

**BESD 404 - TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ UYGULAMASI II**

Dersin Kodu	Adı	Yarıyıl	Teorik (st/hafta)	Uygulama (st/hafta)	Yerel Kredi	AKTS
BESD404	Toplu Beslenme Sistemleri Uygulaması II (Elektif Staj)	8	3	9	4	8
Dersin dili	Türkçe					
Dersin düzeyi	Lisans					
Dersin verilme şekli	Yüz yüze					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Farklı alanlarda çalışan diyetisyenlerin sunumları Soru-cevap Tartışma Öneri geliştirme Gözlem yapma ve yorumlama Makale tarama, sunum ve tartışma Hastalıklara uygun tarife geliştirerek uygulama					
Bölümü/ Programı	Beslenme ve Diyetetik					
Öğretim türü	Örgün öğretim					
Dersin amacı	Beslenme ve diyetetik alanında elde edilen teorik bilgileri farklı çalışma alanlarında uygulamak, eğitim becerisi kazanmak, gözlemlerini tartışma, raporlama ve öneri getirme konusunda bilgi ve beceri kazanmak.					
Dersin içeriği						
Ön koşulları	BESD kodlu tüm zorunlu dersler alınmadan bu staj alınamaz.					
Dersin Sorumluları	Öğr. Gör. Asiye Yeter Başaran					
Dersin staj durumu	20 iş günü zorunlu staj					
Ders kaynakları	Baysal, A. (2009), Beslenme, 12. Baskı, Hatiboğlu Yayınları, Ankara Mahan,L.K , Escott-Stump,S.,Raymond,L.J, Krause's Food and the Nutrition Care Process,13 Edition,2012 TC Sağlık Bakanlığı, Beslenme Bilgi Serisi kitapçıkları					

	Beslenme ve Diyetetikle ilgili bilimsel makaleler			
Ders yapısı	Matematik ve Temel Bilimler % Mühendislik Bilimleri % Mühendislik Tasarımı % Sosyal Bilimler% Eğitim Bilimleri % Fen Bilimleri % Sağlık Bilimleri% Alan Bilgisi %100			
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 ve teslim	1	% 25	
	Devam (derse aktif katılım)	1	% 5	
	Uygulama	0	% 0	
	Proje	0	% 0	
	Laboratuvar	0	% 0	
	Seminer	0	% 0	
	Yarıyıl Sonu Sınavı	0	% 0	
	Alan Çalışması	0	% 0	
	Ara Sınava Hazırlık	0	% 0	
	Derse Özgü Staj	0	% 0	
	Diğer(Diyetisyen değerlendirme)	1	% 40	
	Sunum ve raporlama	1	% 30	
	Genel Sınav	0	% 0	
	Yarıyıl İçi Sınavı	0	% 0	
Toplam :	4	% 100		
AKTS a İş yükü hesaplaması	Etkinlik	Sayı	Süre	Toplam iş yükü
	Ders süresi	14	4	56
	Labaratuvar			
	Uygulama			
	Derse özgü staj	20 iş günü	8	160
	Alan çalışması			
	Sınıf dışı çalışma süresi			
	Sunum /seminer hazırlama	1	14	14
	Proje			
	Ödevler	1	10	10
Ara sınav hazırlık				

	Genel sınav hazırlık									
	Toplam iş yükü									
							AKTS:8		240	
Dersin Öğrenme çıktıları *	<p>Bu dersin tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapacaklardır;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hastane, sağlık merkezi, Beslenme ve Diyet danışmanlığı merkezi, gıda sanayi, spor kulüpleri, kreşler, huzurevi, yemek fabrikaları, besin sanayisi, oteller ve bunun gibi merkezlerde diyetisyenlik konusunda bilgi ve becerilerini geliştirir</li> <li>2. Uygulamaları gözlem yaparak öğrenir</li> <li>3. Beslenme ve Diyetetik alanında araştırma geliştirme ve raporlamaya yönelik beceriler kazanır</li> <li>4. Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarında karşılaşılabilecek olası sorunları görebilme ve çözüm önerisi getirebilme becerisini geliştirir</li> </ol>									
Ders konuları	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hafta: Ders hakkında bilgilendirme Sunum tarihlerinin belirlenmesi Makale, sunum ve diyetisyen değerlendirme formlarının teslimi</li> <li>2. Hafta: Dyt. Ayça Güresin sunumu (Kurum Diyetisyeni)</li> <li>3. Hafta: Uzm. Dyt. Banu Salman sunumu ( Özel Çalışan Diyetisyen)</li> <li>4. Hafta: Dyt. Deniz Akciğer sunumu (Bariatrik Cerrahi Diyetisyeni)</li> <li>5. Hafta: Uzm. Dyt. Gökçe Mohaç sunumu ( Kreş Diyetisyeni)</li> <li>6. Hafta: Uzm. Dyt. Güzin Tümer sunumu (Nutrisyon Diyetisyeni)</li> <li>7. Hafta: Uzm. Dyt. Emine Ömerağa sunumu (Sporcu Diyetisyeni)</li> <li>8. Hafta: ARA SINAV</li> <li>9. Hafta: Öğrenci sunumları</li> <li>10. Hafta: Öğrenci sunumları</li> <li>11. Hafta: Öğrenci sunumları</li> <li>12. Hafta: Öğrenci sunumları</li> <li>13. Hafta: Öğrenci sunumları</li> <li>14. Hafta: Öğrenci sunumları</li> </ol>									
Dersin program çıktıklarına katkısı										
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10
Tüm	5	5	5	5	3	3	5	5	5	5
Ö1	5	5	5	5	3	3	5	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	3	3	5	5	5	5

Ö3	5	5	5	5	3	3	4	5	5	5
Ö4	5	5	5	5	3	3	5	5	5	5

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