlılığı ve alerjilerini inceleyip neden olan besinleri ve tıbbi beslenme tedavisinde dikkat edilmesi gerekenleri öğretmektir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Besin alerjisini, besin duyarlılığını tanımlayarak sınıflandırır. 2. Besin alerjisi tanısında kullanılan testleri kavrar. 3. Besin alerjisine, besin duyarlılığına neden olan besinleri öğrenir. 4. Besin alerjisinde, besin duyarlılığında uygulanan diyetleri öğrenir.					
Kaynaklar	Müjgan Öztürk M., Besler T. H. Besin Alerjileri, Ankara, 2008. Mısırlıoğlu D. E., Bostancı İ., Besin Alerjilerinin Doğal Seyri ve Besin Alerjenleri ile Çapraz Reaksiyon, 2013. Peki, Ben Şimdi Ben Ne Yiyeceğim "Bir Besin Alerjisi Hikâyesi" Selveroğlu Ç. T.,2023.					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Besin alerjisi ve duyarlılığının tanımı ve sınıflandırması
2. Hafta	Besin alerjisi ve duyarlılığının tanımı ve sınıflandırması
3. Hafta	Besin alerjisi ve duyarlılığının mekanizmaları
4. Hafta	Besin alerjisi ve duyarlılığının mekanizmaları
5. Hafta	Besin alerjisi tanısında kullanılan testler
6. Hafta	Besin alerjisi ve duyarlılığına neden olan besinler (süt, yumurta, balık)
7. Hafta	Besin alerjisi ve duyarlılığına neden olan besinler (buğday, kabuklu deniz canlıları, sert kabuklu yemişler)
8. Hafta	I. ARA SINAV
9. Hafta	Besin alerjisi ve duyarlılığına neden olan besinler (sebzeler, meyveler, çikolata, baharat ve çeşniler)
10. Hafta	Reaksiyona neden olan bazı gıda katkı maddeleri
11. Hafta	Besin alerjilerinin doğal seyri ve besin alerjenleri ile çapraz reaksiyon
12. Hafta	Besin alerjisi ve duyarlılığında beslenme tedavisi (Eliminasyon Diyetleri)
13. Hafta	Besin alerjisi ve duyarlılığında beslenme tedavisi (Eliminasyon Diyetleri)
14. Hafta	Besin alerjisi ve duyarlılığından Korunma Yolları, Çeşitli Makale Tartışmaları
15. Hafta	Besin alerjisi ve duyarlılığı ile ilgili bir vakanın diyetini interaktif olarak tartışma

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
Ders Süresi	13	2	26
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	13	4	52
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	14	14
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	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	4	5	5
2.Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.	3	3	3	3
3.Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.	4	5	4	5
4.Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarındaki karşılaştığı sorunları edindiği güncel bilgi ve beceriler sayesinde gözlemleme, saptama, yorumlama, rapor etme ve çözüm üretme becerilerine sahip olur.	4	4	4	5
5.Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.	3	3	3	5
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.	3	3	3	5
7.Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.	5	4	4	5
8.Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.	5	5	4	5
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