

**BESD403 - TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ UYGULAMASI**

| Dersin Kodu                          | Adı  | Yarıyıl    | Teorik (st/hafta) | Uygulama (st/hafta) | Yerel Kredi | AKTS |
|--------------------------------------|--|------------|-------------------|---------------------|-------------|------|
| <b>BESD403</b>                       | <b>TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ UYGULAMASI</b>  | 7. yarıyıl | 3                 | 9                   | 4           | 8    |
| Dersin dili                          | Türkçe   |            |                   |                     |             |      |
| Dersin düzeyi                        | Lisans   |            |                   |                     |             |      |
| Bölümü/ Programı                     | Beslenme ve Diyetetik  |            |                   |                     |             |      |
| Öğrenim türü                         | Mesleki Zorunlu / Alan Zorunlu   |            |                   |                     |             |      |
| Dersin verilme şekli                 | Yüz yüze   |            |                   |                     |             |      |
| Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri | Anlatım<br>Tartışma<br>Soru-Yanıt<br>Gözlem<br>Alan Gezisi<br>Takım/Grup Çalışması<br>Rol Oynama/Dramatize Etme<br>Rapor Hazırlama ve/veya Sunma<br>Uygulama<br>Örnek Olay İncelemesi<br>Sorun/Problem Çözme<br>Diğer  |            |                   |                     |             |      |
| Dersin amacı                         | Toplu Beslenme Sistemleri teorik ders bilgilerini pratik alanlarda uygulamak, alanındaki diyetisyenin çalışma koşullarını gözlemlemek. Satın alma, depolama, hazırlama-pişirme ve servis aşamalarını takip ederek pratik bilgileri kazanmak, bireysel gereksinimlere uyarak toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda diyetisyenin yönetici rolüyle ilgili becerilerinden yararlanmak ve sporcu beslenmesi, yaşlı beslenmesi, anne ve çocuk beslenmesi, işçi beslenmesi ve besin sanayisine yönelik uygulama ve araştırma becerilerini geliştirmektir. |            |                   |                     |             |      |
| Dersin içeriği                       | Ders içeriği kapsamında kişisel hijyen, hastalıklara göre beslenme, personel eğitimi, kreş, yaşlı bakım evi, otel menüleri, özel davet menüleri, diyabet veya spor kampları gibi farklı menü örnekleri irdelenir. Öğrencilere güncel konuları ele alan farklı makale konuları verilerek sunum hazırlamaları istenir ve sunumlar sınıf içerisinde yapılıp, tartışılır. Bunların yanında öğrencilerin farklı konularda bilgi sahibi olabilmeleri için ders kapsamında kendi alanlarında uzman olan konuklar çağırılarak sunumlar düzenlenir.                       |            |                   |                     |             |      |
| Ön koşulları                         | BESD kodlu tüm zorunlu dersler alınmadan bu staj alınamaz.   |            |                   |                     |             |      |

|   |  |            |         |                |
|---|--|------------|---------|----------------|
| Dersin Sorumluları                          | Yrd. Doç. Dr. Nezire Ince<br>Öğr. Gör. Eliz Arter  |            |         |                |
| Dersin staj durumu                          | 20 iş günü zorunlu staj  |            |         |                |
| Ders kaynakları                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baysal, A. (2009), Beslenme, 12. Baskı, Hatiboğlu Yayınları, Ankara</li> <li>• Baysal, A. (2007), Genel Beslenme, 12. Baskı, Hatiboğlu Yayınları, Ankara</li> <li>• Mahan, L.K , Escott-Stump, S., Raymond, L.J, 2012, Krause's Food and the Nutrition Care Process, 13th Edition</li> <li>• TC Sağlık Bakanlığı, Beslenme Bilgi Serisi kitapçıkları</li> <li>• Beslenme ve Diyetetik ile ilgili bilimsel dergi makaleleri</li> </ul> |            |         |                |
| Ders yapısı                                 | Matematik ve Temel Bilimler %<br>Mühendislik Bilimleri %<br>Mühendislik Tasarımı %<br>Sosyal Bilimler %<br>Eğitim Bilimleri %<br>Fen Bilimleri %<br>Sağlık Bilimleri % 100<br>Alan Bilgisi %   |            |         |                |
| Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları | Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.  |            |         |                |
| Değerlendirme Ölçütleri                     | Yarıyıl Çalışmaları  | Sayısı     | Katkısı |                |
|   | Ara Sınav  | 0          | % 0     |                |
|   | Kısa Sınav   | 0          | % 0     |                |
|   | Ödev   | 0          | % 0     |                |
|   | Devam  | 1          | % 5     |                |
|   | Uygulama   | 0          | % 0     |                |
|   | Proje  | 0          | % 0     |                |
|   | Laboratuvar  | 0          | % 0     |                |
|   | Seminer  | 0          | % 0     |                |
|   | Yarıyıl Sonu Sınavı  | 1          | % 0     |                |
|   | Alan Çalışması   | 0          | % 0     |                |
|   | Ara Sınava Hazırlık  | 0          | % 0     |                |
|   | Derse Özgü Staj  | 0          | % 0     |                |
|   | Diğer  | 0          | % 0     |                |
|   | Sunum  | 3          | % 45    |                |
| Genel Sınav                                 | 1  | % 50       |         |                |
| Yarıyıl İçi Sınavı                          | 0  | % 0        |         |                |
| Toplam:                                     | 5  | % 100      |         |                |
| AKTS a İş yükü hesaplama                    | Etkinlik   | Sayı       | Süre    | Toplam iş yükü |
|   | Ders süresi  | 14         | 4       | 56             |
|   | Laboratuvar  |            |         |                |
|   | Uygulama   |            |         |                |
|   | Derse özgü staj  | 20 iş günü | 8       | 160            |
| Alan çalışması                              |  |            |         |                |

|                                    |  |    |         |     |    |    |    |    |    |     |
|------------------------------------|--|----|---------|-----|----|----|----|----|----|-----|
|                                    | Sınıf dışı çalışma süresi  | 14 | 1       | 14  |    |    |    |    |    |     |
|                                    | Sunum /seminer hazırlama   | 3  | 2       | 6   |    |    |    |    |    |     |
|                                    | Proje  |    |         |     |    |    |    |    |    |     |
|                                    | Ödevler  |    |         |     |    |    |    |    |    |     |
|                                    | Ara sınav hazırlık   |    |         |     |    |    |    |    |    |     |
|                                    | Genel sınav hazırlık   | 1  | 10      | 10  |    |    |    |    |    |     |
|                                    | Toplam iş yükü   |    |         |     |    |    |    |    |    |     |
|                                    |  |    | AKTS: 8 | 260 |    |    |    |    |    |     |
| Dersin Öğrenme çıktıları *         | <p>Bu dersin tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapacaklardır;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Satın alma, depolama, hazırlama-pişirme ve servis aşamalarını takip ederek pratik bilgiler kazanılacak, bireysel gereksinimlere uyarak toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda diyetisyenin yönetici rolüyle ilgili becerilerinden yararlanmak ve sporcu beslenmesi, yaşlı beslenmesi, anne ve çocuk beslenmesi, işçi beslenmesi ve besin sanayisine yönelik uygulama ve araştırma becerileri gelişecektir.</li> <li>2. Hastane, sağlık merkezi, gıda sanayi, spor kulüpleri, kreşler, huzurevi, yemek fabrikaları, oteller ve bunun gibi merkezlerde diyetisyenlik konusunda bilgi ve becerileri gelişecektir.</li> <li>3. Beslenme ve Diyetetik alanında araştırma, geliştirme ve raporlamaya yönelik beceriler kazanılacaktır.</li> <li>4. Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarında karşılaşılabilecek olası sorunları görebilme ve çözüm önerisi getirebilme becerisi kazanabileceklerdir.</li> </ol> |    |         |     |    |    |    |    |    |     |
| Ders konuları                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hafta: Giriş, Konu Dağılımı</li> <li>2. Hafta: Sınıf İçi Aktivite</li> <li>3. Hafta: Farklı Menü Örneklerinin sunumu</li> <li>4. Hafta: Farklı Menü Örneklerinin sunumu</li> <li>5. Hafta: Konuk Konuşmacı</li> <li>6. Hafta: Hijyen eğitimi sunumu</li> <li>7. Hafta: Hijyen eğitimi sunumu</li> <li>8. Hafta: Konuk Konuşmacı</li> <li>9. Hafta: Makale sunumları</li> <li>10. Hafta: Makale sunumları</li> <li>11. Hafta: Konuk Konuşmacı</li> <li>12. Hafta: Final Sınavı</li> </ol>   |    |         |     |    |    |    |    |    |     |
| Dersin program çıktılarına katkısı |  |    |         |     |    |    |    |    |    |     |
|                                    | P1   | P2 | P3      | P4  | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
| Tüm                                | 5  | 5  | 5       | 5   | 2  | 2  | 5  | 5  | 5  | 5   |
| Ö1                                 | 5  | 5  | 5       | 5   | 2  | 2  | 5  | 5  | 5  | 5   |
| Ö2                                 | 5  | 5  | 5       | 5   | 2  | 2  | 4  | 5  | 5  | 5   |
| Ö3                                 | 5  | 5  | 5       | 5   | 2  | 2  | 4  | 5  | 5  | 5   |
| Ö4                                 | 5  | 5  | 5       | 5   | 2  | 2  | 5  | 5  | 5  | 5   |

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek