

BES 118- Tıbbi Biyoloji ve Genetik

Ders İzlenesi

Yayın Tarihi

Revizyon Tarihi

Revizyon No

18.02.2026

-

Tıbbi Biyoloji ve Genetik	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 118	6	2+0+0	3	2	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
	Öğretim Üyesi Prof. Dr. Özden Hatırnaz Ng				Yardımcı Öğretim Elemanı Doç. Dr. Cemaliye Akyerli Boylu Dr. Öğr. Üy. Özkan Özdemir				
Teorik ders lokasyonu: A101 Laboratuvar uygulama lokasyonu: Klinik uygulama lokasyonu:									

Amacı	Hücresinin yapısını, organellerini ve hücrelerin birbirleri ile ilişkilerini kavramak, genetik materyalin yapısal özelliklerini öğrenmek, genetik kod ve genetik kontrol mekanizmalarının hücre için önemini kavramak, rekombinant DNA teknolojisi hakkında bilgi edinmek, genetik materyalde meydana gelen değişikliklerin özelliklerini ve önemini kavramak ve kök hücreler, bağışıklık sistemi ve kanser oluşumunun temel mekanizması hakkında bilgi edinmektir.
İçeriği	Canlılar sistemi, hücre yapı ve fonksiyonları, genetik materyalin niteliği, DNA paketlenmesi ve kromozomun yapısı, RNA yapı, sentez ve fonksiyonu, genetik kod ve protein sentezi, insan genom projesi, kalıtımın temel prensipleri ve mutasyon, rekombinant DNA teknolojisi ve beslenme ile hastalık gelişimi ve tedavisi arasındaki ilişkisinin önemini kapsamaktadır.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ 1: DNA, RNA ve protein sentezi süreçlerini açıklayarak genetik bilginin hücre içerisindeki aktarım mekanizmalarını açıklayabilir.	5	3	3	2	3	2	1	1	1	0	1	0
DÖÇ 2: Genetik varyasyonlar, mutasyonlar ve kalıtsal hastalıkların oluşum mekanizmalarını tanımlayabilir.	5	3	2	1	0	3	1	1	1	0	1	0
DÖÇ 3: Kromozomal ve tek gen hastalıkları ile ilgili temel kalıtım desenlerini analiz edebilir.	5	4	3	2	0	3	1	1	1	0	1	0
DÖÇ 4: Epigenetik mekanizmalar ve gen ekspresyonunun düzenlenmesi konularında temel bilgileri açıklayabilir.	5	3	2	1	0	2	1	1	1	0	1	0
DÖÇ 5: Nutrigenomik kavramını tanımlayarak gen-diyet etkileşimini yorumlayabilir.	5	5	4	2	0	3	2	2	0	0	2	0
DÖÇ 6: Genetik testlerin ve prenatal tanının temel prensiplerini özetleyebilir.	3	3	2	1	0	3	1	1	0	0	1	0

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretim ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretim yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Temel Genetiği Giriş	5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler,		Cohn, Ronald. (2024). Thompson & Thompson genetics and genomics in medicine, 9th ed. (9). Philadelphia: Elsevier.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim
2	Hücre teorisi, yapısı ve özellikleri	5. Sunum/Anlatım	3. Çoktan seçmeli testler,		Cohn, Ronald. (2024). Thompson & Thompson genetics and genomics in medicine, 9th ed. (9). Philadelphia: Elsevier.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim
3	DNA Yapısı, Organizasyonu ve Replikasyonu	17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler,		Cohn, Ronald. (2024). Thompson & Thompson genetics and genomics in medicine, 9th ed. (9). Philadelphia: Elsevier.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim
4	Hücre Döngüsü ve Hücre Bölünmesi	5. Sunum/Anlatım	3. Çoktan seçmeli testler,		Cohn, Ronald. (2024). Thompson & Thompson genetics and genomics in medicine, 9th ed. (9). Philadelphia: Elsevier.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim
5	RNA yapısı ve Transkripsiyon	17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler,		Cohn, Ronald. (2024). Thompson & Thompson genetics and genomics in medicine, 9th ed. (9). Philadelphia: Elsevier.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim
6	Translasyon	5. Sunum/Anlatım	3. Çoktan seçmeli testler,		Cohn, Ronald. (2024). Thompson & Thompson genetics and genomics in medicine, 9th ed. (9). Philadelphia: Elsevier.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim
7	Gen anlatımı kontrolü ve Epigenetik	17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler,		Cohn, Ronald. (2024). Thompson & Thompson genetics and genomics in medicine, 9th ed. (9). Philadelphia: Elsevier.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim
8	Ara Sınav	5. Sunum/Anlatım	3. Çoktan seçmeli testler,,		Cohn, Ronald. (2024). Thompson & Thompson genetics and genomics in medicine, 9th ed. (9). Philadelphia: Elsevier.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim

			i			ve eğitimi
9	Genom organizasyonu ve kalıtım	5. Sunum/Anlatım	3. Çoktan seçmeli testler,		Cohn, Ronald. (2024). Thompson & Thompson genetics and genomics in medicine, 9th ed. (9). Philadelphia: Elsevier.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim
10	Genetik varyasyonlar (nadir varyantlar ve polimorfizmler)	17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler,		Cohn, Ronald. (2024). Thompson & Thompson genetics and genomics in medicine, 9th ed. (9). Philadelphia: Elsevier.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim
11	Tek gen Hastalıklarında Kalıtım	5. Sunum/Anlatım	3. Çoktan seçmeli testler,		Cohn, Ronald. (2024). Thompson & Thompson genetics and genomics in medicine, 9th ed. (9). Philadelphia: Elsevier.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim
12	Multifaktöryel Kalıtım	17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler,		Cohn, Ronald. (2024). Thompson & Thompson genetics and genomics in medicine, 9th ed. (9). Philadelphia: Elsevier.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim
13	NutriGenetik ve NutriGenomik	5. Sunum/Anlatım	3. Çoktan seçmeli testler,		Cohn, Ronald. (2024). Thompson & Thompson genetics and genomics in medicine, 9th ed. (9). Philadelphia: Elsevier.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim
14	Beslenme ve diyetetik de güncel uygulamalar	17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler,		Cohn, Ronald. (2024). Thompson & Thompson genetics and genomics in medicine, 9th ed. (9). Philadelphia: Elsevier.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara sınav	40	Ders, ders programında belirlenen gün ve saatte senkron anlatım (2) öğretim yöntemine göre dersin öğretim elemanı tarafından işlenecektir.. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ayrıca ödevlerin sınav puanlarına yansıtılması yine aşağıda sınavlar bölümünde belirtilmiştir. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de <i>Tablo 1</i>'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi <i>Tablo 2</i>'de görülmektedir. Ara sınav notu= Çoktan seçmeli testler (100) Final notu= Çoktan seçmeli testler (100)
3. Çoktan seçmeli testler	1	Final sınavı	60	
				DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler EYS'ye yüklenen sınavları tamamlamakla yükümlüdür. <i>Akademik Dürüstlük:</i> Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Ara sınav ve final sınavı çevrimiçi EYS/ASOS sistemi üzerinden yapılacaktır.

Toplam

100

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	42
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	10
Ara Sınav için hazırlık süresi	0
Final için hazırlık süresi	0
Final sınavı	1
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yüğü	54
Toplam İş Yüğü / 30 (s)	1.8
Dersin AKTS Kredisi	2

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğı bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğı
Teorik ders	%70

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.																													
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Bilgi			Beceri											Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik				
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
		Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Sorgulama	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Dijital Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sosyal Beceriler/Nitel Okuryazarlık	Kalite Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Verebilirlik	Mesleki Savunuculuk	Sajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenmeyi Öğrenme	Beslenme Bakım Süreci Basamakları İ	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetlerinde Yönetim Süreci
Temel bilgi	PC1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.		✓		–	–	✓	✓	–	–						–													
Bilgiyi bütünleştirme	PC2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.	✓	✓				✓	✓				✓							–										
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PC 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.									–	–	✓							–										
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PC 4Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.						✓	✓								–													
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PC 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										✓																		
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PC6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.																												
Mesleki uygulama yeterliliği	PC 7 Beslenme bakımını “Beslenme Bakım Süreci” uygulayarak gerçekleştirir.															–	–	–	✓	–	–	✓	–	–					
Mesleki uygulama yeterliliği	PC8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.																								–	–	–	–	
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği																													
Mesleki uygulama yeterliliği														</															

Sağlık profesyoneliğinde temel tutum ve davranışları

Öğrenmeyi öğrenme

P
Ç
9
T
o
p
l
u
b
e
s
l
e

nme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.

PÇ10 Özerk çalışma, ekip çalışması, hesap verebilirlik, liderlik, mesleki savunuculuk, meslektaşlarına rehberlik, gibi temel tutum ve davranışlar sergiler, sürdürülebilirlik bilincine sahiptir, rol model olur.

PÇ 11 En az alan dışı 2 ders alır ve öğrenmeyi öğrenme becerisi geliştirir.

PÇ12 Mesleki gelişim ve uygulamalar için İngilizceyi en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanır.

Tablo 7. Kodlama Kılavuzu

ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ: 1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 4. Tersyüz (flipped) öğretim 5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmen'in öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 11. Simülasyon, CASE uygulamaları 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 14. Seminer ödevi-makalesi 15. Araştırma/Bitirme projesi 16. Materyal geliştirme 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası 19. Yansıtıcı öğrenme 20. Okuma, sesli okuma 21. Besin günlüğü 22. Gözlem 23. Gezi/İnceleme 24. Altı şapkalı düşünme 25. Altı ayaklı uygulama
ÖLÇME YÖNTEMLERİ 1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4.Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler 6. Sözlü sınav 7. Laboratuvar raporları 8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu 10. Ödev sonrası sınav 11. Ödev sonrası alıntı açıklamaları 12. Ödev sonrası sentez kağıdı 13. Ödev sonrası giriş ve çıkış biletlere 14. Ödev sonrası kapsamlı faktörler listesi 15. Ödev sonrası en iyi özet 16. Ödevle ilgili güncel konular dergisi 17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme 18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 19. Gözlem raporu 20. Günlük değerlendirmesi 21. Akran değerlendirmesi 22. Öğrenci gelişim dosyası-portfolyo ile değerlendirme 23. Öz-değerlendirme 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar) 25. Essay yazma
ÖĞRETİM ve ÖLÇME ARAÇLARI 1. Tanımlayıcı dallanmış ağaç modeli 2. Yapılandırılmış grid 3. Kavram haritaları 4. KWL çizelgesi 5. Anket 6. Anket Bilgi Temelini Sorgulama
HEDEFLenen KATKI 1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 9. Toplu beslenme yönetim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi

EKLER



BES 126 Temel Kimya II
Eğitim Ders İzlencesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Yayın Tarihi 20.02.2023	Revizyon Tarihi 17.02.2025	Revizyon No -
-------------------------------	----------------------------------	---------------------

Nutritional Assesment of the Community		Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
		BES 126	Bahar	2+2+0	3	4	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
		Öğretim Üyesi		 Fotoğraf		Yardımcı Öğretim Elemanı				
		Dr. Filiz TEZCAN								
		filiz.tezcan@acibadem.edu.tr								
		filiztezcan@gmail.com								
Teorik ders lokasyonu: A 102										
Laboratuvar uygulama lokasyonu:	C 103									

Amacı	Bu ders ile Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğrencilerine Organik Kimya ile ilgili önemli tanımların -kavramlarının- teori ve yasalarının öğretilmesi; organik kimya ile moleküler düzeyde reaksiyonları anlama; laboratuvar uygulamaları ile kalitatif-kantitatif düşünce becerilerinin geliştirilmesi amaçlanmaktadır.
İçeriği	Bu ders; asit-baz tanımlarından ve bu bileşiklerin sulu çözeltilerdeki dengelerinden başlanarak; özellikle fonksiyonel grup içeren spesifik karbon bileşiklerinin adlandırılmasını, sentez yöntemleri ile diğer bileşiklerle verdikleri reaksiyonlarını ve bu reaksiyonlardaki fiziksel - kimyasal özelliklerini ve pratik uygulamalarını içermektedir.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ1 Organik Kimyadaki önemli kavramları tanımlayabilir,	4	4	2	1	2	2	0	0	0	1	2	0
DÖÇ2 Organik Kimya bileşiklerinin molekül yapılarını çizebilir.	4	4	3	2	2	2	0	0	0	1	3	1
DÖÇ3 Organik Kimya bileşiklerinin molekül yapılarını analiz edebilir.	4	4	4	3	3	3	0	0	0	2	3	1
DÖÇ4 Organik bileşiklerini uluslararası kurallara göre adlandırabilir.	4	4	3	2	2	2	0	0	0	1	2	0

DÖÇ5 Organik bileşiklerin sentezlenmesine ilişkin reaksiyonları açıklayabilir.	4	4	3	2	2	2	0	0	0	1	2	0
DÖÇ6 Fonksiyonel grupların organik reaksiyonlardaki davranışlarını yorumlayabilir.	4	4	4	3	3	3	0	0	0	2	3	1
DÖÇ7 Hidrokarbonların fiziksel/kimyasal özelliklerini endüstriyel problemlerle ilişkilendirerek çevresel/sosyal etkilerini tartışabilir.	4	4	4	4	3	3	3	3	3	2	3	1
DÖÇ8 Teorik kimya bilgisini laboratuvar ortamında deneysel uygulamalarla pekiştirebilir.	4	4	4	4	3	3	0	0	0	2	3	1

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Organik Kimya Başlıkları ve teorik-uygulama oryantasyon	1.Anlatım, yüzyüze	1.Yazılı yoklama		Organic Chemistry T.W. Graham Solomons, and C. B. Fryhle 7th Edition Publisher, John Wiley & Sons, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 4.Araştırma becerisi
2	Asit ve Baz Tanımı ve İlgili Reaksiyonlar	1.Anlatım, yüzyüze 7.Probleme Dayalı Öğrenme 17.Soru-cevap	1.Yazılı yoklama 9.Ödev Raporu		Organic Chemistry T.W. Graham Solomons, and C. B. Fryhle 7th Edition Publisher, John Wiley & Sons, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 4.Araştırma becerisi
3	Asit ve Baz Bileşiklerinin Sulu Çözeltilerde Dengesi Hesaplamalı Reaksiyonlar	1.Anlatım, yüzyüze 7.Probleme Dayalı Öğrenme 13.Ödev 17.Soru-cevap	1.Yazılı yoklama 9.Ödev Raporu		Organic Chemistry T.W. Graham Solomons, and C. B. Fryhle 7th Edition Publisher, John Wiley & Sons, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 4.Araştırma becerisi
4	Tipik Yaygın Organik Kimya Bileşikleri Yapıları	1.Anlatım, yüzyüze 7.Probleme Dayalı Öğrenme 9.Gösterip Öğretme/öğretmen deneyi 10.Deney/Laboratuvar Çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13.Ödev 17.Soru-cevap	1.Yazılı yoklama 7.Laboratuvar raporları 9.Ödev Raporu 24. Perormans ölçme		Organic Chemistry T.W. Graham Solomons, and C. B. Fryhle 7th Edition Publisher, John Wiley & Sons, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 4.Araştırma becerisi 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme
5	Organik Bileşiklerde Fonsiyonel Grupların Genel İncelenmesi	1.Anlatım, yüzyüze 7.Probleme Dayalı Öğrenme	1.Yazılı yoklama 7.Laboratuvar raporları		Organic Chemistry T.W. Graham Solomons, and C. B. Fryhle	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi

		9.Gösterip Öğretme/öğretmen deneyi 10.Deney/Laboratuvar Çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13.Ödev 17.Soru-cevap	9.Ödev Raporu 24. Perormans ölçme		7th Edition Publisher, John Wiley & Sons, 2000.	bütünleştirme 4.Araştırma becerisi 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme
6	Alkan Bileşikleri-Adlandırma-Sentez ve ilgili Reaksiyonlar Laboratuvar Uygulaması	1.Anlatım, yüzyüze 7.Probleme Dayalı Öğrenme 9.Gösterip Öğretme/öğretmen deneyi 10.Deney/Laboratuvar Çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13.Ödev 17.Soru-cevap	1.Yazılı yoklama 7.Laboratuvar raporları 9.Ödev Raporu 24. Perormans ölçme		Organic Chemistry T.W. Graham Solomons, and C. B. Fryhle 7th Edition Publisher, John Wiley & Sons, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 4.Araştırma becerisi 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme
7	Alken ve Alkin Bileşikleri-Adlandırma-Sentez ve ilgili Reaksiyonlar Laboratuvar Uygulaması	1.Anlatım, yüzyüze 7.Probleme Dayalı Öğrenme 9.Gösterip Öğretme/öğretmen deneyi 10.Deney/Laboratuvar Çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13.Ödev 17.Soru-cevap	1.Yazılı yoklama 7.Laboratuvar raporları 9.Ödev Raporu 24. Perormans ölçme		Organic Chemistry T.W. Graham Solomons, and C. B. Fryhle 7th Edition Publisher, John Wiley & Sons, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 4.Araştırma becerisi 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme
8	Ara Sınav	1.Anlatım, yüzyüze 7.Probleme Dayalı Öğrenme 17.Soru-cevap 18. Beyin Fırtınası	1.Yazılı yoklama 5. Doğru-Yanlış sorular içeren testler		Organic Chemistry T.W. Graham Solomons, and C. B. Fryhle 7th Edition Publisher, John Wiley & Sons, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 4.Araştırma becerisi
9	Alkol ve Eter Bileşikleri-Adlandırma-Sentez ve ilgili Reaksiyonlar Laboratuvar Uygulaması	1.Anlatım, yüzyüze 7.Probleme Dayalı Öğrenme 9.Gösterip Öğretme/öğretmen deneyi 10.Deney/Laboratuvar Çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13.Ödev	1.Yazılı yoklama 7.Laboratuvar raporları 9.Ödev Raporu 24. Perormans ölçme		Organic Chemistry T.W. Graham Solomons, and C. B. Fryhle 7th Edition Publisher, John Wiley & Sons, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 4.Araştırma becerisi 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme

		17.Soru-cevap				
10	Karbonil Bileşikleri (Aldehit)-Adlandırma-Sentez ve ilgili Reaksiyonlar Laboratuvar Uygulaması	1.Anlatım, yüzyüze 7.Probleme Dayalı Öğrenme 9.Gösterip Öğretme/öğretmen deneyi 10.Deney/Laboratuvar Çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13.Ödev 17.Soru-cevap	1.Yazılı yoklama 7.Laboratuvar raporları 9.Ödev Raporu 24. Perormans ölçme		Organic Chemistry T.W. Graham Solomons, and C. B. Fryhle 7th Edition Publisher, John Wiley & Sons, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 4.Araştırma becerisi 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme
11	Karbonil Bileşikleri (Keton)-Adlandırma-Sentez ve ilgili Reaksiyonlar Laboratuvar Uygulaması	1.Anlatım, yüzyüze 7.Probleme Dayalı Öğrenme 9.Gösterip Öğretme/öğretmen deneyi 10.Deney/Laboratuvar Çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13.Ödev 17.Soru-cevap	1.Yazılı yoklama 7.Laboratuvar raporları 9.Ödev Raporu 24. Perormans ölçme		Organic Chemistry T.W. Graham Solomons, and C. B. Fryhle 7th Edition Publisher, John Wiley & Sons, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 4.Araştırma becerisi 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme
12	Karboksilik Asit Bileşikleri-Adlandırma-Sentez ve ilgili Reaksiyonlar Laboratuvar Uygulaması	1.Anlatım, yüzyüze 7.Probleme Dayalı Öğrenme 9.Gösterip Öğretme/öğretmen deneyi 10.Deney/Laboratuvar Çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13.Ödev 17.Soru-cevap	1.Yazılı yoklama 7.Laboratuvar raporları 9.Ödev Raporu 24. Perormans ölçme		Organic Chemistry T.W. Graham Solomons, and C. B. Fryhle 7th Edition Publisher, John Wiley & Sons, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 4.Araştırma becerisi 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme
13	Makromoleküllere Genel Bakış (Karbhidrat-Protein- Yağ Molekülleri) Laboratuvar Uygulaması	1.Anlatım, yüzyüze 7.Probleme Dayalı Öğrenme 9.Gösterip Öğretme/öğretmen deneyi 10.Deney/Laboratuvar Çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13.Ödev 17.Soru-cevap	1.Yazılı yoklama 7.Laboratuvar raporları 9.Ödev Raporu 24. Perormans ölçme		Organic Chemistry T.W. Graham Solomons, and C. B. Fryhle 7th Edition Publisher, John Wiley & Sons, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 4.Araştırma becerisi 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme

14	Genel Tekrar - Soru Çözümü	1.Anlatım, yüzyüze 7.Probleme Dayalı Öğrenme 17.Soru-cevap			Organic Chemistry T.W. Graham Solomons, and C. B. Fryhle 7th Edition Publisher, John Wiley & Sons, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 4.Araştırma becerisi
----	----------------------------	---	--	--	---	---

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Ade t	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
1. Yazılı yoklama	1	Ara Sınav	20	Ders kampüste yüz yüze ortamda yüz yüze anlatım yöntemine göre işlenecektir. Ders programda belirlenen gün ve saatte kampüste yüz yüze işlenir. Ara sınav ve final yazılı yoklama şeklinde gerçekleştirilir.Laboratuvar uygulamaları da aynı şekilde yüz yüze haftalık oluşturulan gruplarla kampüste gerçekleştirilir. Laboratuvar uygulamasına gelirken öğrenciler önceden verilen dökümanlara çalışmakla ve Laboratuvar sonunda rapor vermek ile yükümlüdürler. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de Tablo 1’de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi Tablo 2’de görülmektedir. Ara sınav notu= Yazılı yoklama (% 20) Laboratuvar Uygulaması: Sözlü sınav+Laboratuvar Raporlama ve performans ölçme (%15) Ödev notu= Belirlenen ödev konusu doğrultusunda elektronik olarak derleme yazıları (%15) veya yüz yüze yapılan kısa sınav Final notu= Yazılı yoklama (% 50) DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler her hafta kampüste yüz yüze gerçekleştirilen teorik derse ve bulundukları grup takvimine göre laboratuvar uygulamasına katılmak ile yükümlüdür. Sonuç Değerlendirilmesi Ara sınav ve final sınavları kampüste yüz yüze yazılı olarak yapılacaktır. Ara sınav (%20), Lab raporları (%15), Ödev/Kısa Sınav (% 15) ve Final sınavı (%50) olarak değerlendirilecektir.
6.Sözlü sınav 7. Laboratuvar Raporları 24. Performans Ölçme	3	Laboratuvar Uygulaması	15	
1. Yazılı yoklama 9.Ödev Raporu	1	Ödev/Kısa Sınav	15	
1. Yazılı yoklama	1	Final	50	
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	28
Ara Sınav için hazırlık süresi	2
Final için hazırlık süresi	4
Final sınavı	2
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev için harcadığınız süre	8
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	28
Toplam İş Yüğü	128
Toplam İş Yüğü / 30 (s)	4,3
Dersin AKTS Kredisi	4

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğı bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğı
Teorik ders	%70
Laboratuvar	%100
Klinik uygulama	

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analetik Soruşturma	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Diğer Dilde Sözlü İletişim	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicelik Okuryazarlık	Kaliteli Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Veri Bilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Rol Model Olma	Öğrenme Yeterliliği	Beslenme Bakım Süreci Basamakları	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetlerinde Yönetim Süreci
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	X				X			X						X														
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			X																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		X			X									X														
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planları ve uygular.	X	X						X						X														
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										X																		
Sağlık profesyonelliğinin temel tutum ve davranışları	PÇ10 Özerk çalışma, ekip çalışması, hesap verebilirlik, liderlik, mesleki savunuculuk, meslektaşlarına rehberlik, gibi temel tutum ve davranışlar sergiler, sürdürülebilirlik bilincine sahiptir, rol model olur.										X																		



ACIBADEM
MEHMET ALİ AYDINLA
ÜNİVERSİTESİ

BES 134 ANATOMİ II Ders İzlenesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Yayın
Tarihi
Revizyon
Tarihi
Revizyon
No

Anatomi II		Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
		BES 134	2	2+0+0	2	3	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
		Öğretim Üyesi					Yardımcı Öğretim Elemanı			
		Prof. Dr. Mustafa Aktekin					Arş. Gör. Cemre Savaşan			
Teorik ders lokasyonu: A204										
Laboratuvar uygulama lokasyonu:										

Amacı	Bu dersin amacı; üriner sistem, genital sistem, endokrin sistem ve sinir sistemi organları ile duyu organların yerleşiminin, makroskopik yapısının ve işlevlerinin kavranmasını sağlamaktır.
İçeriği	Dersin kuramsal kapsamı Beslenme ve Diyetetik alanında üç ve dördüncü sınıfta yer alan mesleki derslerin, mesleki uygulamaların ve bu alanı destekleyen bilim dallarının temelini oluşturmaktadır. Ders, kanıta dayalı bilgiye ulaşılması, araştırma becerilerinin kullanılması ile bilimsel araştırma planlanması, alan ve alan dışına ait teorik ve uygulamalı bilginin bütünleştirilmesine katkıda bulunur. Beslenme bakım sürecinin planlanması ve etik ilkeler çerçevesinde uygulanması için gereken bilgi beceri ve yetkinliklerin kazanılmasına katkı sağlar. Ders uzaktan ortamda yürütülecektir. Uzaktan eğitime uygun öğretim yöntemlerinden senkron anlatım ve online video uygulamaları ile gerçekleştirilecektir. Araştırmalar, öğrencilerin aktif öğrenme ortamında materyali öğrendiklerinde materyali daha derin bir düzeyde anladıklarını ve böylece daha uzun süre sakladıklarını göstermektedir. Dersin aktif öğrenme bileşenini kolaylaştırmak için, soru-cevap, tartışmaya dayalı öğrenme etkinliklerine yer verilecektir. Bu etkinlikler tartışma sorularını cevaplamayı, sınıf içi alıştırmaları ve grup çalışmalarını desteklemeyi amaçlamaktadır.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ1 Anatomi terminolojisi tanımlanabilir.	4	3	2	2	2	2	2	2	2	0	2	3
DÖÇ2 Sistemlerin ve organların anatomik yerleşimlerini çizimle anlatabilir.	5	4	4	3	3	3	1	1	1	0	3	4
DÖÇ3 Duyu organlarını ve işlevlerini tanımlayabilir.	4	3	4	3	3	3	1	1	1	0	3	4
DÖÇ4 Sistemlerin anatomisini açıklayabilir.	5	4	4	3	3	3	1	1	1	0	3	4
DÖÇ5 İnsan vücudunda bulunan klinik yönden önemli olan endokrin bezlerin görevlerini açıklayabilir.	5	4	5	4	3	4	2	2	1	0	4	5

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretim ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretim yöntemi	Ölçme	Öğretim ve Ölçme	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
-------	---------	-----------------	-------	------------------	-----------	------------------

			Yöntemi	Araçları		
1	Dolaşım sistemi giriş, kalp, büyük damarlar, lenfatik sistem	5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		1. Drake R, Vogl AW, Mitchell AW. (2011) Tıp Fakültesi öğrencileri için Gray's Anatomi 2. Baskı. Güneş Tıp Kitabevleri 2. Temel İnsan Anatomisi, Aktekin M, 3.baskı 3. Netter's Atlas of Human Anatomy 7th ed. 4. Acland's Anatomy 5. Complete Anatomy 6. MS Ders Sunumları	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
2	Solunum sistemi giriş, burun, larynx, trachea, akciğerler ve pleura	5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		1. Drake R, Vogl AW, Mitchell AW. (2011) Tıp Fakültesi öğrencileri için Gray's Anatomi 2. Baskı. Güneş Tıp Kitabevleri 2. Temel İnsan Anatomisi, Aktekin M, 3.baskı 3. Netter's Atlas of Human Anatomy 7th ed. 4. Acland's Anatomy 5. Complete Anatomy 6. MS Ders Sunumları	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
3	Toraks duvarı kasları, mediastinum, diaphragma	5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		1. Drake R, Vogl AW, Mitchell AW. (2011) Tıp Fakültesi öğrencileri için Gray's Anatomi 2. Baskı. Güneş Tıp Kitabevleri 2. Temel İnsan Anatomisi, Aktekin M, 3.baskı 3. Netter's Atlas of Human Anatomy 7th ed. 4. Acland's Anatomy 5. Complete Anatomy 6. MS Ders Sunumları	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
4	Üriner sistem giriş, böbrekler, üreter, mesane, üretra	5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		1. Drake R, Vogl AW, Mitchell AW. (2011) Tıp Fakültesi öğrencileri için Gray's Anatomi 2. Baskı. Güneş Tıp Kitabevleri 2. Temel İnsan Anatomisi, Aktekin M, 3.baskı 3. Netter's Atlas of Human Anatomy 7th ed. 4. Acland's Anatomy 5. Complete Anatomy 6. MS Ders Sunumları	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme

5	Pelvis, perine Kadın-erkek genital organları	5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		1. Drake R, Vogl AW, Mitchell AW. (2011) Tıp Fakültesi öğrencileri için Gray's Anatomi 2. Baskı. Güneş Tıp Kitabevleri 2. Temel İnsan Anatomisi, Aktekin M, 3.baskı 3. Netter's Atlas of Human Anatomy 7th ed. 4. Acland's Anatomy 5. Complete Anatomy 6. MS Ders Sunumları	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
6	Sinir sistemi giriş, spinal sinirler, MSS zarları, dural sinüsler	5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		1. Drake R, Vogl AW, Mitchell AW. (2011) Tıp Fakültesi öğrencileri için Gray's Anatomi 2. Baskı. Güneş Tıp Kitabevleri 2. Temel İnsan Anatomisi, Aktekin M, 3.baskı 3. Netter's Atlas of Human Anatomy 7th ed. 4. Acland's Anatomy 5. Complete Anatomy 6. MS Ders Sunumları	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
7	ARA SINAV		3. Çoktan seçmeli testler		1. Drake R, Vogl AW, Mitchell AW. (2011) Tıp Fakültesi öğrencileri için Gray's Anatomi 2. Baskı. Güneş Tıp Kitabevleri 2. Temel İnsan Anatomisi, Aktekin M, 3.baskı 3. Netter's Atlas of Human Anatomy 7th ed. 4. Acland's Anatomy 5. Complete Anatomy 6. MS Ders Sunumları	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
8	Medulla spinalis, inen yollar ve çıkan yollar	5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		1. Drake R, Vogl AW, Mitchell AW. (2011) Tıp Fakültesi öğrencileri için Gray's Anatomi 2. Baskı. Güneş Tıp Kitabevleri 2. Temel İnsan Anatomisi, Aktekin M, 3.baskı 3. Netter's Atlas of Human Anatomy 7th ed. 4. Acland's Anatomy 5. Complete Anatomy 6. MS Ders Sunumları	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
9	Beyin sapı ve cerebellum	5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		1. Drake R, Vogl AW, Mitchell AW. (2011) Tıp Fakültesi öğrencileri için	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme

					Gray's Anatomi 2. Baskı. Güneş Tıp Kitabevleri 2. Temel İnsan Anatomisi, Aktekin M, 3.baskı 3. Netter's Atlas of Human Anatomy 7th ed. 4. Acland's Anatomy 5. Complete Anatomy 6. MS Ders Sunumları	12. Öğrenmeyi öğrenme
10	Diencephalon ve basal nucleus'lar	5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		1.Drake R, Vogl AW, Mitchell AW. (2011) Tıp Fakültesi öğrencileri için Gray's Anatomi 2. Baskı. Güneş Tıp Kitabevleri 2. Temel İnsan Anatomisi, Aktekin M, 3.baskı 3. Netter's Atlas of Human Anatomy 7th ed. 4. Acland's Anatomy 5. Complete Anatomy 6. MS Ders Sunumları	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
11	Beyin hemisferleri morfolojisi, motor ve duyu alanlar, beyaz cevher	5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		1.Drake R, Vogl AW, Mitchell AW. (2011) Tıp Fakültesi öğrencileri için Gray's Anatomi 2. Baskı. Güneş Tıp Kitabevleri 2. Temel İnsan Anatomisi, Aktekin M, 3.baskı 3. Netter's Atlas of Human Anatomy 7th ed. 4. Acland's Anatomy 5. Complete Anatomy 6. MS Ders Sunumları	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
12	Otonom sinir sistemi ve kranial sinirler	5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		1.Drake R, Vogl AW, Mitchell AW. (2011) Tıp Fakültesi öğrencileri için Gray's Anatomi 2. Baskı. Güneş Tıp Kitabevleri 2. Temel İnsan Anatomisi, Aktekin M, 3.baskı 3. Netter's Atlas of Human Anatomy 7th ed. 4. Acland's Anatomy 5. Complete Anatomy 6. MS Ders Sunumları	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
13	MSS damarları, ventriküller ve BOS dolaşımı Göz ve görme yolları, kulak ve işitme yolları	5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		1.Drake R, Vogl AW, Mitchell AW. (2011) Tıp Fakültesi öğrencileri için Gray's Anatomi 2. Baskı. Güneş Tıp Kitabevleri 2. Temel İnsan Anatomisi,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme

					Aktekin M, 3.baskı 3. Netter's Atlas of Human Anatomy 7th ed. 4. Acland's Anatomy 5. Complete Anatomy 6. MS Ders Sunumları	
14	FİNAL SINAVI	5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		1.Drake R, Vogl AW, Mitchell AW. (2011) Tıp Fakültesi öğrencileri için Gray's Anatomi 2. Baskı. Güneş Tıp Kitabevleri 2. Temel İnsan Anatomisi, Aktekin M, 3.baskı 3. Netter's Atlas of Human Anatomy 7th ed. 4. Acland's Anatomy 5. Complete Anatomy 6. MS Ders Sunumları	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	A de t	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara sınav	40	Ders uzaktan senkron anlatımöğretim yöntemine göre işlenecektir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programda belirlenen gün ve saatte senkron olarak öğretim elemanı tarafından interaktif olarak işlenir. Ara sınav, ve final sınavı çoktan seçmeli sorular şeklinde oluşturulacaktır. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de Tablo 1'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi Tablo 2'de görülmektedir. DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler her hafta senkron olarak gerçekleştirilen ders oturumlarına katılmak ile yükümlüdür. Akademik Dürüstlük: Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Çoktan seçmeli test ölçme yöntemi kullanılacaktır. Ara sınav (%25), ödev (%25) ve Final sınavı (%50) olarak değerlendirilecektir.
3. Çoktan seçmeli testler	1	Final	60	
Toplam			100	

--	--	--	--	--

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	60
Ara Sınav için hazırlık süresi	3
Final için hazırlık süresi	0
Final sınavı	0
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev için harcadığınız süre	0
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yükü	92
Toplam İş Yükü / 30 (s)	3,07
Dersin AKTS Kredisi	3

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	
Klinik uygulama	

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirilebilirlik	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Soruşturma	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Diğer Dilde Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicelik Okuryazarlık	Kaliteli Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Ötönomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Veri Bilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenme Yeterliliği	Beslenme Bakım Süreci Basamakları	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetleri Yönetim Süreci
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																											
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐													
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ 4Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐									☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐										
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐			☐			☐							
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 7 Beslenme bakımını “Beslenme Bakım Süreci” uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐								☐		
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐		☐					☐					☐				☐	
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐



BES136 Fizyoloji II
Uzaktan Eğitim Ders İzlencesi

Yayın Tarihi
20/02/2026

Revizyon Tarihi
-

Revizyon No
-

BES136 - Fizyoloji II	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 136	Bahar II	2+0+0	2	3	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
	Öğretim Üyesi				Öğretim Üyesi				
	Dr. Öğr. Üyesi Fatma Merve Antmen				Öğr. Gör. Dr. Ekin Döngel Dayanç				
	0216 500 7776				0216 500 4072				
	merve.antmen@acibadem.edu.tr				ekin.dongel@acibadem.edu.tr				
Teorik ders lokasyonu: Moodle									
Laboratuvar uygulama lokasyonu:									
Klinik uygulama lokasyonu:									

Amacı	Bu dersin amacı insan organizmasını oluşturan hücre, organ ve sistemlerin işlevsel mekanizmalarını ve bu işlevsel süreçlerin birbiri ile ilişkilerini değerlendirmektir.
İçeriği	Bu ders, solunum, boşaltım, sindirim, endokrin ve üreme sistemlerinin fizyolojik işleyişini kapsamaktadır. Beslenme ve Diyetetik alanında temel teşkil eden gaz değişimi, sıvı-elektrolit dengesi, asit-baz regülasyonu gibi konular detaylı şekilde ele alınarak, metabolik dengenin sürdürülebilmesi açısından sistemlerin birbiriyle olan ilişkisi vurgulanır. Gastrointestinal sistemin işlevleri ve sindirim fizyolojisi, besinlerin emilimi ve kullanılabilirliğini anlamak için derinlemesine işlenir. Ayrıca hormonların düzenleyici rolleri, enerji metabolizması ve üreme sağlığı üzerindeki etkileriyle birlikte ele alınarak, öğrencilerin beslenmenin fizyolojik temellerini bütüncül bir yaklaşımla kavraması amaçlanır.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ1: Solunum sisteminin temel fonksiyonlarını sayabilir. Pulmoner ventilasyon ve perfüzyon ile bu işlevlerin merkezi sinir sisteminden kontrolünün nasıl gerçekleştiğini açıklayabilir.	5	4	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1

DÖÇ2: Solunum gazlarının dokular ve kan arasında taşınma prensiplerini sayabilir.	5	4	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1
DÖÇ3: Boşaltım sistemi işlevlerini ve bununla bağlantılı olarak sıvı-elektrolit dengesinin oluşum mekanizmasını tanımlayabilir.	5	4	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1
DÖÇ4: Vücutta asit-baz dengesini koruyan mekanizmalar ile asidoz ve alkaloz koşullarının başlıca patofizyolojilerini sayabilir.	5	4	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1
DÖÇ5: Gastrointestinal sistemin önemini ve normal işlevlerini açıklayabilir. Gastrointestinal sistemde sindirim ile ilişkili olayları ve oluş mekanizmalarını kavrar.	5	4	3	2	1	1	1	1	1	1	1	
DÖÇ6: Endokrin sistemin düzenleyici rolünü ve başlıca hormonların etkileri hakkında bilgi edinir, diyetin bu hormonlar üzerine etkilerini yorumlayabilmektedir.	5	4	3	2	1	1	1	1	1	1	1	
DÖÇ7: Erkekte üreme sisteminin normal işlevlerini ve endokrin kontrolünü açıklayabilir.	5	4	3	2	1	1	1	1	1	1	1	
DÖÇ8: Kadın üreme sistemi normal işlevlerini ve endokrin kontrolünü açıklayabilir.	5	4	3	2	1	1	1	1	1	1	1	
DÖÇ9: İnsan vücudunda sistemlerin fizyolojisi ile ilgili temel bilgileri ve sistemlerle ilgili temel hastalıkların oluşum nedenlerini yorumlayabilmektedir.	5	4	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Solunum Sistemi Fizyolojisi I	2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 5. Sunum/Anlatım	3. Çoktan seçmeli testler	-	Bir Bakışta Fizyoloji; Jeremy P. T. Ward, Roger W. A. Linden, Çeviri Editörü: Doç. Dr. Hande Yapışlar. (İstanbul Tıp Kitabevleri ISBN: 978-605-7607-33-1), 1. Baskı, 2020, İstanbul. Lippincott Görsel Anlatımlı Çalışma Kitapları – Fizyoloji; Robin R. Preston, Thad E. Wilson, Lippincott-Williams & Wilkins (Tercüme basım - Nobel Tıp Kitabevleri), 1. Baskı, 2014, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
2	Solunum Sistemi Fizyolojisi II	2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası	3. Çoktan seçmeli testler	-	Bir Bakışta Fizyoloji; Jeremy P. T. Ward, Roger W. A. Linden, Çeviri Editörü: Doç. Dr. Hande Yapışlar. (İstanbul Tıp Kitabevleri ISBN: 978-605-7607-33-1), 1. Baskı, 2020, İstanbul. Lippincott Görsel Anlatımlı Çalışma Kitapları – Fizyoloji; Robin R. Preston, Thad E. Wilson, Lippincott-Williams & Wilkins (Tercüme basım - Nobel Tıp Kitabevleri), 1. Baskı, 2014, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme

3	Gastrointestinal Sistem Fizyolojisi I	2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 5. Sunum/Anlatım	3. Çoktan seçmeli testler	-	Bir Bakışta Fizyoloji; Jeremy P. T. Ward, Roger W. A. Linden, Çeviri Editörü: Doç. Dr. Hande Yapışlar. (İstanbul Tıp Kitabevleri ISBN: 978-605-7607-33-1), 1. Baskı, 2020, İstanbul. Lippincott Görsel Anlatımlı Çalışma Kitapları – Fizyoloji; Robin R. Preston, Thad E. Wilson, Lippincott-Willams & Wilkins (Tercüme basım - Nobel Tıp Kitabevleri), 1. Baskı, 2014, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
4	Gastrointestinal Sistem Fizyolojisi II	2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası	3. Çoktan seçmeli testler	-	Bir Bakışta Fizyoloji; Jeremy P. T. Ward, Roger W. A. Linden, Çeviri Editörü: Doç. Dr. Hande Yapışlar. (İstanbul Tıp Kitabevleri ISBN: 978-605-7607-33-1), 1. Baskı, 2020, İstanbul. Lippincott Görsel Anlatımlı Çalışma Kitapları – Fizyoloji; Robin R. Preston, Thad E. Wilson, Lippincott-Willams & Wilkins (Tercüme basım - Nobel Tıp Kitabevleri), 1. Baskı, 2014, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
5	Endokrin Sistem Fizyolojisi I	2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 5. Sunum/Anlatım	3. Çoktan seçmeli testler	-	Bir Bakışta Fizyoloji; Jeremy P. T. Ward, Roger W. A. Linden, Çeviri Editörü: Doç. Dr. Hande Yapışlar. (İstanbul Tıp Kitabevleri ISBN: 978-605-7607-33-1), 1. Baskı, 2020, İstanbul. Lippincott Görsel Anlatımlı Çalışma Kitapları – Fizyoloji; Robin R. Preston, Thad E. Wilson, Lippincott-Willams & Wilkins (Tercüme basım - Nobel Tıp Kitabevleri), 1. Baskı, 2014, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
6	Endokrin Sistem Fizyolojisi II	2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası	3. Çoktan seçmeli testler	-	Bir Bakışta Fizyoloji; Jeremy P. T. Ward, Roger W. A. Linden, Çeviri Editörü: Doç. Dr. Hande Yapışlar. (İstanbul Tıp Kitabevleri ISBN: 978-605-7607-33-1), 1. Baskı, 2020, İstanbul. Lippincott Görsel Anlatımlı Çalışma Kitapları – Fizyoloji; Robin R. Preston, Thad E. Wilson, Lippincott-Willams & Wilkins (Tercüme basım - Nobel Tıp Kitabevleri), 1. Baskı, 2014, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme

					İstanbul.	
7	ARA SINAV	-	3. Çoktan seçmeli testler	-	Bir Bakışta Fizyoloji; Jeremy P. T. Ward, Roger W. A. Linden, Çeviri Editörü: Doç. Dr. Hande Yapışlar. (İstanbul Tıp Kitabevleri ISBN: 978-605- 7607-33-1), 1. Baskı, 2020, İstanbul. Lippincott Görsel Anlatımlı Çalışma Kitapları – Fizyoloji; Robin R. Preston, Thad E. Wilson, Lippincott- Williams & Wilkins (Tercüme basım - Nobel Tıp Kitabevleri), 1. Baskı, 2014, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
8	Boşaltım Sistemi Fizyolojisi I	2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 5. Sunum/Anlatım	3. Çoktan seçmeli testler	-	Bir Bakışta Fizyoloji; Jeremy P. T. Ward, Roger W. A. Linden, Çeviri Editörü: Doç. Dr. Hande Yapışlar. (İstanbul Tıp Kitabevleri ISBN: 978-605- 7607-33-1), 1. Baskı, 2020, İstanbul. Lippincott Görsel Anlatımlı Çalışma Kitapları – Fizyoloji; Robin R. Preston, Thad E. Wilson, Lippincott- Williams & Wilkins (Tercüme basım - Nobel Tıp Kitabevleri), 1. Baskı, 2014, İstanbul.	
9	Boşaltım Sistemi Fizyolojisi II	2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 5. Sunum/Anlatım	3. Çoktan seçmeli testler	-	Bir Bakışta Fizyoloji; Jeremy P. T. Ward, Roger W. A. Linden, Çeviri Editörü: Doç. Dr. Hande Yapışlar. (İstanbul Tıp Kitabevleri ISBN: 978-605- 7607-33-1), 1. Baskı, 2020, İstanbul. Lippincott Görsel Anlatımlı Çalışma Kitapları – Fizyoloji; Robin R. Preston, Thad E. Wilson, Lippincott- Williams & Wilkins (Tercüme basım - Nobel Tıp Kitabevleri), 1. Baskı, 2014, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
10	Asit-Baz Dengesinin Düzenlenmesi	2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası	3. Çoktan seçmeli testler	-	Bir Bakışta Fizyoloji; Jeremy P. T. Ward, Roger W. A. Linden, Çeviri Editörü: Doç. Dr. Hande Yapışlar. (İstanbul Tıp Kitabevleri ISBN: 978-605- 7607-33-1), 1. Baskı, 2020, İstanbul. Lippincott Görsel Anlatımlı Çalışma Kitapları – Fizyoloji; Robin R. Preston, Thad E. Wilson, Lippincott-	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme

					Willams & Wilkins (Tercüme basım - Nobel Tıp Kitabevleri), 1. Baskı, 2014, İstanbul.	
11	Ürogenital Sistem I	2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 5. Sunum/Anlatım	3. Çoktan seçmeli testler	-	Bir Bakışta Fizyoloji; Jeremy P. T. Ward, Roger W. A. Linden, Çeviri Editörü: Doç. Dr. Hande Yapışlar. (İstanbul Tıp Kitabevleri ISBN: 978-605-7607-33-1), 1. Baskı, 2020, İstanbul. Lippincott Görsel Anlatımlı Çalışma Kitapları – Fizyoloji; Robin R. Preston, Thad E. Wilson, Lippincott-Willams & Wilkins (Tercüme basım - Nobel Tıp Kitabevleri), 1. Baskı, 2014, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
12	Ürogenital Sistem II	2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 5. Sunum/Anlatım	3. Çoktan seçmeli testler	-	Bir Bakışta Fizyoloji; Jeremy P. T. Ward, Roger W. A. Linden, Çeviri Editörü: Doç. Dr. Hande Yapışlar. (İstanbul Tıp Kitabevleri ISBN: 978-605-7607-33-1), 1. Baskı, 2020, İstanbul. Lippincott Görsel Anlatımlı Çalışma Kitapları – Fizyoloji; Robin R. Preston, Thad E. Wilson, Lippincott-Willams & Wilkins (Tercüme basım - Nobel Tıp Kitabevleri), 1. Baskı, 2014, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
13	Genel Tekrar/Soru Cevap	2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 5. Sunum/Anlatım	3. Çoktan seçmeli testler	-	Bir Bakışta Fizyoloji; Jeremy P. T. Ward, Roger W. A. Linden, Çeviri Editörü: Doç. Dr. Hande Yapışlar. (İstanbul Tıp Kitabevleri ISBN: 978-605-7607-33-1), 1. Baskı, 2020, İstanbul. Lippincott Görsel Anlatımlı Çalışma Kitapları – Fizyoloji; Robin R. Preston, Thad E. Wilson, Lippincott-Willams & Wilkins (Tercüme basım - Nobel Tıp Kitabevleri), 1. Baskı, 2014, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
14	Genel Tekrar/Soru Cevap	2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası	3. Çoktan seçmeli testler	-	Bir Bakışta Fizyoloji; Jeremy P. T. Ward, Roger W. A. Linden, Çeviri Editörü: Doç. Dr. Hande Yapışlar. (İstanbul Tıp Kitabevleri ISBN: 978-605-7607-33-1), 1. Baskı, 2020, İstanbul. Lippincott Görsel Anlatımlı Çalışma Kitapları – Fizyoloji; Robin R. Preston,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme

					Thad E. Wilson, Lippincott-Willams & Wilkins (Tercüme basım - Nobel Tıp Kitabevleri), 1. Baskı, 2014, İstanbul.	
--	--	--	--	--	--	--

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara sınav	40	Ders Anlatım, senkron (2) ve asenkron (3) anlatım, sunum/anlatım (5), soru-cevap (17), beyin fırtınası (18) öğretim yöntemlerine göre işlenecektir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programda belirlenen gün ve saatte asenkron olarak öğretim elemanı tarafından işlenir. Öğrencinin ALMS sistemine yüklenen dersi bir hafta içinde yoklamanın değerlendirilmesi için izlemesi beklenir. Haftalık olarak yüklenen ilişkili dersler sonrası soru-cevap ve beyin fırtınası öğretim yöntemleri kullanılarak öğrencilerin konu hakkındaki soruları asenkron ders ile cevaplanır. Ayrıca ara sınav ve final sınavları çoktan seçmeli test şeklinde oluşturulacaktır. Dersin işlenişi ve içeriği ilk ders saatinde öğrencilere senkron derste açıklanacak ve yazılı olarak paylaşılabilecektir. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de <i>Tablo 1</i>'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi <i>Tablo 2</i>'de görülmektedir. DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler her hafta EYS'ye yüklenen video kayıtlarını izlemekle ve yüklenen dersi takip eden hafta soru-cevap derslerine katılmak ile yükümlüdür. Akademik Dürüstlük: Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Ara sınav ve final sınavı kampüste çevrimiçi ASOS sistemi üzerinden yapılacaktır. Çoktan seçmeli test ölçme yöntemi kullanılacaktır. Ara sınav (%40) ve Final sınavı (%60) olarak değerlendirilecektir.
3. Çoktan seçmeli testler	1	Final sınavı	60	
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	-
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	20
Ara Sınav için hazırlık süresi	10
Final için hazırlık süresi	16
Final sınavı	1
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	-
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	-
Toplam İş Yükü	75
Toplam İş Yükü / 30 (s)	2,5
Dersin AKTS Kredisi	3

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	-
Klinik uygulama	-

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Sorgulama	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Dijital Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nitel Okuryazarlık	Kalite Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Verebilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenmeyi Öğrenme	Beslenme Bakım Süreci Basamakları 1	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetlerinde Yönetim Süreci
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																											
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐													
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ 4Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐		☐								☐	☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐										
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐			☐		☐								
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 7 Beslenme bakımını “Beslenme Bakım Süreci” uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐							☐			
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐	☐						☐				☐					☐	
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐
Sağlık profesyoneliğinde temel tutum ve davranışlar	PÇ10 Özerk çalışma, ekip çalışması, hesap verebilirlik, liderlik, mesleki savunuculuk, meslektaşlarına rehberlik, gibi temel tutum ve davranışlar sergiler, sürdürülebilirlik bilincine sahiptir, rol model olur.															☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
Öğrenmeyi öğrenme	PÇ 11 En az alan dışı 2 ders alır ve öğrenmeyi öğrenme becerisi geliştirir.																									☐	☐	☐	☐
Yabancı dil becerisi	PÇ12 Mesleki gelişim ve uygulamalar için İngilizceyi en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanır.																☐												

Tablo 7. Kodlama Kılavuzu

ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ: 1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 4. Tersyüz (flipped) öğretim 5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 11. Simülasyon, CASE uygulamaları 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 14. Seminer ödevi-makalesi 15. Araştırma/Bitirme projesi 16. Materyal geliştirme 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası 19. Yansıtıcı öğrenme 20. Okuma, sesli okuma 21. Besin günlüğü 22. Gözlem 23. Gezi/İnceleme 24. Altı şapkalı düşünme 25. Altı ayaklı uygulama
ÖLÇME YÖNTEMLERİ 1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4.Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler 6. Sözlü sınav 7. Laboratuvar raporları 8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu 10. Ödev sonrası sınav 11. Ödev sonrası alıntı açıklamaları 12. Ödev sonrası sentez kağıdı 13. Ödev sonrası giriş ve çıkış biletleri 14. Ödev sonrası kapsamlı faktörler listesi 15. Ödev sonrası en iyi özet 16. Ödevle ilgili güncel konular dergisi 17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme 18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 19. Gözlem raporu 20. Günlük değerlendirmesi 21. Akran değerlendirmesi 22. Öğrenci gelişim dosyası-portfolyo ile değerlendirme 23. Öz-değerlendirme 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar) 25. Essay yazma
ÖĞRETİM ve ÖLÇME ARAÇLARI 1. Tanımlayıcı dallanmış ağaç modeli 2. Yapılandırılmış grid 3. Kavram haritaları 4. KWL çizelgesi 5. Anket 6. Anket Bilgi Temelini Sorgulama
HEDEFLenen KATKI 1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 9. Toplu beslenme yönetim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi

EKLER



ACIBADEM
MEHMET ALİ AYDINLAR
ÜNİVERSİTESİ

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

BİL 102-Bilgisayara Giriş II Çevrimiçi Eğitim Ders İzlenesi

Yayın Tarihi
02.02.2026

Revizyon No
-

Bilgisayara Giriş II	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BIL 102	2	1+2+0	2	2	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
Öğretim Üyesi Öğr. Gör. Hülya KARAYAZI 0216 500 0000 hulya.karayazi@acibadem.edu.tr Yardımcı Öğretim Elemanı Öğr. Gör. Hülya KARAYAZI 0216 500 0000 hulya.karayazi@acibadem.edu.tr									
Teorik ders lokasyonu: Laboratuvar uygulama lokasyonu: Klinik uygulama lokasyonu:									

Amacı	Bu dersin amacı hayatımızın en önemli aracı haline gelen bilgisayarın tanıtmak, kullanımını öğretmek, İnterneti araştırmalar ve iletişim için etkin bir şekilde kullanma becerisi kazandırmak ve Office ürünlerinin etkin bir şekilde kullanımını öğretmektir.
İçeriği	Dersin teorik ve uygulamalı kapsamı üç ve dördüncü sınıf mesleki derslerin ve mesleki uygulamaların temelini oluşturmaktadır , Microsoft Excel kullanımı, Hastanede Kullanılan Programların Tanıtımı, Microsoft Access Veri Tabanı Nesneleri Oluşturma Veri Türleri, Microsoft Publisher İnternet Ortamı, İnternet Servisleri, World Wide Web, Web tarayıcılar, Arama Motorları, Dosya Paylaşımları, Sosyal Ağlar, Bilgisayar Güvenliği, Proje Geliştirme konularında gerekli bilgi ve becerilerin kazandırılması hedeflenmektedir. Ders uzaktan eğitim ortamında yürütülecektir, bu nedenle online eğitime uygun öğretim yöntemleri ile gerçekleştirilecektir. Araştırmalar, öğrencilerin aktif öğrenme ortamında materyali öğrendiklerinde materyali daha derin bir düzeyde anladıklarını ve böylece daha uzun süre sakladıklarını göstermektedir. Bu amaçla derste gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon, ödev anlatım teknikleri kullanılacaktır.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ1: Excel ile her tür hesaplama, listeleme ve biçim formatlama gibi Excel yeteneklerini tanıyabilir.	5	4	2	0	3	3	1	1	1	1	2	2
DÖÇ2: Excel ile grafik çizme, özet tablo oluşturma ve formül yazmayı uygulayabilir.	5	4	3	0	4	3	3	3	3	1	3	2
DÖÇ3: İnternet ortamında çalışma yetkinliğini kullanabilir.	4	4	3	0	3	4	3	3	3	2	3	3
DÖÇ4: Sağlık otomasyonlarını tanıyabilir.	4	4	2	0	3	2	3	3	3	1	2	2
DÖÇ5: Veritabanları ve çalışma mantığını ayırt edebilir.	4	4	2	0	3	3	1	1	1	1	2	2
DÖÇ6: Access ile bir veritabanı yazımını uygulayabilir.	5	4	3	0	4	4	0	3	0	2	3	3
DÖÇ7: Mailleşme yöntemlerini ve takvim yönetimini yürütebilir.	4	4	3	0	4	3	4	4	4	2	3	3
DÖÇ8: Publisher ile her türlü yayın (davetiye, program, broşür vb) hazırlamayı tasarlayabilir.	4	4	3	0	5	3	4	4	4	2	3	3

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretim ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretim yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Ms Excel: Excel Programının Tanıtılması (Çalışma Kitabı, Araç çubukları, Çalışma sayfaları); Dosya Açmak, Kapatmak, Kaydetmek; Hücre Seçmek, Veri Girişi Yapmak, Değiştirmek; Birden Çok Hücre Seçmek (Bloklemek) Veri Silmek, Taşımak, Kopyalamak;	2. Anlatım, senkron, 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon, 13. Ödev, 22. Gözlem	8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu, 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Uygulamalı Microsoft Office Adım Adım Microsoft Office 2007 Zeydin Pala (2008) Yeni Başlayanlar için Bilgisayar. İstanbul: Türkmen Kitabevi	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama
2	Ms Excel: Yazı Tipi, Hizalama, Sınırları Çizme, Satır ve Sütün İşlemleri; Hızlı İşlemler, Hızlı Tarihler, Hızlı Veri Girişi; Aktif Hücreyi Bulmak; Satırlardan Sütunlara ve Sütunlardan Satırlara Dönüştürmek; Çalışma Sayfası ve Sayfa Yapısı (Çalışma Sayfasına Resim Eklennesi, Sayfa Yapısını Hazırlamak);	2. Anlatım, senkron, 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon, 13. Ödev, 22. Gözlem	8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu, 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Uygulamalı Microsoft Office Adım Adım Microsoft Office 2007 Zeydin Pala (2008) Yeni Başlayanlar için Bilgisayar. İstanbul: Türkmen Kitabevi	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama
3	Ms Excel: Çalışma Sayfasını Yazdırmak; Hesaplamak ve Grafik Ekleme; Hazır Fonksiyonları Kullanma,	2. Anlatım, senkron, 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon, 13. Ödev, 22. Gözlem	8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu, 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Uygulamalı Microsoft Office Adım Adım Microsoft Office 2007 Zeydin Pala (2008) Yeni Başlayanlar için Bilgisayar. İstanbul: Türkmen Kitabevi	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama
4	Ms Excel: Koşullu biçimlendirme, Veri doğrulama, Özet Tablo ve Grafik oluşturma, Temaları kullanma, Listeleri sıralama, filtreleme, Formüllerin kullanımı	2. Anlatım, senkron, 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon, 13. Ödev, 22. Gözlem	8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu, 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Uygulamalı Microsoft Office Adım Adım Microsoft Office 2007 Zeydin Pala (2008) Yeni Başlayanlar için Bilgisayar. İstanbul: Türkmen Kitabevi	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama
5	Ms Excel: Formüllerin kullanımı	2. Anlatım, senkron, 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon, 13. Ödev, 22. Gözlem	8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu, 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Uygulamalı Microsoft Office Adım Adım Microsoft Office 2007 Zeydin Pala (2008) Yeni Başlayanlar için Bilgisayar. İstanbul: Türkmen Kitabevi	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama
6	Ms Excel: Uygulama	2. Anlatım, senkron, 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon, 13. Ödev, 22. Gözlem	8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu, 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Uygulamalı Microsoft Office Adım Adım Microsoft Office 2007 Zeydin Pala (2008) Yeni Başlayanlar için Bilgisayar. İstanbul: Türkmen Kitabevi	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama
7	HBYS Sağlık otomasyonları	2. Anlatım, senkron, 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon, 13. Ödev, 22. Gözlem	8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu, 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Uygulamalı Microsoft Office Adım Adım Microsoft Office 2007 Zeydin Pala (2008) Yeni Başlayanlar için Bilgisayar. İstanbul:	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama

					Türkmen Kitabevi	
8	Ara Sınav	2. Anlatım, senkron, 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon, 13. Ödev, 22. Gözlem	8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu, 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Uygulamalı Microsoft Office Adım Adım Microsoft Office 2007 Zeydin Pala (2008) Yeni Başlayanlar için Bilgisayar. İstanbul: Türkmen Kitabevi	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama
9	Ms Publisher: Microsoft Publisher ve Tasarım, Sayfa Yapısı, Metinler, Başlıklar ve Stiller, Tablo Oluşturmak, WordArt ile Çalışmak, Adres Listeleri Oluşturmak, Özel Tasarımlarımızı Publisher Şablonu Olarak Kaydetmek, Tasarımı Güçlendirmek için Farklı Araçlar Kullanmak, Publisher 2007 ile Kataloglar Hazırlamak,	2. Anlatım, senkron, 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon, 13. Ödev, 22. Gözlem	8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu, 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Uygulamalı Microsoft Office Adım Adım Microsoft Office 2007 Zeydin Pala (2008) Yeni Başlayanlar için Bilgisayar. İstanbul: Türkmen Kitabevi	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama
10	Ms Publisher: Kurumsal Posta Tasarımları Oluşturmak, Kişisel Belgeler Oluşturmak, Logo Tasarımı Yapmak, Adres Mektup, e-Posta ve Katalog Birleştirme, Web Sayfası Hazırlamak, Belgeleri Yazdırmak, Tanıtım Broşürleri Tasarlamak,	2. Anlatım, senkron, 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon, 13. Ödev, 22. Gözlem	8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu, 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Uygulamalı Microsoft Office Adım Adım Microsoft Office 2007 Zeydin Pala (2008) Yeni Başlayanlar için Bilgisayar. İstanbul: Türkmen Kitabevi	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama
11	Veritabanı kullanımı: Veritabanı Nedir, Mantık ve Çeşitli Veritabanları Ms Access: Access Programının Tanıtılması, Alan Tanımları ve Alan Özellikleri, Veri Tabanı Nesneleri Oluşturma	2. Anlatım, senkron, 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon, 13. Ödev, 22. Gözlem	8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu, 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Uygulamalı Microsoft Office Adım Adım Microsoft Office 2007 Zeydin Pala (2008) Yeni Başlayanlar için Bilgisayar. İstanbul: Türkmen Kitabevi	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama
12	Ms Access: (Tablo, Form, Rapor, Sorgu), Veri Türleri, Tabloya Kayıt Girmek, Access Uygulamaları	2. Anlatım, senkron, 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon, 13. Ödev, 22. Gözlem	8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu, 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Uygulamalı Microsoft Office Adım Adım Microsoft Office 2007 Zeydin Pala (2008) Yeni Başlayanlar için Bilgisayar. İstanbul: Türkmen Kitabevi	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama
13	Ms Outlook: Outlook Programının Tanıtılması; Elektronik Posta Göndermek; İletinin Gönderileceği Yeri Belirlemek; Gelen İletileri Başkalarına İletmek; Elektronik Postaya Bir Belge Ekleme; Gönderme Seçeneklerini Kullanmak; Gönderilen İletileri İzlemek; Randevuları Ayarlamak, Outlook Uygulamaları	2. Anlatım, senkron, 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon, 13. Ödev, 22. Gözlem	8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu, 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Uygulamalı Microsoft Office Adım Adım Microsoft Office 2007 Zeydin Pala (2008) Yeni Başlayanlar için Bilgisayar. İstanbul: Türkmen Kitabevi	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama
14	Anlatılan dersin uygulaması Internet, Internet tarihi, Nasıl Kullanılır, Tanıtımı, İnternet Servisleri, Web tarayıcılar, Arama motorları, Sosyal Ağlar, Dosya Paylaşım Yazılımları, Güvenlik, Bilgisayar Virüsleri,	2. Anlatım, senkron, 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon, 13. Ödev, 22. Gözlem	8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu, 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Uygulamalı Microsoft Office Adım Adım Microsoft Office 2007 Zeydin Pala (2008) Yeni Başlayanlar için Bilgisayar. İstanbul: Türkmen Kitabevi	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)	1	Ara sınav	30	Ders 2. Anlatım, senkron, 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon, 13. Ödev, 22. Gözlem öğretim yöntemlerine göre çevrimiçi olarak işlenecektir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programda belirlenen gün ve saatte senkron olarak öğretim elemanı tarafından işlenir. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de <i>Tablo 1</i>'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi <i>Tablo 2</i>'de görülmektedir. DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler EYS'ye yüklenen ödev/ proje/ ara sınav ve final sınavlarını tamamlamakla yükümlüdür. Verilen ödevlerin son teslim yüklenmiş olması gerekmektedir. Verilen bu ödevler öğrencinin öğrenmesini destekleme ve kendi öğrenme sorumluluğunu üstlenmesi amacıyla verilmektedir. Bu ödevlerin bir kısmını da sonuç değerlendirmesinde kullanılacak olup açıklaması Sonuç Değerlendirilmesinde verilmiştir. Akademik Dürüstlük: Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir.
9. Ödev raporu	1	Uygulama	10	
8. Projeye dayalı değerlendirme	1	Proje	10	
24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)	1	Final sınavı	50	
				Sonuç Değerlendirilmesi Ara sınav ve final sınavı çevrimiçi EYS/ASOS sistemi üzerinden yapılacaktır. Ayrıca dersin sürdürüldüğü dönem süresince verilecek ödev ve proje ayrı bir puanlama ile değerlendirilecektir. Proje, ödev, ara sınav ve final sınavının değerlendirmeye yansımaları aşağıda özetlenmiştir:
				Ara Sınav= %30 Ödev= %10 Proje=%10 Final Sınavı= %50
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
----------	-----------------------

Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	14
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	6
Ara Sınav için hazırlık süresi	6
Final için hazırlık süresi	8
Final sınavı	2
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	3
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yüğü	67
Toplam İş Yüğü / 30 (s)	2,3
Dersin AKTS Kredisi	2

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	%80

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Söğulama	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Dijital Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicel Okuryazarlık	Kalite Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Verebilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenmeyi Öğrenme	Beslenme Bakım Süreci Basamakları I	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetlerinde Yönetim Süreci
Temel bilgi	PC1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.																												
Bilgiyi bütünleştirme	PC2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.																												
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PC3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.																												
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PC4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.																												
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PC5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.																												
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PC6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.																												
Mesleki uygulama yeterliliği	PC7 Beslenme bakımını "Beslenme Bakım Süreci" uygulayarak gerçekleştirir.																												
Mesleki uygulama yeterliliği	PC8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.																												
Mesleki uygulama yeterliliği	PC9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																												
Sağlık profesyoneliğinde temel tutum ve davranışları	PC10 Özerk çalışma, ekip çalışması, hesap verebilirlik, liderlik, mesleki savunuculuk, meslektaşlarına rehberlik, gibi temel tutum ve davranışlar sergiler, sürdürülebilirlik bilincine sahiptir, rol model olur.																												
Öğrenmeyi öğrenme	PC11 En az alan dışı 2 ders alır ve öğrenmeyi öğrenme becerisi geliştirir.																												
Yabancı dil becerisi	PC12 Mesleki gelişim ve uygulamalar için İngilizceyi en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanır.																												

Tablo 7. Kodlama Kılavuzu

ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ: 1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 4. Tersyüz (flipped) öğretim 5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 11. Simülasyon, CASE uygulamaları 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 14. Seminer ödevi-makalesi 15. Araştırma/Bitirme projesi 16. Materyal geliştirme 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası 19. Yansıtıcı öğrenme 20. Okuma, sesli okuma 21. Besin günlüğü 22. Gözlem 23. Gezi/İnceleme 24. Altı şapkalı düşünme 25. Altı ayaklı uygulama
ÖLÇME YÖNTEMLERİ 1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4.Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler 6. Sözlü sınav 7. Laboratuvar raporları 8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu 10. Ödev sonrası sınav 11. Ödev sonrası alıntı açıklamaları 12. Ödev sonrası sentez kağıdı 13. Ödev sonrası giriş ve çıkış biletlere 14. Ödev sonrası kapsamlı faktörler listesi 15. Ödev sonrası en iyi özet 16. Ödevle ilgili güncel konular dergisi 17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme 18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 19. Gözlem raporu 20. Günlük değerlendirmesi 21. Akran değerlendirmesi 22. Öğrenci gelişim dosyası-portfolyo ile değerlendirme 23. Öz-değerlendirme 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar) 25. Essay yazma
ÖĞRETİM ve ÖLÇME ARAÇLARI 1. Tanımlayıcı dallanmış ağaç modeli 2. Yapılandırılmış grid 3. Kavram haritaları 4. KWL çizelgesi 5. Anket 6. Anket Bilgi Temelini Sorgulama
HEDEFLERİN KATKI 1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışmaya 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 9. Toplu beslenme yönetim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi

EKLER



ACIBADEM
MEHMET ALİ AYDINLA
ÜNİVERSİTESİ

ING-102 İngilizce II Ders İzlenesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Yayın Tarihi	Revizyon Tarihi	Revizyon No
-	-	-

İngilizce II	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	ING 102	2	1+4+0	3	3	İngilizce	Zorunlu	Dönemlik	Yok
	Öğretim Üyesi								
	Öğr. Gör. Dr. Anıl Yücel								
	0216 500 4362 Anil.Yucel@acibadem.edu.tr								
Teorik ders lokasyonu:		Üniversite kampüsü							
Laboratuvar uygulama lokasyonu: -									
Klinik uygulama lokasyonu: -									

Amacı

Dersin amacı öğrencileri basit dil kalıplarıyla temel düzeyde iletişim kurabilecek, kendine, kişilere ve çevresine dönük açıklamalar yapabilecek, somut gereksinimlerini karşılayabilecek düzeye getirmektir. Bu seviyeyi tamamlayan öğrenciler A2+ Elementary düzeyine hazır alt yapıya sahip olurlar.

İçeriği

Temel Düzey A1/A2 İngilizce

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ 1: Kendinin ve çevresindekilerin geçmiş deneyimlerini sözlü ve yazılı ifade edebilir; ünlü kişilerin hayatlarıyla ilgili metinler okuyup bunları geçmiş zaman kalıplarıyla yazılı ve sözlü olarak anlatabilir.	4	3	0	0	4	0	0	0	0	0	0	3
DÖÇ 2: Yiyecek ve içeceklerle ilgili bilgileri içeren basit okuma parçalarını anlayabilir, konuşabilir, yazabilir; yiyecek konusunda iletişim kurabilir, soru sorup cevap verebilir.	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	4
DÖÇ 3: Café ya da restoranda sipariş için menüyü okuyup anlayabilir, yiyecek ya da içecek siparişi verebilir; bu konuda iletişim kurabilir, soru sorup cevap verebilir.	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	3
DÖÇ 4: Kişiler, yerler ve nesneler arasında basit karşılaştırma cümleleri kurabilir; bu konuda okuduğunu ve dinlediğini anlayabilir ve aktarabilir.	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	3
DÖÇ 5: Geleceğe dair planları ve tahminleri içeren metinleri okuyup anlayabilir; çevresindekilerin ve kendi planları ve gelecekle ilgili güçlü tahminleri üzerine diyaloglar oluşturarak iletişim kurabilir	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	3
DÖÇ 6: Farklı ülkelerin, şehirlerin ve bölgelerin kültürleri üzerine yazıları anlayarak bu konularda soru sorup cevap verebilir.	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	4
DÖÇ 7: Kıyafet alışverişi üzerine yapılan konuşmaları anlayarak bununla ilgili diyalog geliştirebilir. Birinden yardım alıp verme konusunda konuşabilir, soru sorup cevap verebilir.	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	4
DÖÇ 8: Şimdiki zamanda yapmakta olduğu işler ve etkinliklerden bahsedebilir, soru sorup, cevaplayabilir. Şu anda gerçekleşen eylemleri ve günlük rutinleri ayırt ederek anlatabilir	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4
DÖÇ 9: İzlediği filmler ve televizyon programları, okuduğu kitaplar üzerine fikir alışverişinde bulunarak iletişim kurabilir; benzer konularda yazılmış metinleri okuyup anlayabilir ve aktarabilir.	3	0	0	0	3	0	3	3	3	0	0	4
DÖÇ 10: Seyahat yazısı, restoran yorumu gibi kısa ve basit yazılı metinler üretebilir. İkili ve grup çalışmaları yoluyla temel sözlü etkileşim kurabilir ve iletişimi sürdürebilir.												

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme Yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	UNIT 6 6.2 – It was fun 6.3 – Life Stories	2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	1. Yazılı yoklama 2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		Language Hub Elementary, Student’s Book, Macmillan Education Language Hub Elementary, Online Study, Macmillan Education	5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
2	UNIT 7 7.1 – Getting around 7.2 – A love of adventure	2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	1. Yazılı yoklama 2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		Language Hub Elementary, Student’s Book, Macmillan Education Language Hub Elementary, Online Study, Macmillan Education	5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
3	7.3 – A trip to remember 7.4 – Café Hub “New York”	2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	1. Yazılı yoklama 2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		Language Hub Elementary, Student’s Book, Macmillan Education Language Hub Elementary, Online Study, Macmillan Education	5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
4	7 – Writing: Write a short article about a travel experience (p.166) (1 hour in class) UNIT 8 8.1 – I’m hungry	2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	1. Yazılı yoklama 2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		Language Hub Elementary, Student’s Book, Macmillan Education Language Hub Elementary, Online Study, Macmillan Education	5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
5	8.2 – What we eat 8.3 – Yes, chef! (Vocabulary)	2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	1. Yazılı yoklama 2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		Language Hub Elementary, Student’s Book, Macmillan Education Language Hub Elementary, Online Study, Macmillan Education	5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
6	8.4 – Café Hub “More Cheese” UNIT 9 9.1 – People watching	2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	1. Yazılı yoklama 2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		Language Hub Elementary, Student’s Book, Macmillan Education Language Hub Elementary, Online Study, Macmillan Education	5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
7	9.2 – Job swap (Thursday: Ramadan Holiday)	2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	1. Yazılı yoklama 2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		Language Hub Elementary, Student’s Book, Macmillan Education Language Hub Elementary, Online Study, Macmillan Education	5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
8	9.3 – Shop till you drop 9.4 – Café Hub “Meeting Milly”	2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	1. Yazılı yoklama 2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		Language Hub Elementary, Student’s Book, Macmillan Education Language Hub Elementary, Online Study, Macmillan Education	5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
9	MIDTERM					
10	8-Writing: Write an online restaurant review (p.167) (1 hour in class) UNIT 10 10.1 – The right location 10.2 – Where on Earth?	2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	1. Yazılı yoklama 2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		Language Hub Elementary, Student’s Book, Macmillan Education Language Hub Elementary, Online Study, Macmillan Education	5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
11	11.2 – In it to win it 11.3 – Move it (Vocabulary)	2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	1. Yazılı yoklama 2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		Language Hub Elementary, Student’s Book, Macmillan Education Language Hub Elementary, Online Study, Macmillan Education	5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
12	UNIT 11	2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler		Language Hub Elementary, Student’s Book, Macmillan Education Language Hub Elementary, Online Study, Macmillan Education	5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi

	11.1 – Health tips (Thursday: 23 April Holiday)	20. Okuma, sesli okuma	5. Doğru yanlış sorular içeren testler		Education	
13	10.3 – Survival (Vocabulary) 12.1 – Life’ too busy WRITING QUIZ (Wednesday)	2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	1. Yazılı yoklama 2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		Language Hub Elementary, Student’s Book, Macmillan Education Language Hub Elementary, Online Study, Macmillan Education	5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
14	11.4 Café Hub (optional) UNIT 12 12.2 – Everything will be shiny (Vocabulary)	2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	1. Yazılı yoklama 2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		Language Hub Elementary, Student’s Book, Macmillan Education Language Hub Elementary, Online Study, Macmillan Education	5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
15	Study & Revision Week					

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Ad et	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
1. Yazılı yoklama 2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler	1	Ara Sınav	30	Ders, ders programında belirlenen gün ve saatte, kampüste yüz yüze dersin öğretim elemanı tarafından işlenecektir. Öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de <i>Tablo 1</i>'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi <i>Tablo 2</i>'de görülmektedir. DEĞERENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler EYS'ye yüklenen ödevleri tamamlamakla yükümlüdür. Verilen ödevlerin son teslim tarihine kadar yüklenmiş olması gerekmektedir. Bu ödevler öğrenmeyi destekleme ve kendi kendine öğrenme sorumluluğunu üstlenme amacıyla verilmektedir. <i>Akademik Dürüstlük:</i> Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Grup projesi kapsamında 2-3 kişilik gruplardan video projesi hazırlanması istenecektir. Bu proje grup projesi değerlendirme kriterlerine göre değerlendirilecektir (Ek-1).
1. Yazılı yoklama	1	Quiz	20	
1. Yazılı yoklama 2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		Final Sınavı	50	
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	70
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	10
Ara Sınav için hazırlık süresi	1
Final için hazırlık süresi	1
Final sınavı	2
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	6
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yükü	90
Toplam İş Yükü / 30 (s)	3,0
Dersin AKTS Kredisi	3

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	-
Klinik uygulama	-

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Soruşturma	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Diğer Dilde Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicelik Okuryazarlık	Kalite Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Veri Bilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenme Yeterliliği	Beslenme Bakım Süreci Basamakları	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetleri Yönetim Süreci
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																											
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐													
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐									☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐										
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐						☐							
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ7 Beslenme bakımını “Beslenme Bakım Süreci” uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐								☐		
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐		☐					☐					☐				☐	
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐

BES 130 SOSYOLOJİ
Ders İzlenesi

Yayın Tarihi 17.02.2025	Revizyon Tarihi -	Revizyon No -
-----------------------------------	-----------------------------	-------------------------

Sosyoloji	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 130	2	2+0+0	2	3	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
Öğretim Elemanı Öğr. Gör. Ayşe Berna UÇAR OL Yardımcı Öğretim Elemanı Öğr. Gör. Ayşe Berna UÇAR OL									
Teorik ders lokasyonu: Laboratuvar uygulama lokasyonu:									

Amacı	Bu dersin amacı; sosyolojinin temel kavram ve kuramlarını, grup, toplum ve toplumsal ilişkileri, toplumun sosyal yapısı, sosyal tabakalaşma, kent, yoksullaşma, yaşlanma sağlık, suç ve sosyal değişimi toplumsal bir bakış açısı ile incelemektir.
İçeriği	Bu ders; Sosyolojinin Tanımı, Konusu, Amacı, Sınırları, Dünyada ve Türkiye'de sosyolojinin Doğuşu ve Tarihçesi, Diğer Bilimlerle İlişkisi, Sosyolojide Temel Yaklaşımlar, Sosyolojinin Temel Kavramları, Toplum, Birey ve Toplum, Toplum ve Kültür, Toplumsallaşma, Davranış Kalıpları, Toplumsal Kontrol Mekanizmaları, Toplumsal Değişme, Küreselleşme ve Toplumsal Etkileri, Modernizm, Gelişmişlik, Az Gelişmişlik, Toplumsal Tabakalaşma, Toplumsal Hareketlilik, Yerleşim Düzeni, Nüfus; konularını içermektedir.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ1 Sosyolojinin bilim olarak ortaya çıkışını ve gelişimini açıklayabilir.	5	3	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1
DÖÇ2 Sosyolojideki temel kavramları tanımlayabilir.	5	3	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1
DÖÇ3 Sosyolojide temel araştırma yöntemlerini açıklayabilir.	5	4	1	1	2	1	1	1	1	1	3	1
DÖÇ4 Birey-toplum ilişkisini açıklayan kuramları kavrayabilir.	5	4	1	1	2	1	1	1	1	1	3	1
DÖÇ5 Sosyolojik yaklaşımların sağlığa ve hastalığa bakış açılarını karşılaştırabilir.	5	4	1	1	4	3	1	1	1	1	3	3

DÖÇ6 ağılık politikalarını ve bunların toplum sağlığına etkisini değerlendirebilir.	5	4	1	1	2	1	1	1	1	1	3	1
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretim ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretim yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Sosyolojiye Giriş	1.Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	1. Yazılı yoklama 9. Ödev raporu		Anthony Giddens (2012), Sosyoloji, İstanbul: Kırmızı Yayınları.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
2	Sosyolojide Klasik ve Çağdaş Kuramcılar	1.Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	1. Yazılı yoklama 9. Ödev raporu		Anthony Giddens (2012), Sosyoloji, İstanbul: Kırmızı Yayınları.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
3		1.Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	1. Yazılı yoklama 9. Ödev raporu		Anthony Giddens (2012), Sosyoloji, İstanbul: Kırmızı Yayınları.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme

	Toplumsal Tabakalaşma					
4	İrk, Etnisite	1. Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	1. Yazılı yoklama 9. Ödev raporu		Anthony Giddens (2012), Sosyoloji, İstanbul: Kırmızı Yayınları.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
5	Toplumsal cinsiyet eşitliği	1. Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	1. Yazılı yoklama 9. Ödev raporu		1. Anthony Giddens (2012), Sosyoloji, İstanbul: Kırmızı Yayınları.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme

6	ARA SINAV		1. Yazılı yoklama 9. Ödev raporu			1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
7	Kent Sosyolojisi	1. Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	1. Yazılı yoklama 9. Ödev raporu		Anthony Giddens (2012), Sosyoloji, İstanbul: Kırmızı Yayınları.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
8	Yoksulluk- Toplumsal Dışlanma	1. Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	1. Yazılı yoklama 9. Ödev raporu		Anthony Giddens (2012), Sosyoloji, İstanbul: Kırmızı Yayınları.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme

9	Toplumsal Etkileşim	1.Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	1. Yazılı yoklama 9. Ödev raporu	Anthony Giddens (2012), İstanbul: Yayınları. Sosyoloji, Kırmızı	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
10	Toplumsal Yaşlanma	1.Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	2. Yazılı yoklama 9. Ödev raporu	Anthony Giddens (2012), İstanbul: Yayınları. Sosyoloji, Kırmızı	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
11	Sağlık Sosyolojisi	1.Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	3. Yazılı yoklama 9. Ödev raporu	Anthony Giddens (2012), İstanbul: Yayınları. 1. Sosyoloji, Kırmızı	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi

12	Suç Sosyolojisi	1.Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	1. Yazılı yoklama 9. Ödev raporu	Anthony Giddens (2012), Sosyoloji, İstanbul: Kırmızı Yayınları.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
13	Dönem Tekrarı	1.Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	1. Yazılı yoklama 9. Ödev raporu	Anthony Giddens (2012), Sosyoloji, İstanbul: Kırmızı Yayınları.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
14	Dönem Tekrarı	1.Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	1. Yazılı yoklama 9. Ödev raporu	Anthony Giddens (2012), Sosyoloji, İstanbul: Kırmızı Yayınları.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli

					Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları, Türk Halk Kültürü araştırma ve Tanıtım Vakfı yayın, 1998. 2.Şanlıer,N., Sürücüoğlu,M., Türk Mutfağı, Hedef Yayıncılık,2021. 3.Tek,N., Sürücüoğlu,M., Beslenme Antropolojisi, Hedef Yayıncılık,2021. 4.Samat,M. A History of Food, John Wiley & Sons,2009. 5. Civitello L., Cuisine and Culture: A History of Food and People.John Wiley & Sons,2011.	2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
--	--	--	--	--	---	--

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	A de t	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
1. Yazılı yoklama,	1	Ara sınav	40	Ders senkron anlatım (2) öğretim yöntemine göre işlenecektir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programda belirlenen gün ve saatte senkron olarak öğretim elemanı tarafından interaktif olarak işlenir. Ara sınav ve final sınavları çoktan seçmeli sorular şeklinde oluşturulacaktır. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de Tablo 1’de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi Tablo 2’de görülmektedir. Ara sınav notu= Yazılı yoklama (%40) Final notu= Yazılı yoklama+Ödev raporu (%60)
1. Yazılı yoklama, 9.	1	Final	60	

Ödev raporu				DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler her hafta senkron olarak gerçekleştirilen ders oturumlarına katılmak ile yükümlüdür. Akademik Dürüstlük: Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir.
Toplam			100	

				Sonuç Değerlendirilmesi Ara sınav ve final sınavı kampüste yüz yüze yapılacaktır. Ara sınav (%40) ve Final ödevi (%60) olarak değerlendirilecektir.
--	--	--	--	---

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	20
Ara Sınav için hazırlık süresi	20
Final için hazırlık süresi	15
Final sınavı	0
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev için harcadığınız süre	15
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yüğü	98
Toplam İş Yüğü / 30 (s)	3,2
Dersin AKTS Kredisi	3

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	
Klinik uygulama	

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

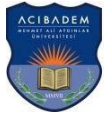
[illegible]

[illegible]

Tablo 7. Kodlama Kılavuzu

ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ: 1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 4. Tersyüz (flipped) öğretim 5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 11. Simülasyon, CASE uygulamaları 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 14. Seminer ödevi-makalesi 15. Araştırma/Bitirme projesi 16. Materyal geliştirme 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası 19. Yansıtıcı öğrenme 20. Okuma, sesli okuma 21. Besin günlüğü 22. Gözlem 23. Gezi/İnceleme 24. Altı şapkalı düşünme 25. Altı ayakkabılı uygulama
ÖLÇME YÖNTEMLERİ 1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4.Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler 6. Sözlü sınav 7. Laboratuvar raporları 8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu 10. Ödev sonrası sınav 11. Ödev sonrası alıntı açıklamaları 12. Ödev sonrası sentez kağıdı 13. Ödev sonrası giriş ve çıkış biletleri 14. Ödev sonrası kapsamlı faktörler listesi 15. Ödev sonrası en iyi özet 16. Ödevle ilgili güncel konular dergisi 17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme 18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 19. Gözlem raporu 20. Günlük değerlendirmesi 21. Akran değerlendirmesi 22. Öğrenci gelişim dosyası-portfolyo ile değerlendirme 23. Öz-değerlendirme 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar) 25. Essay yazma
ÖĞRETİM ve ÖLÇME ARAÇLARI 1. Tanımlayıcı dallanmış ağaç modeli 2. Yapılandırılmış grid 3. Kavram haritaları 4. KWL çizelgesi 5. Anket 6. Anket Bilgi Temelini Sorgulama
HEDEFLLENEN KATKI 1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 9. Toplu beslenme yönetim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi

EKLER



BES 124 BESLENME ANTROPOLOJİSİ
Ders İzlenesi

Yayın Tarihi
02.02.2026

Revizyon Tarihi
-

Revizyon No
-

Beslenme Antropolojisi	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 124	2	2+0+0	2	3	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
	Öğretim Elemanı Öğr. Gör. Meryem KAHRI MAN 0216 500 4237 meryem.kahriman@acibadem.edu.tr				Yardımcı Öğretim Elemanı Öğr. Gör. Meryem KAHRI MAN 0216 500 4237 meryem.kahriman@acibadem.edu.tr				
Teorik ders lokasyonu: Laboratuvar uygulama lokasyonu:									

Amacı	Bu dersin amacı; öğrencileri, tarihsel süreçte beslenme alışkanlıklarının değişimi-gelişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları, toplumların besin seçimlerini etkileyen faktörler, ülkemiz ve ülkeler arası beslenme alışkanlıklarındaki farklılıklar konularında bilgilendirmektir.
İçeriği	Dersin kuramsal kapsamı Beslenme ve Diyetetik alanında üç ve dördüncü sınıfta yer alan mesleki derslerin, mesleki uygulamaların ve bu alanı destekleyen bilim dallarının temelini oluşturmaktadır. Ders, kanıta dayalı bilgiye ulaşılması, araştırma becerilerinin kullanılması ile bilimsel araştırma planlanması, alan ve alan dışına ait teorik ve uygulamalı bilginin bütünlleştirilmesine katkıda bulunur. Beslenme bakım sürecinin planlanması ve etik ilkeler çerçevesinde uygulanması için gereken bilgi beceri ve yetkinliklerin kazanılmasına katkı sağlar. Ders uzaktan ortamda yürütülecektir. Uzaktan eğitime uygun öğretim yöntemlerinden senkron anlatım ve online video uygulamaları ile gerçekleştirilecektir. Araştırmalar, öğrencilerin aktif öğrenme ortamında materyali öğrendiklerinde materyali daha derin bir düzeyde anladıklarını ve böylece daha uzun süre sakladıklarını göstermektedir. Dersin aktif öğrenme bileşenini kolaylaştırmak için, soru-cevap, tartışmaya dayalı öğrenme etkinliklerine yer verilecektir. Bu etkinlikler tartışma sorularını cevaplamayı, sınıf içi alıştırmaları ve grup çalışmalarını desteklemeyi amaçlamaktadır.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ1 Antropolojinin alt bilim dalı olan beslenme antropolojisini tanımlayabilir.	3	4	3	3	2	3	0	1	0	1	4	1
DÖÇ2 Çeşitli faktörlerle toplumların besin seçimlerini ilişkilendirebilir.	4	4	3	4	3	3	2	2	2	2	4	1
DÖÇ3 Tarihin farklı dönemlerde beslenme alışkanlıklarında oluşan değişim ve gelişmeleri yorumlayabilir.	4	4	3	4	3	3	1	1	1	2	4	1
DÖÇ4 Dini inanç ve kültürlerin beslenme alışkanlıklarına olan yansımalarını örneklendirebilir.	4	4	3	4	3	3	1	2	2	2	4	1
DÖÇ5 Türk ve dünya mutfaklarına özgü menü örnekleri oluşturabilir.	4	3	2	4	3	3	3	3	3	2	5	1
DÖÇ6 Toplumların beslenme alışkanlıklarını sağlıklı beslenme çerçevesinde karşılaştırabilir.	4	4	3	4	3	3	3	3	3	2	5	1
DÖÇ7 Toplumların farklı beslenme davranışlarına uygun yaklaşımlar gösterebilir. (kültürel duyarlılık)	4	4	3	4	3	3	3	3	3	2	5	1

DÖÇ8 Belirlenen bir dünya mutfağı hakkında kapsamlı bilgi sunabilir.	4	3	2	3	3	3	1	3	3	2	5	1
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretim ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretim yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Beslenme Antropolojisine Giriş ve Toplumların Besin Seçimlerini Etkileyen Faktörler	1. Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4. Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		1. Kutluay Merdol,T, Beslenme Antropolojisi I, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
2	Tarih Öncesi ve Sonrası Dönemde Beslenme-Antik Çağda Beslenme	1. Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4. Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		1. Kutluay Merdol,T, Beslenme Antropolojisi I, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
3		1. Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4. Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular		1. Kutluay Merdol,T, Beslenme Antropolojisi I, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme

	Toplumların Beslenme Düzeninde Öğünler ve Önemi		içeren testler			
4	Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü	1. Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4. Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		Kutluay Merdol, T, Beslenme Antropolojisi I, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
5	Dinler ve Beslenme	1. Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4. Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		1. Kutluay Merdol, T, Beslenme Antropolojisi I, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme

6	Dünya mutfakları-Avrupa mutfağı		2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4. Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler			1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
7	Dünya mutfakları-Uzak doğu mutfağı	1. Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4. Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		Kutluay Merdol,T, Beslenme Antropolojisi I, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
8	Dünya mutfakları-Orta Doğu mutfağı	1. Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4. Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		Kutluay Merdol,T, Beslenme Antropolojisi I, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme

9	Türk mutfağına giriş	1. Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4. Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		Kutluay Merdol,T, Beslenme Antropolojisi I, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
10	Osmanlı, Doğu, Güney doğu bölgesi mutfakları (öğrenci sunumları)	1. Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım 13. Ödev	2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4. Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler 8. Projeye dayalı değerlendirme		Kutluay Merdol,T, Beslenme Antropolojisi I, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
11	İç Anadolu, Karadeniz ve Akdeniz bölgesi mutfakları (öğrenci sunumları)	5. Sunum/Anlatım 13. Ödev	2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4. Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler 8. Projeye dayalı değerlendirme		1. Kutluay Merdol,T, Beslenme Antropolojisi I, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi

12	Ege ve Marmara Bölgesi mutfakları (öğrenci sunumları)	5. Sunum/Anlatım 13. Ödev	2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4. Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler 8. Projeye dayalı değerlendirme		Kutluay Merdol,T, Beslenme Antropolojisi I, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
13	Genel Tekrar	5. Sunum/Anlatım 13. Ödev	6. Boşluk doldurmalı testler 7. Çoktan seçmeli testler 8. Eşleştirmeli sorular içeren testler 9. Doğru yanlış sorular içeren testler 8. Projeye dayalı değerlendirme		Kutluay Merdol,T, Beslenme Antropolojisi I, 2012.	6. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 7. Bilgiyi bütünleştirme 8. Kanıta dayalı uygulama 9. Araştırma becerisi 10. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme Yabancı dil becerisi

14	Genel Tekrar	5. Sunum/Anlatım 13. Ödev	2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4. Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler 8. Projeye dayalı değerlendirme		Kutluay Merdol,T, Beslenme Antropolojisi I, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
15	Final sınavı	1. Anlatım, yüzyüze 5. Sunum/Anlatım	2.Boşluk doldurmalı testler		1. Kutluay Merdol,T, Beslenme Antropolojisi I, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli

			3. Çoktan seçmeli testler 4. Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler			2. Bilgiyi bütünleştirme 12. Öğrenmeyi öğrenme
--	--	--	---	--	--	---

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
9. Ödev raporu	1	Ara sınav	40	Ders uzaktan ortamda senkron anlatım (2) öğretim yöntemine göre işlenecektir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programda belirlenen gün ve saatte senkron olarak öğretim elemanı tarafından interaktif olarak işlenir. Ara sınav ve final sınavları çoktan seçmeli sorular şeklinde oluşturulacaktır. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de Tablo 1'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi Tablo 2'de görülmektedir. Ara sınav notu= Çoktan seçmeli testler (%40) Final notu= Ödev raporu (%60) DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler her hafta senkron olarak gerçekleştirilen ders oturumlarına katılmak ile yükümlüdür. Akademik Dürüstlük: Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir.
3. Çoktan seçmeli testler	1	Final	60	
Toplam			100	

				Sonuç Değerlendirilmesi Ara sınav çevrimiçi ASOS sistemi üzerinden , final sunumları ise çevrimiçi zoom üzerinden yapılacaktır. Ara sınavda çoktan seçmeli test ölçme yöntemi kullanılacaktır. Ara sınav (%40) ve Final ödevi (%60) olarak değerlendirilecektir.
--	--	--	--	--

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	25
Ara Sınav için hazırlık süresi	20
Final için hazırlık süresi	15
Final sınavı	0
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev için harcadığınız süre	20
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yüğü	108
Toplam İş Yüğü / 30 (s)	3,6
Dersin AKTS Kredisi	4

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	
Klinik uygulama	

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Söyüşme	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Dijital Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicel Okuryazarlık	Kalite Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Verebilirlik	Mesleki Savunuculuk	Sajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenmeyi Öğrenme	Beslenme Bakım Süreci Basamakları	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetlerinde Yönetim Süreci
Temel bilgi	PC1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																											
Bilgiyi bütünleştirme	PC2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PC3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐													
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PC4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐									☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PC5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐										
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PC6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐			☐			☐							
Mesleki uygulama yeterliliği	PC7 Beslenme bakımımı "Beslenme Bakım Süreci" uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐							☐			
Mesleki uygulama yeterliliği	PC8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐		☐					☐					☐				☐	
Mesleki uygulama yeterliliği	PC9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐
Sağlık profesyoneliğinde temel tutum ve davranışları	PC10 Özerk çalışma, ekip çalışması, hesap verebilirlik, liderlik, mesleki savunuculuk, meslektaşlarına rehberlik, gibi temel tutum ve davranışlar sergiler, sürdürülebilirlik bilincine sahiptir, rol model olur.															☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
Öğrenmeyi öğrenme	PC11 En az alan dışı 2 ders alır ve öğrenmeyi öğrenme becerisi geliştirir.																									☐	☐	☐	☐
Yabancı dil becerisi	PC12 Mesleki gelişim ve uygulamalar için İngilizceyi en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanır.																☐												

Tablo 7. Kodlama Kılavuzu

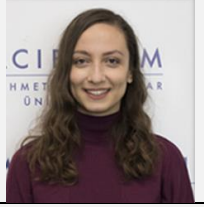
ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ: 1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 4. Tersyüz (flipped) öğretim 5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 11. Simülasyon, CASE uygulamaları 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 14. Seminer ödevi-makalesi 15. Araştırma/Bitirme projesi 16. Materyal geliştirme 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası 19. Yansıtıcı öğrenme 20. Okuma, sesli okuma 21. Besin günlüğü 22. Gözlem 23. Gezi/İnceleme 24. Altı şapkalı düşünme 25. Altı ayaklı uygulama
ÖLÇME YÖNTEMLERİ 1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4.Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler 6. Sözlü sınav 7. Laboratuvar raporları 8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu 10. Ödev sonrası sınav 11. Ödev sonrası alıntı açıklamaları 12. Ödev sonrası sentez kağıdı 13. Ödev sonrası giriş ve çıkış biletleri 14. Ödev sonrası kapsamlı faktörler listesi 15. Ödev sonrası en iyi özet 16. Ödevle ilgili güncel konular dergisi 17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme 18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 19. Gözlem raporu 20. Günlük değerlendirmesi 21. Akran değerlendirmesi 22. Öğrenci gelişim dosyası-portfolyo ile değerlendirme 23. Öz-değerlendirme 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar) 25. Essay yazma
ÖĞRETİM ve ÖLÇME ARAÇLARI 1. Tanımlayıcı dallanmış ağaç modeli 2. Yapılandırılmış grid 3. Kavram haritaları 4. KWL çizelgesi 5. Anket 6. Anket Bilgi Temelini Sorgulama
HEDEFLENEN KATKI 1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 9. Toplu beslenme yönetim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi



Bes-252 Beslenme Biyokimyası
II
Uzaktan Eğitim Ders İzlenesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Yayın Tarihi 23.09.2025	Revizyon Tarihi -	Revizyon No -
----------------------------	----------------------	------------------

Beslenme Biyokimyası II	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 252	4	3+0+0	3	5	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
	Öğretim Üyesi				Yardımcı Öğretim Elemanı				
	Doç. Dr Duygu Sağlam				Öğr. Gör. İpek Çiçekli				
	0216 500 4233								
	duygu.saglam@acibadem.edu.tr				ipek.cicekli@acibadem.edu.tr				
Teorik ders lokasyonu:									
Laboratuvar uygulama lokasyonu:									
Klinik uygulama lokasyonu:									

Amacı	Bu dersin amacı, besinlerin içerisinde bulunan mikro öğelerin sindirim emilim ve metabolizmalarını, fonksiyonlarını, yetersizlik veya fazlalık durumundaki değişimleri, açlık tokluk mekanizmalarını öğrenme becerisi kazandırmaktır.
İçeriği	Dersin teorik kapsamı üç ve dördüncü sınıf mesleki derslerin ve mesleki uygulamaların temelini oluşturmaktadır. Ders mezuniyet için gereken bilgi beceri ve yetkinliklerin kazanılmasına önemli katkı sağlamaktadır. Ders hibrit eğitim yöntemiyle yürütülecektir, bu nedenle online ve yüz yüze eğitime uygun öğretim yöntemleri ile gerçekleştirilecektir. Ders içerisinde haftalara yayılmış şekilde mikro besin öğelerinin vücutta metabolizması, ileri düzeyde fonksiyonları ve makro besin öğeleriyle ilişkileri anlatılacaktır. Araştırmalar, öğrencilerin aktif öğrenme ortamında materyali öğrendiklerinde materyali daha derin bir düzeyde anladıklarını ve böylece daha uzun süre sakladıklarını göstermektedir. Dersin aktif öğrenme bileşenini kolaylaştırmak için düşünmeye ve öğrenilen bilgiyi bütünleştirmeye yarayan, beyinde kavramsal harita çizilmesini sağlayan sorulara yer verilecektir. Bu yöntemle sınıf içi ve dışında makro ve mikro besinlerin metabolizmalarının temelini öğrenilmesinde öğrencilerin öğrenme becerisini ve bilginin kalıcılığını güçlendirecektir.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ1: Yağda ve suda çözünen vitaminlerin sindirim, emilim, transpot ve depolanma özelliklerini açıklayabilir	5	4	3	3	3	4	3	3	0	1	3	1
DÖÇ2: Yağda ve suda çözünen vitaminlerin fonksiyonlarını ve etki mekanizmalarını açıklayabilir	5	4	4	3	3	4	1	1	0	1	3	1
DÖÇ3: Yağda ve suda çözünen vitaminleri emilim, depolama ve toksisite açısından karşılaştırabilir	5	4	4	4	3	4	2	2	0	2	4	1
DÖÇ4: Makro ve mikro minerallerin emilimini ve etkileyen faktörleri açıklayabilir	5	4	4	3	3	4	2	2	2	1	3	1

DÖÇ5: Makro ve mikro minerallerin fonksiyonlarını ve etki mekanizmalarını açıklayabilir	5	4	4	3	3	4	1	1	0	1	3	1
DÖÇ6: Mikrobesein öğelerinin birbirleriyle ve diğere besin öğeleriyle etkileşimlerini tartışabilir	5	4	4	4	3	4	2	2	0	2	4	1
DÖÇ7:Mikro besin öğelerinin yetersiz veya fazla alımından kaynaklanan sorunları tartışabilir .	5	4	4	4	3	4	2	2	0	2	4	1

Katkı puanını (1-5) harfile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretim ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretim yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Suda Çözünen Vitaminler	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		Gropper, Sareen S., and Jack L. Smith. Advanced nutrition and human metabolism. Cengage Learning, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünüleştirme, 6. Etik kurallara bağlı çalışıma, 12. Öğrenmeyi öğrenme
2	Suda Çözünen Vitaminler	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		Gropper, Sareen S., and Jack L. Smith. Advanced nutrition and human metabolism. Cengage Learning, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünüleştirme, 6. Etik kurallara bağlı çalışıma, 12. Öğrenmeyi öğrenme
3	Suda Çözünen Vitaminler	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		Gropper, Sareen S., and Jack L. Smith. Advanced nutrition and human metabolism. Cengage Learning, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünüleştirme, 6. Etik kurallara bağlı çalışıma, 12. Öğrenmeyi öğrenme
4	Suda Çözünen Vitaminler	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		Gropper, Sareen S., and Jack L. Smith. Advanced nutrition and human metabolism. Cengage Learning, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünüleştirme, 6. Etik kurallara bağlı çalışıma, 12. Öğrenmeyi öğrenme
5	Yağda Çözünen Vitaminler	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		Gropper, Sareen S., and Jack L. Smith. Advanced nutrition and human metabolism. Cengage Learning, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünüleştirme, 6. Etik kurallara bağlı çalışıma, 12. Öğrenmeyi öğrenme
6	Yağda Çözünen Vitaminler	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		Gropper, Sareen S., and Jack L. Smith. Advanced nutrition and human metabolism. Cengage Learning, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünüleştirme, 6. Etik kurallara bağlı çalışıma, 12. Öğrenmeyi öğrenme
7	Mineraller	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		Gropper, Sareen S., and Jack L. Smith. Advanced nutrition and human metabolism. Cengage Learning, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünüleştirme 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 12. Öğrenmeyi öğrenme
8	Mineraller	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		Gropper, Sareen S., and Jack L. Smith. Advanced nutrition and human metabolism. Cengage Learning, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünüleştirme, 6. Etik kurallara bağlı çalışıma, 12. Öğrenmeyi öğrenme
9	Mineraller	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		Gropper, Sareen S., and Jack L. Smith. Advanced nutrition and human metabolism. Cengage Learning, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünüleştirme, 6. Etik kurallara bağlı çalışıma, 12. Öğrenmeyi öğrenme
10	ARA SINAV	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler			1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünüleştirme, 6. Etik kurallara bağlı çalışıma, 12. Öğrenmeyi öğrenme
11	Mineraller	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		Gropper, Sareen S., and Jack L. Smith. Advanced nutrition and human metabolism. Cengage Learning, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünüleştirme, 6. Etik kurallara bağlı çalışıma, 12. Öğrenmeyi öğrenme

12	Mineraller	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		Gropper, Sareen S., and Jack L. Smith. Advanced nutrition and human metabolism. Cengage Learning, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 6. Etik kurallara bağlı çalışıma, 12. Öğrenmeyi öğrenme
13	Açlık ve tokluk durumundaki metabolik değişiklikler	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		Gropper, Sareen S., and Jack L. Smith. Advanced nutrition and human metabolism. Cengage Learning, 2012.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 6. Etik kurallara bağlı çalışıma, 12. Öğrenmeyi öğrenme
14	FİNAL	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler			1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 6. Etik kurallara bağlı çalışıma, 12. Öğrenmeyi öğrenme

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Ad et	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara sınav	40	Ders anlatım, çevrimiçi ve senkron, tartışmaya dayalı öğrenme ve soru-cevap yöntemlerine göre işlenecektir. Dönem içerisinde 1,2,3,5,6,7,9,10,11,13. haftalar yüz yüze, diğer haftalarda uzaktan yürütülecektir. Uzaktan eğitim sisteminde UZEM portalı kullanılacaktır. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programda belirlenen gün ve saatte senkron olarak öğretim elemanı tarafından işlenir. Dersin başında bir önceki derste işlenen konular özet şeklinde tartışma yöntemiyle hatırlatma yapılır. Ders öğretim elemanı ile mümkün olan oranda interaktif işlenir. Ayrıca ara sınav, quiz ve final sınavları da çoktan seçmeli ve klasik yazılı sorular şeklinde oluşturulacaktır. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de <i>Tablo 1</i>'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi <i>Tablo 2</i>'de görülmektedir. Ara sınav notu= Çoktan seçmeli testler (%25) Quiz= Yazılı yoklama+Çoktan seçmeli testler (%25) Final notu= Çoktan seçmeli testler (%50)
3. Çoktan seçmeli testler	1	Final sınavı	60	

DEĞERLENDİRME KOŞULLARI

Süreç Değerlendirmesi

Öğrenciler her hafta EYS'ye yüklenen ödev/ forum/ video izleme/ anket/ mini sınavları tamamlamakla yükümlüdür. Verilen ödevlerin son teslim yüklenmiş olması gerekmektedir. Verilen bu ödevler öğrencinin öğrenmesini destekleme ve kendi öğrenme sorumluluğunu üstlenmesi amacıyla verilmektedir. Bu ödevlerin bir kısmını da sonuç değerlendirmesinde kullanılacak olup açıklaması Sonuç Değerlendirilmesinde verilmiştir.

Akademik Dürüstlük: Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında

Toplam			100	bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Ara sınav ve final sınavı kampüste yüz yüze çevrimiçi ASOS üzerinden olarak yapılacaktır. Ayrıca dersin sürdürüldüğü dönem süresince verilecek ödevler ayrı bir puanlama ile değerlendirilecektir.
--------	--	--	-----	--

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	42
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	40
Ara Sınav için hazırlık süresi	29
Final için hazırlık süresi	42
Final sınavı	2
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yükü	155
Toplam İş Yükü / 30 (s)	5,2
Dersin AKTS Kredisi	5

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	-
Klinik uygulama	-

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirilel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Soruşturma	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Diğer Dilde Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicel Okuryazarlık	Kaliteli Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Ötonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Veri Bilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenme Yeterliliği	Beslenme Bakım Süreci Basamakları	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulama Alanı	Toplu Beslenme Hizmetleri Yönetim Süreci
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																											
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐													
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ 4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐									☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐										
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐					☐								
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 7 Beslenme bakımını “Beslenme Bakım Süreci” uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐							☐			
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐		☐					☐				☐					☐	
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐



ACIBADEM
MEHMET ALİ AYDINLAR
ÜNİVERSİTESİ

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

**BES-258 Besin
Mikrobiyolojisi
Ders İzlenesi**

**Yayın
Tarihi**
-

**Revizyo
n Tarihi**
15.04.20
25

**Revizyon
No**
-

Besin Mikrobiyolojisi	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 258	4	2+0+0	2	2	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
	Öğretim Üyesi			Yardımcı Öğretim Elemanı					
	Dr. Öğr. Üyesi Meltem Ayaş								
	0216 500 4123								
	meltem.ayas@acibadem.edu.tr								

Teorik ders lokasyonu:	A102
Laboratuvar uygulama lokasyonu:	
Klinik uygulama lokasyonu:	

Dersin amacı	Bu dersin amacı öğrencilerin besinlerde oluşabilecek mikroorganizmaları tanıması, besin zehirlenmelerinde ve sanitasyon/hijyen koşullarının sağlanması konusunda bilgi sahibi olmasıdır.
İçeriği	Dersin içeriğini mikroorganizmaların besinler ile ilişkisinin incelenmesi, potansiyel risklerin belirlenmesi, hijyen ve sanitasyon koşullarının belirlenmesi oluşturmaktadır. Bu ders sonunda öğrencilerin genel risklerin belirlenmesi, bireysel/toplu yemek servislerinde zehirlenmelerin önüne geçilmesi, gerekli hijyen koşullarının sağlanması konusunda genel bilgi sahibi olmaları hedeflenmektedir. Ders yüzyüze olarak işlenecektir.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ1: Mikroorganizma çeşitlerini ve üremeye neden olan etkenleri açıklayabilir	5	4	4	4	2	4	1	0	2	2	4	1
DÖÇ2: Temel besin gruplarında mikrobiyal bozulmaları açıklayabilir	5	4	4	4	2	4	1	0	3	2	4	1
DÖÇ3: Hijyen, sanitasyona ve besin güvenliğine ilişkin temel kavramları değerlendirebilir.	5	4	4	4	2	4	1	0	5	2	4	1
DÖÇ4: Besin kontaminantlarını sıralayabilir	5	4	3	3	2	3	1	0	3	1	3	1
DÖÇ5: Besin kaynaklı zehirlenmeleri değerlendirebilir.	5	4	4	4	2	4	1	0	4	2	4	1

DÖÇ6: Besinlerin işlenmesi ve saklanması sırasında besinlerde oluşan kimyasal ve mikrobiyolojik değişimlerin etkilerini açıklayabilir

5	4	4	4	2	4	1	0	4	2	4	1
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Ülkemizde ve dünyada gıda kaynaklı hastalıkların epidemiyolojisi	1. Anlatım, yüzyüze 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hgyiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998. Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996. Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993. Thurnham D.I., Roberts T.A. Health and The Food-Chain. British Medical Bulletin, Volume 56, Number 1, The Royal Society of Medicine Press Ltd., London, 2000. Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Third Edition, Academic Press, San Diego, 1998. Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
2	Kanlı ishale yol açan bakteriyel etkenler (Shigella, entepatojenik E. coli türleri, Campylobacter, Yersinia)	1. Anlatım, yüzyüze 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hgyiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998. Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996. Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993. Thurnham D.I., Roberts T.A. Health and The Food-Chain. British Medical Bulletin, Volume 56, Number 1, The Royal Society of Medicine Press Ltd., London, 2000. Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Third Edition, Academic Press, San Diego, 1998. Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
3	Diğer bakteriyel gastroenterit etkenleri (Salmonella enfeksiyonları, Kolera, vd.)	1. Anlatım, yüzyüze 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hgyiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998. Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996. Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993. Thurnham D.I., Roberts T.A. Health and The Food-Chain. British Medical Bulletin, Volume 56, Number 1, The Royal Society of Medicine Press Ltd., London, 2000. Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Third Edition, Academic Press, San Diego, 1998. Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
4	Süt ve süt ürünleri ile bulaşan bakteriler (Brucella, Mikobakteriler, Listeria)	1. Anlatım, yüzyüze 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hgyiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998. Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996. Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993. Thurnham D.I., Roberts T.A. Health and The Food-Chain. British Medical Bulletin, Volume 56, Number 1, The Royal Society of Medicine Press Ltd., London, 2000. Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Third Edition, Academic Press, San Diego, 1998. Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
5	Bakteriyel gıda zehirlenmeleri (Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Clostridium botulinum)	1. Anlatım, yüzyüze 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hgyiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998. Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996. Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993. Thurnham D.I., Roberts T.A. Health and The Food-Chain. British Medical Bulletin, Volume 56, Number 1, The Royal Society of Medicine Press Ltd., London, 2000. Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Third Edition, Academic Press, San Diego, 1998. Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme

6	Mikotoksijenik mantarlar (Aspergillus flavus, Aflatoksin, Penicillium, Fusarium, Candida türleri, Rhodothorula vd.)	1. Anlatım, yüzyüze 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hgyiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998. Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996. Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993. Thurnham D.I., Roberts T.A. Health and The Food-Chain. British Medical Bulletin, Volume 56, Number 1, The Royal Society of Medicine Press Ltd., London, 2000. Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Third Edition, Academic Press, San Diego, 1998. Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
7	Ara Sınav	-	3. Çoktan seçmeli testler	-	-
8	Viral gastroenteritler, Rotavirus, Adenovirus, Norovirus (Norwalk), Astrovirus, Hepatit A ve E	1. Anlatım, yüzyüze 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hgyiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998. Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996. Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993. Thurnham D.I., Roberts T.A. Health and The Food-Chain. British Medical Bulletin, Volume 56, Number 1, The Royal Society of Medicine Press Ltd., London, 2000. Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Third Edition, Academic Press, San Diego, 1998. Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.	
9	Süngerli ensefalitler (Prionlar, kuru, CJ sendromu)	1. Anlatım, yüzyüze 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hgyiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998. Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996. Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993. Thurnham D.I., Roberts T.A. Health and The Food-Chain. British Medical Bulletin, Volume 56, Number 1, The Royal Society of Medicine Press Ltd., London, 2000. Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Third Edition, Academic Press, San Diego, 1998. Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
10	Mikrobiyal kaynaklı bozulmalar	1. Anlatım, yüzyüze 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Brooks GF, Butel JS, Morse SA Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hgyiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998. Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996. Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993. Thurnham D.I., Roberts T.A. Health and The Food-Chain. British Medical Bulletin, Volume 56, Number 1, The Royal Society of Medicine Press Ltd., London, 2000. Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Third Edition, Academic Press, San Diego, 1998. Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
11	Gıda ve su kaynaklı parazitler- Protozoa 1	1. Anlatım, yüzyüze 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hgyiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998. Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996. Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993. Thurnham D.I., Roberts T.A. Health and The Food-Chain. British Medical Bulletin, Volume 56, Number 1, The Royal Society of Medicine Press Ltd., London, 2000. Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Third Edition, Academic Press, San Diego, 1998. Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
12	Protozoa 2	1. Anlatım, yüzyüze 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hgyiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998. Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996. Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993. Thurnham D.I., Roberts T.A. Health and The Food-Chain. British Medical Bulletin, Volume 56, Number 1, The Royal Society of Medicine Press Ltd., London, 2000. Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Third Edition, Academic Press, San Diego, 1998. Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme

13	Gıda ve su kaynaklı parazitler-Helminthler 1	1. Anlatım, yüzüze 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hgyiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998. Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996. Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993. Thurnham D.I., Roberts T.A. Health and The Food-Chain. British Medical Bulletin, Volume 56, Number 1, The Royal Society of Medicine Press Ltd., London, 2000. Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Third Edition, Academic Press, San Diego, 1998. Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
14	Helminthler 2	1. Anlatım, yüzüze 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hgyiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998. Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996. Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993. Thurnham D.I., Roberts T.A. Health and The Food-Chain. British Medical Bulletin, Volume 56, Number 1, The Royal Society of Medicine Press Ltd., London, 2000. Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Third Edition, Academic Press, San Diego, 1998. Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
15	Su ve gıdaların korunmasında mikrobiyolojik yöntemler	1. Anlatım, yüzüze 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hgyiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998. Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996. Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993. Thurnham D.I., Roberts T.A. Health and The Food-Chain. British Medical Bulletin, Volume 56, Number 1, The Royal Society of Medicine Press Ltd., London, 2000. Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Third Edition, Academic Press, San Diego, 1998. Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	A de t	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara sınav	40	Dersler yüzüze (1) öğretim yöntemine göre işlenecektir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programda belirlenen gün ve saatte daha önceden belirlenen programa göre yüzüze olarak öğretim elemanı tarafından işlenir. Ayrıca ara sınav ve final sınavları çoktan seçmeli test şeklinde oluşturulacaktır. Dersin işleniş ve içeriği ilk ders saatinde öğrencilere yüzüze derste açıklanacaktır. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de <i>Tablo 1</i>'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi <i>Tablo 2</i>'de görülmektedir.
3. Çoktan seçmeli testler	1	Final sınavı	60	

				DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi <i>Akademik Dürüstlük:</i> Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Ara sınav ve final sınavı kampüste çevrimiçi EYS sistemi üzerinden yapılacaktır. Çoktan seçmeli test ölçme yöntemi kullanılacaktır. Ara sınav (%40) ve Final sınavı (%60) olarak değerlendirilecektir.
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	-
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	28
Ara Sınav için hazırlık süresi	14
Final için hazırlık süresi	14
Final sınavı	2
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	-
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yükü	86
Toplam İş Yükü / 30 (s)	2,9
Dersin AKTS Kredisi	3

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik			
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analetik Soruşturma	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Diğer Dillerde Sözlü İletişim	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicelik Okuryazarlık	Kaliteli Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Veri Bilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Rol Model Olma	Öğrenme Yeterliliği	Beslenme Bakım Süreci Basamakları	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulama Alanı	Toplu Beslenme Hizmetlerinde Yönetim Süreci	
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																												
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																										
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐														
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ 4Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐								☐	☐	☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐											
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐			☐			☐								

EKLER



ACIBADEM
MEHMET ALİ AYDINLAR
ÜNİVERSİTESİ

**BES-254 Besinler, Hazırlama ve
Pişirme Yöntemleri II
Yüz Yüze Eğitim Ders İzlenesi**

Yayın Tarihi 20.02.2023	Revizyon Tarihi 08.02.2024	Revizyon No 01
-----------------------------------	--------------------------------------	--------------------------

Besinler, Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri II	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 254	4	2+0+2	3	4	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
	Öğretim Üyesi			Yardımcı Öğretim Elemanı					
	Dr.Öğr Üyesi Ş. Ecem Örkü			Arş. Gör. Gamze AYAKDAŞ					
	0216 500 4234			0216 500 36 41					
	ecem.cengiz@acibadem.edu.tr			gamze.ayakdas@acibadem.edu.tr					
Teorik ders lokasyonu: C-401									
Laboratuvar uygulama lokasyonu: C-104									

Amacı	Bu dersin amacı besinler, besin grupları ve diyetle ilgili temel bilgileri sağlamak ve hazırlama ve pişirme yöntemlerini öğrenmek ve pratik olarak uygulamaktır.
İçeriği	Dersin teorik ve pratik kapsamını besinler, besin grupları, besin hazırlama ve pişirme yöntemleri oluşturmaktadır. Ders mezuniyet için gereken bilgi beceri ve yetkinliklerin kazanılmasına önemli katkı sağlamaktadır.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ 1: Besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerini açıklar ve karşılaştırabilir.	5	4	3	4	3	4	1	3	4	2	4	1
DÖÇ 2: Kendi laboratuvar deneyimlerini ve besin öğelerine ilişkin bilgilerini (entegre edip) akademik dil ve akademik yazım stiline uygun olarak (bireysel) raporlandırabilir.	5	4	4	3	3	4	1	3	3	2	4	1
DÖÇ 3: Besin gruplarına göre besinlerin besin öğeleri kompozisyonunu, kimyasal ve fiziksel özelliklerini, besin işleme ile besin öğeleri, fiziksel ve kimyasal özelliklerinde ortaya çıkan değişimleri tartışabilir.	5	4	4	4	3	4	1	1	4	2	4	1
DÖÇ 4: Besin gruplarına göre besinlerin porsiyon ölçülerini (miktarlarını) günlük önerilen tüketim miktarlarını karşılaştırabilir.	5	4	4	3	3	4	3	3	3	2	4	1

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme Yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Dersin ve İzlenimin Tanıtımı Süt ve Süt Ürünleri	1. Anlatım, yüzyüze 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları		Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayinevi Brown, A. Understanding Food Principles and Preparation Karabudak ve ark. Sayılarla Besin Rehberi. 2021, Ankara: Nobel Tıp Kitabevi. https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/ https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
2	Süt ve Süt Ürünleri	1. Anlatım, yüzyüze 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları	EYS	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayinevi Brown, A. Understanding Food Principles and Preparation Karabudak ve ark. Sayılarla Besin Rehberi. 2021, Ankara: Nobel Tıp Kitabevi. https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/ https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
3	Süt ve Süt Ürünleri	1. Anlatım, yüzyüze 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları	EYS	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayinevi Brown, A. Understanding Food Principles and Preparation Karabudak ve ark. Sayılarla Besin Rehberi. 2021, Ankara: Nobel Tıp Kitabevi. https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/ https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
4	Yumurta	1. Anlatım, yüzyüze 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları	EYS	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayinevi Brown, A. Understanding Food Principles and Preparation Karabudak ve ark. Sayılarla Besin Rehberi. 2021, Ankara: Nobel Tıp Kitabevi. https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/ https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
5	Yumurta	1. Anlatım, yüzyüze 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları	EYS	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayinevi Brown, A. Understanding Food Principles and Preparation Karabudak ve ark. Sayılarla Besin Rehberi. 2021, Ankara: Nobel Tıp Kitabevi. https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/ https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
6	Yumurta	1. Anlatım, yüzyüze 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları	EYS	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayinevi Brown, A. Understanding Food Principles and Preparation Karabudak ve ark. Sayılarla Besin Rehberi. 2021, Ankara: Nobel Tıp Kitabevi. https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/ https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
7	Ara Sınav	1. Anlatım, yüzyüze 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları	ASOS	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayinevi Brown, A. Understanding Food Principles and Preparation Karabudak ve ark. Sayılarla Besin Rehberi. 2021, Ankara: Nobel Tıp Kitabevi. https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/ https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
8	Et ve Et Ürünleri	1. Anlatım, yüzyüze 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları	EYS		
9	Et ve Et Ürünleri	1. Anlatım, yüzyüze 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları	EYS	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayinevi Brown, A. Understanding Food Principles and Preparation Karabudak ve ark. Sayılarla Besin Rehberi. 2021, Ankara: Nobel Tıp Kitabevi. https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/ https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
10	Et ve Et Ürünleri	1. Anlatım, yüzyüze 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları	EYS	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayinevi Brown, A. Understanding Food Principles and Preparation Karabudak ve ark. Sayılarla Besin Rehberi. 2021, Ankara: Nobel Tıp Kitabevi. https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/ https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama

11	Yağlar	1. Anlatım, yüzyüze 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları	EYS	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayınevi Brown, A. Understanding Food Principles and Preparation Karabudak ve ark. Sayılarla Besin Rehberi. 2021, Ankara: Nobel Tıp Kitabevi. https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/ https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
12	Yağlar	1. Anlatım, yüzyüze 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları	EYS	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayınevi Brown, A. Understanding Food Principles and Preparation https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/ https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/ https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenmehareket-anasayfa.html	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
13	Yağlar	1. Anlatım, yüzyüze 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları	EYS	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayınevi Brown, A. Understanding Food Principles and Preparation https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/ https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/ https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenmehareket-anasayfa.html	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
14	Besinlerin İşlenmesi ve Saklanması	1. Anlatım, yüzyüze 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları	EYS	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayınevi Brown, A. Understanding Food Principles and Preparation https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/ https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/ https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenmehareket-anasayfa.html	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Ad et	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara Sınav	25	Ders, ders programında belirlenen gün ve saatte yüz yüze anlatım (1) öğretim yöntemine göre dersin öğretim elemanı tarafından işlenecektir. Dersin laboratuvar bölümünde öğrenciler Beslenme İlkeleri Laboratuvarında verilen uygulamaları yapacak, uygulama sonunda yapılanlar tartışılacaktır. Dersin sonunda öğrencilerden rapor yazım kılavuzunda (Ek-1) belirtilen kurallara uygun şekilde rapor hazırlayıp bir hafta içinde EYS'ye yüklemeleri istenecektir. Uygulama raporları iki hafta içinde değerlendirilecek, kontrol edilmiş raporlar EYS'ye geri yüklenerek öğrencilerle paylaşılacaktır. Rapor yazım kılavuzu ve değerlendirme rubriği ilk ders saatinde öğrencilerle paylaşılacaktır. Öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de Tablo 1'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi Tablo 2'de görülmektedir. Ara sınav notu= Çoktan seçmeli testler (100) Final notu= Çoktan seçmeli testler (100)
7. Laboratuvar raporları	4	Laboratuvar	25	
3. Çoktan seçmeli testler	1	Final Sınavı	50	
				DEĞERLENDİRME KOŞULLARI
				Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler EYS'ye yüklenen raporları tamamlamakla yükümlüdür. Verilen ödevlerin son teslim tarihine kadar yüklenmiş olması gerekmektedir. Bu ödevler öğrenmeyi destekleme ve kendi kendine öğrenme sorumluluğunu üstlenme amacıyla verilmektedir. Bu ödevlerin bir kısmını sonuç değerlendirmesinde kullanılacak olup açıklaması Sonuç Değerlendirilmesinde verilmiştir. <i>Akademik Dürüstlük:</i> Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir.
				Sonuç Değerlendirilmesi
				Ara Sınav ve Final Sınavları ASOS üzerinden yapılacaktır. Uygulama raporları rapor puanlama rubriğine (Ek-2) göre değerlendirilecektir.
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	28
Ara Sınav için hazırlık süresi	7
Final için hazırlık süresi	14
Final sınavı	1
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	7
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yüğü	113
Toplam İş Yüğü / 30 (s)	3,8
Dersin AKTS Kredisi	4

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	%80
Klinik uygulama	-

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik			
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Ana dilde Sözlü İletişim	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Dijital Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicel Okuryazarlık	Kaliteli Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Veri Bilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenmeyi Öğrenme	Beslenme Bakım Süreci Basamakları	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetleri Yönetim Süreci	
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																												
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																										
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐														
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ 4Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐									☐	☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐											
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐					☐									
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 7 Beslenme bakımını “Beslenme Bakım Süreci” uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐							☐				
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐		☐					☐					☐				☐		
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐	

EK 1. Rapor Yazım Kılavuzu

Laboratuvar raporu öğrencinin uygulamayı ne kadar anladığını değerlendirmenin yanı sıra konuya ilişkin kuramsal bilgiye ne kadar hakim olduğunu ve yorumlayabildiğini ölçmek açısından da önemlidir. Bu nedenle uygun formatta yazım kadar içeriğinde yer alan bilgilerin doğruluğu ve düzenli bir biçimde aktarılması da önemlidir.

Rapor yazılırken, verilen bilgilerin tam ve eksiksiz olmasına; eksik ya da fazla bilgilerin yer almamasına; kullanılan kaynakların bilimsel ve güvenilir kaynaklar olmasına; Türkçe imlâ kurallarına uyulmasına ve kurulan cümlelerde geniş zaman edilgen yüklemelerin kullanılmasına dikkat edilmelidir.

Rapor yazımı bilgisayar ortamında gerçekleştirilmeli ve elle yazım kullanılmamalıdır. Yazım kuralları aşağıdaki gibidir;

- Times New Roman/12 punto/1,5 satır aralığı/metin iki yana yaslı/sadece ana başlıklar bold olarak belirtilmeli/Kapak formatı değiştirilmeden öğrenci bilgileri belirtilmeli (Ek.1)

Amaç: Kısa, net ve anlaşılır biçimde ifade edilmeli, föydeki cümleler aynen aktarılmamalı bireyin kendi cümleleriyle yazılmalıdır. Teorik bilgilere bu kısımda yer verilmemelidir.

Teori: Bu bölümde anlatılanlar konu başlığı ve amacı ile uyumlu olmalı ancak föy ile tamamen aynı olmamalıdır. Uygulamaya ilişkin gerekli ve yeterli bilgi bulunmalıdır. Farklı kaynaklardan yararlanılmalı. Kullanılan kaynaklar raporun sonunda kaynak yazımına uygun şekilde verilmelidir.

Yöntem: Bu bölümde uygulamada kullanılan ekipmanlar ve yapılış basamakları kısa ve öz biçimde anlatılmalıdır.

Bulgular: Bu bölümde elde edilen sonuçlara bir yorum yapılmadan sadece 1 porsiyon ölçüsü ve buna ilişkin besin değeri verilmelidir. Uygulamaya ilişkin resim/grafik/görsel bulunuyorsa bu bölümde verilmeli.

Sonuç-yorum: Elde edilen sonuçlar hakkında yorum ve değerlendirmeler yapılır. Elde edilen sonuçlar, kuramsal bilgiler ile karşılaştırılır ve varsa farklılıkların nedenleri tartışılır. Bu bölüm konunun ne derece anlaşıldığını gösterir ve sebep-sonuç ilişkisi içerisinde verilmesi gerektiğinden raporun en önemli bölümünü oluşturur.

Kaynak yazımı: Metin içerisinde yararlanılan kaynaklar numara ile belirtilmeli ve metnin sonunda aşağıdaki örneklerde gösterildiği gibi açık biçimde belirtilmelidir.

1. *Makale/sürelî yayınlar:* Yazarın soyadı, adı. makalenin adı. dergi adı. yayınladığı yıl; cilt numarası: başlangıç ve bitiş sayfaları.

Örnek: Pınar R. Disordered eating behaviors among Turkish adolescents with and without Type 1 diabetes. J Pediatr Nurs. 2005; 20(5):383-388.

2. *Kitaplar:* Yazarların soyadı, adı. Kitabın adı. kitabın birden fazla baskısı yapılmışsa kaçınıcı baskı olduğu. Basım yeri: yayınevi. yılı; yararlanılan sayfa aralığı.

Örnek: Hatemi H, İlkova H, Yılmaz T. Endokrin Hastalıklar ve Tedavisi. İstanbul: Nobel Tıp Kitabevleri Ltd Şti. 2000: 543-592.

3. *İnternet sitesi:* yazar/organizasyonun soyadı adı. Metnin başlığı. metnin yayınlanma/güncellenme tarihi. web adresi. <erişim tarihi>

Örnek: Food and Drug Administration. High intensity sweeteners. last updated 19.05.2014. <https://www.fda.gov/food/food-additives-petitions/high-intensity-sweeteners> <erişim 19.12.2020>

EK 2. Rapor Puanlama Rubriği

	Yüksek Başarı		Orta Başarı	Temel Düzey			
	5 puan	4 puan	3 puan	2 puan	1 puan	Puan Ağırlığı	Toplam puan

Amacı (Kısa, net ve anlaşılır biçimde ifade edilmeli, föydeki cümleler aynen aktarılmamalı bireyin kendi cümleleriyle yazılmalıdır. Teorik bilgilere bu kısımda yer verilmiş olmamalı)	2-3 cümleyi geçmemeli. Kısa, net, anlaşılır ve tamamıyla özgün cümleler ile ifade edilmelidir. Cümleler içerisinde devrliklik ya da anlam bozukluğu bulunmamalıdır.	2-3 cümleyi geçmemeli. Kısa, net, anlaşılır ve tamamıyla özgün cümleler ile ifade edilmelidir. Cümlelerde yer yer devrik ifadeler bulunabilir.	2-3 cümleyi geçmemeli. Kısa, net, anlaşılır ve özgün cümleler ile ifade edilmelidir. Cümlelerde yer yer devrik ifadeler/föyde yer alan cümleler ile benzerlikler bulunabilir.	2-3 cümleyi geçmemeli. Anlaşılması zor, uzun cümleler bulunur. Cümlelerde yer yer devrik ifadeler/föyde yer alan cümleler ile benzerlikler bulunabilir.	Uzun ve özgün olmayan cümleler bulunur. Uzun, anlaşılması güç, cümlelerin genellikle devrik kurulduğu ifadeleri içerir. Föy/ders notlarından aynen alınan cümleler bulunabilir.	x2	
Teori (Anlatılanlar konu başlığı ve amacı ile uyumlu olmalı ancak föy ile tamamen aynı olmamalıdır. Uygulamaya ilişkin gerekli ve yeterli bilgi bulunmalıdır. Farklı kaynaklardan yararlanılmalı. Kullanılan kaynaklar raporun sonunda kaynak yazımına uygun şekilde verilmelidir.)	İçerik, konu başlığı ve amacın dışına çıkmamalıdır. Kuramsal bilgiler eksiksiz ve anlaşılır cümlelerle ifade edilmelidir. 2-3 kaynaktan ifadelere yer verilmiş ve cümleler özgün olarak ifade edilmiş olmalıdır. Kullanılan kaynaklar güvenli olmalı ve metnin sonunda kaynak yazımına uygun şekilde belirtilmelidir.	İçerik, konu başlığı ve amacın dışına çıkmamalıdır. Kuramsal bilgiler verilirken cümleler uzamış ve anlaşılması güç olabilir. 2-3 kaynaktan ifadelere yer verilmiş ve cümleler özgün olarak ifade edilmiş olmalıdır. Kullanılan kaynaklar güvenli olmalı ve metnin sonunda kaynak verilmiş ancak yazım kurallarında hatalar görülebilir.	İçerik, konu başlığı ve amacın dışına çıkmamalıdır. Kuramsal bilgiler verilirken cümleler uzamış ve anlaşılması güç olabilir. 1-2 kaynak kullanılmış ve cümleler kaynaklarla benzerlik taşıyabilir. Kullanılan kaynaklar kaynak yazımına uygun olarak verilmemiş ve/veya güvenilirliği düşük bulunabilir.	İçerik, konu başlığı ve amacın dışına taşmıştır. Kuramsal bilgiler verilirken cümleler uzamış ve anlaşılması güç olabilir. Tek bir kaynak kullanılmış ve cümleler kaynaklarla benzerlik taşıyabilir. Kullanılan kaynak kaynak yazımına uygun olarak verilmemiş ve/veya güvenilirliği düşük bulunabilir.	İçerik, konu başlığı ve amacın dışına taşmıştır. Kuramsal bilgiler verilirken cümleler kaynaktan aynen alınmıştır. Kaynak çeşitliliği bulunmamakla birlikte kaynaklar kaynak yazımına uygun olarak verilmemiş ve/veya güvenilirliği düşük bulunabilir.	x4	
Yöntem (Uygulamada kullanılan ekipmanlar ve yapılaş basamakları kısa ve öz biçimde anlatılmalıdır.)	Uygulamada kullanılan ekipmanlar ve yapılaş basamakları kısa ve öz biçimde, yapılaş sırasına ve yazım formatına uygun olarak verilmelidir.	Uygulamada kullanılan ekipmanlar ve yapılaş basamakları kısa ve öz biçimde, yapılaş sırasına uygun verilmiştir. Yazım formatında eksiklik/hatalar bulunabilir.	Uygulamada kullanılan ekipmanlar ve yapılaş basamakları eksik ve/veya uzun/düzensiz biçimde ifade edilmiş. Yazım formatında eksiklik/hatalar bulunabilir.	Uygulamada kullanılan ekipmanlar ve yapılaş basamakları eksik ve uzun/düzensiz biçimde ifade edilmiş. Yazım formatında eksiklik/hatalar bulunabilir.	Uygulamada kullanılan ekipmanlar ve/veya yapılaş basamakları eksik verilmiştir. Cümleler karmaşık ve devrik olarak ifade edilmiş, yazım formatı dikkate alınmamıştır.	x2	
Bulgular (Elde edilen sonuçlara bir yorum yapılmadan sadece 1 porsiyon ölçüsü ve buna ilişkin besin değeri verilmelidir. Uygulamaya ilişkin resim/grafik/görsel bulunuyorsa bu bölümde verilmeli.)	Porsiyon ölçüsü doğru olarak yazılmalı, bir porsiyonun içerisine giren malzemeler eksiksiz ve net gramajları alınmış olarak girilmeli. 1 porsiyonun enerji ve besin ögesi değerleri eksiksiz ve doğru verilmelidir. Bireysel yorum içermemelidir.	Porsiyon ölçüsü doğru olarak yazılmalı, bir porsiyonun içerisine giren malzemeler eksiksiz ve net gramajları alınmış olarak girilmeli. 1 porsiyonun enerji ve besin ögesi değerleri eksiksiz ve doğru verilmelidir. Bireysel yorum içermemelidir.	Porsiyon ölçüsü doğru olarak yazılmalı, bir porsiyonun içerisine giren malzemeler eksiksiz giriş yapılmış. Gramajı alınmayan malzemeler besin kataloğu/bebis verilerinden tahmini olarak girilmiştir. 1 porsiyonun enerji ve besin ögesi değerleri eksiksiz ve doğru verilmelidir. Bireysel yorum içermemelidir.	Porsiyon ölçüsü doğru, bir porsiyonun içerisine giren malzemeler eksik giriş yapılmış ve/veya gramajı alınmayan malzemeler bir kaynağa dayanmaksızın tahmini olarak girilmiştir. 1 porsiyonun enerji ve besin ögesi değerleri eksik ve/veya hatalı veriler bulunabilir.	Porsiyon ölçüsü hatalı, bir porsiyonun içerisine giren malzemeler eksik giriş yapılmış ve/veya gramajı alınmayan malzemeler bir kaynağa dayanmaksızın tahmini olarak girilmiştir. 1 porsiyonun enerji ve besin ögesi değerleri eksik ve/veya hatalı veriler bulunabilir.	x2	
Sonuç-yorum (Elde edilen sonuçlar hakkında yorum ve değerlendirmeler yapılır. Elde edilen sonuçlar, kuramsal bilgiler ile karşılaştırılır ve varsa farklılıkların nedenleri tartışılır. Sebep-sonuç ilişkisi içinde verilmeli, kuramsal bilgi gereğinden fazla bulunmamalı, konunun dışına çıkmadan dersten elde edilen bilgiler doğrultusunda tartışılmalıdır.)	Sonuçlar sırası ile ve anlaşılır, açık biçimde ifade edilmeli. Konu dışında cümleler/informal ifadeler yer almamalıdır. Sadece elde edilen sonuca ilişkin kuramsal bilgiler verilmeli. Karşılaştırmalı, sebep-sonuç ilişkisine dayanan cümleler bulunmalıdır. Ders dışı ve/veya bireysel yorumlara yer verilmemelidir.	Sonuçlar sırası ile ve anlaşılır, açık biçimde ifade edilmeli. Konu dışında cümleler/informal ifadeler yer almamalıdır. Kuramsal bilgiler uzun ve/veya teori ile tekrara düşebilir. Karşılaştırmalı, sebep-sonuç ilişkisine dayanan cümleler bulunmalıdır. Ders dışı ve/veya bireysel yorumlara yer verilmemelidir.	Sonuçlar sırasız ve/veya anlaşılması güç cümleler ile ifade edilmiş. Konu dışında cümleler/informal ifadeler yer verilmemiş. Kuramsal bilgiler uzun ve/veya teori ile tekrara düşebilir. Yer yer sebep-sonuç ilişkisi atlanmıştır. Ders dışı ve/veya bireysel yorumlara yer verilmemelidir.	Sonuçlar sırasız ve/veya anlaşılması güç cümleler ile ifade edilmiş. Konu dışı cümleler/informal ifadeler bulunabilir. Kuramsal bilgilere yer verilmemiş ya da konu bütünlüğü sağlanmamıştır. Yer yer sebep-sonuç ilişkisi atlanmıştır. Ders dışı ve/veya bireysel yorumlara yer verilmemelidir.	Sonuçlar sırasız ve/veya eksik ifade edilmiş. Konu dışı cümleler/informal ifadeler bulunabilir. Kuramsal bilgilere yer verilmemiş ya da konu bütünlüğü sağlanmamıştır. Sonuçlar sebep-sonuç ilişkisi içerisinde karşılaştırmalı ifade edilmemiştir.	x6	

Kapak ve Format Uygunluğu (Times New Roman/12 punto/1,5 satır aralığı/metin iki yana yaslı/sadece ana başlıklar bold olarak belirtilmeli/Kapak formatı değiştirilmeden öğrenci bilgileri belirtilmeli)	Metnin tamamında formata uygun yazım bulunur. Kapak formatı hiç değişmeden öğrenci bilgileri, grup, tarih, konu başlığını içerecek şekilde formattaki sırası ile eksiksiz biçimde verilmiştir. El yazısı içermemektedir.	Metnin tamamında formata uygun yazım bulunur. Kapak formatı hiç değişmeden öğrenci bilgileri, grup, tarih, konu başlığını içerecek şekilde eksiksiz biçimde formattaki sıralamaya uygun olmayan biçimde verilmiştir. El yazısı içermemektedir.	Metnin neredeyse tamamında formata uygun yazım bulunur, metin içerisinde 2-3 adet yazım hatası bulunabilir. Kapak formatı hiç değişmeden öğrenci bilgileri tam ancak grup, tarih, konu başlığı kısımlarında 1-2 eksik ile formattaki sıralamaya uygun biçimde verilmiştir. El yazısı içermemektedir.	Metnin neredeyse tamamında formata uygun yazım bulunur, metin içerisinde 3-5 adet yazım hatası bulunabilir. Kapak formatı değiştirilerek öğrenci bilgileri tam ancak grup, tarih, konu başlığı kısımlarında 1-2 eksik ile verilmiştir. El yazısı ile düzeltmeler bulunur.	İçerik doğru olmakla birlikte metnin büyük bir kısmında yazım hataları ve formata uygun olmayan kısımlar mevcuttur. Kapak formatı değiştirilerek öğrenci bilgileri ve grup, tarih, konu başlığı kısımlarında eksiklikler ile verilmiştir. El yazısı ile düzeltmeler/cümlelere yer verilmiştir.	x2	
Akademik Yazma Dili (Cümleler edilgen bir dil ile yazılmalı, kişisel görüşlerden ziyade objektif ifadeler yer verilmeli, cümleler iddialı olmak yerine kanıta dayalı olmalı, dil akıcı ve mantık sırasına dayanmalı. Cümleler kitabi bir dil ile ifade edilmeli, terminoloji doğru ve yerinde kullanılmalıdır)	Cümleler edilgen bir dille sahiptir. İfadeler iddialı ya da kesin kanaat içermez. Mutlaka bir kaynağa dayandırılır. Kullanılan kaynaklar açık olarak belirtilir ve güvenilir kaynaklardan alıntı yapılır. Uygun terminoloji kullanılır.	Cümleler edilgen bir dille sahiptir. İfadeler iddialı ya da kesin kanaat içermez. Mutlaka bir kaynağa dayandırılır. Kullanılan kaynaklar metin içerisinde açıkça belirtilmemiş olabilir. Güvenilir kaynaklardan alıntı yapılır. Uygun terminoloji kullanılır.	Cümleler edilgen bir dille sahiptir. İfadeler iddialı ya da kesin kanaat içerecek biçimde belirtilebilir. Kullanılan kaynaklar metin içerisinde açıkça belirtilmemiş olabilir. Kaynaklar metin sonunda da yeterince açık ifade edilmemiş olabilir. Terminoloji hataları bulunabilir.	Cümlelerde birinci tekil şahıs ya da kişisel kanaate dayanan ifadeler yer alabilir. Kaynaklar açıkça belirtilmemiştir. Terminoloji hataları bulunabilir.	Cümlelerde birinci tekil şahıs ya da kişisel kanaate dayanan ifadeler yer alabilir. Bir kaynağa dayandırmadan subjektif veriler içerir. Mesleki terminolojiye yer verilmemiştir.	x1	
Kaynak Gösterme (Kaynaklar metin içerisinde numaralandırılarak, metnin sonunda da açık biçimde kaynak yazımında verilen kurallara uygun şekilde verilmelidir)	Her verinin kaynağı açıkça belirtilmeli. Metin içerisinde numaralandırılmalı ve metnin sonunda açık biçimde yazılmalı. Yazarı, başlığı, basım yılı, mevcutsa internet adresi, erişim tarihi gibi detaylara yer vermiştir. İnternet sitesi kaynak olarak kullanılmış ise bu adresler güvenilir verileri içeren siteler olmasına dikkat edilmiştir (-gov, -org, -edu, vb. şeklinde biten resmi adresler olmalı).	Her verinin kaynağı açıkça belirtilmeli. Metin içerisinde numaralandırılmalı ve metnin sonunda açık olarak belirtilmiş olmalı. Kaynak güvenilir olup, metnin sonunda ulaşılamamış eksik veriler barındırır. İnternet sitesi kaynak olarak kullanılmış ise bu adresler güvenilir verileri içeren siteler olmasına dikkat edilmiştir (-gov, -org, -edu, vb. şeklinde biten resmi adresler olmalı).	Her verinin kaynağı açıkça belirtilmeli. Metin içerisinde numaralandırılmalı. Metnin sonunda kaynağın güvenilirliğine kanaat getirecek yeterli veri barındırmaz. İnternet sitesi kaynak olarak kullanılmış ise bu adresler güvenilir verileri içeren siteler olmasına dikkat edilmiştir (-gov, -org, -edu, vb. şeklinde biten resmi adresler olmalı).	Metin içerisinde kaynak gösterimi yeterli değildir. Metnin sonunda kaynağın güvenilirliğine kanaat getirecek yeterli veri barındırmaz. İnternet sitesi kaynak olarak kullanılmış ise bu adreslerin güvenilirliği şüphe oluşturur.	Metin içerisinde kaynak gösterimi bulunmaz. Metnin sonunda kaynağın güvenilirliğine kanaat getirecek yeterli veri barındırmaz. İnternet sitesi kaynak olarak kullanılmış ise bu adresler güvenilir bulunmaz.	x1	



**BES-228 Beslenme İlkeleri II
Hibrit Eğitim Ders İzlenesi**

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Yayın Tarihi
20.02.2023
Revizyon Tarihi
17.02.2025
Revizyon No
001

Beslenme İlkeleri II	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 228	4	3+0+2	4	4	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
	Öğretim Üyesi				Yardımcı Öğretim Elemanı				
	Dr. Öğr. Üyesi Ş. Ecem Örkü				Arş. Gör. Gamze AYAKDAŞ				
	0216 500 4234				0216 500 3641				
	ecem.cengiz@acibadem.edu.tr				Gamze.Ayakdas@acibadem.edu.tr				
Teorik ders lokasyonu: C-401 ve Zoom									
Laboratuvar uygulama lokasyonu: -									

Amacı	Bu dersin amacı mikro besin öğelerinin fonksiyonları, gereksinimleri, yetersiz veya aşırı alımdan kaynaklanan hastalık/bozukluklar ve su ve elektrolitler hakkında bilgi sağlamaktır.
İçeriği	Teorik olarak yürütülen bu dersin içeriğini mikro besin öğelerinin besin kaynakları, fonksiyonları, gereksinimleri, yetersiz veya aşırı alımdan kaynaklanan hastalık/bozuklukları ve su ve elektrolitler oluşturmaktadır. Ders yüz yüze ve uzaktan yürütülecek olup, öğrenmenin kolaylaştırılması amacıyla mobil öğrenme yöntemi olan online quizler yapılacaktır.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ 1: Mikrobesein öğelerinin ve suyun besin kaynaklarını (listeleyebilir ve) karşılaştırabilir.	5	4	3	3	3	4	2	1	0	2	4	1
DÖÇ 2: Mikrobesein öğelerinin ve suyun kimyasal özelliklerini, işlevlerini yetersiz veya aşırı alımından kaynaklanan hastalık/bozuklukları açıklayabilir.	5	4	4	4	3	4	2	1	0	2	4	1
DÖÇ 3: Mikrobesein öğelerinin ve suyun vücutta kullanımını (emilim-taşıma-depolama-atım) açıklayabilir.	5	4	4	3	3	4	2	1	0	1	3	1
DÖÇ 4: Besin tüketim kaydı ve fiziksel aktivite kaydı yöntemlerini kendi alışkanlıklarını analiz etmek için uygulayabilir.	5	4	4	3	3	4	2	2	0	2	4	1
DÖÇ 5: Beslenme durumunun değerlendirilmesinde mevcut dijital araçları kullanarak hesaplama yapabilir.	5	4	4	3	3	4	4	4	4	2	4	1

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme Yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Dersin ve İzlenenin Tanıtımı Su ve Elektrolitler	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yaynevi Lanham-New SA, et al. Introduction to Human Nutrition. Modern nutrition in health and disease. 2014, Philadelphia: Wolters Kluwer Health/Lippincott Williams & Wilkins https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/ https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenmehareket-anasayfa.html	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
2	Su ve Elektrolitler (Sodyum, Potasyum, Klor)	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	EYS, Quizizz	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yaynevi Lanham-New SA, et al. Introduction to Human Nutrition. Modern nutrition in health and disease. 2014, Philadelphia: Wolters Kluwer Health/Lippincott Williams & Wilkins https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/ https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenmehareket-anasayfa.html	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
3	Vitaminlere Giriş Suda Çözünen Vitaminler (Tiamin)	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	EYS, Quizizz	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yaynevi Lanham-New SA, et al. Introduction to Human Nutrition. Modern nutrition in health and disease. 2014, Philadelphia: Wolters Kluwer Health/Lippincott Williams & Wilkins https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/ https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenmehareket-anasayfa.html	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
4	Suda Çözünen Vitaminler (Riboflavin, Niasin, Pantotenik asit)	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	EYS, Quizizz	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yaynevi Lanham-New SA, et al. Introduction to Human Nutrition. Modern nutrition in health and disease. 2014, Philadelphia: Wolters Kluwer Health/Lippincott Williams & Wilkins https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/ https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenmehareket-anasayfa.html	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
5	Suda Çözünen Vitaminler (B6 vitamini, Biotin, Folat)	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	EYS, Quizizz	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yaynevi Lanham-New SA, et al. Introduction to Human Nutrition. Modern nutrition in health and disease. 2014, Philadelphia: Wolters Kluwer Health/Lippincott Williams & Wilkins https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/ https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenmehareket-anasayfa.html	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
6	Suda Çözünen Vitaminler (B12 Vitamini, C vitamini)	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	EYS, Quizizz	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yaynevi Lanham-New SA, et al. Introduction to Human Nutrition. Modern nutrition in health and disease. 2014, Philadelphia: Wolters Kluwer Health/Lippincott Williams & Wilkins https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/ https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenmehareket-anasayfa.html	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
7	Ara Sınav	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	ASOS	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yaynevi Lanham-New SA, et al. Introduction to Human Nutrition. Modern nutrition in health and disease. 2014, Philadelphia: Wolters Kluwer Health/Lippincott Williams & Wilkins https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/ https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenmehareket-anasayfa.html	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
8	Yağda çözünen vitaminler (A vitamini, Karotenoidler)	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	EYS, Quizizz	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yaynevi Lanham-New SA, et al. Introduction to Human Nutrition. Modern nutrition in health and disease. 2014, Philadelphia: Wolters Kluwer Health/Lippincott Williams & Wilkins https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/ https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenmehareket-anasayfa.html	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
9	Yağda çözünen vitaminler (D vitamini, E vitamini, K Vitamini)	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	EYS, Quizizz	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yaynevi Lanham-New SA, et al. Introduction to Human Nutrition. Modern nutrition in health and disease. 2014, Philadelphia: Wolters Kluwer Health/Lippincott Williams & Wilkins https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/ https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenmehareket-anasayfa.html	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama

10	Mineraller (Ca, P, Mg)	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	EYS, Quizizz	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yaynevi Lanham-New SA, et al. Introduction to Human Nutrition. Modern nutrition in health and disease. 2014, Philadelphia: Wolters Kluwer Health/Lippincott Williams & Wilkins https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/ https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenmehareket-anasayfa.html	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
11	Mineraller (Fe, Zn, Cu)	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	EYS, Quizizz	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yaynevi Lanham-New SA, et al. Introduction to Human Nutrition. Modern nutrition in health and disease. 2014, Philadelphia: Wolters Kluwer Health/Lippincott Williams & Wilkins https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/ https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenmehareket-anasayfa.html	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
12	Mineraller (Se, I)	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	EYS, Quizizz	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yaynevi Lanham-New SA, et al. Introduction to Human Nutrition. Modern nutrition in health and disease. 2014, Philadelphia: Wolters Kluwer Health/Lippincott Williams & Wilkins https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/ https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenmehareket-anasayfa.html	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
13	Öğrencilerin Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesine İlişkin Raporların Sunumu	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 13. Ödev 17. Soru-cevap	9. Ödev raporu	EYS	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yaynevi Lanham-New SA, et al. Introduction to Human Nutrition. Modern nutrition in health and disease. 2014, Philadelphia: Wolters Kluwer Health/Lippincott Williams & Wilkins https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/ https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenmehareket-anasayfa.html	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama
14	Öğrencilerin Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesine İlişkin Raporların Sunumu	17. Soru-cevap	9. Ödev raporu	EYS		

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Ad et	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara Sınav	20	Ders, ders programında belirlenen gün ve saatte yüz yüze anlatım (1) ve senkron anlatım (2) öğretim yöntemine göre dersin öğretim elemanı tarafından işlenecektir. Öğrenmeyi pekiştirmek amacıyla bazı haftalarda öğrencilerden habersiz olarak quizler yapılacaktır. Dönem sonuna öğrencilerden besin tüketim kaydı ve fiziksel aktivite kaydı yöntemlerini kullanarak kendi beslenme durumlarını değerlendirmeleri ve sunmaları istenecektir. Öğrenci sunumları EK 1'de verilen Sözlü İletişim Değerlendirme Formu ile değerlendirilecektir. Öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de Tablo 1'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi Tablo 2'de görülmektedir. Ara sınav notu= Çoktan seçmeli testler (100) Final notu= Çoktan seçmeli testler (100) Quiz notları= Çoktan seçmeli testler (100) Rapor sunumu notu=Sözel sunum değerlendirme (100) (EK 1)
3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler	4 (4'te3)	Quiz	20	
9. Ödev raporu	1	Rapor Sunumu	20	
3. Çoktan seçmeli testler	1	Final Sınavı	40	
				DEĞERENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler EYS'ye yüklenen ödev/quizleri tamamlamakla yükümlüdür. Verilen ödevlerin son teslim tarihine kadar yüklenmiş olması gerekmektedir. Bu ödevler öğrenmeyi destekleme ve kendi kendine öğrenme sorumluluğunu üstlenme amacıyla verilmektedir. Bu ödevlerin bir kısmını sonuç değerlendirmesinde kullanılacak olup açıklaması Sonuç Değerlendirilmesinde verilmiştir.
				<i>Akademik Dürüstlük:</i> Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir.
				Sonuç Değerlendirilmesi Ara Sınav ve Final Sınavları ASOS üzerinden yapılacaktır. Quizler Quizizz uygulaması üzerinden yapılacaktır. Rapor sunumu Powerpoint programı ve Bebis programı yardımıyla yapılacaktır.
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	70
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	15
Ara Sınav için hazırlık süresi	14
Final için hazırlık süresi	14
Final sınavı	1
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	14
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yüğü	128
Toplam İş Yüğü / 30 (s)	4,3
Dersin AKTS Kredisi	4

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	%80
Klinik uygulama	-

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik			
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Ana dilde Sözlü İletişim	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Diğer Dillerde Sözlü İletişim	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicel Okuryazarlık	Kaliteli Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Verimlilik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenmeyi Öğrenme	Beslenme Bakım Süreci Basamakları	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetleri Yönetim Süreci	
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																												
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																										
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐														
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ 4Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐									☐	☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐											
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐					☐									
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 7 Beslenme bakımını “Beslenme Bakım Süreci” uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐							☐				
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐		☐					☐					☐				☐		
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐	

EK 2. SÖZEL İLETİŞİM BECERİSİ DEĞERLENDİRME FORMU

	Yüksek başarı	Önemli başarı		Temel Düzey
	4 puan	3 puan	2 puan	1 puan
Sunum içeriğinin düzeni (Sunumda fikirlerin ve destekleyici materyallerin gruplandırılması ve sıralanması. Etkin sunum için içerik örüntüsü tipik olarak giriş, bir veya daha fazla tanımlanabilir bölüm içeren gelişme ve sonuç parçalarından oluşur. Sunumun etkinliğini arttıran, olası parçalar arasında maksatlı bir dizilim yapmaktır ö; kronolojik bir model, bir problem-çözüm modeli, bir parça analizi modeli; bu da sunumun içeriğini takip etmeyi kolaylaştırır ve amacına ulaşma olasılığını yükseltir.	İçeriğin spesifik bir giriş ve sonuç bölümü içerdiği, gelişme bölümünde materyellerin sıralanmış olduğu ve bölümler arası geçişler açıkça ve tutarlı olarak görülmektedir. Ustaca düzenlenmiş bu içerik sunumu uyumlu hale getirmektedir	İçeriğin spesifik bir giriş ve sonuç bölümü içerdiği, gelişme bölümünde materyellerin sıralanmış olduğu ve bölümler arası geçişler açıkça ve tutarlı olarak görülmektedir.	İçeriğin spesifik bir giriş ve sonuç bölümü içerdiği, gelişme bölümünde materyellerin sıralanmış olduğu ve bölümler arası geçişler tutarlı olmaksızın ara ara görülmektedir.	İçerikte spesifik giriş ve sonuç bölümü olduğu, materyellerin sıralı olarak konduğu bir gelişme bölümünün bulunduğu ve bölümler arası geçişler olduğu anlaşılmamaktadır /gözlenmemektedir
Sunum Dili (Dil; yani sözcük seçimi, terminoloji ve cümle yapısı konuya ve dinleyiciye uygun, grameri düzgün, açık ve önyargısız olmalıdır. Bir sunumun etkinliğini arttıran, dilinin yalın, yaratıcı ve etkileyici olmasıdır.)	Dil;yaratıcı, canlı, yalın, akılda kalıcı, zorlayıcı, merak uyandırıcıdır. Bu durum sunumun etkinliğini arttırmaktadır Sunum dili izleyicilere uygundur.	Dil; özenli ve genellikle sunumun etkinliğini desteklemektedir. Sunumdaki dil izleyicilere uygundur.	Dil; sıradan olup sunumun etkinliğini kısmen desteklemektedir. Sunum dili izleyicilere uygundur.	Dil ; belirsiz, karışık ve anlaşılması güç olup sunumun etkinliğini minimum/asgari/en az düzeyde desteklemektedir. Sunum dili izleyicilere uygun değildir

Sunum Uygulama Teknikleri (otorite ile hareket ettiğinde, konuşma materyallerinden / notlarından çok izleyiciye daha sık baktığında; sesi anlamlı bir şekilde kullandığında ve vokal dolgu eklerini az sayıda kullandığında; ("um," "uh," "gibi," "biliyorsun" vb.)etkinliği artar	Uygulam.a teknikleri; duruş, beden hareketleri, göz teması ve ses kullanımı; sunumu cazip, merak uyandıran ve çok güçlü bir hale getirmektedir, konuşmacı kusursuz ve parlak bir performans sergilemekte ve kendinden emin görünmektedir.	Uygulama teknikleri; duruş, beden hareketleri, göz teması ve ses kullanımı; sunumu dikkat çekici ve ilgi uyandırıcı hale getirmektedir, konuşmacı rahat görünmektedir	Uygulama teknikleri; duruş, beden hareketleri, göz teması ve ses kullanımı; sunumu anlaşılabilir hale getirmektedir, konuşmacı tereddütlü görünmekte /sunum tam çalışılmamış etkisi bırakmaktadır	Uygulama teknikleri; duruş, beden hareketleri, göz teması ve ses kullanımı; sunumu anlaşılmaz hale getirmektedir, konuşmacı rahatsız görünmektedir

Sunumu Destekleyen Materyaller (Materyal, konuuyla ilgili ve güvenilir kaynaklardan alınmışsa genellikle inandırıcıdır. Materyal türleri, aynı zamanda yalın ve karışım olarak kullanıldığında oldukça güvenilirdir.	Çok çeşitli destekleyici materyaller; ör:açıklamalar, örnekler, çizimler, resimler, istatistikler, analogiler, ilgili otoritelerden yapılan alıntılar, sunuma ait bilgi ve analizler için uygun bir referans/kaynak niteliğinde olup sunumu ve sunum yapan kişinin konuyla ilgili güvenilirliğini / otoritesini önemli ölçüde desteklemektedir	Destekleyici materyaller; ör:açıklamalar, örnekler, çizimler, resimler, istatistikler, analogiler, ilgili otoritelerden yapılan alıntılar, sunuma ait bilgi ve analizler için uygun bir referans/kaynak niteliğinde olup sunumu ve sunum yapan kişinin konuyla ilgili güvenilirliğini / otoritesini genellikle desteklemektedir	Destekleyici materyaller; ör:açıklamalar, örnekler, çizimler, resimler, istatistikler, analogiler, ilgili otoritelerden yapılan alıntılar, sunuma ait bilgi ve analizler için uygun bir referans/kaynak niteliğinde olup sunumu ve sunum yapan kişinin konuyla ilgili güvenilirliğini / otoritesini kısmen desteklemektedir	Sunuma ait bilgi ve analizler için referans olarak kullanılan destekleyici materyaller; ör:açıklamalar, örnekler, çizimler, resimler, istatistikler, analogiler, ilgili otoritelerden yapılan alıntılar, sunumu ve sunum yapan kişinin konuyla ilgili güvenilirliğini / otoritesini minimum/asgari/en az düzeyde desteklemektedir
Sunumun Ana Mesajı (sonuç mesajı/ana fikri/sözün özü/	Ana mesaj güçlü, dikkat gerektiren akılda kalıcı ve inandırıcı özelliktedir. Sunumda tam olarak ifade edilmiş, uygun şekilde tekrarlanmış, ve materyellerle güçlü bir şekilde desteklenmiştir	Ana mesaj açıkça ifade edilmiştir, destekleyici materyellerle uyumludur, bağlantılıdır	Ana mesaj anlaşılabilir niteliktedir, fakat sık tekrarlanmamıştır ve akılda kalıcı değildir	Sunumdan bir mesaj çıkarılabilir, ancak sunum sırasında açıkça belirtilmemiştir

Sunum performansı benchmark düzeyi karşılamıyorsa “0” puan verilir



BES 230 Besin Kimyası
ve Uygulamaları II
Ders İzlenesi / Syllabus

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK (İNGİLİZCE) BÖLÜMÜ

Yayın Tarihi --.2024	Revizyo n Tarihi 22.07.20 24	Revizyon No -
----------------------------	---------------------------------------	---------------------

Besin Kimyası ve Uygulamaları II	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES230	4	2+3+2	3	5	Türkçe	Zorunlu	Senelik	Yok
	Öğretim Görevlisi			Yardımcı Öğretim Elemanı					
	Sena Oruç								
	sena.oruc@acibadem.edu.tr								
Teorik ders lokasyonu:			Çarşamba 13.30-16.40 A102 No’lu derslik						
Laboratuvar uygulama lokasyonu:			A Blok 1.kat						

Amacı	Bu dersin amacı; mineral ve vitaminlerin besin kimyası süreçlerine etkisi, besin kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan yöntemleri, temel besin gruplarının (süt, et, yumurta) yapısal ve fonksiyonel özelliklerini ve fonksiyonel besinlerin sağlık üzerindeki etkilerini öğrenmektir. Dersi başarı ile tamamlayan öğrenci, besinlerin kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan yöntemleri tanımlayabilecek, tüketilen gıda ürünlerinin asli bileşenlerinin kalite kontrol yöntemlerini uygulayabilecek, temel besin gruplarının kimyasal içeriklerini ifade edebilecek, temel besin gruplarında gerçekleşen reaksiyonları örneklendirebilecek, besinlerin kompozisyonlarının bozulma koşullarını değerlendirebilecek, besinlerin işleme yöntemlerinin genel ilkelerini ve belli başlı teknikleri özetleyebilecek, fonksiyonel besinleri tanımlayabilecek ve sağlık üzerinde olan etkilerini yorumlayabilecektir. Ders yüz yüze eğitim yöntemiyle yürütülecektir; teorik dersler yüz yüze eğitim ile derslikte, dersin laboratuvar uygulamaları dersin öğretim elemanlarının yönetiminde interaktif olarak laboratuvarında gerçekleştirilecektir. Bu ders öğrencilere beslenme ve diyetetikte gerekli besin bilimi bilgi temelini kazandıracaktır. Öğrenciler derste ekip/grup çalışması yapabilmeye ve hesap verebilmeye dair tutumlarını sergileyeceklerdir. Dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler dersin hedeflerine temel yetkinlikler düzeyinde ulaşabileceklerdir.
İçeriği	Dersin kapsamı mineral ve vitaminlerin besin kimyası süreçlerine etkisi, besin kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan yöntemleri, temel besin gruplarının (süt, et, yumurta) yapısal ve fonksiyonel özelliklerini ve fonksiyonel besinlerin sağlık üzerindeki etkilerini öğrenmektir. İkinci ve üçüncü sınıftaki mesleki derslerinin temelini desteklemektedir. Ders mezuniyet için gereken bilgi beceri ve yetkinliklerin kazanılmasına önemli katkı sağlamaktadır.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ1 Besinlerin kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan yöntemleri tanımlayabilir	5	4	3	3	3	3	1	0	1	1	3	1

DÖÇ2 Tüketilen gıda ürünlerinin asli bileşenlerinin kalite kontrol yöntemlerini uygulayabilir	5	4	4	4	3	4	1	0	3	2	4	1
DÖÇ3 : Temel besin gruplarının kimyasal içeriklerini ifade edebilir	5	4	4	3	3	4	1	0	0	1	3	1
DÖÇ4 Temel besin gruplarında gerçekleşen reaksiyonları örneklendirebilir	5	4	4	3	3	4	1	0	2	1	3	1
DÖÇ5 Besinlerin kompozisyonlarının bozulma koşullarını değerlendirebilir	5	4	4	4	3	4	2	2	3	2	4	1
DÖÇ 6 Besinlerin işleme yöntemlerinin genel ilkelerini ve belli başlı teknikleri özetleyebilir	5	4	4	3	3	4	1	0	2	1	3	1
DÖÇ 7 Fonksiyonel besinleri tanımlayabilir	5	4	3	3	3	3	2	2	2	1	3	1
DÖÇ 8 Fonksiyonel besinlerin sağlık üzerinde olan etkilerini yorumlayabilir	5	4	4	4	3	4	3	3	0	2	4	1

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Giriş	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev	1. Yazılı yoklama	1. Belitz, I. H. D., & Grosch, I. W. (2013). Food chemistry. Springer Science & Business Media. 2. Bilişli, A. (2009). Gıda kimyası. Sidas Yayıncılık. 3.John,M.deMan.,(Edited);Principles of Food Cemistry.An Apsen Publication	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması
2	Mineraller	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev	1. Yazılı yoklama 7. Laboratuvar raporları	1. Belitz, I. H. D., & Grosch, I. W. (2013). Food chemistry. Springer Science & Business Media. 2. Bilişli, A. (2009). Gıda kimyası. Sidas Yayıncılık. 3.John,M.deMan.,(Edited);Principles of Food Cemistry.An Apsen Publication	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması
3	Vitaminler	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney	1. Yazılı yoklama 7. Laboratuvar raporları	1. Belitz, I. H. D., & Grosch, I. W. (2013). Food chemistry. Springer Science & Business Media. 2. Bilişli, A. (2009). Gıda kimyası. Sidas Yayıncılık. 3.John,M.deMan.,(Edited);Principles of Food Cemistry.An Apsen Publication	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması

		13. Ödev			
4	Vitaminler	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev	1. Yazılı yoklama 7. Laboratuvar raporları	1. Belitz, I. H. D., & Grosch, I. W. (2013). Food chemistry. Springer Science & Business Media. 2. Bilişli, A. (2009). Gıda kimyası. Sidas Yayıncılık. 3. John, M. de Man., (Edited); Principles of Food Chemistry. An Apsen Publication	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı iletişim 11. Ekip çalışması
5	Gıda Duyumları Kimyasal Yapı ve Tat Tatlı tat Ekşi tat Tuzlu tat Acı tat Lezzetin Diğer Yönleri Tat İnhibisyonu ve Modifikasyonu Lezzet Geliştirme – Umami Yiyecek ve İçecek Aromalarının Tanımı Sompe Gıdaların Lezzeti	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev	1. Yazılı yoklama 7. Laboratuvar raporları	1. Belitz, I. H. D., & Grosch, I. W. (2013). Food chemistry. Springer Science & Business Media. 2. Bilişli, A. (2009). Gıda kimyası. Sidas Yayıncılık. 3. John, M. de Man., (Edited); Principles of Food Chemistry. An Apsen Publication	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı iletişim 11. Ekip çalışması
6	Gıda Duyumları Kimyasal Yapı ve Tat Tatlı tat Ekşi tat Tuzlu tat Acı tat Lezzetin Diğer Yönleri Tat İnhibisyonu ve Modifikasyonu Lezzet Geliştirme – Umami Yiyecek ve İçecek Aromalarının Tanımı Sompe Gıdaların Lezzeti	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev	1. Yazılı yoklama 7. Laboratuvar raporları	1. Belitz, I. H. D., & Grosch, I. W. (2013). Food chemistry. Springer Science & Business Media. 2. Bilişli, A. (2009). Gıda kimyası. Sidas Yayıncılık. 3. John, M. de Man., (Edited); Principles of Food Chemistry. An Apsen Publication	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı iletişim 11. Ekip çalışması
7	Gıda Katkı Maddeleri Vitaminler, amino asitler, mineraller Aroma maddeleri, Lezzet arttırıcılar, Monosodyum glutamat (MSG), Şeker ikameleri – Tatlandırıcılar, Gıda boyaları, Asit Üs Antimikrobiyal ajanlar,	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev	1. Yazılı yoklama 7. Laboratuvar raporları	1. Belitz, I. H. D., & Grosch, I. W. (2013). Food chemistry. Springer Science & Business Media. 2. Bilişli, A. (2009). Gıda kimyası. Sidas Yayıncılık. 3. John, M. de Man., (Edited); Principles of Food Chemistry. An Apsen Publication	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı iletişim 11. Ekip çalışması
8	Ara sınav		1. Yazılı yoklama 7. Laboratuvar raporları	1. Belitz, I. H. D., & Grosch, I. W. (2013). Food chemistry. Springer Science & Business Media. 2. Bilişli, A. (2009). Gıda kimyası. Sidas Yayıncılık.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama

				3.John,M.deMan.,(Edited);Principles of Food Cemistry.An Apsen Publication	5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması
9	Gıda Katkı Maddeleri Antioksidan Şelatlama maddeleri, Yüzey aktif maddeler, Yağ-Yağ mimetikleri için ikameler Mikropartiküllü proteinler, Karbonhidrat polyester, Kıvam arttırıcılar, jel yapıcılar ve stabilizatörler	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev	1. Yazılı yoklama 7. Laboratuvar raporları	1. Belitz, I. H. D., & Grosch, I. W. (2013). Food chemistry. Springer Science & Business Media. 2. Bilişli, A. (2009). Gıda kimyası. Sidas Yayıncılık. 3.John,M.deMan.,(Edited);Principles of Food Cemistry.An Apsen Publication	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması
10	Gıda Katkı Maddeleri Antioksidan Şelatlama maddeleri, Yüzey aktif maddeler, Yağ-Yağ mimetikleri için ikameler Mikropartiküllü proteinler, Karbonhidrat polyester, Kıvam arttırıcılar, jel yapıcılar ve stabilizatörler	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev	1. Yazılı yoklama 7. Laboratuvar raporları	1. Belitz, I. H. D., & Grosch, I. W. (2013). Food chemistry. Springer Science & Business Media. 2. Bilişli, A. (2009). Gıda kimyası. Sidas Yayıncılık. 3.John,M.deMan.,(Edited);Principles of Food Cemistry.An Apsen Publication	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması
11	Yumurta	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev	1. Yazılı yoklama 7. Laboratuvar raporları	1. Belitz, I. H. D., & Grosch, I. W. (2013). Food chemistry. Springer Science & Business Media. 2. Bilişli, A. (2009). Gıda kimyası. Sidas Yayıncılık. 3.John,M.deMan.,(Edited);Principles of Food Cemistry.An Apsen Publication	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması
12	Baklagiller ve tahıllar	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev	1. Yazılı yoklama 7. Laboratuvar raporları	1. Belitz, I. H. D., & Grosch, I. W. (2013). Food chemistry. Springer Science & Business Media. 2. Bilişli, A. (2009). Gıda kimyası. Sidas Yayıncılık. 3.John,M.deMan.,(Edited);Principles of Food Cemistry.An Apsen Publication	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması
13	Süt ve süt ürünleri	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme	1. Yazılı yoklama 7. Laboratuvar raporları	1. Belitz, I. H. D., & Grosch, I. W. (2013). Food chemistry. Springer Science & Business Media.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli

		9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev	raporları	2. Bilişli, A. (2009). Gıda kimyası. Sidas Yayıncılık. 3.John,M.deMan.,(Edited);Principles of Food Cemistry.An Apsen Publication	2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması
14	Fonksiyonel Gıdalar, Biyoaktif Moleküller ve Pigmentler	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev	1. Yazılı yoklama 7. Laboratuvar raporları	1. Belitz, I. H. D., & Grosch, I. W. (2013). Food chemistry. Springer Science & Business Media. 2. Bilişli, A. (2009). Gıda kimyası. Sidas Yayıncılık. 3.John,M.deMan.,(Edited);Principles of Food Cemistry.An Apsen Publication	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması
15	Fonksiyonel Gıdalar, Biyoaktif Moleküller ve Pigmentler	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev	1. Yazılı yoklama 7. Laboratuvar raporları	1. Belitz, I. H. D., & Grosch, I. W. (2013). Food chemistry. Springer Science & Business Media. 2. Bilişli, A. (2009). Gıda kimyası. Sidas Yayıncılık. 3.John,M.deMan.,(Edited);Principles of Food Cemistry.An Apsen Publication	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	A de t	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
1.Yazılı Yoklama	1	Ara sınav	25	Ders yüz yüze ortamda yüz yüze anlatım (1) öğretim yöntemine göre işlenecektir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programda belirlenen gün ve saatte senkron olarak öğretim elemanı tarafından interaktif olarak işlenir. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de Tablo 1'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi Tablo 2'de görülmektedir. Ara sınav notu= Klasik sorular (%25) Laboratuvar Raporu = Final notu= Klasik Sorular

1. Yazılı Yoklama	1	Final	50	Sonuç Değerlendirilmesi Ara sınav ve final sınavı yüz yüze yapılacak, Laboratuvar raporları EYS'ye yüklenecektir.
7. Labratuvar raporları 24. Performans ölçme			25	
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	28
Ara Sınav için hazırlık süresi	28
Final için hazırlık süresi	16
Final sınavı	2
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev için harcadığınız süre	12
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yükü	142
Toplam İş Yükü / 30 (s)	4,7
Dersin AKTS Kredisi	5

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	%80
Klinik uygulama	-

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik			
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Ana dilde Sözlü İletişim	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Diğer Dillerde Sözlü İletişim	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicelik Okuryazarlık	Kaliteli Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Veri Bilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenme Yeterliliği	Beslenme Bakım Süreci Basamakları	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulama Alanı	Toplu Beslenme Hizmetleri Yönetim Süreci	
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																												
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																										
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐														
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planları ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐		☐	☐									☐	☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐											
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐					☐									



ACIBADEM
MEHMET ALİ AYDINLAR
ÜNİVERSİTESİ

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

**Bes-250 Demografik Yapı ve Sağlık
Ders İzlenesi**

Yayın Tarihi
02.02.2026

Revizyon Tarihi
-

Revizyon No
-

Demografik Yapı ve Sağlık

Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
-----	---------	------------	-------	------	------	------	------	----------

BES 250 4 2+0+0 2 3 Türkçe Zorunlu Dönemlik Yok

Öğretim Üyesi
Öğr. Gör. Serdar FURTUNA
0216 500 4086
yesim.vasin@acibadem.edu.tr

Teorik ders lokasyonu:
Laboratuvar uygulama lokasyonu:
Klinik uygulama lokasyonu:

Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilerin sağlık ve hastalık kavramlarını, sağlığın korunma yöntemleri ve ilkeleri, korunma hizmetlerini öğrenmesini sağlamak, yanı sıra toplumsal cinsiyet, özel grupların sağlık çerçevesinde değerlendirilmesini sağlamaktır.
İçeriği	Dersin teorik kapsamı mezuniyet sonrası toplumsal iletişimin temelini oluşturmaktadır. Ders mezuniyet için gereken bilgi beceri ve yetkinliklerin kazanılmasına önemli katkı sağlamaktadır. Ders içeriği toplumsal sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi amaçlarıyla hazırlanmıştır. Ayrıca toplumsal sağlık düzeyini belirleyen ölçütleri eleştirel bakış açısıyla inceleme becerisi kazanılması hedeflenmektedir. Ders online eğitim ortamında yürütülecektir, bu nedenle uzaktan eğitime uygun öğretim yöntemleri ile gerçekleştirilecektir. Araştırmalar, öğrencilerin aktif öğrenme ortamında materyali öğrendiklerinde materyali daha derin bir düzeyde anladıklarını ve böylece daha uzun süre sakladıklarını göstermektedir. Dersin aktif öğrenme bileşenini kolaylaştırmak için soru-cevap öğrenme tekniğine yer verilecektir. Bu teknik, tartışma sorularını eleştirel cevaplamayı, sınıf içi alıştırmaları ve grup çalışmalarını güçlendirmektedir.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ 1: Sağlığın korunmasında birincil korumanın önemini ifade edebilir.	4	2	1	1	1	2	2	3	1	2	1	1
DÖÇ 2: Toplumda sağlığını ilgilendiren olayları savunabilir.	4	4	1	1	4	3	2	3	1	3	1	1
DÖÇ 3: Aile planlaması yöntemlerini aktarabilir .	4	4	1	1	4	1	2	3	1	2	1	1
DÖÇ 4: Sağlık düzeyini belirleyen ölçütleri konumlandırabilir	4	2	3	1	1	2	2	3	1	2	1	1
DÖÇ 5: Toplumun sağlık durumunu değerlendirebilir	4	4	3	1	1	3	2	3	1	2	1	1
DÖÇ 6: Çevre ve iş sağlığını sağlık yönetimi çatısı altında tartışabilir.	4	4	3	1	4	3	2	3	1	3	1	1

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Terimlerin Açıklaması/Toplum Yapısına Etki Eden Faktörler	2. Anlatım, senkron 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		1) Tezcan S. Epidemiyoloji. Hacettepe Halk Sağlığı Vakfı, Ankara, 1992. 2) WHO: The World Health Reports (2000-2009). Geneva, Switzerland 3) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Editörler : Bertan M, Güler Ç. Güneş Kitabevi Ltd.Şti., Ankara, 1995 4) Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması 1998-2003-2008. Hacettepe Üniversitesi Nüfus Etüdları Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
2	Toplumsal Sağlık Durumunu Belirleme Yöntemleri/Sosyal bilimlerle- sağlık ilişkisi	2. Anlatım, senkron 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		1) Tezcan S. Epidemiyoloji. Hacettepe Halk Sağlığı Vakfı, Ankara, 1992. 2) WHO: The World Health Reports (2000-2009). Geneva, Switzerland 3) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Editörler : Bertan M, Güler Ç. Güneş Kitabevi Ltd.Şti., Ankara, 1995 4) Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması 1998-2003-2008. Hacettepe Üniversitesi Nüfus Etüdları Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
3	Sağlık Düzeyini etkileyen sosyal faktörler/Sağlık ve hastalık kavramı	2. Anlatım, senkron 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		1) Tezcan S. Epidemiyoloji. Hacettepe Halk Sağlığı Vakfı, Ankara, 1992. 2) WHO: The World Health Reports (2000-2009). Geneva, Switzerland 3) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Editörler : Bertan M, Güler Ç. Güneş Kitabevi Ltd.Şti., Ankara, 1995 4) Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması 1998-2003-2008. Hacettepe Üniversitesi Nüfus Etüdları Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
4	Cinsiyet- sağlık etkileşimi/Eğitim düzeyi, meslek, gelir düzeyi ve sağlık	2. Anlatım, senkron 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		1) Tezcan S. Epidemiyoloji. Hacettepe Halk Sağlığı Vakfı, Ankara, 1992. 2) WHO: The World Health Reports (2000-2009). Geneva, Switzerland 3) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Editörler : Bertan M, Güler Ç. Güneş Kitabevi Ltd.Şti., Ankara, 1995 4) Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması 1998-2003-2008. Hacettepe Üniversitesi Nüfus Etüdları Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
5	Kırsal- kentsel alan ve sağlık/Yiyecek üretimi ve beslenme alışkanlıkları	2. Anlatım, senkron 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		1) Tezcan S. Epidemiyoloji. Hacettepe Halk Sağlığı Vakfı, Ankara, 1992. 2) WHO: The World Health Reports (2000-2009). Geneva, Switzerland 3) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Editörler : Bertan M, Güler Ç. Güneş Kitabevi Ltd.Şti., Ankara, 1995 4) Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması 1998-2003-2008. Hacettepe Üniversitesi Nüfus Etüdları Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
6	Hastalıkların tedavisinde geleneksel yaklaşımlar/Sağlık bakım sistemleri	2. Anlatım, senkron 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		1) Tezcan S. Epidemiyoloji. Hacettepe Halk Sağlığı Vakfı, Ankara, 1992. 2) WHO: The World Health Reports (2000-2009). Geneva, Switzerland 3) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Editörler : Bertan M, Güler Ç. Güneş Kitabevi Ltd.Şti., Ankara, 1995 4) Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması 1998-2003-2008. Hacettepe Üniversitesi Nüfus Etüdları Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
7	Sağlık hizmetlerinde iletişim/Toplumsal sağlık düzeyini gösteren ölçütler	2. Anlatım, senkron 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		1) Tezcan S. Epidemiyoloji. Hacettepe Halk Sağlığı Vakfı, Ankara, 1992. 2) WHO: The World Health Reports (2000-2009). Geneva, Switzerland 3) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Editörler : Bertan M, Güler Ç. Güneş Kitabevi Ltd.Şti., Ankara, 1995 4) Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması 1998-2003-2008. Hacettepe Üniversitesi Nüfus Etüdları Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
8	Toplumda risk grupları/Toplumda kadının yeri, toplumsal cinsiyet	2. Anlatım, senkron 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		1) Tezcan S. Epidemiyoloji. Hacettepe Halk Sağlığı Vakfı, Ankara, 1992. 2) WHO: The World Health Reports (2000-2009). Geneva, Switzerland 3) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Editörler : Bertan M, Güler Ç. Güneş Kitabevi Ltd.Şti., Ankara, 1995 4) Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması 1998-2003-2008. Hacettepe Üniversitesi Nüfus Etüdları Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
9	Ara Sınav	2. Anlatım, senkron 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		1) Tezcan S. Epidemiyoloji. Hacettepe Halk Sağlığı Vakfı, Ankara, 1992. 2) WHO: The World Health Reports (2000-2009). Geneva, Switzerland 3) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Editörler : Bertan M, Güler Ç. Güneş Kitabevi Ltd.Şti., Ankara, 1995 4) Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması 1998-2003-2008. Hacettepe Üniversitesi Nüfus Etüdları Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
10	Beslenme ve sağlık durumunun saptanmasında antropometrik yöntemler/Ana Sağlığı ve gebelik dönemi	2. Anlatım, senkron 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		1) Tezcan S. Epidemiyoloji. Hacettepe Halk Sağlığı Vakfı, Ankara, 1992. 2) WHO: The World Health Reports (2000-2009). Geneva, Switzerland 3) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Editörler : Bertan M, Güler Ç. Güneş Kitabevi Ltd.Şti., Ankara, 1995 4) Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması 1998-2003-2008. Hacettepe Üniversitesi Nüfus Etüdları Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi

11	Bebeklik ve Çocukluk çağı/Toplumda sık görülen beslenme sorunları, çözüme yönelik öneriler	2. Anlatım, senkron 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		1) Tezcan S. Epidemiyoloji. Hacettepe Halk Sağlığı Vakfı, Ankara, 1992. 2) WHO: The World Health Reports (2000-2009). Geneva, Switzerland 3) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Editörler : Bertan M, Güler Ç. Güneş Kitabevi Ltd.Şti., Ankara, 1995 4) Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması 1998-2003-2008. Hacettepe Üniversitesi Nüfus Etüdları Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
12	Enfeksiyon Hastalıkları/Çevre Sağlığı	2. Anlatım, senkron 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		1) Tezcan S. Epidemiyoloji. Hacettepe Halk Sağlığı Vakfı, Ankara, 1992. 2) WHO: The World Health Reports (2000-2009). Geneva, Switzerland 3) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Editörler : Bertan M, Güler Ç. Güneş Kitabevi Ltd.Şti., Ankara, 1995 4) Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması 1998-2003-2008. Hacettepe Üniversitesi Nüfus Etüdları Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
13	Okul çağı ve adolesan dönemi	2. Anlatım, senkron 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		1) Tezcan S. Epidemiyoloji. Hacettepe Halk Sağlığı Vakfı, Ankara, 1992. 2) WHO: The World Health Reports (2000-2009). Geneva, Switzerland 3) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Editörler : Bertan M, Güler Ç. Güneş Kitabevi Ltd.Şti., Ankara, 1995 4) Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması 1998-2003-2008. Hacettepe Üniversitesi Nüfus Etüdları Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
14	Yetişkin ve yaşlılık dönemi	2. Anlatım, senkron 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler		1) Tezcan S. Epidemiyoloji. Hacettepe Halk Sağlığı Vakfı, Ankara, 1992. 2) WHO: The World Health Reports (2000-2009). Geneva, Switzerland 3) Halk Sağlığı Temel Bilgiler. Editörler : Bertan M, Güler Ç. Güneş Kitabevi Ltd.Şti., Ankara, 1995 4) Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması 1998-2003-2008. Hacettepe Üniversitesi Nüfus Etüdları Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
1. Yazılı yoklama, 3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara sınav	40	Ders anlatım, senkron (2), soru-cevap (17) öğretim yöntemlerine göre işlenecektir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programda belirlenen gün ve saatte senkron olarak öğretim elemanı tarafından işlenir. Ara sınav ve final sınavları da çoktan seçmeli sorular ve yazılı yoklama şeklinde oluşturulacaktır. Ara sınav ve final sınavlarının katkı payı sınavlar bölümünde tabloda belirtilmiştir. Ek olarak; öğrenim çıktuları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de <i>Tablo 1</i> 'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi <i>Tablo 2</i> 'de görülmektedir. Ara sınav notu = Yazılı yoklama, çoktan seçmeli testler (%40) Final notu = Yazılı yoklama, çoktan seçmeli testler (%60)
1. Yazılı yoklama, 3. Çoktan seçmeli testler	1	Final sınavı	60	DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler her hafta EYS'ye yüklenen ödev/ forum/ video izleme/ anket/ mini sınavları tamamlamakla yükümlüdür. Verilen ödevlerin son teslim yüklenmiş olması gerekmektedir. Verilen bu ödevler öğrencinin öğrenmesini destekleme ve kendi öğrenme sorumluluğunu üstlenmesi amacıyla verilmektedir. Bu ödevlerin bir kısmını da sonuç değerlendirmesinde kullanılacak olup açıklaması Sonuç Değerlendirilmesinde verilmiştir. Akademik Dürüstlük: Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda sınav programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir.
Toplam			100	Sonuç Değerlendirilmesi Ara sınav ve final sınavı yüz yüze yapılacaktır. Ayrıca dersin sürdürüldüğü dönem süresince verilecek ödevler ayrı bir puanlama ile değerlendirilecektir.

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	12
Ara Sınav için hazırlık süresi	15
Final için hazırlık süresi	20
Final sınavı	2
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	2
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yüğü	79
Toplam İş Yüğü / 30 (s)	2,6
Dersin AKTS Kredisi	3

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	-
Klinik uygulama	-

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Söylenme	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Dijital Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicel Okuryazarlık	Kalite Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Verebilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenmeyi Öğrenme	Beslenme Bakım Süreci Basamakları I	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetlerinde Yönetim Süreci
Temel bilgi	PC1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.																												
Bilgiyi bütünleştirme	PC2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.																												
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PC3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.																												
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PC4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.																												
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PC5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.																												
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PC6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.																												
Mesleki uygulama yeterliliği	PC7 Beslenme bakımını "Beslenme Bakım Süreci" uygulayarak gerçekleştirir.																												
Mesleki uygulama yeterliliği	PC8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.																												
Mesleki uygulama yeterliliği	PC9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																												
Sağlık profesyoneliğinde temel tutum ve davranışları	PC10 Özerk çalışma, ekip çalışması, hesap verebilirlik, liderlik, mesleki savunuculuk, meslektaşlarına rehberlik, gibi temel tutum ve davranışlar sergiler, sürdürülebilirlik bilincine sahiptir, rol model olur.																												
Öğrenmeyi öğrenme	PC11 En az alan dışı 2 ders alır ve öğrenmeyi öğrenme becerisi geliştirir.																												
Yabancı dil becerisi	PC12 Mesleki gelişim ve uygulamalar için İngilizceyi en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanır.																												

Tablo 7. Kodlama Kılavuzu

ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ: 1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 4. Tersyüz (flipped) öğretim 5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 11. Simülasyon, CASE uygulamaları 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 14. Seminer ödevi-makalesi 15. Araştırma/Bitirme projesi 16. Materyal geliştirme 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası 19. Yansıtıcı öğrenme 20. Okuma, sesli okuma 21. Besin günlüğü 22. Gözlem 23. Gezi/İnceleme 24. Altı şapkalı düşünme 25. Altı ayaklı uygulama
ÖLÇME YÖNTEMLERİ 1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4.Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler 6. Sözlü sınav 7. Laboratuvar raporları 8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu 10. Ödev sonrası sınav 11. Ödev sonrası alıntı açıklamaları 12. Ödev sonrası sentez kağıdı 13. Ödev sonrası giriş ve çıkış biletlere 14. Ödev sonrası kapsamlı faktörler listesi 15. Ödev sonrası en iyi özet 16. Ödevle ilgili güncel konular dergisi 17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme 18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 19. Gözlem raporu 20. Günlük değerlendirmesi 21. Akran değerlendirmesi 22. Öğrenci gelişim dosyası-portfolyo ile değerlendirme 23. Öz-değerlendirme 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar) 25. Essay yazma
ÖĞRETİM ve ÖLÇME ARAÇLARI 1. Tanımlayıcı dallanmış ağaç modeli 2. Yapılandırılmış grid 3. Kavram haritaları 4. KWL çizelgesi 5. Anket 6. Anket Bilgi Temelini Sorgulama
HEDEFLenen KATKI 1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 9. Toplu beslenme yönetim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi



ING-202 İngilizce IV
Yüz Yüze Eğitim Ders
İzlencesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Yayın
Tarihi
Revizyon
Tarihi
Revizyon
No

İngilizce IV	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	ING 202	4	1+4+0	3	3	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
	Öğretim Üyesi			Yardımcı Öğretim Elemanı					
	Dr Nafiye Çiğdem Aktekin			Dr Nafiye Çiğdem Aktekin					
	0216 500 0000			0216 500 0000					
	nafiye.aktekin@acibadem.edu.tr			nafiye.aktekin@acibadem.edu.tr					
Teorik ders lokasyonu:	A 107, A 106, C 403, C 503, C 404, C 504, C 603, A 109, A 108, A 305, A 308, C 303, C ZO1								
Laboratuvar uygulama lokasyonu:-									
Klinik uygulama lokasyonu:-									

Amacı

Bu dersin amacı öğrencileri orta düzeyde açık ve standart bir dille konuşulduğunda iletişim kurabilecek, mesleki ve ilgi alanına giren konularda basit metinleri anlayabilecek bir düzeye getirmektir.

İçeriği

Dersin teorik ve uygulamalı kapsamı mesleki İngilizce bilgisinin temeline katkı sağlamaktadır. Ders mezuniyet için gereken bilgi beceri ve yetkinliklerin kazanılmasına önemli katkı sağlamaktadır. Ders kampüste yüz yüze eğitim ortamında yürütülecektir, bu nedenle yüz yüze eğitime uygun öğretim yöntemleri ile gerçekleştirilecektir. Araştırmalar, öğrencilerin aktif öğrenme ortamında materyali öğrendiklerinde materyali daha derin bir düzeyde anladıklarını böylece daha uzun süre sakladıklarını göstermektedir. Dersin aktif öğrenme bileşenini kolaylaştırmak için senkron anlatım, ödev, soru-cevap, tartışmaya dayalı öğrenme öğrenme etkinliklerine yer verilecektir.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ1: Yavaş ve yapılandırılmış konuşmalarda akıcı iletişim kurabilir	1	1	0	0	3	0	0	0	0	1	2	4
DÖÇ2: İlgi alanları üzerine ve sıkça konuşulan konuları anlayabilir	1	1	0	0	3	0	0	0	0	1	2	4
DÖÇ3: İlgi alanları üzerine ve sıkça konuşulan konuları hakkında tartışabilir	1	1	0	0	4	0	0	0	0	1	3	5
DÖÇ4: Gelecekle ilgili kişisel ve profesyonel planları hakkında fikir alışverişi yapabilir	1	1	0	0	4	0	0	0	0	1	3	5
DÖÇ5: Bir kitap ya da filmin konusunu ve izlenimlerini değerlendirebilir	1	1	0	0	4	0	0	0	0	1	3	5
DÖÇ6: İlgi alanı ve mesleği ile örtüşen konuları içeren basit metinleri rapor olarak sunabilir	1	1	0	0	4	0	2	2	2	2	3	5

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Kazanımlar:Sağlık mitleri hakkında bir radyo programını dinlemekSağlıklı kalma hakkında sunum yapmak Grammar: <i>too & enoughshould / shouldn't</i> (tekrar) Vocabulary: Hafif hastalıklar Konuşma: “Sağlığın değeri, hastalanınca anlaşılır.” – Thomas Fuller Yerel toplum için bir planı tartışmak İnsanları yaşam tarzı değişikliğine teşvik etmek Grammar: <i>-ing</i> yapıları (Focus on Grammar 3 – Ünite 23)Vocabulary: Egzersizle ilgili kelimeler	2. Anlatım, yüz yüze 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 25. Essay yazma Sunum		Language Hub MacMillian Education Pre-Intermediate level, Digibook, online materails,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
2	Kazanımlar: Vejetaryenlik ve veganlık hakkında bir makale okumak Grammar: <i>Present Perfect (just, already, yet</i> ile) Vocabulary: Besin grupları Konuşma: Yeni yıl kararları: Şubat ayına kadar neler yaptılar / yapmadılar Kazanımlar: Eczanede semptomlar hakkında konuşmakRol yapma etkinliği Vocabulary: Semptomlar	2. Anlatım, yüz yüze 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 25. Essay yazma		Language Hub MacMillian Education Pre-Intermediate level, Digibook, online materails,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
3	Kazanımlar: Mutluluk hakkında konuşmak, Gülümsemeyle ilgili makale okumak Grammar: Artikeller, Bazı fiillerden sonra <i>to + infinitive</i> Vocabulary: Duygular Ödev: “2025’in en mutlu 25 ülkesi – Türkiye neden 94.?” tartışmasına hazırlık <i>nfinite</i> alan fiilleri kullanmak Focus on Grammar kelimeleri	2. Anlatım, yüz yüze 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 25. Essay yazma		Language Hub MacMillian Education Pre-Intermediate level, Digibook, online materails,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
4	Kazanımlar: Zekâ ve başarılar hakkında konuşmak, Bir çocuk dahisi hakkında podcast dinlemek Grammar: Artikelsiz kullanım, Gerund & infinitive tekrarı, Phrasal verbs Kazanımlar: İnternetin beyin üzerindeki etkisi hakkında blog okumak, Çevrim içi yorum yazmak Grammar: Dilbilgisi: <i>Used to</i> , Phrasal verbs	2. Anlatım, yüz yüze 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 25. Essay yazma		Language Hub MacMillian Education Pre-Intermediate level, Digibook, online materails,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
5	Kazanım: Anket raporu yazmak Müzik ve sanat zevkleri hakkında konuşmak, Sanatla ilgili blog okumak Vocabulary: Araştırma raporu kelimeleri Ödev: Kısa bir anket raporu yazma Grammar: Amaç belirten <i>infinitive</i>	2. Anlatım, yüz yüze 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 25. Essay yazma		Language Hub MacMillian Education Pre-Intermediate level, Digibook, online materails,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
6	Kazanımlar: Film ve kitapları tanımlamak, Film önerisinde bulunmak Grammar: <i>First Conditional Vocabulary; Film ve kitapları anlatmak, tanımlamak için kelime ve kelime grupları</i>	2. Anlatım, yüz yüze 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 25. Essay yazma		Language Hub MacMillian Education Pre-Intermediate level, Digibook, online materails,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
7	Kazanım: Film eleştirisi yazmak Vocabulary: Film eleştirisi yazmak için kullanılacak kelime ve kelime grupları Ödev: İzlenen bir film hakkında kısa eleştiri	2. Anlatım, yüz yüze 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 25. Essay yazma		Language Hub MacMillian Education Pre-Intermediate level, Digibook, online materails,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi

	Son teslim: 23 Mart (Moodle)					
8	Kazanımlar: Para harcama ve mutluluk ilişkisini tartışmak, Ana fikir ve detayları dinleme Grammar: <i>Second Conditional</i> <i>Vocabulary: Prepositions in Money phrases, para ile ilgili kelime ve kelime grupları</i>	2. Anlatım, yüz yüze 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 25. Essay yazma		Language Hub MacMillian Education Pre-Intermediate level, Digibook, online materials,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
9	Midterm Exam	2. Anlatım, yüz yüze 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev.				
10	Kazanım: Başkalarına yardım etme yollarını tartışmak Grammar: Defining Relative Clause (<i>who, which, that</i>) Vocabulary: make ve do filleriyle kullanılan kelimeler		2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 25. Essay yazma		Language Hub MacMillian Education Pre-Intermediate level, Digibook, online materials,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
11	Kazanımlar: Kıyafet alışverişi yapmak, Karşılaştırmalar yapmak, Cihazları karşılaştırmak Grammar: <i>Comparatives & Superlatives Vocabulary: Alışveriş ile ilgili kelimeler</i>	2. Anlatım, yüz yüze 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 25. Essay yazma		Language Hub MacMillian Education Pre-Intermediate level, Digibook, online materials,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
12	Kazanımlar: Doğal harikalar hakkında konuşmak Grammar: <i>Passive voice</i> (şimdiki ve geçmiş zaman) Vocabulary; Hayvanlar ve Vahşi yaşam	2. Anlatım, yüz yüze 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 25. Essay yazma		Language Hub MacMillian Education Pre-Intermediate level, Digibook, online materials,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
13	Grammar: <i>Passive voice</i> (şimdiki ve geçmiş zaman) devam Writing Quiz	2. Anlatım, yüz yüze 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 25. Essay yazma		Language Hub MacMillian Education Pre-Intermediate level, Digibook, online materials,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
14	Kazanımlar: Plastik kirliliğinin neden ve sonuçlarını tartışmak, Hikâye anlatmak Grammar: somewhere, nowhere, everywhere, anywhere, At first, to start with, then, after that, in the end, anyway Ödev: Tavsiye içeren e-posta yazmak	2. Anlatım, yüz yüze 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 20. Okuma, sesli okuma	2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 25. Essay yazma		Language Hub MacMillian Education Pre-Intermediate level, Digibook, online materials,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
15	Genel tekrar Dersin tamamının gözden geçirilmesi				Language Hub MacMillian Education Pre-Intermediate level, Digibook, online materials,	

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	A de t	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
2. Boşluk doldurmalı testler	1			Ders yüz yüze eğitim ile, uygun öğretim yöntemleri ile işlenecektir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere, öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programda belirlenen gün ve saatte senkron olarak öğretim elemanı tarafından işlenir. Dersin başlangıcında bir önceki derste işlenen konular tartışma yöntemiyle hatırlatılır. Ders öğretim elemanı ile mümkün olan oranda interaktif işlenir. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de <i>Tablo 1</i>'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi <i>Tablo 2</i>'de görülmektedir. Ara sınav notu= Boşluk doldurmalı testler + çoktan seçmeli testler (%25) Kısa sınav=Grafik yorumlama, film review yazma (%25) Final notu= Çoktan seçmeli testler + projeye dayalı değerlendirme + boşluk doldurmalı testler + sözlü sınav (%50)
3. Çoktan seçmeli testler	1	Final sınavı	50	
6. Writing Kısa Sınav	1	Kısa sınav (Writing)	25	
2. Boşluk doldurmalı testler	1			DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler her hafta EYS'ye yüklenen ödev/ forum/ video izleme/ anket/ mini sınavları tamamlamakla yükümlüdür. Verilen ödevlerin son teslim yüklenmiş olması gerekmektedir. Verilen bu ödevler öğrencinin öğrenmesini destekleme ve kendi öğrenme sorumluluğunu üstlenmesi amacıyla verilmektedir. Bu ödevlerin bir kısmını da sonuç değerlendirmesinde kullanılacak olup açıklaması Sonuç Değerlendirilmesinde verilmiştir. <i>Akademik Dürüstlük:</i> Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Final sınavı, kısa sınavlar kampüste yüz yüze yapılacaktır. Midterm video sunumu EYS/Moodle sistemi üzerinden ilerleyecektir.
3. Çoktan seçmeli testler	1			
8. Projeye dayalı değerlendirme	1	Ara sınav	25	
25. Essay yazma	2			
	1			
	1			
	1			
Toplam				

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	70
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	10
Ara Sınav için hazırlık süresi	1
Final için hazırlık süresi	1
Final sınavı	2
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	6
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yükü	90
Toplam İş Yükü / 30 (s)	3,0
Dersin AKTS Kredisi	3

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	-
Klinik uygulama	-

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik			
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Ana dilde Sözlü İletişim	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Diğer Dillerde Sözlü İletişim	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicelik Okuryazarlık	Kaliteli Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Veri Bilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Rol Model Olma	Öğrenme Yeterliliği	Beslenme Bakım Süreci Basamakları	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulama Alanı	Toplu Beslenme Hizmetlerinde Yönetim Süreci	
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																												
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																										
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐														
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ 4Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐									☐	☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐											
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐			☐			☐								

EKLER



ACIBADEM
MEHMET ALİ AYDINLAR
ÜNİVERSİTESİ

**BES 368 Yetişkin
Hastalıklarında
Beslenme ve Diyetetik
Uygulamaları II
Hibrit Eğitim Ders
İzlencesi**

Yayın Tarihi	Revizyon Tarihi	Revizyon No
-	-	-

Yetişkin Hastalıklarında Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları II	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 368	6	4+2+3	5	5	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
	Öğretim Üyesi				Yardımcı Öğretim Elemanı				
	Dr. Öğr. Üyesi Gözde Arıtıcı Çolak				Arş. Gör. Merve Nur Uçak				
	0216 500 4238								
	gozde.aritici@acibadem.edu.tr				merve.ucak@acibadem.edu.tr				
Teorik ders lokasyonu:	Salı 09.20-10.50 A102 ve Perşembe 09.20-12.30 C201								
Laboratuvar uygulama lokasyonu:									

Amacı	Yetişkin bireylerde karşılaşılabilecek hastalıkların tanımı, etiyojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri, hastalıkların oluşmasında ve hastalıklara uygun beslenmenin rolü hakkında bilginin kazandırılması amaçlanmaktadır.. Bu amaçla, bu hastalıklara ve bireylere özgü beslenme ilkelerine uygun tıbbi beslenme tedavisinin planlanması için gerekli becerinin kazandırılması hedeflenmektedir.
İçeriği	Dersin kuramsal ve uygulamalı kapsamı Beslenme ve Diyetetik alanındaki mesleki derslerin, mesleki uygulamaların ve bu alanı destekleyen bilim dallarının temelini oluşturmaktadır. Ders, kanıta dayalı bilgiye ulaşılması, araştırma becerilerinin kullanılması ile bilimsel araştırma planlanması, alan ve alan dışına ait teorik ve uygulamalı bilginin bütünleştirilmesine katkıda bulunur. Beslenme bakım sürecinin planlanması, özerk/ekip çalışması, mesleki savunuculuk ve meslektaşlarına rehberlik gibi tutum ve davranışların sergilenmesi ve etik ilkeler çerçevesinde beslenme eğitimi ve danışmanlığı uygulanması için gereken bilgi beceri ve yetkinliklerin kazanılmasına katkı sağlar. Ders hem uzaktan hem de yüz yüze (hibrit) ortamda yürütülecektir. Uzaktan eğitime uygun öğretim yöntemlerinden senkron anlatım ile gerçekleştirilecektir. Yüz yüze eğitime uygun öğretim yöntemlerinden yüz yüze anlatım öğretim yöntemi uygulanacaktır. Araştırmalar, öğrencilerin aktif öğrenme ortamında materyali öğrendiklerinde materyali daha derin bir düzeyde anladıklarını ve böylece daha uzun süre sakladıklarını göstermektedir. Dersin aktif öğrenme bileşenini kolaylaştırmak için,vaka çözümüne dayalı öğrenme, probleme dayalı öğrenme, tartışmaya dayalı öğrenme, kişisel/bağımsız öğrenme, ödev, soru-cevap, beyin fırtınası ve gözlem öğrenme etkinliklerine yer verilecektir. Bu etkinlikler tartışma sorularını cevaplamayı, sınıf içi alıştırmaları ve grup çalışmalarını desteklemeyi amaçlamaktadır.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ 1: Yetişkin bireylerde akut ve kronik hastalıkların etiyojisi, belirti ve komplikasyonlarını tanımlayabilmelidir.	5	5	4	3	1	3	3	1	1	1	1	1
DÖÇ 2: Yetişkin hastalıklarının beslenme ile etkileşimini ilişkilendirebilmelidir.	5	5	3	3	1	1	3	1	1	1	1	1
DÖÇ 3: Yetişkin bireylerde akut veya kronik hastalıklara özgü tıbbi beslenme tedavi planını uygulayabilmelidir.	5	5	5	3	1	5	5	5	1	3	1	1
DÖÇ 4: Yetişkin hastalıkları ile antropometrik ölçümler ve beslenme durumlarının değerlendirilmesini arasında bağlantı kurabilmelidir.	5	5	3	3	1	1	3	1	1	1	1	1
DÖÇ 5: Yetişkin hastalıklarında bireye özgü enerji ve besin öğeleri gereksinimlerini olgular üzerinde tartışabilmelidir..	5	5	3	3	4	5	5	1	1	1	1	1
DÖÇ 6: Yetişkin bireylerde yaşam tarzı, beslenme alışkanlıkları ve ilaç-besin /besin ögesi etkileşimini göz önünde bulundurarak hastalıklara özgü menü planlamasını değerlendirebilmelidir.	5	5	5	3	1	5	5	5	1	1	1	1
DÖÇ 7: Akut veya kronik hastalığı olan yetişkin bireyler için enerji, makro ve mikro besin ögesi	5	5	5	3	1	5	5	5	1	3	1	1

gereksinimlerine göre beslenme planı uygulamasında girişimde bulunabilmelidir.												
DÖÇ 8: Yetişkin bireylerde görülen akut ve kronik hastalıklara özgü tıbbi beslenme tedavisi ilkelerini uygulayabilmelidir.	5	5	5	3	1	5	5	5	1	3	1	1

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Dersin ve İzlenimin Tanıtılması Karaciğer Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi	2. Anlatım, senkron 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası	1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler		1)Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 10. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2)Mahan L.K., Escott- Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3)Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4)Alphan E. ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme
2	Karaciğer Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi	2. Anlatım, senkron 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası	1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 9. Ödev raporu		1)Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 10. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2)Mahan L.K., Escott- Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3)Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4)Alphan E. ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme

3	Safra Kesesi Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi	2. Anlatım, senkron 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası	1. Yazılı yoklama 2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler		1)Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 10. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2)Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3)Whitney E. N., Rolfes S.R. Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4)Alphan E. ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme
4	Pankreas Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi	2. Anlatım, senkron 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası	1. Yazılı yoklama 2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 9. Ödev raporu		1)Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 10. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2)Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3)Whitney E. N., Rolfes S.R. Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4)Alphan E. ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme
5	Kemik ve Eklem Hastalıklarında Beslenme	2. Anlatım, senkron 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama 2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 9. Ödev raporu		1)Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 10. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2)Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme

		18. Beyin fırtınası			3)Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4)Alphan E. ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	danışmanlığı ve eğitimi 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme
6	Solunum Sistemi Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi	5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası	1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 9. Ödev raporu		1)Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 10. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2)Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3)Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4)Alphan E. ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme
7	Ara Sınav		1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 9. Ödev raporu		1)Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 10. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2)Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3)Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4)Alphan E. ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
8	Böbrek Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi	5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne	1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı		1)Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli

		dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası	testler 3. Çoktan seçmeli testler		Yenilenmiş 10. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2)Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3)Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4)Alphan E. ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme
9	Böbrek Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi	5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası	1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 9. Ödev raporu		1)Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 10. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2)Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3)Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4)Alphan E. ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme
10	Transplantasyon	5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası	1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 9. Ödev raporu		1)Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 10. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2)Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3)Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 11. Ekip çalışması

					Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4)Alphan E. ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	12. Öğrenmeyi öğrenme
11	Nörodejeneratif Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi	5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası	1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 9. Ödev raporu		1)Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 10. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2)Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3)Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4)Alphan E. ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme
12	Adrenal Bez Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi	5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası	1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 9. Ödev raporu		1)Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 10. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2)Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3)Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4)Alphan E. ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme
13	Kanser ve Beslenme		1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler			

14	Kanser ve Beslenme	5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası	1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 9. Ödev raporu		1)Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 10. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2)Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3)Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4)Alphan E. ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme

Tablo 3.

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	A de t	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara sınav	30	Ders hem uzaktan hem de yüz yüze (hibrit) ortamda yüz yüze anlatım (1) senkron anlatım (2) öğretim yöntemine göre işlenecektir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programda belirlenen gün ve saatte senkron olarak öğretim elemanı tarafından interaktif olarak işlenir. Ara sınav ve final sınavları çoktan seçmeli sorular ve boşluk

26. Quiz	4	Quiz	20	doldurma sorular şeklinde oluşturulacaktır. Ödev raporları, tüm öğrenilen konular ile ilgili bireysel olarak hazırlanacaktır. Ödev raporlarının içeriği ilk ders saatinde öğrencilere açıklanacaktır. Raporların incelenmesinin ardından raporlar ile ilgili tartışma ve geri bildirim her hafta yapılacaktır. Ayrıca ödev raporlarının sınav puanlarına yansıtılması aşağıdaki sınavlar bölümünde belirtilmiştir. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de Tablo 1’de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi Tablo 2’de görülmektedir. Ara sınav notu= Yazılı Yoklama + Çoktan seçmeli testler (%30) Quiz notu= Ödev raporu (%20) Final notu= Yazılı Yoklama + Çoktan seçmeli testler + Boşluk doldurma soruları (%50) DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler EYS’ye yüklenen ödev raporlarını tamamlamakla yükümlüdür. Verilen ödevlerin son teslim tarihinde yüklenmiş olması gerekmektedir. Verilen bu ödevler öğrencinin öğrenmesini destekleme ve kendi öğrenme sorumluluğunu üstlenmesi amacıyla verilmektedir. Bu ödevlerin bir kısmını da sonuç değerlendirmesinde kullanılacak olup açıklaması Sonuç Değerlendirilmesinde verilmiştir. Akademik Dürüstlük: Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Ara sınav ve final sınavı çevrimiçi ASOS sistemi üzerinden yapılacaktır. Ayrıca dersin sürdürüldüğü dönem süresince verilecek ödevler ayrı bir puanlama ile değerlendirilecektir.
1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler	1	Final	50	
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	42
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	0
Ara Sınav için hazırlık süresi	7
Final için hazırlık süresi	15
Final sınavı	2
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev için harcadığınız süre	25
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yükü	119
Toplam İş Yükü / 30 (s)	3,9
Dersin AKTS Kredisi	4

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	
Klinik uygulama	

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

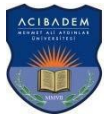
Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirilel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Soruşturma	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Diğer Dilde Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicelik Okuryazarlık	Kaliteli Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Veri Bilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenme Yeterliliği	Beslenme Bakım Süreci Basamakları	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetleri Yönetim Süreci
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																											
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐													
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ 4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐									☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐										
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐					☐								
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 7 Beslenme bakımını “Beslenme Bakım Süreci” uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐								☐		
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐		☐					☐					☐				☐	
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐

EKLER

EK 1. BES 368 Yetişkin Hastalıklarında Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları II Rapor Değerlendirme Formu- Rubrik

	Yüksek Bayan		Orta Bayan	Temel Düzey			
	5 puan	4 puan	3 puan	2 puan	1 puan	Puan Ağırlığı	Toplam puan
Öğrenci Bilgileri ve Ödevin Konusu Öğrenci adı ve soyadı, numarası, ödev adı, teslim tarihi, ödevin tam metnine yer verilmesi beklenir.	Öğrencinin adı ve soyadı, numarası, ödevin adı, teslim tarihi, ödevin tam metni eksiksiz olarak yer verilmektedir.	Öğrencinin adı ve soyadı, numarası, ödevin adı, teslim tarihine yer verilmektedir. Ödevin tam metni eksik belirtilmektedir.	Öğrencinin adı ve soyadı, numarası, ödevin adı, teslim tarihine yer verilmektedir. Ödevin tam metni belirtilmemiştir.	Öğrencinin adı ve soyadına yer verilmektedir. Ödevin adı, teslim tarihi ve ödevin tam metni belirtilmemiştir.	Öğrencinin adı ve soyadı, numarası, ödevin adı, teslim tarihi, ödevin tam metnine yer verilmektedir.	10%	10
Ödev Çözümünde Kullanılan Hesaplamaların Belirlenmesi Çözümde yapılan tüm işlemlerin doğru formüllü ve doğru katayollar kullanılarak doğru ve eksiksiz olarak basamak basamak açık jansat halinde ve/veya metin halinde ifade edilmesi beklenir.	Çözümde kullanılan tüm hesaplamalar doğru ve eksiksiz olup, tüm hesaplama basamakları kısa ve öz biçimde, hesaplama sırasına ve yazım formatına uygun olarak verilmektedir.	Çözümde kullanılan tüm hesaplamalar doğru ve eksiksiz olup, hesaplama basamakları kısa ve öz biçimde, hesaplama sırasına uygun verilmektedir. Yazım formatında eksiklik/hatalar bulunmamıştır.	Çözümde kullanılan tüm hesaplamalar ve hesaplama basamakları eksik ve/veya uzun/düzensiz biçimde ifade edilmiştir. Yazım formatında eksiklik/hatalar bulunmamıştır.	Çözümde kullanılan tüm hesaplamalar ve hesaplama basamakları eksik ve uzun/düzensiz biçimde ifade edilmiş. Yazım formatında eksiklik/hatalar bulunmamıştır.	Çözümde kullanılan tüm hesaplamalar ve/veya hesaplama basamaklarına eksik verilmektedir. Cümleler karmaşık ve devrik olarak ifade edilmiş, yazım formatı dikkate alınmamıştır.	10%	10
Diyet Adının Belirlenmesi Çözümde kullanılan hesaplamalar ile diyet adının (enerji, protein, sıvı hesabı gibi gereken bilgileri içeren) belirlenmesi beklenir.	Çözümde gerçekleştirilen hesaplamalar ile oluşturulan diyet adına tam olarak yer verilmektedir. Enerji, protein, sıvı hesabı bilgileri hesaplanarak rapor edilmiştir.	Çözümde gerçekleştirilen hesaplamalar ile oluşturulan diyet adına tam olarak yer verilmektedir. Enerji, protein, sıvı hesabı bilgileri eksik rapor edilmiştir.	Çözümde gerçekleştirilen hesaplamalar ile oluşturulan diyet adına tam olarak yer verilmektedir. Enerji, protein, sıvı hesabı bilgileri rapor edilmemiştir.	Diyet adı eksik rapor edilmiştir.	Diyet adı rapor edilmemiştir.	10%	10
İlaçlar/Biyokimyasal Değerler/ Antropometrik Ölçümlerin Yorumlanması Diyette bireyin biyokimyasal değerleri ve antropometrik ölçümleri kıyaslanması, yorum yapılması ve bireyin kullandığı ilaçların kısaca bahsedilmesi beklenir.	Bireyin biyokimyasal değerleri ve antropometrik ölçümleri tam ve eksiksiz olarak yorumlanmıştır. Kullanıldığı ilaçlar kısa ve öz biçimde belirtilmiş ve besin-ilaç-besin etkileşimi çerçevesinde yorumlanarak rapor edilmiştir.	Bireyin biyokimyasal değerleri ve antropometrik ölçümleri tam ve eksiksiz olarak yorumlanmıştır. Kullanıldığı ilaçlar kısa ve öz biçimde belirtilmiş fakat besin-ilaç/ilaç-besin etkileşimi çerçevesinde eksik yorumlanarak rapor edilmiştir.	Bireyin biyokimyasal değerleri ve antropometrik ölçümleri tam ve eksiksiz olarak yorumlanmıştır. Kullanıldığı ilaçlar kısa ve öz biçimde belirtilmiş fakat besin-ilaç/ilaç-besin etkileşimi çerçevesinde rapor edilmemiştir.	Bireyin biyokimyasal değerleri ve antropometrik ölçümleri eksik yorumlanmıştır. Kullanıldığı ilaçlar kısa ve öz biçimde belirtilmiş fakat besin-ilaç/ilaç-besin etkileşimi çerçevesinde rapor edilmemiştir.	Bireyin biyokimyasal değerleri ve antropometrik ölçümleri yorumlanmamıştır. Kullanıldığı ilaçlar belirtilmemiş ve besin-ilaç/ilaç-besin etkileşimi çerçevesinde rapor edilmemiştir.	10%	10
Diyet Enerjisinin Hesaplanması ve Makro Besin Öğdelerinin ve Besin Grupları Dağılımının Sağlanması Diyet enerjisinin doğru formüllü ve doğru katayollar ile hesaplanması, bulunan enerjiye göre karbonhidrat, protein, yağ miktarları ve yüzdesinin verilmesi beklenir. Diyet enerji ve karbonhidrat, protein ve yağ miktar ve yüzdesi göz önünde bulundurularak besin grupları dağılımının sağlanması beklenir.	Diyet enerjisine ve enerjiye göre karbonhidrat, protein, yağ miktarları ve yüzdesinin hesaplanmasına doğru ve eksiksiz yer verilmektedir. Diyet enerji ve karbonhidrat, protein ve yağ miktar ve yüzdesi göz önünde bulundurularak besin grupları dağılımı rapor edilmiştir.	Diyet enerjisine ve enerjiye göre karbonhidrat, protein, yağ miktarları ve yüzdesinin hesaplanmasına doğru ve eksiksiz yer verilmektedir. Diyet enerji ve karbonhidrat, protein ve yağ miktar ve yüzdesi göz önünde bulundurularak besin grupları dağılımı eksik rapor edilmiştir.	Diyet enerjisine ve enerjiye göre karbonhidrat, protein, yağ miktarları ve yüzdesinin hesaplanmasına doğru ve eksiksiz yer verilmektedir. Diyet enerji ve karbonhidrat, protein ve yağ miktar ve yüzdesi göz önünde bulundurularak besin grupları dağılımı rapor edilmemiştir.	Diyet enerjisine ve enerjiye göre karbonhidrat, protein, yağ miktarları ve yüzdesinin hesaplanmasına eksik yer verilmektedir. Diyet enerji ve karbonhidrat, protein ve yağ miktar ve yüzdesi göz önünde bulundurularak besin grupları dağılımı rapor edilmemiştir.	Diyet enerjisine ve enerjiye göre karbonhidrat, protein, yağ miktarları ve yüzdesinin hesaplanmasına yer verilmektedir. Diyet enerji ve karbonhidrat, protein ve yağ miktar ve yüzdesi göz önünde bulundurularak besin grupları dağılımı rapor edilmemiştir.	10%	10
Değişim Tablosu ve Besin Gramajları, Değişimlerinin Belirlenmesi Diyet enerji, karbonhidrat, protein ve yağ miktar ve yüzdesi göz önünde bulundurularak besin değişim tablosuna uygun besin değişim ve gramaj dağılımı sağlanması beklenir.	Diyet enerji, karbonhidrat, protein ve yağ miktar ve yüzdesine uygun besin değişim tablosuna doğru ve eksiksiz yer verilmektedir. Değişim tablosuna uygun besin değişim ve gramaj dağılımı eksik rapor edilmiştir.	Diyet enerji, karbonhidrat, protein ve yağ miktar ve yüzdesine uygun besin değişim tablosuna doğru ve eksiksiz yer verilmektedir. Değişim tablosuna uygun besin değişim ve gramaj dağılımı eksik rapor edilmiştir.	Diyet enerji, karbonhidrat, protein ve yağ miktar ve yüzdesine uygun besin değişim tablosuna doğru ve eksiksiz yer verilmektedir. Değişim tablosuna uygun besin değişim ve gramaj dağılımı rapor edilmemiştir.	Diyet enerji, karbonhidrat, protein ve yağ miktar ve yüzdesine uygun besin değişim tablosuna eksik yer verilmektedir. Değişim tablosuna uygun besin değişim ve gramaj dağılımı rapor edilmemiştir.	Diyet enerji, karbonhidrat, protein ve yağ miktar ve yüzdesine uygun besin değişim tablosuna yer verilmektedir. Değişim tablosuna uygun besin değişim ve gramaj dağılımı rapor edilmemiştir.	25%	25
Menü Yazım Kurallarının Belirlenmesi Diyet enerji ve karbonhidrat, protein ve yağ miktar ve yüzdesi göz önünde bulundurularak besin değişim tablosuna uygun besin değişim ve gramaj dağılımı sağlanması beklenir. Hastalığa özgü kısıtlamaları gereken/tüketilmesi gereken besinlerin rapor edilmesi beklenir.	Diyet enerji, karbonhidrat, protein ve yağ miktarına uygun ve menü yazım kuralları çerçevesindeki menü doğru ve eksiksiz olarak rapor edilmiştir. Menü yazımında hastalığa özgü serbest veya tüketilmesi gereken besinlere doğru ve eksiksiz olarak yer verilmektedir.	Diyet enerji, karbonhidrat, protein ve yağ miktarına uygun ve menü yazım kuralları çerçevesindeki menü doğru ve eksiksiz olarak rapor edilmiştir. Menü yazımında hastalığa özgü serbest veya tüketilmesi gereken besinlere eksik yer verilmektedir.	Diyet enerji, karbonhidrat, protein ve yağ miktarına uygun ve menü yazım kuralları çerçevesindeki menü doğru ve eksiksiz olarak rapor edilmiştir. Menü yazımında hastalığa özgü serbest veya tüketilmesi gereken besinlere yer verilmektedir.	Diyet enerji, karbonhidrat, protein ve yağ miktarına uygun ve menü yazım kuralları çerçevesindeki menü eksik rapor edilmiştir. Menü yazımında hastalığa özgü serbest veya tüketilmesi gereken besinlere yer verilmektedir.	Diyet enerji, karbonhidrat, protein ve yağ miktarına uygun ve menü yazım kuralları çerçevesindeki menü rapor edilmemiştir. Menü yazımında hastalığa özgü serbest veya tüketilmesi gereken besinlere yer verilmektedir.	25%	25



BES 344 Çocuk Hastalıklarında Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları II
Ders İzlenesi

Yayın Tarihi
2.02.2026

Revizyon Tarihi
-

Revizyon No
-

Çocuk Hastalıklarında Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları II	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 344	6	2+2+0	3	4	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
	Öğretim Üyesi		Yardımcı Öğretim Elemanı						
	Öğr. Gör. Meryem KAHRIMAN								
	meryem.kahriman@acibadem.edu.tr								
	Teorik ders lokasyonu:		Perşembe 13.30-16.40						
	Laboratuvar uygulama lokasyonu:		-						
	Klinik uygulama lokasyonu:		-						

Amacı	Bu dersin amacı bebek ve çocuklarda sık görülen akut ve kronik hastalıkları tanımak, bu hastalıkların etiyolojisi, tedavisi ve prognozunda beslenmenin önemini kavramak, çocuk hastalıklarına ilişkin güncel beslenme tedavisini öğrenmek ve araştırmaktır.
İçeriği	Dersin teorik kapsamı dördüncü sınıf uygulamalı mesleki derslerin ve mesleki uygulamaların temelini oluşturmaktadır. Yeme davranışı bozuklukları, doğuştan metabolizma hastalıkları, ketojenik diyet, tip 1 diyabet, böbrek hastalıkları, onkolojik hastalıklar ve nörolojik hastalıklar ve tıbbi beslenme tedavileri konularında gerekli bilgi ve becerilerin kazandırılması hedeflenmektedir. Ders uzaktan eğitim ortamında yürütülecektir, bu nedenle online eğitime uygun öğretim yöntemleri ile gerçekleştirilecektir. Araştırmalar, öğrencilerin aktif öğrenme ortamında materyali öğrendiklerinde materyali daha derin bir düzeyde anladıklarını ve böylece daha uzun süre sakladıklarını göstermektedir. Bu amaçla derste vaka çözümüne dayalı öğrenme, soru-cevap, beyin fırtınası anlatım teknikleri kullanılacaktır.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ 1: Akut veya kronik hastalığı olan bebek ve çocuklarda enerji ve besin ögesi gereksinimini değerlendirebilir.	4	4	5	4	3	3	3	3	3	3	3	2
DÖÇ 2: Akut veya kronik hastalığı olan bebek veya çocuk olguların beslenme durumunu değerlendirebilir.	4	4	5	4	3	3	3	3	3	3	3	2
DÖÇ 3: Akut veya kronik hastalığı olan bebek veya çocuklar için enerji ve besin ögesi gereksinimlerine uygun beslenme planı düzenleyebilir.	4	4	5	4	3	4	4	3	3	4	4	2
DÖÇ 4: Bebeklik ve çocukluk çağı hastalıklarının tıbbi beslenme tedavisinde kullanılan özel beslenme ürünlerinin özelliklerini, bileşimlerini ve kullanım ilkelerini ayırt edebilir.	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	2
DÖÇ 5: Bebeklik ve çocukluk çağında görülen akut ve kronik hastalıkları ve bu hastalıklarda tıbbi beslenme tedavisinin önemini açıklayabilir.	4	4	5	4	4	3	3	4	4	3	3	2
DÖÇ 6: Bebeklik ve çocukluk çağında görülen akut ve kronik hastalıklara özgü tıbbi beslenme tedavisi ilkelerini uygulayabilir.	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	2
DÖÇ 7: Akut veya kronik hastalığı olan bebek veya çocukların tıbbi beslenme tedavisinin izlem yöntemlerini olgularla uygulayabilir.	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	2

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Dersin ve ders izlencelerinin tanıtılması	(5) Sunum/Anlatım, 2. Anlatım, senkron,(7) Probleme dayalı öğrenme, (9) Gösterip öğretme, (17) Soru-cevap			American Academy of Pediatrics. (Çeviri editörü: Binnur Okan Bakır) (2020) Pediatrik Beslenme. İstanbul ul: TYM.	2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 7. Beslenme bakım süreci
2	Doğuştan metabolizma hastalıkları ve tıbbi beslenme tedavisi (PKU) (teorik)	(5) Sunum/Anlatım, 2. Anlatım, senkron,(7) Probleme dayalı öğrenme, (9) Gösterip öğretme, (17) Soru-cevap			Shaw, V. (Çeviri editörü: Recı Meseri, Özge Küçükerdönmez, Murat Urhan) (2020) Klinik Pediatrik Beslenme. Ankara: Ankara Nobel Tıp Kitabevleri.	2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 7. Beslenme bakım süreci
3	Doğuştan metabolizma hastalıkları ve tıbbi beslenme tedavisi (PKU) (pratik)	(5) Sunum/Anlatım, 2. Anlatım, senkron,(7) Probleme dayalı öğrenme, (9) Gösterip öğretme, (17) Soru-cevap			Karaağaoğlu, N., Gökmen Özel, H.. (2021) Pediatride Tıbbi Beslenme Tedavisi. Ankara: Ankara Nobel Tıp Kitabevleri.	2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 7. Beslenme bakım süreci
4	Doğuştan metabolizma hastalıkları ve tıbbi beslenme tedavisi (diğer aminoasidopatiler) (teorik/pratik)	(5) Sunum/Anlatım, 2. Anlatım, senkron,(7) Probleme dayalı öğrenme, (9) Gösterip öğretme, (17) Soru-cevap			Karaağaoğlu, N., Gökmen Özel, H.. (2021) Pediatride Tıbbi Beslenme Tedavisi. Ankara: Ankara Nobel Tıp Kitabevleri.	2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 7. Beslenme bakım süreci
5	Doğuştan metabolizma hastalıkları ve tıbbi beslenme tedavisi (diğer aminoasidopatiler) (teorik/pratik)	(5) Sunum/Anlatım, 2. Anlatım, senkron,(7) Probleme dayalı öğrenme, (9) Gösterip öğretme, (17) Soru-cevap				2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 7. Beslenme bakım süreci
6	Doğuştan metabolizma hastalıkları ve tıbbi beslenme tedavisi (karbonhidrat metabolizması hastalıkları) (teorik/pratik)	(5) Sunum/Anlatım, 2. Anlatım, senkron,(7) Probleme dayalı öğrenme, (9) Gösterip öğretme, (17) Soru-cevap			Karaağaoğlu, N., Gökmen Özel, H.. (2021) Pediatride Tıbbi Beslenme Tedavisi. Ankara: Ankara Nobel Tıp Kitabevleri.	2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 7. Beslenme bakım süreci
7	Doğuştan metabolizma hastalıkları ve tıbbi beslenme tedavisi (yağ metabolizması hastalıkları) (teorik/pratik)	(5) Sunum/Anlatım, 2. Anlatım, senkron,(7) Probleme dayalı öğrenme, (9) Gösterip öğretme, (17) Soru-cevap				2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 7. Beslenme bakım süreci
8	Ketojenik diyet	(5) Sunum/Anlatım, 2. Anlatım, senkron,(7) Probleme dayalı öğrenme, (9) Gösterip öğretme, (17) Soru-cevap			Karaağaoğlu, N., Gökmen Özel, H.. (2021) Pediatride Tıbbi Beslenme Tedavisi. Ankara: Ankara Nobel Tıp Kitabevleri.	2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 7. Beslenme bakım süreci
9	Tip 1 diyabet ve tıbbi beslenme tedavisi (teorik/pratik)	(5) Sunum/Anlatım, 2. Anlatım, senkron,(7) Probleme dayalı öğrenme, (9) Gösterip öğretme, (17) Soru-cevap			Karaağaoğlu, N., Gökmen Özel, H.. (2021) Pediatride Tıbbi Beslenme Tedavisi. Ankara: Ankara Nobel Tıp Kitabevleri.	2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 7. Beslenme bakım süreci
10	Tip 1 diyabet ve tıbbi beslenme tedavisi (teorik/pratik)	(5) Sunum/Anlatım, 2. Anlatım, senkron,(7) Probleme dayalı öğrenme, (9) Gösterip öğretme, (17) Soru-cevap			Karaağaoğlu, N., Gökmen Özel, H.. (2021) Pediatride Tıbbi Beslenme Tedavisi. Ankara: Ankara Nobel Tıp Kitabevleri.	2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 7. Beslenme bakım süreci
11	Böbrek hastalıkları ve tıbbi beslenme tedavisi (teorik/pratik)	(5) Sunum/Anlatım, 2. Anlatım, senkron,(7) Probleme dayalı öğrenme, (9) Gösterip öğretme, (17) Soru-cevap			Karaağaoğlu, N., Gökmen Özel, H.. (2021) Pediatride Tıbbi Beslenme Tedavisi. Ankara: Ankara Nobel Tıp Kitabevleri.	2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 7. Beslenme bakım süreci
12	Onkolojik hastalıklar ve tıbbi beslenme tedavisi (teorik/pratik)	(5) Sunum/Anlatım, 2. Anlatım, senkron,(7) Probleme dayalı öğrenme, (9) Gösterip öğretme, (17) Soru-cevap			Karaağaoğlu, N., Gökmen Özel, H.. (2021) Pediatride Tıbbi Beslenme Tedavisi. Ankara: Ankara Nobel Tıp Kitabevleri.	2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 7. Beslenme bakım süreci
13	Nörolojik hastalıklar ve tıbbi beslenme tedavisi (teorik/pratik)	(5) Sunum/Anlatım, 2. Anlatım, senkron,(7) Probleme dayalı öğrenme, (9) Gösterip öğretme, (17) Soru-cevap			Karaağaoğlu, N., Gökmen Özel, H.. (2021) Pediatride Tıbbi Beslenme Tedavisi. Ankara: Ankara Nobel Tıp Kitabevleri.	2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 7. Beslenme bakım süreci
14	Kalp hastalıkları (teorik/pratik)	(5) Sunum/Anlatım, 2. Anlatım, senkron,(7) Probleme dayalı öğrenme, (9) Gösterip öğretme, (17) Soru-cevap			Karaağaoğlu, N., Gökmen Özel, H.. (2021) Pediatride Tıbbi Beslenme Tedavisi. Ankara: Ankara Nobel Tıp Kitabevleri.	2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 7. Beslenme bakım süreci
	Final sınavı		%60			

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
3. Çoktan seçmeli testler	1	Quiz	10	Ders Sunum/Anlatım (5), Vaka çözümüne dayalı öğrenme (6), Soru-cevap (17), Gözlem (22) öğretim yöntemine göre işlenecektir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programda belirlenen gün ve saatte yüz yüze olarak öğretim elemanı tarafından işlenir. Öğrencilerin değerlendirilmesi için ilgili konularda ödev hazırlaması ve değerlendirme sınavlarına ve final sınavına katılımları beklenir. Ayrıca ödevlerin sınav puanlarına yansıtılması yine aşağıda sınavlar bölümünde belirtilmiştir. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de <i>Tablo 1</i>'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi <i>Tablo 2</i>'de görülmektedir. DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler değerlendirilmek için ödev/ projeyi tamamlamak ve ara sınav/ final sınavına katılmakla yükümlüdür. Verilen ödevlerin son teslim yüklenmiş olması gerekmektedir. Verilen bu ödev ve projeler öğrencinin öğrenmesini destekleme ve kendi öğrenme sorumluluğunu üstlenmesi amacıyla verilmektedir. Bu ödevler de sonuç değerlendirmesinde kullanılacak olup açıklaması Sonuç Değerlendirilmesinde verilmiştir. Pandemi koşullarından dolayı eğitimin online'a çevrilmesi halinde ise süre. EYS ve/veya ASOS üzerinden yürütülecektir. Öğrenciler EYS'ye yüklenen ödev/ projeyi tamamlamak ve ara sınav/ final sınavına katılmakla yükümlü olacaktır. Akademik Dürüstlük: Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Tüm değerlendirme sınavları yüz yüze yapılacaktır. Ayrıca dersin sürdürüldüğü dönem süresince verilecek ödevler ayrı bir puanlama ile değerlendirilecektir.
1. Yazılı yoklama	1	Ara sınav	40	
1. Yazılı yoklama	1	Final sınavı	50	
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	56
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	30
Ara Sınav için hazırlık süresi	18
Final için hazırlık süresi	32
Final sınavı	2
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	15
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yüğü	115
Toplam İş Yüğü / 30 (s)	3,83
Dersin AKTS Kredisi	4

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70

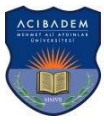
Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Sorgulama	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Dijital Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nizel Okuryazarlık	Kalite Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Verebilirlik	Mesleki Savunuculuk	Sajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenmeyi Öğrenme	Beslenme Bakım Süreci Basamakları I	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetlerinde Yönetim Süreci
Temel bilgi	PC1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																											
Bilgiyi bütünleştirme	PC2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PC 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐													
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PC 4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐									☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PC 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐										
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PC6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐			☐			☐							
Mesleki uygulama yeterliliği	PC 7 Beslenme bakımını “Beslenme Bakım Süreci” uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐							☐			
Mesleki uygulama yeterliliği	PC8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.						☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐					☐				☐				☐		
Mesleki uygulama yeterliliği	PC 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐
Sağlık profesyoneliğinde temel tutum ve davranışları	PC10 Özerk çalışma, ekip çalışması, hesap verebilirlik, liderlik, mesleki savunuculuk, meslektaşlarına rehberlik, gibi temel tutum ve davranışlar sergiler, sürdürülebilirlik bilincine sahiptir, rol model olur.															☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
Öğrenmeyi öğrenme	PC 11 En az alan dışı 2 ders alır ve öğrenmeyi öğrenme becerisi geliştirir.																									☐	☐	☐	☐
Yabancı dil becerisi	PC12 Mesleki gelişim ve uygulamalar için İngilizceyi en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanır.																☐												

Tablo 7. Kodlama Kılavuzu

ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ: 1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 4. Tersyüz (flipped) öğretim 5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 11. Simülasyon, CASE uygulamaları 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 14. Seminer ödevi-makalesi 15. Araştırma/Bitirme projesi 16. Materyal geliştirme 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası 19. Yansıtıcı öğrenme 20. Okuma, sesli okuma 21. Besin günlüğü 22. Gözlem 23. Gezi/İnceleme 24. Altı şapkalı düşünme 25. Altı ayakkabılı uygulama
ÖLÇME YÖNTEMLERİ 1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4.Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler 6. Sözlü sınav 7. Laboratuvar raporları 8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu 10. Ödev sonrası sınav 11. Ödev sonrası alıntı açıklamaları 12. Ödev sonrası sentez kağıdı 13. Ödev sonrası giriş ve çıkış biletlere 14. Ödev sonrası kapsamlı faktörler listesi 15. Ödev sonrası en iyi özet 16. Ödevle ilgili güncel konular dergisi 17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme 18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 19. Gözlem raporu 20. Günlük değerlendirmesi 21. Akran değerlendirmesi 22. Öğrenci gelişim dosyası-portfolyo ile değerlendirme 23. Öz-değerlendirme 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar) 25. Essay yazma
ÖĞRETİM ve ÖLÇME ARAÇLARI 1. Tanımlayıcı dallanmış ağaç modeli 2. Yapılandırılmış grid 3. Kavram haritaları 4. KWL çizelgesi 5. Anket 6. Anket Bilgi Temelini Sorgulama
HEDEFLenen KATKI 1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 9. Toplu beslenme yönetim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi



BES 346 TOPLUMDA BESLENME SORUNLARI VE EPİDEMİYOLOJİSİ
Uzaktan Eğitim Ders İzlenesi

Yayın Tarihi
20.02.2023

Revizyon Tarihi
10.02.2026

Revizyon No
-

Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisi	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 346	6	3+0+0	3	3	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
	Öğretim Üyesi				Yardımcı Öğretim Elemanı				
	Prof. Dr. Fatma Perim Türker				Arş. Gör. Beyza Katircioğlu				
	perim.turker@acibadem.edu.tr				beyza.katircioglu@acibadem.edu.tr				
	Teorik ders lokasyonu: Laboratuvar uygulama lokasyonu:				A-207				

Amacı	Bu dersin amacı; öğrencilerin özel gruplara ait beslenme sorunlarının, bu sorunların nedenlerinin ve çözüm yollarının kavramasını sağlamak ve ulusal besin ve beslenme politikalarının hazırlanması ve uygulanmasını öğretmektir.
İçeriği	Dersin kuramsal kapsamı Beslenme ve Diyetetik alanında üçüncü ve dördüncü sınıfta yer alan mesleki derslerin, mesleki uygulamaların ve bu alanı destekleyen bilim dallarının temelini oluşturmaktadır. Ders, kanıta dayalı bilgiye ulaşılması, araştırma becerilerinin kullanılması ile bilimsel araştırma planlanması, alan ve alan dışına ait teorik ve uygulamalı bilginin bütünleştirilmesine katkıda bulunur. Ders; Türkiye'de ve dünyada görülen beslenme sorunları ve epidemiyolojisi, beslenme araştırmaları, besin ve beslenme politikaları, protein-enerji malnutrisyonu, şişmanlık, iyot yetersizliği, demir yetersizliği, folik asit yetersizliği, çinko yetersizliği, D vitamini yetersizliği ve epidemiyolojisi, diş sağlığı, afet durumlarında, yaşlılıkta beslenme ve sürdürülebilir beslenmeyi içerir. Araştırmalar, öğrencilerin aktif öğrenme ortamında materyali öğrendiklerinde materyali daha derin bir düzeyde anladıklarını ve böylece daha uzun süre sakladıklarını göstermektedir. Dersin aktif öğrenme bileşenini kolaylaştırmak için, soru-cevap, tartışmaya dayalı öğrenme etkinliklerine yer verilecektir. Bu etkinlikler tartışma sorularını cevaplamayı, sınıf içi araştırmaları ve grup çalışmalarını desteklemeyi amaçlamaktadır.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ1 Toplumda özel grupların beslenme sorunlarını tanımlayabilir.	4	3	4	4	3	3	3	2	3	2	2	2
DÖÇ2 Toplumda özel grupların beslenme sorunlarının önemini açıklayabilir.	4	4	4	4	3	3	3	2	3	2	2	2
DÖÇ3 Yapılan bir epidemiyolojik çalışmayı değerlendirebilir.	4	4	4	4	3	4	3	2	3	3	3	2
DÖÇ4 Türkiye ve dünyadaki besin ve beslenme politikaları arasında bağlantı kurabilir.	4	4	4	4	3	4	3	2	3	3	3	2
DÖÇ5 Toplumda özel grupların beslenme durumlarının saptanması için kullanılan yöntemleri gruplandırabilir.	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	2
DÖÇ6 Epidemiyolojik çalışmaların beslenme ve sağlık arasındaki ilişkinin incelenmesindeki rolünü açıklayabilir.	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	2

DÖÇ7 Diyetisyenin halk sağlığı gelişimindeki rolünün farkındalığıyla halk sağlığı politikalarının beslenme kısmını planlama konusunda girişimde bulunabilir.	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	2
DÖÇ8 Farklı toplumsal durumlarda beslenme yönetimini yürütebilir.	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	2

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisine Giriş/Syllabus tanıtımı	1. Anlatım, yüzyüze 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1. TÜBER, Sağlık bakanlığı ve diğer bakanlıkların yayınları, Uluslararası beslenme ve diyet dergileri (Pediatrics, JADA, Am J Clin. Nutr, vb.). 2. Baysal A. Beslenme, yenilenmiş 12. Baskı Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2009. 3. Public health nutrition, 2018. 4. Nutritional epidemiology, Willett, Walter, 2013. 5. Beslenme ve Diyetetik Alanında Araştırma: Planlama, Yürütme, Değerlendirme, Murat Baş, Doç. Dr. Hande Öngün Yılmaz. 2025	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
2	Besin ve Beslenme Politikaları - Besin Zenginleştirme	1. Anlatım, yüzyüze 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1. TÜBER, Sağlık bakanlığı ve diğer bakanlıkların yayınları, Uluslararası beslenme ve diyet dergileri (Pediatrics, JADA, Am J Clin. Nutr, vb.). 2. Baysal A. Beslenme, yenilenmiş 12. Baskı Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2009. 3. Public health nutrition, 2018. 4. Nutritional epidemiology, Willett, Walter, 2013. 5. Beslenme ve Diyetetik Alanında Araştırma:	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik

					Planlama, Yürütme, Değerlendirme, Murat Baş, Doç. Dr. Hande Öngün Yılmaz. 2025	
3	Epidemiyolojik Araştırmaların Tanımlanması- Araştırma Planlama ve Anket Hazırlama	1.Anlatım, yüzyüze 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1.TÜBER, Sağlık bakanlığı ve diğer bakanlıkların yayınları, Uluslararası beslenme ve diyet dergileri (Pediatrics, JADA, Am J Clin. Nutr, vb.). 2.Baysal A. Beslenme, yenilenmiş 12. Baskı Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2009. 3. Public health nutrition,2018. 4. Nutritional epidemiology, Willett, Walter,2013. 5. Beslenme ve Diyetetik Alanında Araştırma: Planlama, Yürütme, Değerlendirme, Murat Baş, Doç. Dr. Hande Öngün Yılmaz. 2025	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik
4	Protein Enerji Malnütrisyonu ve Epidemiyolojisi	1.Anlatım, yüzyüze 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1.TÜBER, Sağlık bakanlığı ve diğer bakanlıkların yayınları, Uluslararası beslenme ve diyet dergileri (Pediatrics, JADA, Am J Clin. Nutr, vb.). 2.Baysal A. Beslenme, yenilenmiş 12. Baskı Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2009. 3. Public health nutrition,2018. 4. Nutritional epidemiology, Willett, Walter,2013. 5. Beslenme ve Diyetetik Alanında Araştırma: Planlama, Yürütme, Değerlendirme, Murat Baş, Doç. Dr. Hande Öngün Yılmaz. 2025	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik
5	Şişmanlık ve İltimli Hastalıklar Epidemiyolojisi	1.Anlatım, yüzyüze 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1.TÜBER, Sağlık bakanlığı ve diğer bakanlıkların yayınları, Uluslararası beslenme ve diyet dergileri (Pediatrics, JADA, Am J Clin. Nutr, vb.). 2.Baysal A. Beslenme,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı

					yenilenmiş 12. Baskı Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2009. 3. Public health nutrition,2018. 4. Nutritional epidemiology, Willett, Walter,2013. 5. Beslenme ve Diyetetik Alanında Araştırma: Planlama, Yürütme, Değerlendirme, Murat Baş, Doç. Dr. Hande Öngün Yılmaz. 2025	çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik
6	Ağız-Diş Sağlığı ve Epidemiyolojisi	1.Anlatım, yüzyüze 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1.TÜBER, Sağlık bakanlığı ve diğer bakanlıkların yayınları, Uluslararası beslenme ve diyet dergileri (Pediatrics, JADA, Am J Clin. Nutr, vb.). 2.Baysal A. Beslenme, yenilenmiş 12. Baskı Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2009. 3. Public health nutrition,2018. 4. Nutritional epidemiology, Willett, Walter,2013. 5. Beslenme ve Diyetetik Alanında Araştırma: Planlama, Yürütme, Değerlendirme, Murat Baş, Doç. Dr. Hande Öngün Yılmaz. 2025	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik
7	ARA SINAV		1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler	EYS	1.TÜBER, Sağlık bakanlığı ve diğer bakanlıkların yayınları, Uluslararası beslenme ve diyet dergileri (Pediatrics, JADA, Am J Clin. Nutr, vb.). 2.Baysal A. Beslenme, yenilenmiş 12. Baskı Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2009. 3. Public health nutrition,2018. 4. Nutritional epidemiology, Willett, Walter,2013. 5. Beslenme ve Diyetetik Alanında Araştırma: Planlama, Yürütme, Değerlendirme, Murat Baş,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik

					Doç. Dr. Hande Öngün Yılmaz. 2025	
8	İyot- Çinko Yetersizliği Epidemiyolojisi	1.Anlatım, yüzyüze 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1.TÜBER, Sağlık bakanlığı ve diğer bakanlıkların yayınları, Uluslararası beslenme ve diyet dergileri (Pediatrics, JADA, Am J Clin. Nutr, vb.). 2.Baysal A. Beslenme, yenilenmiş 12. Baskı Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2009. 3. Public health nutrition,2018. 4. Nutritional epidemiology, Willett, Walter,2013. 5. Beslenme ve Diyetetik Alanında Araştırma: Planlama, Yürütme, Değerlendirme, Murat Baş, Doç. Dr. Hande Öngün Yılmaz. 2025	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik
9	Demir Yetersizliği Epidemiyolojisi	1.Anlatım, yüzyüze 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1.TÜBER, Sağlık bakanlığı ve diğer bakanlıkların yayınları, Uluslararası beslenme ve diyet dergileri (Pediatrics, JADA, Am J Clin. Nutr, vb.). 2.Baysal A. Beslenme, yenilenmiş 12. Baskı Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2009. 3. Public health nutrition,2018. 4. Nutritional epidemiology, Willett, Walter,2013. 5. Beslenme ve Diyetetik Alanında Araştırma: Planlama, Yürütme, Değerlendirme, Murat Baş, Doç. Dr. Hande Öngün Yılmaz. 2025	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik
10	Folat Yetersizliği Epidemiyolojisi	1.Anlatım, yüzyüze 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1.TÜBER, Sağlık bakanlığı ve diğer bakanlıkların yayınları, Uluslararası beslenme ve diyet dergileri (Pediatrics, JADA, Am J Clin. Nutr, vb.). 2.Baysal A. Beslenme, yenilenmiş 12. Baskı Hatiboğlu Yayınevi,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap

					Ankara, 2009. 3. Public health nutrition,2018. 4. Nutritional epidemiology, Willett, Walter,2013. 5. Beslenme ve Diyetetik Alanında Araştırma: Planlama, Yürütme, Değerlendirme, Murat Baş, Doç. Dr. Hande Öngün Yılmaz. 2025	verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik
11	D Vitamini Yetersizlikleri Epidemiyolojisi	1.Anlatım, yüzyüze 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1.TÜBER, Sağlık bakanlığı ve diğer bakanlıkların yayınları, Uluslararası beslenme ve diyet dergileri (Pediatrics, JADA, Am J Clin. Nutr, vb.). 2.Baysal A. Beslenme, yenilenmiş 12. Baskı Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2009. 3. Public health nutrition,2018. 4. Nutritional epidemiology, Willett, Walter,2013. 5. Beslenme ve Diyetetik Alanında Araştırma: Planlama, Yürütme, Değerlendirme, Murat Baş, Doç. Dr. Hande Öngün Yılmaz. 2025	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik
12	Afet Durumlarında Beslenme-I	1.Anlatım, yüzyüze 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1.TÜBER, Sağlık bakanlığı ve diğer bakanlıkların yayınları, Uluslararası beslenme ve diyet dergileri (Pediatrics, JADA, Am J Clin. Nutr, vb.). 2.Baysal A. Beslenme, yenilenmiş 12. Baskı Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2009. 3. Public health nutrition,2018. 4. Nutritional epidemiology, Willett, Walter,2013. 5. Beslenme ve Diyetetik Alanında Araştırma: Planlama, Yürütme, Değerlendirme, Murat Baş, Doç. Dr. Hande Öngün Yılmaz. 2025	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik

13	Afet Durumlarında Beslenme-II	1. Anlatım, yüzyüze 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1. TÜBER, Sağlık bakanlığı ve diğer bakanlıkların yayınları, Uluslararası beslenme ve diyet dergileri (Pediatrics, JADA, Am J Clin. Nutr, vb.). 2. Baysal A. Beslenme, yenilenmiş 12. Baskı Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2009. 3. Public health nutrition, 2018. 4. Nutritional epidemiology, Willett, Walter, 2013. 5. Beslenme ve Diyetetik Alanında Araştırma: Planlama, Yürütme, Değerlendirme, Murat Baş, Doç. Dr. Hande Öngün Yılmaz. 2025	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik
14	Yaşlılıkta Beslenme- Sürdürülebilir Beslenme	1. Anlatım, yüzyüze 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1. TÜBER, Sağlık bakanlığı ve diğer bakanlıkların yayınları, Uluslararası beslenme ve diyet dergileri (Pediatrics, JADA, Am J Clin. Nutr, vb.). 2. Baysal A. Beslenme, yenilenmiş 12. Baskı Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2009. 3. Public health nutrition, 2018. 4. Nutritional epidemiology, Willett, Walter, 2013. 5. Beslenme ve Diyetetik Alanında Araştırma: Planlama, Yürütme, Değerlendirme, Murat Baş, Doç. Dr. Hande Öngün Yılmaz. 2025	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara sınav	40	Ders 2.Anlatım, senkron -5.Sunum/Anlatım-8.Tartışmaya dayalı öğrenme-13.Ödev-17.Soru/cevap öğretim yöntemlerine göre işlenecektir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programda belirlenen gün ve saatte öğretim elemanı tarafından interaktif olarak işlenir. Ara sınav ve final sınavları çoktan seçmeli sorular şeklinde oluşturulacaktır. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de Tablo 1'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi Tablo 2'de görülmektedir. Ara sınav notu= Çoktan seçmeli testler (%40) Ödev= (%10) Final notu= Çoktan seçmeli testler (%50) DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler her hafta senkron olarak gerçekleştirilen ders oturumlarına katılmak ile yükümlüdür. Akademik Dürüstlük: Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Ara sınav ve final sınavı çevrimiçi ASOS sistemi üzerinden yapılacaktır. Çoktan seçmeli test ölçme yöntemi kullanılacaktır. Ara sınav (%40) ve Final sınavı (%50) olarak değerlendirilecektir.
	1	Ödev	10	
3. Çoktan seçmeli testler	1	Final	50	
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	42
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	7
Ara Sınav için hazırlık süresi	10
Final için hazırlık süresi	15
Final sınavı	1
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev için harcadığınız süre	15
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yükü	90
Toplam İş Yükü / 30 (s)	3,0
Dersin AKTS Kredisi	3

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	
Klinik uygulama	

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Sorgulama	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Dijital Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicel Okuryazarlık	Kalite Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Verebilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenmeyi Öğrenme	Beslenme Bakım Süreci Basamakları I	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetlerinde Yönetim Süreci
Temel bilgi	PC1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																											
Bilgiyi bütünleştirme	PC2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PC 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐													
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PC 4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐								☐	☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PC 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐								☐		
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PC6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐			☐			☐							
Mesleki uygulama yeterliliği	PC 7 Beslenme bakımını "Beslenme Bakım Süreci" uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐							☐			
Mesleki uygulama yeterliliği	PC8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐		☐					☐					☐				☐	
Mesleki uygulama yeterliliği	PC 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐
Sağlık profesyonelliğinde temel tutum ve davranışları	PC10 Özerk çalışma, ekip çalışması, hesap verebilirlik, liderlik, mesleki savunuculuk, meslektaşlarına rehberlik, gibi temel tutum ve davranışlar sergiler, sürdürülebilirlik bilincine sahiptir, rol model olur.															☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
Öğrenmeyi öğrenme	PC 11 En az alan dışı 2 ders alır ve öğrenmeyi öğrenme becerisi geliştirir.																								☐	☐	☐	☐	☐
Yabancı dil becerisi	PC12 Mesleki gelişim ve uygulamalar için İngilizceyi en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanır.																☐												

Tablo 7. Kodlama Kılavuzu

ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ: 1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 4. Tersyüz (flipped) öğretim 5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmen öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 11. Simülasyon, CASE uygulamaları 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 14. Seminer ödevi-makalesi 15. Araştırma/Bitirme projesi 16. Materyal geliştirme 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası 19. Yansıtıcı öğrenme 20. Okuma, sesli okuma 21. Besin günlüğü 22. Gözlem 23. Gezi/İnceleme 24. Altı şapkalı düşünme 25. Altı ayaklı uygulama
ÖLÇME YÖNTEMLERİ 1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4.Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler 6. Sözlü sınav 7. Laboratuvar raporları 8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu 10. Ödev sonrası sınav 11. Ödev sonrası alıntı açıklamaları 12. Ödev sonrası sentez kağıdı 13. Ödev sonrası giriş ve çıkış biletlere 14. Ödev sonrası kapsamlı faktörler listesi 15. Ödev sonrası en iyi özet 16. Ödevle ilgili güncel konular dergisi 17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme 18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 19. Gözlem raporu 20. Günlük değerlendirmesi 21. Akran değerlendirmesi 22. Öğrenci gelişim dosyası-portfolyo ile değerlendirme 23. Öz-değerlendirme 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar) 25. Essay yazma
ÖĞRETİM ve ÖLÇME ARAÇLARI 1. Tanımlayıcı dallanmış ağaç modeli 2. Yapılandırılmış grid 3. Kavram haritaları 4. KWL çizelgesi 5. Anket 6. Anket Bilgi Temelini Sorgulama
HEDEFLenen KATKI 1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 9. Toplu beslenme yönetim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi



ACIBADEM
MEHMET ALİ AYDINLA
ÜNİVERSİTESİ

BES 350 Toplu Beslenme Sistemleri II

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Yayın
Tarihi

Revizyon
Tarihi

Revizyon
No

Toplu Beslenme Sistemlerinde Mesleki Eğitim

Kod

Yarıyıl

T+L+U saat

Kredi

AKTS

Dili

Türü

Süre

Ön Koşul

BES 350

6

3

3

3

Türkçe

Zorunlu

Dönemlik

Yok

Öğretim Üyesi

Öğr. Gör. Dr.
Selen Köksal Köseoğlu

0216 500 4179
Selen.KOKSAL@acibadem.edu.tr



Yardımcı Öğretim Elemanı

Arş. Gör.
Beyza Katırcıoğlu

0216 500 3598
Beyza.Katircioglu@acibadem.edu.tr

Teorik ders lokasyonu: A206

Laboratuvar uygulama lokasyonu: -

Klinik uygulama lokasyonu: -

Amacı

Bu dersin amacı; öğrencilere toplu beslenme sistemlerinde mutfak planlama, yiyecek satın alma, depolama, üretim sistemleri, servis yöntemler, maliyet kontrolü, yönetim ve organizasyon ilkelerini kazandırmayı hedeflemektir. Teorik olarak işlenen bu derste, öğrencilere besin bilimi temel bilgilerini kullanarak, yaratıcı düşünme, problem çözme, ekip çalışması ve kalite odaklı uygulama konularının önemi kavratılarak, toplum beslenmesi ve besin hizmetleri yönetimi alanına katkı sağlama amacıyla bu alanda diyetisyenin rolünü öğretmektir.

İçeriği

Dersin teorik ve uygulamalı kapsamı dördüncü sınıf uygulamalı mesleki derslerin ve mesleki uygulamaların temelini oluşturmaktadır. Ders, mezuniyet için toplu beslenme sistemlerinde mutfak planlama, yiyecek satın alma, depolama, üretim sistemleri, servis yöntemler, maliyet kontrolü, yönetim ve organizasyon konularında gereken bilgi beceri ve yetkinliklerin kazanılmasına önemli katkı sağlamaktadır. Araştırmalar, öğrencilerin aktif öğrenme ortamında materyali öğrendiklerinde materyali daha derin bir düzeyde anladıklarını ve böylece daha uzun süre sakladıklarını göstermektedir. Dersin aktif öğrenme bileşenini kolaylaştırmak için anlatım, senkron, sunum/anlatım, tartışmaya dayalı öğrenme, ödev, soru/cevap öğrenme tekniklerine yer verilecektir.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ1: Yiyecek hizmetlerinde satın alma sürecini, teslim alma kriterlerini, stok kontrolünü ve temel depolama ilkelerini tanımlayabilir.	4	3	3	2	2	3	3	2	4	3	3	2
DÖÇ2: Genel ve özel gruplar için enerji ve besin ögesi ihtiyaçlarına uygun menü planlayabilir.	4	4	4	3	2	4	4	2	4	4	4	2
DÖÇ3: Temel pişirme ve üretim tekniklerini, pişirme sırasındaki kimyasa/fiziksel değişimleri ve kirletici risklerini açıklayabilir.	4	3	3	2	3	4	3	3	4	4	4	2
DÖÇ4: Yeni üretim sistemlerinde üretim proses aşamalarını, yönetim ve organizasyon ilkelerini tartışabilir.	4	4	4	3	3	4	4	3	5	4	4	2
DÖÇ5: Hijyen-sanitasyon temel kavramlarını, toplu beslenme sistemlerindeki DAS uygulamalarını ve HACCP uygulamalarını örnekleyebilir	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4	2
DÖÇ6: Toplu beslenme sistemlerindeki besin güvenliği yönetimini kılavuzlar eşliğinde değerlendirebilir	4	4	5	5	3	5	4	3	5	5	5	2
DÖÇ7: Mutfak/yemekhane ortamında iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarını özetleyebilir.	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	2
DÖÇ8 Ön hazırlık işlemlerinin (doğrama, saklama vb.) besin değeri ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini sorgulayabilir.	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4	2
DÖÇ9 Yiyecek hizmetlerinde yönetim ve organizasyon yapısını tanımlayabilir.	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	2
DÖÇ10 Mutfak/yemekhanede kullanılan araç-gereçlerin özelliklerini ve yapıım malzemelerini açıklayabilir.	4	3	3	2	3	3	3	3	4	4	4	2

Katki puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Toplu Beslenme Sistemlerinde Mutfak Planlama /Syllabus tanıtımı	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme-7. Probleme dayalı öğrenme-8. Tartışmaya dayalı öğrenme-9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğrencinin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon-12. Kişisel/bağımsız öğrenme-17. Soru-cevap-22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler	EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hattobolu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. -Bilimsel Dengler (Food Control, Food Chemistry v.b) - T.C. Sağlık Bakanlığı (2020), Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yeri) için Uusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara. -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayincilik, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünlertirme, 3. Kanta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı calışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
2	Mutfak Planlamada Ekipman Seçimi	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme-7. Probleme dayalı öğrenme-8. Tartışmaya dayalı öğrenme-9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğrencinin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon-12. Kişisel/bağımsız öğrenme-17. Soru-cevap-22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler	EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hattobolu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. -Bilimsel Dengler (Food Control, Food Chemistry v.b) - T.C. Sağlık Bakanlığı (2020), Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yeri) için Uusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara. -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayincilik, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünlertirme, 3. Kanta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı calışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
3	Toplu Beslenme Sistemlerinde Temel Üretim Sistemleri	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme-7. Probleme dayalı öğrenme-8. Tartışmaya dayalı öğrenme-9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğrencinin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon-12. Kişisel/bağımsız öğrenme-17. Soru-cevap-22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler	EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hattobolu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. -Bilimsel Dengler (Food Control, Food Chemistry v.b) - T.C. Sağlık Bakanlığı (2020), Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yeri) için Uusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara. -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayincilik, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünlertirme, 3. Kanta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı calışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
4	Toplu Beslenme Sistemlerinde Satın Alma Yönetimi	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme-7. Probleme dayalı öğrenme-8. Tartışmaya dayalı öğrenme-9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğrencinin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon-12. Kişisel/bağımsız öğrenme-17. Soru-cevap-22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler	EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hattobolu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. -Bilimsel Dengler (Food Control, Food Chemistry v.b) - T.C. Sağlık Bakanlığı (2020), Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yeri) için Uusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara. -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayincilik, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünlertirme, 3. Kanta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı calışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
5	Toplu Beslenme Sistemlerinde Hammadde Seçimi, Kabul Kriterleri ve Teslim Alma	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme-7. Probleme dayalı öğrenme-8. Tartışmaya dayalı öğrenme-9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğrencinin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon-12. Kişisel/bağımsız öğrenme-17. Soru-cevap-22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler	EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hattobolu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. -Bilimsel Dengler (Food Control, Food Chemistry v.b) - T.C. Sağlık Bakanlığı (2020), Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yeri) için Uusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara. -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayincilik, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünlertirme, 3. Kanta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı calışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
6	Toplu Beslenme Sistemlerinde Depolama İlkeleri ve Stok Yönetimi	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme-7. Probleme dayalı öğrenme-8. Tartışmaya dayalı öğrenme-9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğrencinin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon-12. Kişisel/bağımsız öğrenme-17. Soru-cevap-22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler	EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hattobolu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. -Bilimsel Dengler (Food Control, Food Chemistry v.b) - T.C. Sağlık Bakanlığı (2020), Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yeri) için Uusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara. -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayincilik, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünlertirme, 3. Kanta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı calışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
7	Ara Sınav	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme-7. Probleme dayalı öğrenme-8. Tartışmaya dayalı öğrenme-9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğrencinin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon-12. Kişisel/bağımsız öğrenme-17. Soru-cevap-22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler	EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hattobolu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. -Bilimsel Dengler (Food Control, Food Chemistry v.b) - T.C. Sağlık Bakanlığı (2020), Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yeri) için Uusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara. -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayincilik, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünlertirme, 3. Kanta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı calışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
8	Toplu Beslenme Sistemlerinde Üretim Prosesleri	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme-7. Probleme dayalı öğrenme-8. Tartışmaya dayalı öğrenme-9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğrencinin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon-12. Kişisel/bağımsız öğrenme-17. Soru-cevap-22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler	EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hattobolu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. -Bilimsel Dengler (Food Control, Food Chemistry v.b) - T.C. Sağlık Bakanlığı (2020), Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yeri) için Uusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara. -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayincilik, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünlertirme, 3. Kanta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı calışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
9	Mutfak Gezisi	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme-7. Probleme dayalı öğrenme-8. Tartışmaya dayalı öğrenme-9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğrencinin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon-12. Kişisel/bağımsız öğrenme-17. Soru-cevap-22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler	EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hattobolu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. -Bilimsel Dengler (Food Control, Food Chemistry v.b) - T.C. Sağlık Bakanlığı (2020), Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yeri) için Uusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara. -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayincilik, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünlertirme, 3. Kanta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı calışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
10	Toplu Beslenme Sistemlerinde Servis Yöntemleri	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme-7. Probleme dayalı öğrenme-8. Tartışmaya dayalı öğrenme-9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğrencinin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon-12. Kişisel/bağımsız öğrenme-17. Soru-cevap-22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler	EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hattobolu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. -Bilimsel Dengler (Food Control, Food Chemistry v.b) - T.C. Sağlık Bakanlığı (2020), Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yeri) için Uusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara. -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayincilik, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünlertirme, 3. Kanta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı calışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
11	Toplu Beslenme Sistemlerinde Maliyet Kontrolü	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme-7. Probleme dayalı öğrenme-8. Tartışmaya dayalı öğrenme-9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğrencinin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon-12. Kişisel/bağımsız öğrenme-17. Soru-cevap-22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler	EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hattobolu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. -Bilimsel Dengler (Food Control, Food Chemistry v.b) - T.C. Sağlık Bakanlığı (2020), Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yeri) için Uusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara. -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayincilik, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünlertirme, 3. Kanta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı calışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması

12	Toplu Beslenme Sistemlerinde Artık ve Atık Yönetimi	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme-7. Probleme dayalı öğrenme-8. Tartışmaya dayalı öğrenme-9. Gösterip öğrenme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğrenme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon-12. Kişisel/bağımsız öğrenme-17. Soru-cevap-22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler	EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93. 10.Baskı, Ankara. -Bilimsel Dengler (Food Control, Food Chemistry v.b) - T.C. Sağlık Bakanlığı (2020). Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yerleri) için Usulî Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara. -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayınları, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı çalışma, 9. Toplu beslenme yönetimi, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
13	Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetim ve Organizasyon	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme-7. Probleme dayalı öğrenme-8. Tartışmaya dayalı öğrenme-9. Gösterip öğrenme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğrenme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon-12. Kişisel/bağımsız öğrenme-17. Soru-cevap-22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler	EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93. 10.Baskı, Ankara. -Bilimsel Dengler (Food Control, Food Chemistry v.b) - T.C. Sağlık Bakanlığı (2020). Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yerleri) için Usulî Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara. -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayınları, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı çalışma, 9. Toplu beslenme yönetimi, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
14	Toplu Beslenme Sistemlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme-7. Probleme dayalı öğrenme-8. Tartışmaya dayalı öğrenme-9. Gösterip öğrenme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğrenme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon-12. Kişisel/bağımsız öğrenme-17. Soru-cevap-22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler	EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93. 10.Baskı, Ankara. -Bilimsel Dengler (Food Control, Food Chemistry v.b) - T.C. Sağlık Bakanlığı (2020). Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yerleri) için Usulî Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara. -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayınları, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı çalışma, 9. Toplu beslenme yönetimi, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
4. Çoktan seçmeli testi	1	Ara sınav	40	Ders 2.Anlatım, senkron -5.Sunum/Anlatım-8.Tartışmaya dayalı öğrenme-13.Ödev-17.Soru/cevap öğretim yöntemlerine göre işlenecektir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanının önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programda belirlenen gün ve saatte senkron olarak öğretim elemanı tarafından işlenir. Öğrenciler değerlendirilmek üzere EYS'den yapılan ara sınav ve final sınavlarına katılım ile yükümlüdür. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de Tablo 1'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi Tablo 2'de görülmektedir.
4. Çoktan seçmeli testi	1	Final sınavı	60	Ara sınav notu= %40 Final notu= %60
				DEĞERLENDİRME KOŞULLARI
				Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler EYS'ye yüklenen ödevleri tamamlamakla yükümlüdür. Verilen ödevlerin son teslim tarihine kadar yüklenmiş olması gerekmektedir. Bu ödevler öğrenmeyi destekleme ve kendi kendine öğrenme sorumluluğunu üstlenme amacıyla verilmektedir. Bu ödevlerin bir kısmı sonuç değerlendirilmesinde kullanılacak olup açıklaması sonuç değerlendirilmesinde verilmiştir.
				Akademik Dürüstlük: Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir.
				Sonuç Değerlendirilmesi Genel Beslenme Sınavı ve Toplu Beslenme Sistemleri Final Sınavı ASOS üzerinden yapılacaktır. Bu sınavlar çoktan seçmeli testler şeklinde oluşturulacaktır.Ayrıca dersin sürdürüldüğü dönem süresince verilecek ödevler ayrı bir puanlamayla değerlendirilecektir. Performans ölçme; uygulama sonunda rehber diyetisyen tarafından doldurulacak olan <i>Öğrenci Değerlendirme Formu</i> sonuçlarını kapsar. Ödev raporları; <i>Toplu Beslenme Sistemleri Staj Deferi Değerlendirme Formu</i> ve <i>Vaka Sunumu Değerlendirme Formu</i> ile değerlendirilecektir. Sözlü sınav; <i>Sözlü Sınav Değerlendirme Kriterleri</i> 'ne göre değerlendirmeye katılacaktır.

Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	42
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	10
Ara Sınav için hazırlık süresi	0
Final için hazırlık süresi	10
Final sınavı	0
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	25
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yükü	87
Toplam İş Yükü / 30 (s)	2,9
Dersin AKTS Kredisi	3

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

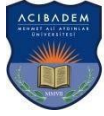
Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	
Klinik uygulama	

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirilebilirlik	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Soruşturma	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Diğer Dilde Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicelik Okuryazarlık	Kaliteli Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Veri Bilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenme Yeterliliği	Beslenme Bakım Süreci Basamakları	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetleri Yönetim Süreci
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																											
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐													
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ 4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐									☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐										
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐					☐								
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 7 Beslenme bakımını “Beslenme Bakım Süreci” uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐								☐		
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐		☐					☐					☐				☐	
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐



ACIBADEM
MEHMET ALİ AYDINLAR
ÜNİVERSİTESİ

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

**Bes-352 Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı
Ders İzlenesi**

Yayın Tarihi 17.02.2025	Revizyon Tarihi -	Revizyon No -
-----------------------------------	-----------------------------	-------------------------

Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 352	6	1+0+2	2	2	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
Öğretim Üyesi			Yardımcı Öğretim Elemanı						
Dr. Öğr. Üyesi Duygu Sağlam			Dr. Öğr. Üyesi Duygu Sağlam						
									
0216 500 4233 Duygu.Saglam@acibadem.edu.tr			0216 500 4233 Duygu.Saglam@acibadem.edu.tr						
Teorik ders lokasyonu:			A 102						
uygulama lokasyonu:									
Klinik uygulama lokasyonu:									

Amacı

Bu dersin amacı öğrencilere toplu veya bireysel beslenme eğitimi ve danışmanlığı sırasında kullanılabilecek yazılı, sözel ve teknolojik eğitim araç, gereçlerini ve yöntemlerini öğretmek ve toplumda yaşayan belirli bir gruba ya da kişiye yönelik nitelikli beslenme eğitimi planlama ilkelerini kazandırmaktır.

İçeriği

Dersin teorik ve uygulamalı kapsamı dördüncü sınıf uygulamalı mesleki derslerin ve mesleki uygulamaların temelini oluşturmaktadır. Ders mezuniyet Toplumda yaşayan belirli bir gruba yönelik beslenme eğitimi planlayıp değerlendirme konularında gereken bilgi beceri ve yetkinliklerin kazanılmasına önemli katkı sağlamaktadır. Ders uzaktan eğitim ortamında yürütülecektir, bu nedenle online eğitime uygun öğretim yöntemleri, ve online video/sınav uygulamaları ile gerçekleştirilecektir. Araştırmalar, öğrencilerin aktif öğrenme ortamında materyali öğrendiklerinde materyali daha derin bir düzeyde anladıklarını ve böylece daha uzun süre sakladıklarını göstermektedir. Dersin aktif öğrenme bileşenini kolaylaştırmak için 5. Sunum/Anlatım, 8. Tartışmaya dayalı öğrenme öğrenme tekniklerine yer verilecektir.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12

DÖÇ 1. Eğitimle ilgili temel kavramları tanıyabilir.	3	3	3	2	4	3	3	4	3	2	2	2
DÖÇ 2. Eğitim yöntemleri ve araçlarını açıklayabilir.	3	4	4	3	4	3	3	4	3	2	2	2
DÖÇ3 Eğitim araçlarını kullanabilir.	3	4	4	3	4	4	3	4	3	3	3	2
DÖÇ 4 Yetişkin ve çocuk eğitiminin temel özelliklerini tartışabilir.	3	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	2
DÖÇ 5 Toplumda yaşayan belirli bir gruba yönelik beslenme eğitimi planlayabilir.	4	4	5	4	4	4	3	5	3	3	3	2
DÖÇ 6 Birey, grup ve toplum eğitimi verirken kullanacağı eğitim yöntem ve araçlarına karar verebilir.	4	4	5	4	4	5	3	5	3	3	3	2
DÖÇ 7 Eğitim yöntemlerini ve yöntemlerin avantaj ve dezavantajlarını sorgulayabilir.	3	4	3	4	4	5	4	4	3	3	3	2

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Dersin müfredatı ve gereklilikleri	1.Anlatım, yüzyüze- 5.Sunum/Anlatım-8.Tartışmaya dayalı öğrenme- 13.Ödev17.Soru/cevap	3. Çoktan seçmeli testler		Contento, Isobel R. Nutrition education: linking research, theory, and practice. Jones & Bartlett Learning, 2007.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama
2	Beslenme eğitimi ve danışmanlığında etkili iletişim	1.Anlatım, yüzyüze- 5.Sunum/Anlatım-8.Tartışmaya dayalı öğrenme- 13.Ödev17.Soru/cevap	3. Çoktan seçmeli testler		Contento, Isobel R. Nutrition education: linking research, theory, and practice. Jones & Bartlett Learning, 2007.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama
3	Görüşme teknikleri ve danışmanlık becerileri	1.Anlatım, yüzyüze- 5.Sunum/Anlatım-8.Tartışmaya dayalı öğrenme- 13.Ödev17.Soru/cevap	3. Çoktan seçmeli testler		Contento, Isobel R. Nutrition education: linking research, theory, and practice. Jones & Bartlett Learning, 2007.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama
4	Sağlık davranışı ve değişimi için danışmanlık	1.Anlatım, yüzyüze- 5.Sunum/Anlatım-8.Tartışmaya dayalı öğrenme- 13.Ödev17.Soru/cevap	3. Çoktan seçmeli testler		Contento, Isobel R. Nutrition education: linking research, theory, and practice. Jones & Bartlett Learning, 2007.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama
5	Öğrenme ilke ve kuramları	1.Anlatım, yüzyüze- 5.Sunum/Anlatım-8.Tartışmaya dayalı öğrenme- 13.Ödev17.Soru/cevap	3. Çoktan seçmeli testler		Contento, Isobel R. Nutrition education: linking research, theory, and practice. Jones & Bartlett Learning, 2007.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama
6	Etkili beslenme eğitimi hazırlama becerileri	1.Anlatım, yüzyüze- 5.Sunum/Anlatım-8.Tartışmaya dayalı öğrenme- 13.Ödev17.Soru/cevap	3. Çoktan seçmeli testler		Contento, Isobel R. Nutrition education: linking research, theory, and practice. Jones & Bartlett Learning, 2007.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama
7	Ara sınav	1.Anlatım, yüzyüze- 5.Sunum/Anlatım-8.Tartışmaya dayalı öğrenme- 13.Ödev17.Soru/cevap	3. Çoktan seçmeli testler		Contento, Isobel R. Nutrition education: linking research, theory, and practice. Jones & Bartlett Learning, 2007.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama

8	Eğitim materyali hazırlama-öğrenci sunumları	1.Anlatım, yüzyüze-5.Sunum/Anlatım-8.Tartışmaya dayalı öğrenme-13.Ödev17.Soru/cevap	8. Projeye dayalı değerlendirme	Contento, Isobel R. Nutrition education: linking research, theory, and practice. Jones & Bartlett Learning, 2007.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıt dayalı uygulama
9	Eğitim materyali hazırlama-öğrenci sunumları	1.Anlatım, yüzyüze-5.Sunum/Anlatım-8.Tartışmaya dayalı öğrenme-13.Ödev17.Soru/cevap	8. Projeye dayalı değerlendirme	Contento, Isobel R. Nutrition education: linking research, theory, and practice. Jones & Bartlett Learning, 2007.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıt dayalı uygulama
10	Eğitim materyali hazırlama-öğrenci sunumları	1.Anlatım, yüzyüze-5.Sunum/Anlatım-8.Tartışmaya dayalı öğrenme-13.Ödev17.Soru/cevap	8. Projeye dayalı değerlendirme	Contento, Isobel R. Nutrition education: linking research, theory, and practice. Jones & Bartlett Learning, 2007.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıt dayalı uygulama
11	Eğitim materyali hazırlama-öğrenci sunumları	1.Anlatım, yüzyüze-5.Sunum/Anlatım-8.Tartışmaya dayalı öğrenme-13.Ödev17.Soru/cevap	8. Projeye dayalı değerlendirme	Contento, Isobel R. Nutrition education: linking research, theory, and practice. Jones & Bartlett Learning, 2007.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıt dayalı uygulama
12	Eğitim materyali hazırlama-öğrenci sunumları	1.Anlatım, yüzyüze-5.Sunum/Anlatım-8.Tartışmaya dayalı öğrenme-13.Ödev17.Soru/cevap	8. Projeye dayalı değerlendirme	Contento, Isobel R. Nutrition education: linking research, theory, and practice. Jones & Bartlett Learning, 2007.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıt dayalı uygulama
13	Eğitim materyali hazırlama-öğrenci sunumları	1.Anlatım, yüzyüze-5.Sunum/Anlatım-8.Tartışmaya dayalı öğrenme-13.Ödev17.Soru/cevap	8. Projeye dayalı değerlendirme	Contento, Isobel R. Nutrition education: linking research, theory, and practice. Jones & Bartlett Learning, 2007.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıt dayalı uygulama
14	Eğitim materyali hazırlama-öğrenci sunumları	1.Anlatım, yüzyüze-5.Sunum/Anlatım-8.Tartışmaya dayalı öğrenme-13.Ödev17.Soru/cevap	8. Projeye dayalı değerlendirme	Contento, Isobel R. Nutrition education: linking research, theory, and practice. Jones & Bartlett Learning, 2007.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıt dayalı uygulama

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	A de t	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara sınav	50	Ders 1.Anlatım, yüzyüze-5.Sunum/Anlatım-8.Tartışmaya dayalı öğrenme-13.Ödev-17.Soru/cevap öğretim yöntemlerine göre işlenecektir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programda belirlenen gün ve saatte senkron olarak öğretim elemanı tarafından işlenir. Pandemi koşullarından dolayı eğitimin tamamen online yürütülmesi durumunda eğitim süreci ve sınavlar EYS/ASOS üzerinden yürütülecektir(21-22 yüz yüze olanlar için). Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de <i>Tablo 1</i> 'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi <i>Tablo 2</i> 'de görülmektedir.
8. Projeye dayalı değerlendirme	1	Ödev	50	

Toplam			100

Ara sınav notu= Çoktan seçmeli testler (%50)

Final notu= Ödev (%50)

DEĞERLENDİRME KOŞULLARI

Süreç Değerlendirmesi

Öğrenciler her hafta EYS'ye yüklenen ödev/ forum/ video izleme/ anket/ mini sınavları tamamlamakla yükümlüdür. Verilen ödevlerin son teslim yüklenmiş olması gerekmektedir. Verilen bu ödevler öğrencinin öğrenmesini destekleme ve kendi öğrenme sorumluluğunu üstlenmesi amacıyla verilmektedir. Bu ödevlerin bir kısmını da sonuç değerlendirmesinde kullanılacak olup açıklaması Sonuç Değerlendirilmesinde verilmiştir.

Akademik Dürüstlük: Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir.

Sonuç Değerlendirilmesi

Ara sınav ve final sınavı çevrimiçi EYS sistemi üzerinden yapılacaktır. Ayrıca dersin sürdürüldüğü dönem süresince verilecek ödevler ayrı bir puanlama ile değerlendirilecektir.

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	42
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	4
Ara Sınav için hazırlık süresi	4
Final için hazırlık süresi	10
Final sınavı	2

Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yüğü	62
Toplam İş Yüğü / 30 (s)	2.1
Dersin AKTS Kredisi	2

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Sorgulama	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma	Ana Dilde Sözlü İletişim	Dijital Beceriler	Organizasyon Beceriler	Sayısal Beceriler/Nitel Okuryazarlık	Kalite Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Verebilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenmevi Öğrenme	Beslenme Bakım Süreci Basamakları I	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamalar	Toplu Beslenme Hizmetlerinde Yönetim Süreci
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																											
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐													
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ 4Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐									☐	☐	☐	☐



ACIBADEM
MEHMET ALİ AYDIN
ÜNİVERSİTESİ

ING 302 İngilizce VI Ders İzlenesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Yayın
Tarihi

Revizyon
Tarihi

Revizyon
No

İngilizce VI	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	ING 302	8	2+0+3	3,5	4	İngilizce	Zorunlu	Dönemlik	Yok
	Öğretim Üyesi			Yardımcı Öğretim Elemanı					
	Öğr. Gör. Dr. Nafiye Çiğdem Aktekin			Öğr. Gör. Gözde Altıntaş					
	0216 500 0000								
	nafiye.aktekin@acibadem.edu.tr			gozde.altintas@acibadem.edu.tr					
Teorik ders lokasyonu: A 106, A 107, A 108, A109, C 301, C 302, C 501, C 502, C604, A306, C601, C603, A307, B202, CZ01, C205									
Laboratuvar uygulama lokasyonu:									
Klinik uygulama lokasyonu:									

Amacı

Bu dersin amacı öğrencilerin okuduklarını anlaması, kendini ifade etmesi ve akademik gelişimi için gerekli olan yabancı dil bilgisini yeterli düzeye getirmektir.

İçeriği

Dersin içeriği öğrencilerin İngilizce anlama, konuşma, kendini ifade etme becerilerini geliştirmeyi içermektedir. Ders yüz yüze olarak yürütülecektir. Anlatım, senkron (2), Tartışmaya dayalı öğrenme (8), Ödev (14), Soru-cevap (17), Okuma, sesli okuma (20) öğretim yöntemleri kullanılacaktır. Ölçme yöntemi olarak ise 1 adet Quiz (%20), 1 adet Ara Sınav (%30), 1 adet Final Sınavı(%50) kullanılacaktır.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ1: öğrenciler not almanın temellerini öğrenebileceklerdir	5	3	4	1	5	2	1	1	1	1	3	5
DÖÇ2: öğrenciler not alırken semboller ve kısaltmalar kullanabileceklerdir	5	3	4	1	5	2	1	1	1	1	3	5
DÖÇ3: öğrenciler belirli bir bilgi için dinleme yapabileceklerdir	5	3	4	1	5	2	1	1	1	1	3	5
DÖÇ4: öğrenciler not alırken basit bir outline çıkarabileceklerdir	5	3	4	1	5	2	1	1	1	1	3	5

DÖÇ5: öğrenciler tarihler ve diğer numaraları dinlerken fark edeceklerdir	5	3	4	1	5	2	1	1	1	1	3	5
DÖÇ6: öğrenciler hatalı çıkarımları fark edebileceklerdir	5	3	4	1	5	2	1	1	1	1	3	5
DÖÇ7: öğrenciler konu anlatımlarını özetleyebilecek ve konuşmada verilen bilgiler hakkında çıkarımlarda bulunabileceklerdir	5	3	4	1	5	2	1	1	1	1	3	5
DÖÇ8: öğrenciler konuşmacının tavrını far edebileceklerdir	5	3	4	1	5	2	1	1	1	1	3	5
DÖÇ9: öğrenciler gerçeği ve görtüşü tanımlayabilecek, not alabilecek ve fikirleri konuşmacılarla eşleştirebileceklerdir	5	3	4	1	5	2	1	1	1	1	3	5
DÖÇ10: öğrenciler notlarını kullanarak özet metin yazabileceklerdir	5	3	4	1	5	2	1	1	1	1	3	5

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Revision + BOOK: LS UNIT 6 Behavioral Science (p. 113-126)	Öğretme yöntemi: 2. Anlatım (senkron) 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 17. Soru-cevap 20. Dinleme ve not alma uygulamaları	6. Sözlü sınav performansı 9. Ödev raporu 23. Öz-değerlendirme		OXFORD Q Skills Listening&Speaking 2 (Third Edition)	2. Bilgiyi bütünleştirme 5. Sözlü yazılı İletişim 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
2	BOOK: LS UNIT 6 Behavioral Science (p. 127-136)	2. Anlatım (senkron) 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 16. Materyal geliştirme 17. Soru-cevap	6. Sözlü sunum 24. Performans ölçme (sunum)	-	OXFORD Q Skills Listening&Speaking 2 (Third Edition)	2. Bilgiyi bütünleştirme 5. Sözlü yazılı İletişim 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
3	BOOK: LS BOOK: RW 2 Pack UNIT 6 Brain Science (p. 123-134)	2. Anlatım 8. Tartışma 20. Okuma-konuşma entegrasyonu	6. Sözlü anlatım 9. Ödev raporu	-	OXFORD Q Skills Listening&Speaking 2 (Third Edition)	2. Bilgiyi bütünleştirme 5. Sözlü yazılı İletişim 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
4	BOOK: RW UNIT 5 Sociology (p. 91-102)	2. Anlatım 17. Soru-cevap 20. Dinleme uygulaması	9. Not alma görevi 23. Öz-değerlendirme	-	OXFORD Q Skills Listening&Speaking 2 (Third Edition)	2. Bilgiyi bütünleştirme 5. Sözlü yazılı İletişim 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
5	BOOK: LS UNIT 5 Sociology (p. 104-110)	8. Tartışmaya dayalı öğrenme 18. Beyin fırtınası	6. Sözlü performans değerlendirmesi	-	OXFORD Q Skills Listening&Speaking 2 (Third Edition)	2. Bilgiyi bütünleştirme 5. Sözlü yazılı İletişim 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
6	BOOK: LS BOOK: RW 2 Pack UNIT 5 Sociology (p. 100-109)	2. Anlatım 12. Bireysel öğrenme	9. Yazılı plan görevi	-	OXFORD Q Skills Listening&Speaking 2 (Third Edition)	2. Bilgiyi bütünleştirme 5. Sözlü yazılı İletişim 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
7	BOOK: LS UNIT 7 Environmental Science (p. 139-150)	2. Anlatım 20. Dinleme etkinliği	9. Not alma değerlendirmesi	-	OXFORD Q Skills Listening&Speaking 2 (Third Edition)	2. Bilgiyi bütünleştirme 5. Sözlü yazılı İletişim 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
8	BOOK: RW UNIT 7 Environmental Science (p. 150-158)	8. Tartışma 11. Simülasyon (roleplay)	6. Sözlü sınav performansı	-	OXFORD Q Skills Listening&Speaking 2 (Third Edition)	2. Bilgiyi bütünleştirme 5. Sözlü yazılı İletişim 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
9	BOOK: RW MIDTERM	3. Çoktan seçmeli test 2. Kısa cevaplı sorular	2. Bilgiyi bütünleştirme	-	OXFORD Q Skills Listening&Speaking 2 (Third Edition)	2. Bilgiyi bütünleştirme 5. Sözlü yazılı İletişim 12. Öğrenmeyi öğrenme

						13. Yabancı dil becerisi
10	UNIT 7 Environmental Science (p. 147-159)	2. Anlatım 8. Tartışma	9. Yazılı ödev	-	OXFORD Q Skills Listening&Speaking 2 (Third Edition)	2. Bilgiyi bütünleştirme 5. Sözlü yazılı İletişim 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
11	BOOK: LS UNIT 8 Public Health (p. 161-171)	2. Anlatım 17. Soru-cevap	9. Özetleme görevi	-	OXFORD Q Skills Listening&Speaking 2 (Third Edition)	2. Bilgiyi bütünleştirme 5. Sözlü yazılı İletişim 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
12	BOOK: LS UNIT 8 Public Health (p. 172-182)	8. Tartışma 18. Beyin fırtınası	6. Sözlü performans	-	OXFORD Q Skills Listening&Speaking 2 (Third Edition)	2. Bilgiyi bütünleştirme 5. Sözlü yazılı İletişim 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
13	BOOK: LS REVISION	8. Tartışma 11. Simülasyon	Deneme speaking	-	OXFORD Q Skills Listening&Speaking 2 (Third Edition)	2. Bilgiyi bütünleştirme 5. Sözlü yazılı İletişim 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi
14	SPEAKING EXAM	6. Sözlü sınav		-	OXFORD Q Skills Listening&Speaking 2 (Third Edition)	5. Sözlü iletişim 13. Yabancı dil becerisi
15	SPEAKING EXAM	6. Sözlü sınav				5. Sözlü iletişim 13. Yabancı dil becerisi

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	A de t	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara Sınav	30	Dersler yüz yüze yürütülecektir. Anlatım, senkron (2), Tartışmaya dayalı öğrenme (8), Ödev (14), Soru-cevap (17), Okuma, sesli okuma (20) öğretim yöntemleri kullanılacaktır. Ölçme yöntemi olarak ise 1 adet Quiz (%20), 1 adet Ara Sınav (%30), 1 adet
24. Performans ölçme	1	Speaking Quiz	20	

2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler	1	Final sınavı	50	Final Sınavı(%50) kullanılacaktır. Devamsızlık durumu haftalık olarak yapılacak ve %5 olarak değerlendirilecektir. Sınavlar EYS ve ASOS sistemi üzerinden tamamlanacaktır. Öğrenciler dönem başlangıcında sözlü ve yazılı olarak ders işleyişi konusunda bilgilendirilecektir. Ders bilgilendirmesi ve gerekli materyaller haftalık olarak dersin öğretim elemanı tarafından EYS sistemi üzerinden paylaşılacaktır. Dersin işlenişi ve içeriği ilk ders saatinde öğrencilere derste açıklanacaktır. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de <i>Tablo 1</i>'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi <i>Tablo 2</i>'de görülmektedir. DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler yapılan quizler, ara sınav ve final sınavları sonrasında bireysel olarak değerlendirilecektir. <i>Akademik Dürüstlük:</i> Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Öğrencilerin tüm değerlendirme yöntemleri yüz yüze gözetimli gerçekleştirilecektir. Yıl sonunda verilen katkı payları göz önüne alınarak öğrencilerin tüm sonuçları değerlendirilecektir.
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	-
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	-
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	15
Ara Sınav için hazırlık süresi	8
Final için hazırlık süresi	10
Final sınavı	2
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	-
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	45
Toplam İş Yükü	90
Toplam İş Yükü / 30 (s)	3
Dersin AKTS Kredisi	4

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%80
Laboratuvar	-
Klinik uygulama	-

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgi	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etkili Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Ana dilde yazma/Akademik Yazma Becerisi	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana dilde Sözlü İletişim	Dijital Beceri	Organizasyon Becerisi	Sağsal Beceri/ Nüfus Okur yazarlık	Kaliteli Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Ötönöm	Kişisel	Hesap Veri	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Rol Model Olma	Öğrenme	Beslenme Bakım Süreci	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulama	Toplu Beslenme Hizmeti	
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																											
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐													
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ 4Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐				☐									☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐										
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐			☐		☐								
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 7 Beslenme bakımını "Beslenme Bakım Süreci" uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐							☐			
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐		☐					☐				☐				☐		
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																	☐											☐

Yayın Tarihi 17.02.2022	Revizyon Tarihi -	Revizyon No -
----------------------------	-------------------------	---------------------

Araştırma Yöntemleri	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	MIS 318	6	2+2+0	2	3	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
	Öğretim Üyesi				Yardımcı Öğretim Elemanı				
	Doç. Dr. Salim Yılmaz				-				
Teorik ders lokasyonu: A 204									
Laboratuvar uygulama lokasyonu:									
Klinik uygulama lokasyonu:									

Amacı	Bu dersin amacı sağlık bilimlerinde yapılan bilimsel araştırma sürecinin kavramak, bilimsel yöntemler, ölçüm ve örnekleme yöntemleri ile veri işlemede kullanılan biyoistatistiksel yöntemleri öğrenmektir.
İçeriği	Dersin teorik kapsamı öğrencinin araştırma yapacağı dördüncü sınıf mezuniyet proje derslerine destek niteliğindedir. Ders mezuniyet için gereken bilgi beceri ve yetkinliklerin kazanılmasına önemli katkı sağlamaktadır Ders yüz yüze, derslik ortamında yürütülecektir. Araştırmalar, öğrencilerin aktif öğrenme ortamında materyali öğrendiklerinde materyali daha derin bir düzeyde anladıklarını ve böylece daha uzun süre sakladıklarını göstermektedir. Dersin aktif öğrenme bileşenini kolaylaştırmak için, probleme dayalı öğrenme ve soru-cevap öğrenme etkinliklerine yer verilecektir.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ 1: Bilimsel araştırma sürecinin çerçevesini çizebilmelidir	5	3	1	4	1	1	1	1	1	1	2	1
DÖÇ 2: Sağlık araştırması hedeflerini, tiplerini ve çıktılarını tanımlayabilir.	5	3	2	4	1	1	1	1	1	1	2	1
DÖÇ3: Veri toplama, derleme ve işleme yöntemlerini özetleyebilir.	5	3	2	4	1	1	1	1	1	1	2	1
DÖÇ 4: SPSS paket programıyla temel istatistik analiz yöntemlerini kullanabilir	5	5	5	4	1	1	1	1	1	1	2	1
DÖÇ 5: SPSS paket programıyla kullandığı temel istatistik analiz yöntemlerini yorumlayabilir	5	5	5	4	1	1	1	1	1	1	2	1

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Bilim Felsefesi ve Bilimsel Düşüncenin Evrimi	1. Anlatım, yüzyüze 7. Probleme dayalı öğrenme 9. Gösterip	3. Çoktan seçmeli testler		Sümbüloğlu, V., Sümbüloğlu, K. (2013). Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri. Ankara, Hatiboğlu	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta

		öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 17. Soru-cevap			Yayınevi. Sümbüloğlu, K., Sümbüloğlu, V. (2010) Biyoistatistik. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Bowling, A. (2014). Research methods in health : investigating health and health services. Buckingham ; Philadelphia, Open University Press. Gordis, L. (2009). Epidemiology. Philadelphia, Elsevier/Saunders.	dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi
2	Pozitivizm, Post-Pozitivizm, Bilimsel Aşamalar ve Hata Türleri	1. Anlatım, yüzyüze 7. Probleme dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		Sümbüloğlu, V., Sümbüloğlu, K. (2013). Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Sümbüloğlu, K., Sümbüloğlu, V. (2010) Biyoistatistik. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Bowling, A. (2014). Research methods in health : investigating health and health services. Buckingham ; Philadelphia, Open University Press. Gordis, L. (2009). Epidemiology. Philadelphia, Elsevier/Saunders.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi
3	Araştırma Yöntemlerinin Sınıflandırılması	1. Anlatım, yüzyüze 7. Probleme dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		Sümbüloğlu, V., Sümbüloğlu, K. (2013). Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Sümbüloğlu, K., Sümbüloğlu, V. (2010) Biyoistatistik. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Bowling, A. (2014). Research methods in health : investigating health and health services. Buckingham ; Philadelphia, Open University Press. Gordis, L. (2009). Epidemiology. Philadelphia, Elsevier/Saunders.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi
4	Kanıt Piramidi ve Kanıta Dayalı Yaklaşımın Mantığı	1. Anlatım, yüzyüze 7. Probleme dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		Sümbüloğlu, V., Sümbüloğlu, K. (2013). Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Sümbüloğlu, K., Sümbüloğlu, V. (2010) Biyoistatistik. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Bowling, A. (2014). Research methods in health : investigating health and health services. Buckingham ; Philadelphia, Open University Press. Gordis, L. (2009). Epidemiology. Philadelphia, Elsevier/Saunders.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi
5	Kanıt Piramidi Alt Katmanlar: Gözlemsel Araştırmalar	1. Anlatım, yüzyüze 7. Probleme dayalı	3. Çoktan seçmeli testler		Sümbüloğlu, V., Sümbüloğlu, K. (2013). Sağlık Bilimlerinde Araştırma	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi

		öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 17. Soru-cevap			Yöntemleri. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Sümbüloğlu, K., Sümbüloğlu, V. (2010) Biyoistatistik. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Bowling, A. (2014). Research methods in health : investigating health and health services. Buckingham ; Philadelphia, Open University Press. Gordis, L. (2009). Epidemiology. Philadelphia, Elsevier/Saunders.	bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi
6	Kanıt Piramidi Üst Katmanlar: Deneysel Tasarımlar, Sistematik Derleme ve Meta-Analiz	1. Anlatım, yüzyüze 7. Probleme dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		Sümbüloğlu, V., Sümbüloğlu, K. (2013). Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Sümbüloğlu, K., Sümbüloğlu, V. (2010) Biyoistatistik. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Bowling, A. (2014). Research methods in health : investigating health and health services. Buckingham ; Philadelphia, Open University Press. Gordis, L. (2009). Epidemiology. Philadelphia, Elsevier/Saunders.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi
7	ARA SINAV					
8	Örnekleme Yöntemleri ve Örneklem Büyüklüğü Hesaplama	1. Anlatım, yüzyüze 7. Probleme dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		Sümbüloğlu, V., Sümbüloğlu, K. (2013). Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Sümbüloğlu, K., Sümbüloğlu, V. (2010) Biyoistatistik. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Bowling, A. (2014). Research methods in health : investigating health and health services. Buckingham ; Philadelphia, Open University Press. Gordis, L. (2009). Epidemiology. Philadelphia, Elsevier/Saunders.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi
9	Veri Toplama Yöntemleri ve Beslenmeye Özgü Ölçüm Araçları					
10	Geçerlilik ve Güvenilirlik	1. Anlatım, yüzyüze 7. Probleme dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci	3. Çoktan seçmeli testler		Sümbüloğlu, V., Sümbüloğlu, K. (2013). Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Sümbüloğlu, K., Sümbüloğlu, V. (2010) Biyoistatistik. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Bowling, A. (2014). Research methods in health : investigating health and health services. Buckingham ; Philadelphia, Open University Press.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi

		tarafından gerçekleştirilen deney 17. Soru-cevap			Gordis, L. (2009). Epidemiology. Philadelphia, Elsevier/Saunders.	
11	Araştırma Etiği ve Etik Kurul Başvurusu	1. Anlatım, yüzyüze 7. Probleme dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		Sümbüloğlu, V., Sümbüloğlu, K. (2013). Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Sümbüloğlu, K., Sümbüloğlu, V. (2010) Biyoistatistik. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Bowling, A. (2014). Research methods in health : investigating health and health services. Buckingham ; Philadelphia, Open University Press. Gordis, L. (2009). Epidemiology. Philadelphia, Elsevier/Saunders.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi
12	IMRaD Yapısı ve Araştırma Raporu Yazımı	1. Anlatım, yüzyüze 7. Probleme dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		Sümbüloğlu, V., Sümbüloğlu, K. (2013). Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Sümbüloğlu, K., Sümbüloğlu, V. (2010) Biyoistatistik. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Bowling, A. (2014). Research methods in health : investigating health and health services. Buckingham ; Philadelphia, Open University Press. Gordis, L. (2009). Epidemiology. Philadelphia, Elsevier/Saunders.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi
13	Eleştirel Makale Okuma ve Uygulama	1. Anlatım, yüzyüze 7. Probleme dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		Sümbüloğlu, V., Sümbüloğlu, K. (2013). Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Sümbüloğlu, K., Sümbüloğlu, V. (2010) Biyoistatistik. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Bowling, A. (2014). Research methods in health : investigating health and health services. Buckingham ; Philadelphia, Open University Press. Gordis, L. (2009). Epidemiology. Philadelphia, Elsevier/Saunders.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi
14	Genel Değerlendirme ve Final Sınavına Hazırlık	1. Anlatım, yüzyüze 7. Probleme dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar	3. Çoktan seçmeli testler		Sümbüloğlu, V., Sümbüloğlu, K. (2013). Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Sümbüloğlu, K., Sümbüloğlu, V. (2010) Biyoistatistik. Ankara, Hatiboğlu Yayınevi. Bowling, A. (2014). Research methods in health : investigating health and health services. Buckingham ;	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi

		çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 17. Soru-cevap			Philadelphia, Open University Press. Gordis, L. (2009). Epidemiology. Philadelphia, Elsevier/Saunders.	
--	--	---	--	--	---	--

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	A de t	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara sınav	40	Ders yüz yüze öğretim yöntemine göre işlenecektir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programda belirlenen gün ve saatte senkron olarak öğretim elemanı tarafından işlenir. Ders öğretim elemanı ile mümkün olan oranda interaktif işlenir. Dersin uygulamaları laboratuvar ortamında SPSS paket programını kullanarak öğretim üyesinin demonstrasyonlarıyla gerçekleştirilecektir. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de <i>Tablo 1</i>'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi <i>Tablo 2</i>'de görülmektedir. Ara sınav notu= Çoktan seçmeli testler (%40) Final notu= Çoktan seçmeli testler (%60) DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler her hafta yüz yüze gerçekleştirilen ders oturumlarına katılmak ile yükümlüdür. <i>Akademik Dürüstlük:</i> Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Ara sınav ve final sınavı kampüste yüz yüze yapılacaktır.
3. Çoktan seçmeli testler	1	Final sınavı	60	
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	28
Ara Sınav için hazırlık süresi	2
Final için hazırlık süresi	1
Final sınavı	2
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yükü	89
Toplam İş Yükü / 30 (s)	3,0
Dersin AKTS Kredisi	3

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	%80
Klinik uygulama	-

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirilebilir Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Soruşturma	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Diğer Dilde Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicelik Okuryazarlık	Kaliteli Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Ötönomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Veri Bilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenme Yeterliliği	Beslenme Bakım Süreci Basamakları	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulama Alanı	Toplu Beslenme Hizmetleri Yönetim Süreci
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																											
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐													
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ 4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐									☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐										
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐					☐								
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 7 Beslenme bakımını “Beslenme Bakım Süreci” uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐							☐			
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐		☐					☐					☐				☐	
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐



**BES 384 Beslenme Destek
Sistemleri
Ders İzlenesi / Syllabus**

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Yayın Tarihi	Revizyon Tarihi	Revizyon No
-	-	-

Beslenme Destek Sistemleri		Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
		BES384	6	2	2	3	Türkçe	Seçmeli	Senelik	Yok
		Öğretim Görevlisi				Yardımcı Öğretim Elemanı				
		Doç. Dr. Gözde Arıtcı Çolak				Arş. Gör. Merve Nur UÇAK				
		Gozde.aritici@acibadem.edu.tr				Merve.ucak@acibadem.edu.tr				
Teorik ders lokasyonu: Zoom										
Laboratuvar uygulama lokasyonu:										
Amacı		Oral yoldan beslenemeyen hastalarda beslenme destek ürünlerini kullanabilecek bilgi ve birikimin kazandırılması								
İçeriği		Enteral, parenteral beslenmenin her yönü ile öğrenilmesi								

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ1 Enteral veya parenteral beslenen hastaların enerji, protein ve besin öğelerini hesaplamayı öğrenir	4	5	3	5	5	5	1	5	1	3	2	1
DÖÇ2 Hastaların beslenme durumu takibini öğrenir.	4	5	3	5	5	5	1	5	1	3	2	1
DÖÇ3 : Enteral ve/veya parenteral beslenmekle hastalarda İzlenecek nutrisyon algoritmasının ve vaka izleminin nasıl olacağını öğrenir.	4	5	3	5	5	5	1	5	1	3	2	1

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Beslenme destek sistemlerinin ne	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme	1. Yazılı yoklama		1. Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 10. Baskı, Hatiboğlu	1. Teorik ve uygulamalı bilgi

	olduğu, önemi, tarihçesi, multidisipliner yaklaşımın önemi	8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev			Yayınevi, Ankara, 2. Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3. Whitney E. N., Rolfes S.R. Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4. Nutrition and Diagnosis-Related Care 7th Edition, Kindle Edition 5. Skipper A. Dietitians? Handbook of Enteral and Parenteral Nutrition. Second Edition, Apsen Publication, Chicago, 1998. 6. https://www.espen.org/guidelines-home/espen-guidelines	temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması
2	Hastaların beslenme durumlarının değerlendirilmesi ve değerlendirmede kullanılan yöntemler. Malnutrisyon tanımı, tipleri.	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev	1. Yazılı yoklama		yayınevi, Ankara, 2. Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3. Whitney E. N., Rolfes S.R. Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4. Nutrition and Diagnosis-Related Care 7th Edition, Kindle Edition 5. Skipper A. Dietitians? Handbook of Enteral and Parenteral Nutrition. Second Edition, Apsen Publication, Chicago, 1998. https://www.espen.org/guidelines-home/espen-guidelines	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması
3	Enteral-parenteral beslenme tanımı, beslenme desteği verilme şekli, yöntemleri, komplikasyonları, endikasyonları	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev	1. Yazılı yoklama		yayınevi, Ankara, 2. Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3. Whitney E. N., Rolfes S.R. Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4. Nutrition and Diagnosis-Related Care 7th Edition, Kindle Edition 5. Skipper A. Dietitians? Handbook of Enteral and Parenteral Nutrition. Second Edition, Apsen Publication, Chicago, 1998. https://www.espen.org/guidelines-home/espen-guidelines	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması
4	Enteral-Parenteral beslenme tanımı, beslenme desteği verilme şekli, yöntemleri, komplikasyonları, avantajları	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev	1. Yazılı yoklama		yayınevi, Ankara, 2. Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3. Whitney E. N., Rolfes S.R. Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4. Nutrition and Diagnosis-Related Care 7th Edition, Kindle Edition 5. Skipper A. Dietitians? Handbook of Enteral and Parenteral Nutrition. Second Edition, Apsen Publication, Chicago, 1998. https://www.espen.org/guidelines-home/espen-guidelines	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması

					Edition, West Publishing Company, USA, 4. Nutrition and Diagnosis-Related Care 7th Edition, Kindle Edition 5. Skipper A. Dietitians? Handbook of Enteral and Parenteral Nutrition. Second Edition, Apsen Publication, Chicago, 1998. https://www.espen.org/guidelines-home/espen-guidelines	
5	Kullanılan enteral-parenteral ürünler (ayrıntılı içeriğinin değerlendirilmesi)	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev	1. Yazılı yoklama		yinevi, Ankara, 2. Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3. Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4. Nutrition and Diagnosis-Related Care 7th Edition, Kindle Edition 5. Skipper A. Dietitians? Handbook of Enteral and Parenteral Nutrition. Second Edition, Apsen Publication, Chicago, 1998. https://www.espen.org/guidelines-home/espen-guidelines	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması
6	Enteral ve parenteral beslenmede enerji, protein ve besin ögesi gereksinimlerinin hesaplanması, örnek çözümler	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev	1. Yazılı yoklama		yinevi, Ankara, 2. Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3. Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4. Nutrition and Diagnosis-Related Care 7th Edition, Kindle Edition 5. Skipper A. Dietitians? Handbook of Enteral and Parenteral Nutrition. Second Edition, Apsen Publication, Chicago, 1998. https://www.espen.org/guidelines-home/espen-guidelines	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması
7	Ara Sınav					
8	Enteral ve parenteral beslenmede enerji, protein ve besin ögesi gereksinimlerinin hesaplanması, örnek çözümler	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev	1. Yazılı yoklama		yinevi, Ankara, 2. Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3. Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4. Nutrition and Diagnosis-Related Care 7th Edition, Kindle Edition 5. Skipper A. Dietitians? Handbook	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması

					of Enteral and Parenteral Nutrition. Second Edition, Apsen Publication, Chicago, 1998. https://www.espen.org/guidelines-home/espen-guidelines	
9	Enteral ve parenteral beslenmede enerji, protein ve besin ögesi gereksinimlerinin hesaplanması, örnek çözümler	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev	1. Yazılı yoklama		yinevi, Ankara, 2. Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3. Whitney E. N., Rolfes S.R. Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4. Nutrition and Diagnosis-Related Care 7th Edition, Kindle Edition 5. Skipper A. Dietitians? Handbook of Enteral and Parenteral Nutrition. Second Edition, Apsen Publication, Chicago, 1998. https://www.espen.org/guidelines-home/espen-guidelines	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı iletişim 11. Ekip çalışması
10	Hastalıklara özel beslenme destek sistemleri	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev	1. Yazılı yoklama		yinevi, Ankara, 2. Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3. Whitney E. N., Rolfes S.R. Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4. Nutrition and Diagnosis-Related Care 7th Edition, Kindle Edition 5. Skipper A. Dietitians? Handbook of Enteral and Parenteral Nutrition. Second Edition, Apsen Publication, Chicago, 1998. https://www.espen.org/guidelines-home/espen-guidelines	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı iletişim 11. Ekip çalışması
11	Hastalıklara özel beslenme destek sistemleri	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev	1. Yazılı yoklama		yinevi, Ankara, 2. Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3. Whitney E. N., Rolfes S.R. Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4. Nutrition and Diagnosis-Related Care 7th Edition, Kindle Edition 5. Skipper A. Dietitians? Handbook of Enteral and Parenteral Nutrition. Second Edition, Apsen Publication, Chicago, 1998. https://www.espen.org/guidelines-home/espen-guidelines	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı iletişim 11. Ekip çalışması
12	Hastalıklara özel beslenme destek sistemleri	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme	1. Yazılı yoklama		yinevi, Ankara, 2. Mahan L.K., Escott-Stump S.,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi

		8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev			Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3. Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4. Nutrition and Diagnosis-Related Care 7th Edition, Kindle Edition 5. Skipper A. Dietitians? Handbook of Enteral and Parenteral Nutrition. Second Edition, Apsen Publication, Chicago, 1998. https://www.espen.org/guidelines-home/espen-guidelines	temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması
13	Özel gruplar enteral parenteral beslenme. evde beslenme destek tedavileri	1. Anlatım, yüz yüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev	1. Yazılı yoklama		yinevi, Ankara, 2. Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 14th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2017. 3. Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 15th Edition, West Publishing Company, USA, 4. Nutrition and Diagnosis-Related Care 7th Edition, Kindle Edition 5. Skipper A. Dietitians? Handbook of Enteral and Parenteral Nutrition. Second Edition, Apsen Publication, Chicago, 1998. https://www.espen.org/guidelines-home/espen-guidelines	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 5. Sözlü yazılı İletişim 11. Ekip çalışması
14	Genel tekrar					

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	A de t	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
1.Yazılı Yoklama	1	Ara Sınav	40	Ders yüz yüze ortamda yüz yüze anlatım (1) öğretim yöntemine göre işlenecektir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programda belirlenen gün ve saatte senkron olarak öğretim elemanı tarafından interaktif olarak işlenir. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de Tablo 1'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi Tablo 2'de görülmektedir.

1. Yazılı Yoklama	1	Final	60	DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler her hafta senkron olarak gerçekleştirilen ders oturumlarına katılmak ile yükümlüdür. Akademik Dürüstlük: Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Ara Sınav (%40), ve Final (%60) olarak değerlendirilecektir.
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	14
Ara Sınav için hazırlık süresi	10
Final için hazırlık süresi	20
Final sınavı	2
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev için harcadığınız süre	0
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yükü	74
Toplam İş Yükü / 30 (s)	2.4
Dersin AKTS Kredisi	2

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

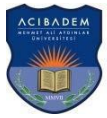
Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	-
Klinik uygulama	-

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik			
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Ana dilde Sözlü İletişim	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Diğer Dillerde Sözlü İletişim	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicelik Okuryazarlık	Kaliteli Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Veri Bilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenme Yeterliliği	Beslenme Bakım Süreci Basamakları	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulama Alanı	Toplu Beslenme Hizmetleri Yönetim Süreci	
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																												
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																										
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐														
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planları ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐			☐									☐	☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐											
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐					☐									



ACIBADEM
MEHMET ALİ AYDINLAR
ÜNİVERSİTESİ

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Bes-354 İletişim Becerileri
Uzaktan Eğitim Ders
İzlencesi

Yayın Tarihi
02.02.2026

Revizyon Tarihi
-

Revizyon No
-

İletişim Becerileri	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
---------------------	-----	---------	------------	-------	------	------	------	------	----------

BES 354 6 2+0+0 2 1 Türkçe Zorunlu Dönemlik Yok
Öğretim Üyesi
Öğr. Gör. Leyla
FEYZİOĞLU
0216 500 0000

Teorik ders lokasyonu:
Laboratuvar uygulama lokasyonu:
Klinik uygulama lokasyonu:

Amacı	Bu dersin amacı öğrencinin beslenme ve diyet danışmanlığı hizmetlerinde iletişim sürecini anlaması ve etkili bir şekilde kullanabilmesi, sözlü ve yazılı iletişimde temel yetkinliklere sahip olması, kendini doğru bir iletişim diliyle ifade etme, grup ve sağlık ekibi içinde etkin rol alabilme ve farklı gruplarla etkin iletişim sağlama becerilerini geliştirmektir.
İçeriği	Kişilerarası etkili iletişimin tanımı, unsurları ve özellikleri, kullanılan dil, kendini tanıma, etkili dinleme ve geri bildirim, iletişimi engelleyen ve kolaylaştıran etkenler, ikna edici iletişim, duyguların iletişimde rolü ve kullanılması, etkili iletişim teknikleri, iletişimde çatışma ve önlenmesi, sözsüz iletişim becerileri, sosyal yaşamda davranış kuralları; görgü ve nezaket konu başlıklarını ve mesleki iletişim uygulamalarını kapsamaktadır.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ 1 İletişim kavramını tanımlayabilir.	2	3	2	1	4	2	2	1	1	3	2	1
DÖÇ 2 Grup ve grup dinamiklerini açıklayabilir.	2	3	2	1	4	2	2	1	1	3	2	1
DÖÇ 3 Bir diyetisyen olarak danışanlarına bilgiyi basit ve anlaşılır bir iletişim diliyle aktarabilir.	3	4	3	2	5	3	2	1	2	4	3	1
DÖÇ 4 İletişimde etkin dinlemenin önemini tanımlayabilir.	2	3	2	1	4	2	2	1	1	3	2	1
DÖÇ 5 İletişim sürecinin işleyişini özetleyebilir.	2	3	2	1	4	2	2	1	1	3	2	1
DÖÇ 6 Bireysel stres faktörlerini fark ederek, stres ve baskı altında karar verebilir.	3	4	3	2	5	4	3	2	2	4	3	1
DÖÇ 7 İletişimde davranış biçimlerini kavrayarak, iletişimde uygun davranış biçimleri gösterebilir.	3	4	3	2	5	4	3	2	2	4	3	1
DÖÇ 8 İletişimin diyetisyenler için önemini kavrayarak, özel durum ve gruplarla iletişim süreçlerini etkili bir şekilde yürütebilir.	3	4	3	2	5	4	4	3	2	4	3	1

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretim ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretim yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Kişilerarası iletişim; tanımı ve temel özellikleri	1. Anlatım, yüzyüze 13. Ödev 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama, 3. Çoktan seçmeli testler, 9. Ödev raporu		COOPER, Ken (1989); Sözsüz İletişim, Rota Yayıncılık, İstanbul CÜCELOĞLU, D. (1997); Yeniden İnsan İnsana, Remzi Kitabevi, İstanbul, DÖKMEN, Ü. (2005); "İletişim Çatışmaları ve Empati", Sistem Yayıncılık, İstanbul BALTAŞ, Z. - BALTAŞ, A. (1999); Bedenin Dili, İletişim Becerinizin Anahtarı Sessiz Diliniz, Remzi Kitabevi, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim, 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
2	Temel kuramsal yaklaşımlar - kişilerarası iletişim sürecini etkileyen faktörler	1. Anlatım, yüzyüze 13. Ödev 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama, 3. Çoktan seçmeli testler, 9. Ödev raporu		COOPER, Ken (1989); Sözsüz İletişim, Rota Yayıncılık, İstanbul CÜCELOĞLU, D. (1997); Yeniden İnsan İnsana, Remzi Kitabevi, İstanbul, DÖKMEN, Ü. (2005); "İletişim Çatışmaları ve Empati", Sistem Yayıncılık, İstanbul BALTAŞ, Z. - BALTAŞ, A. (1999); Bedenin Dili, İletişim Becerinizin Anahtarı Sessiz Diliniz, Remzi Kitabevi, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim, 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
3	Benlik kavramı - kendini tanıma -özgüven	1. Anlatım, yüzyüze 13. Ödev 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama, 3. Çoktan seçmeli testler, 9. Ödev raporu		COOPER, Ken (1989); Sözsüz İletişim, Rota Yayıncılık, İstanbul CÜCELOĞLU, D. (1997); Yeniden İnsan İnsana, Remzi Kitabevi, İstanbul, DÖKMEN, Ü. (2005); "İletişim Çatışmaları ve Empati", Sistem Yayıncılık, İstanbul BALTAŞ, Z. - BALTAŞ, A. (1999); Bedenin Dili, İletişim Becerinizin Anahtarı Sessiz Diliniz, Remzi Kitabevi, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim, 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
4	Kişilerarası iletişimde sorun çözümleme: dinleme ve empati	1. Anlatım, yüzyüze 13. Ödev 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama, 3. Çoktan seçmeli testler, 9. Ödev raporu		COOPER, Ken (1989); Sözsüz İletişim, Rota Yayıncılık, İstanbul CÜCELOĞLU, D. (1997); Yeniden İnsan İnsana, Remzi Kitabevi, İstanbul, DÖKMEN, Ü. (2005); "İletişim Çatışmaları ve Empati", Sistem Yayıncılık, İstanbul BALTAŞ, Z. - BALTAŞ, A. (1999); Bedenin Dili, İletişim Becerinizin Anahtarı Sessiz Diliniz, Remzi Kitabevi, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim, 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
5	İletişim çatışmaları	1. Anlatım, yüzyüze 13. Ödev 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama, 3. Çoktan seçmeli testler, 9. Ödev raporu		COOPER, Ken (1989); Sözsüz İletişim, Rota Yayıncılık, İstanbul CÜCELOĞLU, D. (1997); Yeniden İnsan İnsana, Remzi Kitabevi, İstanbul, DÖKMEN, Ü. (2005); "İletişim Çatışmaları ve Empati", Sistem Yayıncılık, İstanbul BALTAŞ, Z. - BALTAŞ, A. (1999); Bedenin Dili, İletişim Becerinizin Anahtarı Sessiz Diliniz, Remzi Kitabevi, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim, 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
6	Kişilerarası iletişimde algılama süreci sosyal algının özellikleri	1. Anlatım, yüzyüze 13. Ödev 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama, 3. Çoktan seçmeli testler, 9. Ödev raporu		COOPER, Ken (1989); Sözsüz İletişim, Rota Yayıncılık, İstanbul CÜCELOĞLU, D. (1997); Yeniden İnsan İnsana, Remzi Kitabevi, İstanbul, DÖKMEN, Ü. (2005); "İletişim Çatışmaları ve Empati", Sistem Yayıncılık, İstanbul BALTAŞ, Z. - BALTAŞ, A. (1999); Bedenin Dili, İletişim Becerinizin Anahtarı Sessiz Diliniz, Remzi Kitabevi, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim, 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
7	Ara Sınav	1. Anlatım, yüzyüze 13. Ödev 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama, 3. Çoktan seçmeli testler, 9. Ödev raporu		COOPER, Ken (1989); Sözsüz İletişim, Rota Yayıncılık, İstanbul CÜCELOĞLU, D. (1997); Yeniden İnsan İnsana, Remzi Kitabevi, İstanbul, DÖKMEN, Ü. (2005); "İletişim Çatışmaları ve Empati", Sistem Yayıncılık, İstanbul BALTAŞ, Z. - BALTAŞ, A. (1999); Bedenin Dili, İletişim Becerinizin Anahtarı Sessiz Diliniz, Remzi Kitabevi, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim, 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
8	Sözel - yazılı ve görsel iletişim	1. Anlatım, yüzyüze 13. Ödev 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama, 3. Çoktan seçmeli testler, 9. Ödev raporu		COOPER, Ken (1989); Sözsüz İletişim, Rota Yayıncılık, İstanbul CÜCELOĞLU, D. (1997); Yeniden İnsan İnsana, Remzi Kitabevi, İstanbul, DÖKMEN, Ü. (2005); "İletişim Çatışmaları ve Empati", Sistem Yayıncılık, İstanbul BALTAŞ, Z. - BALTAŞ, A. (1999); Bedenin Dili, İletişim Becerinizin Anahtarı Sessiz Diliniz, Remzi Kitabevi, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim, 8. Beslenme danışmanlığı

						ve eğitimi
9	Müzakere teknikleri	1. Anlatım, yüzyüze 13. Ödev 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama, 3. Çoktan seçmeli testler, 9. Ödev raporu		COOPER, Ken (1989); Sözsüz İletişim, Rota Yayıncılık, İstanbul CÜCELOĞLU, D. (1997); Yeniden İnsan İnsana, Remzi Kitabevi, İstanbul, DÖKMEN, Ü. (2005); "İletişim Çatışmaları ve Empati", Sistem Yayıncılık, İstanbul BALTAŞ, Z. - BALTAŞ, A. (1999); Bedenin Dili, İletişim Becerinizin Anahtarı Sessiz Diliniz, Remzi Kitabevi, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim, 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
10	Sözsüz iletişim ve beden dili	1. Anlatım, yüzyüze 13. Ödev 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama, 3. Çoktan seçmeli testler, 9. Ödev raporu		COOPER, Ken (1989); Sözsüz İletişim, Rota Yayıncılık, İstanbul CÜCELOĞLU, D. (1997); Yeniden İnsan İnsana, Remzi Kitabevi, İstanbul, DÖKMEN, Ü. (2005); "İletişim Çatışmaları ve Empati", Sistem Yayıncılık, İstanbul BALTAŞ, Z. - BALTAŞ, A. (1999); Bedenin Dili, İletişim Becerinizin Anahtarı Sessiz Diliniz, Remzi Kitabevi, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim, 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
11	Kültürel etkileşim - politika ve beden dili	1. Anlatım, yüzyüze 13. Ödev 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama, 3. Çoktan seçmeli testler, 9. Ödev raporu		COOPER, Ken (1989); Sözsüz İletişim, Rota Yayıncılık, İstanbul CÜCELOĞLU, D. (1997); Yeniden İnsan İnsana, Remzi Kitabevi, İstanbul, DÖKMEN, Ü. (2005); "İletişim Çatışmaları ve Empati", Sistem Yayıncılık, İstanbul BALTAŞ, Z. - BALTAŞ, A. (1999); Bedenin Dili, İletişim Becerinizin Anahtarı Sessiz Diliniz, Remzi Kitabevi, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim, 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
12	Kişilerarası iletişim - etik - yalan	1. Anlatım, yüzyüze 13. Ödev 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama, 3. Çoktan seçmeli testler, 9. Ödev raporu		COOPER, Ken (1989); Sözsüz İletişim, Rota Yayıncılık, İstanbul CÜCELOĞLU, D. (1997); Yeniden İnsan İnsana, Remzi Kitabevi, İstanbul, DÖKMEN, Ü. (2005); "İletişim Çatışmaları ve Empati", Sistem Yayıncılık, İstanbul BALTAŞ, Z. - BALTAŞ, A. (1999); Bedenin Dili, İletişim Becerinizin Anahtarı Sessiz Diliniz, Remzi Kitabevi, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim, 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
13	Kişiler arası iletişimde grup - kalabalık etkileşimi	1. Anlatım, yüzyüze 13. Ödev 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama, 3. Çoktan seçmeli testler, 9. Ödev raporu		COOPER, Ken (1989); Sözsüz İletişim, Rota Yayıncılık, İstanbul CÜCELOĞLU, D. (1997); Yeniden İnsan İnsana, Remzi Kitabevi, İstanbul, DÖKMEN, Ü. (2005); "İletişim Çatışmaları ve Empati", Sistem Yayıncılık, İstanbul BALTAŞ, Z. - BALTAŞ, A. (1999); Bedenin Dili, İletişim Becerinizin Anahtarı Sessiz Diliniz, Remzi Kitabevi, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim, 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
14	Küreselleşme ve kişisel iletişim	1. Anlatım, yüzyüze 13. Ödev 17. Soru-cevap	1. Yazılı yoklama, 3. Çoktan seçmeli testler, 9. Ödev raporu		COOPER, Ken (1989); Sözsüz İletişim, Rota Yayıncılık, İstanbul CÜCELOĞLU, D. (1997); Yeniden İnsan İnsana, Remzi Kitabevi, İstanbul, DÖKMEN, Ü. (2005); "İletişim Çatışmaları ve Empati", Sistem Yayıncılık, İstanbul BALTAŞ, Z. - BALTAŞ, A. (1999); Bedenin Dili, İletişim Becerinizin Anahtarı Sessiz Diliniz, Remzi Kitabevi, İstanbul.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 5. Sözlü yazılı İletişim, 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
1. Yazılı yoklama, 3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara sınav	40	Ders 1. Anlatım, yüzyüze 13. Ödev 17. Soru-cevap öğretim yöntemine göre işlenecektir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programda belirlenen gün ve saatte çevrimiçi-senkron olarak öğretim elemanı tarafından işlenir. Öğrenciler değerlendirilmek için ara sınav/final sınavlarına katılmak ve ödevi tamamlamakla yükümlüdür. Ayrıca ödevlerin sınav puanlarına yansıtılması yine aşağıda sınavlar bölümünde belirtilmiştir. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de <i>Tablo 1</i>'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi <i>Tablo 2</i>'de görülmektedir. Ara sınav notu (%40)= Yazılı yoklama + Çoktan seçmeli testler Final notu (%60)= Yazılı yoklama + Çoktan seçmeli testler
1. Yazılı yoklama, 3. Çoktan seçmeli testler	1	Final sınavı	60	
				DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler EYS'ye yüklenen ödev/ / sınavları tamamlamakla yükümlüdür. Verilen ödevlerin son teslim yüklenmiş olması gerekmektedir. Verilen bu ödevler öğrencinin öğrenmesini destekleme ve kendi öğrenme sorumluluğunu üstlenmesi amacıyla verilmektedir. Bu ödevlerin bir kısmını da sonuç değerlendirmesinde kullanılacak olup açıklaması Sonuç Değerlendirilmesinde verilmiştir. Akademik Dürüstlük: Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Ara sınav ve final sınavı yüz yüze yapılacaktır. Ayrıca dersin sürdürüldüğü dönem süresince verilecek ödevler ayrı bir puanlama ile değerlendirilecektir.
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	10
Ara Sınav için hazırlık süresi	10
Final için hazırlık süresi	15
Final sınavı	2
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	5
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yüğü	70
Toplam İş Yüğü / 30 (s)	2,3
Dersin AKTS Kredisi	3

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

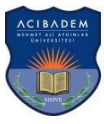
Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Söyüşme	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Dijital Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicel Okuryazarlık	Kalite Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Verebilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenmeyi Öğrenme	Beslenme Bakım Süreci Basamakları I	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetlerinde Yönetim Süreci
Temel bilgi	PC1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.																												
Bilgiyi bütünleştirme	PC2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.																												
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PC3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.																												
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PC4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.																												
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PC5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.																												
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PC6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.																												
Mesleki uygulama yeterliliği	PC7 Beslenme bakımını "Beslenme Bakım Süreci" uygulayarak gerçekleştirir.																												
Mesleki uygulama yeterliliği	PC8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.																												
Mesleki uygulama yeterliliği	PC9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																												
Sağlık profesyoneliğinde temel tutum ve davranışları	PC10 Özerk çalışma, ekip çalışması, hesap verebilirlik, liderlik, mesleki savunuculuk, meslektaşlarına rehberlik, gibi temel tutum ve davranışları sergiler, sürdürülebilirlik bilincine sahiptir, rol model olur.																												
Öğrenmeyi öğrenme	PC11 En az alan dışı 2 ders alır ve öğrenmeyi öğrenme becerisi geliştirir.																												
Yabancı dil becerisi	PC12 Mesleki gelişim ve uygulamalar için İngilizceyi en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanır.																												

Tablo 7. Kodlama Kılavuzu

ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ: 1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 4. Tersyüz (flipped) öğretim 5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 11. Simülasyon, CASE uygulamaları 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 14. Seminer ödevi-makalesi 15. Araştırma/Bitirme projesi 16. Materyal geliştirme 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası 19. Yansıtıcı öğrenme 20. Okuma, sesli okuma 21. Besin günlüğü 22. Gözlem 23. Gezi/İnceleme 24. Altı şapkalı düşünme 25. Altı ayaklı uygulama
ÖLÇME YÖNTEMLERİ 1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4.Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler 6. Sözlü sınav 7. Laboratuvar raporları 8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu 10. Ödev sonrası sınav 11. Ödev sonrası alıntı açıklamaları 12. Ödev sonrası sentez kağıdı 13. Ödev sonrası giriş ve çıkış biletlere 14. Ödev sonrası kapsamlı faktörler listesi 15. Ödev sonrası en iyi özet 16. Ödevle ilgili güncel konular dergisi 17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme 18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 19. Gözlem raporu 20. Günlük değerlendirmesi 21. Akran değerlendirmesi 22. Öğrenci gelişim dosyası-portfolyo ile değerlendirme 23. Öz-değerlendirme 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar) 25. Essay yazma
ÖĞRETİM ve ÖLÇME ARAÇLARI 1. Tanımlayıcı dallanmış ağaç modeli 2. Yapılandırılmış grid 3. Kavram haritaları 4. KWL çizelgesi 5. Anket 6. Anket Bilgi Temelini Sorgulama
HEDEFLenen KATKI 1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 9. Toplu beslenme yönetim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi

EKLER



**BES 439 Klinik Beslenmede Mesleki Eğitim - Çocuk
Yüz-yüze Eğitim Ders İzlenesi**

Yayın Tarihi
02.02.2026

Revizyon Tarihi
02.02.2026

Revizyon No
-

Klinik Beslenme Çocuk Stajı	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 439	7 ve 8	0+0+18	9	7	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
	Öğretim Üyesi (GÜZ-BAHAR) Öğr. Gör. Meryem KAHRIMAN				Yardımcı Öğretim Elemanı				
	meryem.kahrıman@acibadem.edu.tr								
Teorik ders lokasyonu: - Mesleki uygulama lokasyonu: Acıbadem Sağlık Grubu Hastaneleri, İl Sağlık Müdürlüğü'ne bağlı hastaneler									

Amacı	Bu dersin amacı, klinik ortamda diyetisyenlerin diğer sağlık profesyonelleriyle iletişim içerisinde etik ilkelere bağlı kalarak gebeler, sağlıklı- hasta bebek, çocuk ve adolesanlar üzerinde ekip çalışmasıyla ve kalite anlayışı ile (güvenli, etkili, kişi merkezli, zamanında, verimli, adil/eşitlikçi olarak) yürüttükleri beslenme bakım sürecini ve beslenme hizmetlerinde çalışan personelle işbirliği halinde yürüttükleri toplu beslenme hizmetlerini rehber diyetisyen denetiminde gözlemlemek ve raporlandırmak, didaktik metodla edindiği alan ve alandışı kuramsal ve uygulamalı bilgileri bütünleştirerek ve akademik bilgiye ulaşma-okuma-yazma becerilerini kullanarak, beslenme bakım sürecini esas alan kişiye özel kanıta dayalı beslenme müdahaleleri ve danışmanlık hizmetleri içeren yazılı vaka ve seminer sunumları hazırlamak, akranlarıyla ve rehber diyetisyenlerle eleştirel düşünceyi esas alan sözlü tartışmalar yaparak paylaşmak, hasta/danışan ve personele yaratıcı düşünce ve dijital becerileri destekleyici yazılı, görsel beslenme eğitimleri hazırlamak ve rehber diyetisyen gözetiminde sunmak, Case ortamında yapılandırılmış hasta/danışan görüşmeleriyle otonomi gelişimine destek olmak, stajda rehberlik bilinci oluşturmaktır.
İçeriği	Ders, alan ve alan dışına ait teorik ve uygulamalı bilginin bütünleştirilmesine, beslenme bakım sürecinin planlanması ve etik ilkeler çerçevesinde uygulanması için gereken bilgi beceri ve yetkinliklerin kazanılmasına katkı sağlar.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ1: Rehber diyetisyen denetiminde (gebe, emzikli, bebek-çocuk ve adolesan) danışanın/hastanın beslenme bakımını gözlemleyerek kendi alan ve alan dışı teorik ve uygulamalı bilgileriyle bütünleştirebilir	5	5	5	4	4	5	5	4	5	4	4	3
DÖÇ2: Rehber diyetisyen denetiminde mevcut kayıtları / kanıtları kullanarak ve izin verilen ölçümleri yaparak danışanın/hastanın beslenme durumunu değerlendirebilir.	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	4	3
DÖÇ3: Rehber diyetisyen denetiminde danışanın / hastanın beslenme tedavisiyle çözülebilecek (veya hafifletilebilecek) beslenme problemlerini/beslenme tanılarını saptayabilir.	5	4	4	3	3	5	3	4	5	3	4	3

DÖÇ4: Rehber diyetisyen denetiminde danışanın / hastanın beslenme durumunu dikkate alan, beslenme problemini çözebilecek/hafifletebilecek, tıbbi tanısına uygun bir tıbbi beslenme tedavisi planlayabilir	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	4	3
DÖÇ5: Rehber diyetisyen denetiminde danışana/hastaya uygulanan tıbbi beslenme tedavisinin etkinliğini izleyebilir	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	4	3
DÖÇ6: Rehber diyetisyen denetiminde seçilen vakaların beslenme durumuyla ilişkisini, beslenme problemlerini, tedavi planları ve izlem verilerini raporlayabilir (vaka raporu)	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	4	3
DÖÇ7: Rehber diyetisyen denetiminde akranlarıyla ve rehber diyetisyenlerle vaka verilerini sözel olarak paylaşabilir (vaka sunumu)	5	4	5	4	5	5	5	4	5	4	5	4
DÖÇ8: Vaka verilerini destekleyen güncel bilgileri "kanıta dayalı bilgiye ulaşma" ve "yabancı dil becerilerini" kullanarak akademik veritabanlarından derleyip akranlarıyla ve rehber diyetisyenlerle sözel olarak paylaşabilir (vaka sunumu)	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4	5
DÖÇ9: Rehber diyetisyenin ekip üyeleriyle çalışmasını gözlemleyerek yasal mesleki sorumluluklara uygunluğunu ve kendi kişisel becerilerine katkısını yorumlayabilir	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	3
DÖÇ10: Rehber diyetisyenin, ekip üyelerinin ve kendisinin klinik ortamda meslek etiği kurallarına bağlılığını yorumlayabilir	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	3

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Staj uygulaması	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1.Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000. 2.Baysal A. ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, AnK 3. Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. 1. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2000	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
2	Staj uygulaması	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu		1.Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme

		öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000. 2.Baysal A. ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, AnK 3. Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. 1. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2000	3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
3	Staj uygulaması	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1.Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000. 2.Baysal A. ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, AnK 3. Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. 1. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2000	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
4	Staj uygulaması	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1.Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000. 2.Baysal A. ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, AnK 3. Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. 1. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2000	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması

5	Staj uygulaması	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1.Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000. 2.Baysal A. ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, AnK 3. Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. 1. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2000	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
6	Staj uygulaması	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1.Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000. 2.Baysal A. ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, AnK 3. Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. 1. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2000	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
7	Staj uygulaması	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1.Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000. 2.Baysal A. ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, AnK 3. Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. 1. Baskı, Hatiboğlu	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik,

		22. Gözlem			Yayınevi, Ankara, 2000	savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
8	Staj uygulaması	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1.Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000. 2.Baysal A. ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, AnK 3. Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. 1. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2000	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
9	Staj uygulaması	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1.Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000. 2.Baysal A. ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, AnK 3. Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. 1. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2000	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
10	Staj uygulaması	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1.Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000. 2.Baysal A. ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, AnK 3. Köksal G., Gökmen H. Çocuk	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme

		12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem			Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. 1. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2000	danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
11	Staj uygulaması	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1.Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000. 2.Baysal A. ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, AnK 3. Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. 1. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2000	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
12	Staj uygulaması	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1.Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000. 2.Baysal A. ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, AnK 3. Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. 1. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2000	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
13	Staj uygulaması	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1.Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000. 2.Baysal A. ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma

		öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem			Yayınevi, AnK 3. Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. 1. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2000	7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
14	Staj uygulaması	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1.Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000. 2.Baysal A. ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, AnK 3. Köksal G., Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. 1. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2000	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
24. Performans ölçme (Rehber diyetisyen değerlendirmesi)	1		5	Öğrenciler haftanın dört günü belirlenen uygulama lokasyonunda rehber diyetisyen gözetiminde beslenme bakım sürecini ve toplu beslenme hizmetlerini gözlemleyerek raporlandırır. DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler EYS'ye yüklenen ödevleri tamamlamakla yükümlüdür. Verilen ödevlerin son teslim tarihine kadar yüklenmiş olması gerekmektedir. Bu ödevler öğrenmeyi destekleme ve kendi kendine öğrenme sorumluluğunu üstlenme amacıyla verilmektedir. Bu ödevlerin bir kısmı sonuç değerlendirilmesinde kullanılacak olup açıklaması sonuç değerlendirilmesinde verilmiştir. Akademik Dürüstlük: Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Genel Beslenme Sınavı ve Çocuk Final Sınavı ASOS üzerinden yapılacaktır. Bu sınavlar çoktan seçmeli testler şeklinde oluşturulacaktır. Ayrıca dersin sürdürüldüğü dönem süresince verilecek ödevler ayrı bir puanlamayla değerlendirilecektir. Performans ölçme; uygulama sonunda rehber diyetisyen tarafından doldurulacak olan <i>Öğrenci Değerlendirme Formu</i> sonuçlarını kapsar. Ödev raporları; <i>Çocuk Klinik Uygulamaları Defteri Değerlendirme Formu</i> ve <i>Vaka Sunumu Değerlendirme Formu</i> ile değerlendirilecektir. Sözlü sınav; <i>Sözlü Sınav Değerlendirme Kriterleri</i>'ne göre değerlendirmeye katılacaktır.
9. Ödev raporu (Vaka raporu, vaka defteri)	1		15	
6. Sözlü sınav	1		15	
9. Ödev raporu (Vaka sunumu)	1		15	
3. Çoktan seçmeli testler (Genel Beslenme Sınavı)	1		25	
3. Çoktan seçmeli testler (Çocuk Final Sınavı)	1		25	
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	18
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	40
Ara Sınav için hazırlık süresi	16
Final için hazırlık süresi	16
Final sınavı	2
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev için harcadığınız süre	42
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	40
Toplam İş Yükü	198
Toplam İş Yükü / 30 (s)	6,6
Dersin AKTS Kredisi	7

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	-
Laboratuvar	-
Klinik uygulama	%80

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Sorgulama	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Dijital Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nitel Okuryazarlık	Kalite Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Verebilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenmeyi Öğrenme	Beslenme Bakım Süreci Basamakları I	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetlerinde Yönetim Süreci
Temel bilgi	PC1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																											
Bilgiyi bütünleştirme	PC2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PC 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐													
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PC 4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐								☐	☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PC 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐								☐		
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PC6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐			☐			☐							
Mesleki uygulama yeterliliği	PC 7 Beslenme bakımını "Beslenme Bakım Süreci" uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐							☐			
Mesleki uygulama yeterliliği	PC8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐		☐					☐					☐				☐	
Mesleki uygulama yeterliliği	PC 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐
Sağlık profesyonelliğinde temel tutum ve davranışları	PC10 Özerk çalışma, ekip çalışması, hesap verebilirlik, liderlik, mesleki savunuculuk, meslektaşlarına rehberlik, gibi temel tutum ve davranışlar sergiler, sürdürülebilirlik bilincine sahiptir, rol model olur.															☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
Öğrenmeyi öğrenme	PC 11 En az alan dışı 2 ders alır ve öğrenmeyi öğrenme becerisi geliştirir.																								☐	☐	☐	☐	☐
Yabancı dil becerisi	PC12 Mesleki gelişim ve uygulamalar için İngilizceyi en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanır.																☐												

Tablo 7. Kodlama Kılavuzu

ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ: 1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 4. Tersyüz (flipped) öğretim 5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 11. Simülasyon, CASE uygulamaları 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 14. Seminer ödevi-makalesi 15. Araştırma/Bitirme projesi 16. Materyal geliştirme 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası 19. Yansıtıcı öğrenme 20. Okuma, sesli okuma 21. Besin günlüğü 22. Gözlem 23. Gezi/İnceleme 24. Altı şapkalı düşünme 25. Altı ayaklı uygulama
ÖLÇME YÖNTEMLERİ 1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4.Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler 6. Sözlü sınav 7. Laboratuvar raporları 8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu 10. Ödev sonrası sınav 11. Ödev sonrası alıntı açıklamaları 12. Ödev sonrası sentez kağıdı 13. Ödev sonrası giriş ve çıkış biletlere 14. Ödev sonrası kapsamlı faktörler listesi 15. Ödev sonrası en iyi özet 16. Ödevle ilgili güncel konular dergisi 17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme 18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 19. Gözlem raporu 20. Günlük değerlendirmesi 21. Akran değerlendirmesi 22. Öğrenci gelişim dosyası-portfolyo ile değerlendirme 23. Öz-değerlendirme 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar) 25. Essay yazma
ÖĞRETİM ve ÖLÇME ARAÇLARI 1. Tanımlayıcı dallanmış ağaç modeli 2. Yapılandırılmış grid 3. Kavram haritaları 4. KWL çizelgesi 5. Anket 6. Anket Bilgi Temelini Sorgulama
HEDEFLenen KATKI 1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 9. Toplu beslenme yönetim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi

**BES 441 Klinik Beslenme
Mesleki Eğitim-Yetişkin
Yüz yüze Eğitim Ders
İzlencesi**

Yayın Tarihi	Revizyon Tarihi	Revizyon No
-	-	-

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Klinik Beslenme Erişkin Stajı		Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
		BES 485	7	0+0+18	9	8	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
		Öğretim Üyesi				Yardımcı Öğretim Elemanı				
		Doç. Dr. Gözde Arıttıcı Çolak				Arş.Gör. Merve Nur UÇAK				
		0216 500 4238				0216 500 7742				
		Gozde.aritici@acibadem.edu.tr				merve.ucak@acibadem.edu.tr				
Teorik ders lokasyonu:										
Laboratuvar uygulama lokasyonu:										

Amacı	Bu dersin amacı, klinik ortamda diyetisyenlerin diğer sağlık profesyonelleriyle iletişim içerisinde etik ilkelere bağlı kalarak sağlıklı ve hasta yetişkinler üzerinde ekip çalışmasıyla ve kalite anlayışı ile (güvenli, etkili, kişi merkezli, zamanında, verimli, adil/eşitlikçi olarak) yürüttükleri beslenme bakım sürecini ve beslenme hizmetlerinde çalışan personelle işbirliği halinde yürüttükleri toplu beslenme hizmetlerini rehber diyetisyen denetiminde gözlemlemek ve raporlandırmak, didaktik metotla edindiği alan ve alandışı kuramsal ve uygulamalı bilgileri bütünleştirerek ve akademik bilgiye ulaşma-okuma-yazma becerilerini kullanarak, beslenme bakım sürecini esas alan kişiye özel kanıta dayalı beslenme müdahaleleri ve danışmanlık hizmetleri içeren yazılı vaka ve seminer sunumları hazırlamak, akranlarıyla ve rehber diyetisyenlerle eleştirel düşünceyi esas alan sözlü tartışmalar yaparak paylaşmak, hasta/danışan ve personele yaratıcı düşünce ve dijital becerileri destekleyici yazılı, görsel beslenme eğitimleri hazırlamak ve rehber diyetisyen gözetiminde sunmak, Case ortamında yapılandırılmış hasta/danışan görüşmeleriyle otonomi gelişimine destek olmak, mesleki eğitimde rehberlik bilinci oluşturmaktır.
İçeriği	Ders, alan ve alan dışına ait teorik ve uygulamalı bilginin bütünleştirilmesine, beslenme bakım sürecinin planlanması ve etik ilkeler çerçevesinde uygulanması için gereken bilgi beceri ve yetkinliklerin kazanılmasına katkı sağlar.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ 1: Rehber diyetisyen denetiminde (yetişkin) danışan veya hastanın beslenme bakımını gözlemleyerek kendi alan ve alan dışı teorik ve uygulamalı bilgileriyle bütünleştirebilir.	5	5	5	4	4	5	5	4	5	4	4	3
DÖÇ 2: Rehber diyetisyen denetiminde mevcut kayıtları / kanıtları kullanarak ve izin verilen ölçümleri	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	4	3

yaparak danışanın/hastanın beslenme durumunu değerlendirebilir.

DÖÇ 3: Rehber diyetisyen denetiminde danışanın / hastanın beslenme tedavisiyle çözülebilecek (veya hafifletilebilecek) beslenme problemlerini/beslenme tanılarını saptayabilir.	5	4	4	3	3	5	3	4	5	3	4	3
DÖÇ 4: Rehber diyetisyen denetiminde danışanın / hastanın beslenme durumunu dikkate alan, beslenme problemini çözebilecek/hafifletebilecek, tıbbi tanısına uygun bir tıbbi beslenme tedavisi planlayabilir	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	4	3
DÖÇ 5: Rehber diyetisyen denetiminde danışana/hastaya uygulanan tıbbi beslenme tedavisinin etkinliğini izleyebilir	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	4	3
DÖÇ 6: Rehber diyetisyen denetiminde seçilen vakaların beslenme durumuyla ilişkisini, beslenme problemlerini, tedavi planları ve izlem verilerini raporlayabilir (vaka raporu)	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	4	3
DÖÇ 7: Rehber diyetisyen denetiminde akranlarıyla ve rehber diyetisyenlerle vaka verilerini sözel olarak paylaşabilir (vaka sunumu)	5	4	5	4	5	5	5	4	5	4	5	4
DÖÇ 8: Vaka verilerini destekleyen güncel bilgileri "kanıta dayalı bilgiye ulaşma" ve "yabancı dil becerilerini" kullanarak akademik veritabanlarından derleyip akranlarıyla ve rehber diyetisyenlerle sözel olarak paylaşabilir (vaka sunumu)	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4	5
DÖÇ 9: Rehber diyetisyenin ekip üyeleriyle çalışmasını gözlemleyerek yasal mesleki sorumluluklara uygunluğunu ve kendi kişisel becerilerine katkısını yorumlayabilir	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	3
DÖÇ 10: Rehber diyetisyenin, ekip üyelerinin ve kendisinin klinik ortamda meslek etiği kurallarına bağlılığını yorumlayabilir .	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	3

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarında/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1. Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 1999. 2.Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000 3.Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 7th Edition, West Publishing	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik,

					Company, USA, 1996. 4.Alphan E. Ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
2	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1. Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 1999. 2.Mahan L.K., Escott- Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000 3.Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 7th Edition, West Publishing Company, USA, 1996. 4.Alphan E. Ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
3	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1. Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 1999. 2.Mahan L.K., Escott- Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000 3.Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 7th Edition, West Publishing Company, USA, 1996. 4.Alphan E. Ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
4	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme		1. Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme

		8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	(Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Ankara, 1999. 2.Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000 3.Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 7th Edition, West Publishing Company, USA, 1996. 4.Alphan E. Ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
5	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1. Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 1999. 2.Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000 3.Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 7th Edition, West Publishing Company, USA, 1996. 4.Alphan E. Ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
6	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1. Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 1999. 2.Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000 3.Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 7th Edition, West Publishing Company, USA, 1996.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi

		17. Soru-cevap 22. Gözlem			Nutrition 7th Edition, West Publishing Company, USA, 1996. 4.Alphan E. Ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
7	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1. Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 1999. 2.Mahan L.K., Escott- Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000 3.Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 7th Edition, West Publishing Company, USA, 1996. 4.Alphan E. Ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
8	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1. Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 1999. 2.Mahan L.K., Escott- Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000 3.Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 7th Edition, West Publishing Company, USA, 1996. 4.Alphan E. Ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması

9	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1. Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 1999. 2.Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000 3.Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 7th Edition, West Publishing Company, USA, 1996. 4.Alphan E. Ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
10	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1. Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 1999. 2.Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000 3.Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 7th Edition, West Publishing Company, USA, 1996. 4.Alphan E. Ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
11	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1. Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 1999. 2.Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı

		öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem			W. B. Saunders Company, USA, 2000 3. Whitney E. N., Rolfes S.R. Understanding Nutrition 7th Edition, West Publishing Company, USA, 1996. 4. Alphan E. Ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
12	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1. Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 1999. 2. Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000 3. Whitney E. N., Rolfes S.R. Understanding Nutrition 7th Edition, West Publishing Company, USA, 1996. 4. Alphan E. Ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
13	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1. Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 1999. 2. Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000 3. Whitney E. N., Rolfes S.R. Understanding Nutrition 7th Edition, West Publishing Company, USA, 1996. 4. Alphan E. Ve ark , Hatiboğlu yayınevi,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması

					Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	
14	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 22. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarında/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		1. Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 1999. 2.Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000 3.Whitney E. N., Rolfes S.R.Understanding Nutrition 7th Edition, West Publishing Company, USA, 1996. 4.Alphan E. Ve ark , Hatiboğlu yayınevi, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi, 2013.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	A de t	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
24. Performans ölçme	1	Ara sınav	5	Öğrenciler haftanın dört günü belirlenen uygulama lokasyonunda rehber diyetisyen gözetiminde beslenme bakım sürecini ve toplu beslenme hizmetlerini gözlemleyerek raporlandırır. Ara sınav notu= Performans Ölçme (%5) + Ödev Raporu (Vaka raporu) (%15) + Sözlü sınav (%15) + Ödev raporu (Vaka sunumu) (%15) Final notu= Çoktan seçmeli testler (Genel Beslenme Sınavı) (%25) + Çoktan seçmeli testler (Yetişkin Final Sınavı) (%25)
9. Ödev raporu (Vaka raporu)	1	Ara sınav	15	
6. Sözlü sınav	1	Ara sınav	15	

9. Ödev raporu (Vaka sunumu)	1	Ara sınav	15	DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler EYS'ye yüklenen ödevleri tamamlamakla yükümlüdür. Verilen ödevlerin son teslim tarihine kadar yüklenmiş olması gerekmektedir. Bu ödevler öğrenmeyi destekleme ve kendi kendine öğrenme sorumluluğunu üstlenme amacıyla verilmektedir. Bu ödevlerin bir kısmı sonuç değerlendirilmesinde kullanılacak olup açıklaması sonuç değerlendirilmesinde verilmiştir. Akademik Dürüstlük: Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Genel Beslenme Sınavı ve Yetişkin Final Sınavı ASOS üzerinden yapılacaktır. Bu sınavlar çoktan seçmeli testler şeklinde oluşturulacaktır. Ayrıca dersin sürdürüldüğü dönem süresince verilecek ödevler ayrı bir puanlamayla değerlendirilecektir. Performans ölçme; uygulama sonunda rehber diyetisyen tarafından doldurulacak olan <i>Öğrenci Değerlendirme Formu</i> sonuçlarını kapsar. Ödev raporları; <i>Yetişkin Klinik Uygulamaları Defteri Değerlendirme Formu</i> ve <i>Vaka Sunumu Değerlendirme Formu</i> ile değerlendirilecektir. Sözlü sınav; <i>Sözlü Sınav Değerlendirme Kriterleri</i>'ne göre değerlendirmeye katılacaktır.
3. Çoktan seçmeli testler (Genel Beslenme Sınavı)	1	Final sınavı	25	
3. Çoktan seçmeli testler (Yetişkin Final Sınavı)	1	Final sınavı	25	
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	14
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	10
Ara Sınav için hazırlık süresi	0
Final için hazırlık süresi	0
Final sınavı	2
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev için harcadığınız süre	10
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	168
Toplam İş Yüğü	204
Toplam İş Yüğü / 30 (s)	6,8
Dersin AKTS Kredisi	7

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğı bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğı
Teorik ders	-
Laboratuvar	-
Klinik uygulama	%80

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirilebilirlik	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Soruşturma	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Diğer Dilde Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicelik Okuryazarlık	Kaliteli Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Veri Bilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenme Yeterliliği	Beslenme Bakım Süreci Basamakları	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetleri Yönetim Süreci
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																											
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐													
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ 4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐									☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐										
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐						☐							
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 7 Beslenme bakımını “Beslenme Bakım Süreci” uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐							☐			
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐		☐					☐					☐				☐	
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐

EKLER



**BES-472 Beslenme ve
Diyetetik Alanında Mesleki
Eğitim - Dış Kurum
Yüz Yüze Eğitim Ders
İzlenesi**

Yayın Tarihi 03.10.202 2	Revizyon Tarihi 30.09.2024	Revizyon No 001
---	--	-------------------------------

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Beslenme ve Diyetetik Alanında Mesleki Eğitim - Dış Kurum	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 472	8	0+0+18	9	7	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
	Öğretim Üyesi			Yardımcı Öğretim Elemanı					
	Dr. Öğr. Üyesi Ş. Ecem Örkü			Arş. Gör. Gamze AYAKDAŞ					
	0216 500 4234			0216 500 3641					
	ecem.cengiz@acibadem.edu.tr			Gamze.Ayakdas@acibadem.edu.tr					
Teorik ders lokasyonu:									
Klinik uygulama lokasyonu: ASG Hastaneleri, Beslenme ve Danışmanlık Merkezleri...									

Amacı	Bu dersin amacı, klinikte/beslenme ve danışmanlık merkezinde diyetisyenlerin diğer sağlık profesyonelleriyle iletişim içerisinde etik ilkelere bağlı kalarak sağlıklı ve hasta bireyler üzerinde ekip çalışmasıyla ve kalite anlayışı ile (güvenli, etkili, kişi merkezli, zamanında, verimli, adil/eşitlikçi olarak) yürüttükleri beslenme bakım sürecini ve beslenme hizmetlerinde çalışan personelle işbirliği halinde yürüttükleri toplu beslenme hizmetlerini rehber diyetisyen denetiminde gözlemlemek ve raporlandırmak, didaktik metotla edindiği alan ve alandışı kuramsal ve uygulamalı bilgileri bütünleştirerek ve akademik bilgiye ulaşma-okuma-yazma becerilerini kullanarak, beslenme bakım sürecini esas alan kişiye özel kanıta dayalı beslenme müdahaleleri ve danışmanlık hizmetleri içeren yazılı vaka ve seminer sunumları hazırlamak, akranlarıyla ve rehber diyetisyenlerle eleştirel düşünceyi esas alan sözlü tartışmalar yaparak paylaşmak, hasta/danışan ve personele yaratıcı düşünce ve dijital becerileri destekleyici yazılı, görsel beslenme eğitimleri hazırlamak ve rehber diyetisyen gözetiminde sunmak, Case ortamında yapılandırılmış hasta/danışan görüşmeleriyle otonomi gelişimine destek olmak, mesleki eğitimde rehberlik bilinci oluşturmaktır.
İçeriği	Ders alan ve alandışına ait teorik ve uygulamalı bilginin bütünleştirilmesine, beslenme bakım sürecinin planlanması ve etik ilkeler çerçevesinde uygulanması için gereken bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazanılmasına katkı sağlar.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ 1: Hastane, beslenme ve diyet danışmanlık merkezi, spor kulübü gibi farklı kurumlardaki beslenme hizmetlerini kurumda görevli rehber diyetisyenin denetiminde gözlemleyerek kendi alan ve alan dışı teorik ve uygulamalı bilgileriyle bütünleştirebilir.	5	5	5	4	4	5	5	4	5	4	4	3
DÖÇ 2: Rehber diyetisyen denetiminde mevcut kayıtları / kanıtları kullanarak ve izin verilen ölçümleri yaparak danışanın/hastanın veya grup üyelerinin beslenme durumunu değerlendirebilir.	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	4	3
DÖÇ 3: Rehber diyetisyen denetiminde danışanın/hastanın veya grup üyelerinin beslenme tedavisiyle çözülebilecek (veya hafifletilebilecek) beslenme problemlerini/beslenme tanımlarını saptayabilir.	5	4	4	3	3	5	3	4	5	3	4	3
DÖÇ 4: Rehber diyetisyen denetiminde danışanın /hastanın veya grup üyelerinin beslenme durumunu dikkate alan, beslenme problemine ve tıbbi tanısına uygun beslenme tedavisi planlayabilir ve/veya hedeflenen enerji ve besin ögesi miktarlarına ve özel durumlarına uygun menüler hazırlayabilir.	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	4	3
DÖÇ 5: Rehber diyetisyen denetiminde hastaya/danışana veya grup üyelerine uygulanan beslenme tedavisinin etkinliğini ve/veya beslenme hizmetlerine memnuniyeti izleyebilir.	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	4	3
DÖÇ 6: Rehber diyetisyen denetiminde seçilen vakaların beslenme durumuyla ilişkisini, beslenme problemlerini, tedavi planları ve izlem verilerini raporlayabilir. (Vaka raporu)	5	4	5	4	5	5	5	4	5	4	5	4

DÖÇ 7: Rehber diyetisyen denetiminde akranlarıyla ve rehber diyetisyenlerle vaka verilerini sözel olarak paylaşabilir. (Vaka sunumu)	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4	5
DÖÇ 8: Vaka verilerini destekleyen güncel bilgileri "kanıta dayalı bilgiye ulaşma" ve "yabancı dil becerilerini" kullanarak akademik veritabanlarından derleyip akranlarıyla ve rehber diyetisyenlerle sözel olarak paylaşabilir. (Vaka sunumu)	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4
DÖÇ 9: Rehber diyetisyenin ekip üyeleriyle veya işbirliği yaptığı kurum veya kişilerle yaptığı çalışmaları gözlemleyerek yasal mesleki sorumluluklara uygunluğunu ve kendi kişisel becerilerine katkısını raporlayabilir.	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	3
DÖÇ 10: Rehber diyetisyenin, ekip üyelerinin, işbirliği yapılan kurum veya bireylerin ve kendisinin ilgili ortamda meslek etiği kurallarına bağlılığını yorumlayabilir.	5	4	5	4	5	5	5	4	5	4	5	4

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretim ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretim Yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 21. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratu varda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000 Baysal A. Ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara. Baş M. (2004): Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP. 1. Baskı Sim Matbaacılık Ltd.Şti Ankara; Shaw V [MEseri R, Küçükerdönmez Ö, Urhan M (ed)]. Klinik Pediatrik Beslenme. Wiley Blackwell, 2019.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı iletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
2	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 21. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratu varda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000 Baysal A. Ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara. Baş M. (2004): Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP. 1. Baskı Sim Matbaacılık Ltd.Şti Ankara; Shaw V [MEseri R, Küçükerdönmez Ö, Urhan M (ed)]. Klinik Pediatrik Beslenme. Wiley Blackwell, 2019.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı iletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
3	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 21. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratu varda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000 Baysal A. Ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara. Baş M. (2004): Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP. 1. Baskı Sim Matbaacılık Ltd.Şti Ankara; Shaw V [MEseri R, Küçükerdönmez Ö, Urhan M (ed)]. Klinik Pediatrik Beslenme. Wiley Blackwell, 2019.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı iletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
4	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu		Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme

		9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 21. Gözlem	24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratu varda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Baysal A. Ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara. Baş M. (2004): Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP. 1. Baskı Sim Matbaacılık Ltd.Şti Ankara; Shaw V [MEseri R, Küçükerdönmez Ö, Urhan M (ed)]. Klinik Pediatrik Beslenme. Wiley Blackwell, 2019.	3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı iletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
5	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 21. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratu varda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000 Baysal A. Ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara. Baş M. (2004): Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP. 1. Baskı Sim Matbaacılık Ltd.Şti Ankara; Shaw V [MEseri R, Küçükerdönmez Ö, Urhan M (ed)]. Klinik Pediatrik Beslenme. Wiley Blackwell, 2019.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı iletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
6	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 21. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratu varda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000 Baysal A. Ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara. Baş M. (2004): Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP. 1. Baskı Sim Matbaacılık Ltd.Şti Ankara; Shaw V [MEseri R, Küçükerdönmez Ö, Urhan M (ed)]. Klinik Pediatrik Beslenme. Wiley Blackwell, 2019.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı iletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
7	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 21. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratu varda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000 Baysal A. Ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara. Baş M. (2004): Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP. 1. Baskı Sim Matbaacılık Ltd.Şti Ankara;	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı iletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım

					Shaw V [MEseri R, Küçükerdönmez Ö, Urhan M (ed)]. Klinik Pediatrik Beslenme. Wiley Blackwell, 2019.	süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
8	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 21. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratu varda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000 Baysal A. Ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara. Baş M. (2004): Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP. 1. Baskı Sim Matbaacılık Ltd.Şti Ankara; Shaw V [MEseri R, Küçükerdönmez Ö, Urhan M (ed)]. Klinik Pediatrik Beslenme. Wiley Blackwell, 2019.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı iletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
9	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 21. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratu varda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000 Baysal A. Ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara. Baş M. (2004): Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP. 1. Baskı Sim Matbaacılık Ltd.Şti Ankara; Shaw V [MEseri R, Küçükerdönmez Ö, Urhan M (ed)]. Klinik Pediatrik Beslenme. Wiley Blackwell, 2019.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı iletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
10	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 21. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratu varda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000 Baysal A. Ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara. Baş M. (2004): Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP. 1. Baskı Sim Matbaacılık Ltd.Şti Ankara; Shaw V [MEseri R, Küçükerdönmez Ö, Urhan M (ed)]. Klinik Pediatrik Beslenme. Wiley Blackwell, 2019..	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı iletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik

						11. Ekip çalışması
11	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 21. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratu varda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000 Baysal A. Ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara. Baş M. (2004): Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP. 1. Baskı Sim Matbaacılık Ltd.Şti Ankara; Shaw V [MEseri R, Küçükerdönmez Ö, Urhan M (ed)]. Klinik Pediatrik Beslenme. Wiley Blackwell, 2019.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı iletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
12	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 21. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratu varda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000 Baysal A. Ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara. Baş M. (2004): Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP. 1. Baskı Sim Matbaacılık Ltd.Şti Ankara; Shaw V [MEseri R, Küçükerdönmez Ö, Urhan M (ed)]. Klinik Pediatrik Beslenme. Wiley Blackwell, 2019.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı iletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
13	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 21. Gözlem	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratu varda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000 Baysal A. Ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara. Baş M. (2004): Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP. 1. Baskı Sim Matbaacılık Ltd.Şti Ankara; Shaw V [MEseri R, Küçükerdönmez Ö, Urhan M (ed)]. Klinik Pediatrik Beslenme. Wiley Blackwell, 2019.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı iletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
14	Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları	6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen	3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 24. Performans ölçme		Mahan L.K, Escott-Stump S. Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Ed., W.B. Saunders Company, USA, 2000	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı

		deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 17. Soru-cevap 21. Gözlem	(Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar)		Baysal A. Ve ark. Diyet El Kitabı. 3. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara. Baş M. (2004): Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP. 1. Baskı Sim Matbaacılık Ltd.Şti Ankara; Shaw V [MEseri R, Küçükerdönmez Ö, Urhan M (ed)]. Klinik Pediatrik Beslenme. Wiley Blackwell, 2019.	uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması
--	--	---	---	--	---	--

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Ad et	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
24. Performans ölçme	1	Ara sınav	5	Öğrenciler haftanın dört günü belirlenen mesleki eğitim lokasyonunda, rehber diyetisyen gözetiminde beslenme bakım süreci ve toplu beslenme hizmetlerini gözlemleyerek raporlandırır. Ara sınav notu = Performans ölçme (%5) + Ödev raporu (Vaka raporu) (%15) + Sözlü sınav (%15) + Ödev raporu (Vaka sunumu) (%15) Final notu = Çoktan seçmeli testler (Genel beslenme sınavı) (%50) + Çoktan seçmeli testler (Dış kurum final sınavı) (%50) DEĞERENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler EYS'ye yüklenen ödevleri tamamlamakla yükümlüdür. Verilen ödevlerin son teslim tarihine kadar yüklenmiş olması gerekmektedir. Bu ödevler öğrenmeyi destekleme ve kendi kendine öğrenme sorumluluğunu üstlenme amacıyla verilmektedir. Bu ödevlerin bir kısmı sonuç değerlendirmesinde kullanılacak olup açıklaması Sonuç Değerlendirilmesinde verilmiştir. <i>Akademik Dürüstlük:</i> Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Genel beslenme sınavı ve dış kurum final sınavı ASOS üzerinden yapılacaktır. Bu sınavlar çoktan seçmeli testler şeklinde oluşturulacaktır. Ayrıca dersin sürdürüldüğü dönem süresince verilecek ödevler ayrı bir puanlama ile değerlendirilecektir. Performans ölçme; uygulama sonunda rehber diyetisyen tarafından doldurulacak olan <i>Öğrenci Değerlendirme Formu</i> sonuçlarını kapsar. Ödev raporları <i>Dış Kurum Klinik Uygulamaları Defteri Değerlendirme Formu</i> ve <i>Vaka Sunumu Değerlendirme Formu</i> ile değerlendirilecektir. Sözlü sınav <i>Sözlü Sınav Değerlendirme Kriterleri</i> 'ne göre değerlendirmeye katılacaktır.
9. Ödev raporu (Vaka raporu)	1	Ara sınav	15	
6. Sözlü sınav	1	Ara sınav	15	
9. Ödev raporu (Vaka sunumu)	1	Ara sınav	15	
3. Çoktan seçmeli testler (Genel beslenme sınavı)	1	Final sınavı	25	
3. Çoktan seçmeli testler (Dış kurum final sınavı)	1	Final sınavı	25	
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	10
Ara Sınav için hazırlık süresi	0
Final için hazırlık süresi	10
Final sınavı	2
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	25
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	224
Toplam İş Yükü	271
Toplam İş Yükü / 30 (s)	9,0
Dersin AKTS Kredisi	7

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	-
Laboratuvar	-
Klinik uygulama	%80

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Soruşturma	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yabancı Akademik Yabancı Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Diğer Dilde Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicelik Okuryazarlık	Kaliteli Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Veri Bilirlik	Mesleki Savunuculuk	Statıda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenmeyi Öğrenme	Beslenme Bakım Süreci Basamakları	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetleri Yönetim Süreci
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																											
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐		☐	☐	☐						☐													
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ 4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐									☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐										
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐			☐			☐							
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 7 Beslenme bakımını “Beslenme Bakım Süreci” uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐								☐		
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐		☐					☐					☐				☐	
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐



ACIBADEM
MEHMET ALİ AYDINLA
ÜNİVERSİTESİ

**BES 470 Toplu Beslenme
Sistemlerinde Mesleki Eğitim
Ders İzlenesi**

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Yayın
Tarihi

Revizyon
Tarihi

Revizyon
No

Toplu Beslenme Sistemlerinde Mesleki Eğitim	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 470	8	0+0+18	9	7	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	TBS I ve TBS II derslerini başarıyla tamamlamış olmak.
	Öğretim Üyesi				Yardımcı Öğretim Elemanı				
	Öğr. Gör. Selen Köksal Köseoğlu				Arş. Gör. Beyza Katırcıoğlu				
	0216 500 4179 Selen.KOKSAL@acibadem.edu.tr				0216 500 3598 Beyza.Katircioglu@acibadem.edu.tr				
Teorik ders lokasyonu: ASG Hastane Mutfakları – Aplus Catering									
Laboratuvar uygulama lokasyonu:		-							
Klinik uygulama lokasyonu:		-							

Amacı

Kurumda toplu beslenme hizmetlerinde görevli rehber diyetisyen veya yönetici rehber diyetisyenlerin denetiminde gözlem ve uygulamalar yaparak toplu beslenme hizmetleri ve yönetimiyle ilgili öngörülebilir veya karmaşık durumlarda bağımsız uygulama yapabilecek mesleki becerileri kazandırmaktır.

İçeriği

Kurumda toplu beslenme sistemleri yöneticisi olarak, etik ilkelere bağlı ve kalite anlayışı ile görev yapan rehber diyetisyenlerin çalışma süreçlerini gözlemler, alan ve alandışı kuramsal ve uygulamalı bilgileriyle gözlemlerini bütünleştirerek, beslenme sistemleri yönetim uygulamalarını içeren kurumsal kalite değerlendirmesini raporlandırır ve yazılı olarak paylaşır. Öğrenci TBS yönetim uygulamalarını rehber diyetisyen denetiminde mutfak/klinik/uygulama ortamında gözlemler, gözlem raporu hazırlar, yazılı standart tarife ve sunumlar hazırlar, akranlarıyla/rehber diyetisyenlerle sözel ve yazılı olarak paylaşır. Akranlarıyla ve rehber diyetisyenlerle standart tarife sunumlarını eleştirel düşüncüyü esas alan sözlü tartışmalar yaparak paylaşırlar. Hedef gruba ve personele özgü menü planlar ve rehber diyetisyene sunar. Mesleki Uygulama ACU Beslenme ve Diyetetik Bölümü'nün ilk eğitim programı amacıyla belirtilen yetkinliklerden toplu beslenme hizmetleri yönetim yetkinliğinin kazanılmasında doğrudan katkı sağlar. Stajda öğrencinin programın ilk 3 yılında edindiği alan ve alan dışı kuramsal ve uygulamalı bilgileri bütünleştirebilme, problem çözme, yabancı ve ana dilde akademik bilgiye ulaşabilme/okuyabilme, anadilde akademik yazabilme, yaratıcı düşünebilme, eleştirel/analitik düşüncüyü esas alan mesleki tartışmalar yapabilme ve dijital becerilerini kullanabilmesi gerekir. Öğrenci tüm bu becerilerini mesleki uygulama sırasında mezuniyetin gerektirdiği seviyede geliştirebilmiş olmalıdır. Öğrenci mesleki uygulamada en önemli yetkinliklerden olan ekip çalışması, etik uygulama, hesap verebilirlik ve stajda rehberlik ile ilgili

tutum ve davranışlarını gözlem yaparak, analitik sorgulama ile tartışarak mezuniyetin gerektirdiği temel yetkinlikler düzeyinde geliştirebilir. Sınıf içi tarife ve menü sunumu ve ilgili tartışmalar öğrencinin mesleki otonomi yetkinliğine katkı sağlar.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ1: Rehber diyetisyen denetiminde kurumun beslenme yönetim sistemlerini gözlemleyerek teorik ve uygulamalı bilgileriyle ilişkilendirerek bütünleştirebilir.	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	4	3
DÖÇ2: Rehber diyetisyen denetiminde, besin hizmet süreçlerinin her bir aşamasını (örneğin satın alma, depolama, hazırlama, pişirme, servis ve numune alma, atık yönetimi) gözlemleyerek, bu süreçlerde uygulanan yöntemlerin hijyen ve sanitasyon kurallarıyla ilişkisini analiz edebilir.	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	4	3
DÖÇ3: Rehber diyetisyen denetiminde kurum menülerini analiz ederek hedef gruba uygun örnek menü tasarlayabilir.	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	4	3
DÖÇ4: Rehber diyetisyen denetiminde gözlem yaparak mutfak personelinin görev ve sorumluluklara uyumunun iş akışına katkısını değerlendirebilir.	5	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	3
DÖÇ5: Rehber diyetisyene order edilen menülerin klinik uygunluğunu gerekçelendirebilir.	5	5	5	4	5	5	4	4	5	4	4	3
DÖÇ6: Rehber diyetisyen denetiminde standart reçeteleri besin değeri, maliyet, kritikkontrol noktaları açısından analiz ederek raporlandırabilir.	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	4	3
DÖÇ7: Standart reçete raporunu, ekranlarıyla ve rehber diyetisyenlerle sözel ve yazılı olarak paylaşabilir.	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4
DÖÇ8: Rehber diyetisyen denetiminde kurumun toplu beslenme sistemleri işleyişine ait verileri derleyerek SWOT analizi yapabilir.	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4	5
DÖÇ9: SWOTanalizini yazılı olarak rehber diyetisyenlerle paylaşabilir.	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4
DÖÇ10: Rehber diyetisyen ve mutfak personelinin ekip çalışmasını gözlemleyerek kendi mesleki gelişimine etkisini değerlendirebilir.	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	3
DÖÇ11: Etik ilkelere bağlılık durumunu rehber diyetisyen, mutfak personeli ve kendi uygulamaları üzerinden örneklerle değerlendirebilir.	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	3

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
-------	---------	-----------------	---------------	---------------------------	-----------	------------------

1	Toplu beslenme yapılan kurumun tanıma beslenme yönetim sistemleri bilgi ve uygulama bütünleştirme/Syllabus tanıtımı	8) Probleme dayalı öğrenme,9) Tartışmaya dayalı öğrenme,13) Kişisel/bağımsız öğrenme, 18) Soru-cevap,22) Gözlem(rehber diyetisyeni gözlemleme)	4) Çoktan seçmeli soru testi,7) Sözlü sınav, 16) Vaka defteri / staj defteri	Ödev - Staj Defteri (TBS), EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. - Bilimsel Dergiler (Food Control, Food Chemistry v.b), Bilici, S., Baş, M. (2021) -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayıncılık, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı çalışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
2	Toplu beslenme yapılan kurumun tanıma beslenme yönetim sistemleri bilgi ve uygulama bütünleştirme	8) Probleme dayalı öğrenme,9) Tartışmaya dayalı öğrenme,13) Kişisel/bağımsız öğrenme, 18) Soru-cevap,22) Gözlem(rehber diyetisyeni gözlemleme)	4) Çoktan seçmeli soru testi,7) Sözlü sınav, 16) Vaka defteri / staj defteri	Ödev - Staj Defteri (TBS), EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. - Bilimsel Dergiler (Food Control, Food Chemistry v.b), Bilici, S., Baş, M. (2021) -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayıncılık, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı çalışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
3	Toplu beslenme yapılan kurumda menü analizi ve menü tasarımı	8) Probleme dayalı öğrenme, 9) Tartışmaya dayalı öğrenme, 13) Kişisel/bağımsız öğrenme 14) Ödev (hedef gruba uygun menü hazırlama),18) Soru-cevap,22) Gözlem (rehber diyetisyeni gözetiminde kurum menüsünü gözlemler,order edilen menü ile servis edilen menü ilişkisini gözlemleme), 27) Öz-değerlendirme	4) Çoktan seçmeli soru testi,7) Sözlü sınav, 16) Vaka defteri / staj defteri (hedef gruba uygun menü planlama), 28) Performans ölçme (Mutfakta)	Ödev - Staj Defteri (TBS), EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. - T.C. Sağlık Bakanlığı (2020), Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yerleri) için Ulusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı çalışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
4	Toplu beslenme yapılan kurumda menü analizi ve menü tasarımı	8) Probleme dayalı öğrenme, 9) Tartışmaya dayalı öğrenme, 13) Kişisel/bağımsız öğrenme 14) Ödev (hedef gruba uygun menü hazırlama),18) Soru-cevap,22) Gözlem(rehber diyetisyeni gözetiminde kurum menüsünü gözlemler,order edilen menü ile servis edilen menü ilişkisini gözlemleme), 27) Öz-değerlendirme	4) Çoktan seçmeli soru testi,7) Sözlü sınav, 16) Vaka defteri / staj defteri (hedef gruba uygun menü planlama), 28) Performans ölçme (Mutfakta)	Ödev - Staj Defteri (TBS), EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. - T.C. Sağlık Bakanlığı (2020), Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yerleri) için Ulusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı çalışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
5	Toplu beslenme yapılan kurumda organizasyon şeması oluşturma	8) Probleme dayalı öğrenme, 9) Tartışmaya dayalı öğrenme,13) Kişisel/bağımsız öğrenme 18) Soru-cevap,22) Gözlem(rehber diyetisyen-personel iletişimini gözlemler)	4) Çoktan seçmeli soru testi,7) Sözlü sınav, 16) Vaka defteri / staj defteri (organizasyon şeması ve kontrol listesi)	Ödev - Staj Defteri (TBS), EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. - Bilimsel Dergiler (Food Control, Food Chemistry v.b), Bilici, S., Baş, M. (2021) -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayıncılık, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı çalışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
6	Toplu beslenme yapılan kurumda organizasyon şeması oluşturma	8) Probleme dayalı öğrenme, 9) Tartışmaya dayalı öğrenme,13) Kişisel/bağımsız öğrenme 18) Soru-cevap,22) Gözlem(rehber diyetisyen-personel iletişimini gözlemler)	4) Çoktan seçmeli soru testi,7) Sözlü sınav, 16) Vaka defteri / staj defteri (organizasyon şeması ve kontrol listesi)	Ödev - Staj Defteri (TBS), EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. - Bilimsel Dergiler (Food Control, Food Chemistry v.b), Bilici, S., Baş, M. (2021) -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayıncılık, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı çalışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
7	Depolama, hazırlama, pişirme, servis ve numune alma, atık yönetimi süreci ve hijyen ve sanitasyon kuralları değerlendirme	8) Probleme dayalı öğrenme, 9) Tartışmaya dayalı öğrenme,13) Kişisel/bağımsız öğrenme 18) Soru-cevap, 22) Gözlem(rehber diyetisyeni ve düreç gözlemleme)	4) Çoktan seçmeli soru testi,7) Sözlü sınav, 11) Standart tarife analizi yazılı ödevi, 16) Vaka defteri / staj defteri (kontrol listesi ve öneriler)	Ödev - Staj Defteri (TBS), EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. -Bilimsel Dergiler (Food Control, Food Chemistry v.b)	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı çalışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
8	Depolama, hazırlama, pişirme, servis ve numune alma, atık yönetimi süreci ve hijyen ve sanitasyon kuralları değerlendirme	8) Probleme dayalı öğrenme, 9) Tartışmaya dayalı öğrenme,13) Kişisel/bağımsız öğrenme 18) Soru-cevap, 22) Gözlem(rehber diyetisyeni ve düreç gözlemleme)	4) Çoktan seçmeli soru testi,7) Sözlü sınav, 11) Standart tarife analizi yazılı ödevi, 16) Vaka defteri / staj defteri (kontrol listesi ve öneriler)	Ödev - Staj Defteri (TBS), EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. -Bilimsel Dergiler (Food Control, Food Chemistry v.b)	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı çalışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
9	Toplu beslenme yapılan kurumda SWOT analizi	8) Probleme dayalı öğrenme, 9) Tartışmaya dayalı öğrenme, 13) Kişisel/bağımsız öğrenme 14) Ödev (SWOT analizi oluşturma),18) Soru-cevap,22) Gözlem(kurumun güçlü, zayıf ve g	4) Çoktan seçmeli soru testi,7) Sözlü sınav, 16) Vaka defteri / staj defteri (SWOT analizi)	Ödev - Staj Defteri (TBS), EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. - Bilimsel Dergiler (Food Control, Food Chemistry v.b), Bilici, S., Baş, M. (2021)	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı çalışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk,

		eliştirilebilir yönlerini gözlemler)			-Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayıncılık, 1. Baskı, Ankara.	rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
10	Toplu beslenme yapılan kurumda SWOT analizi	8) Probleme dayalı öğrenme, 9) Tartışmaya dayalı öğrenme, 13) Kişisel/bağımsız öğrenme 14) Ödev (SWOT analizi oluşturma),18) Soru-cevap,22) Gözlem(kurumun güçlü, zayıf ve geliştirilebilir yönlerini gözlemler)	4) Çoktan seçmeli soru testi,7) Sözlü sınav, 16) Vaka defteri / staj defteri (SWOT analizi))	Ödev - Staj Defteri (TBS), EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. - Bilimsel Dergiler (Food Control, Food Chemistry v.b), Bilici, S., Baş, M. (2021) -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayıncılık, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı çalışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
11	Toplu beslenme yapılan kurumda menü analizi ve menü tasarımı	8) Probleme dayalı öğrenme, 9) Tartışmaya dayalı öğrenme, 13) Kişisel/bağımsız öğrenme 14) Ödev (hedef gruba uygun menü hazırlama),18) Soru-cevap,22) Gözlem (rehber diyetisyen gözetiminde kurum menüsünün gözlemler,order edilen menü ile servis edilen menü ilişkisini gözlemleme), 27) Öz-değerlendirme	4) Çoktan seçmeli soru testi,7) Sözlü sınav, 16) Vaka defteri / staj defteri (hedef gruba uygun menü planlama), 28) Performans ölçme (Mutfakta)	Ödev - Staj Defteri (TBS), EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. - T.C. Sağlık Bakanlığı (2020), Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yerleri) için Ulusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı çalışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
12	Toplu beslenme yapılan kurumda menü analizi ve menü tasarımı	8) Probleme dayalı öğrenme, 9) Tartışmaya dayalı öğrenme, 13) Kişisel/bağımsız öğrenme 14) Ödev (hedef gruba uygun menü hazırlama),18) Soru-cevap,22) Gözlem(rehber diyetisyen gözetiminde kurum menüsünün gözlemler,order edilen menü ile servis edilen menü ilişkisini gözlemleme), 27) Öz-değerlendirme	4) Çoktan seçmeli soru testi,7) Sözlü sınav, 16) Vaka defteri / staj defteri (hedef gruba uygun menü planlama), 28) Performans ölçme (Mutfakta)	Ödev - Staj Defteri (TBS), EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. - T.C. Sağlık Bakanlığı (2020), Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yerleri) için Ulusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı çalışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
13	Uygulama ve Standart Tarife Sunumu	6) Öğrenci Sunumu/Anlatımı,7) Vaka/Tarife analizine dayalı öğrenme,8) Probleme dayalı öğrenme, 9) Tartışmaya dayalı öğrenme,13) Kişisel/bağımsız öğrenme 18) Soru-cevap 22) Gözlem(standart reçete uygulamalarının gözlemler)	6) Öğrenci Sunumu/Anlatımı,7) Vaka/Tarife analizine dayalı öğrenme,8) Probleme dayalı öğrenme, 9) Tartışmaya dayalı öğrenme,13) Kişisel/bağımsız öğrenme 18) Soru-cevap, 22) Gözlem(standart reçete uygulamalarını gözlemler)	Tarife analizi – Staj Defteri (TBS), EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. -Bilimsel Dergiler (Food Control, Food Chemistry v.b) -- T.C. Sağlık Bakanlığı (2020), Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yerleri) için Ulusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara. -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayıncılık, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı çalışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması
14	Uygulama ve Standart Tarife Sunumu	6) Öğrenci Sunumu/Anlatımı,7) Vaka/Tarife analizine dayalı öğrenme,8) Probleme dayalı öğrenme, 9) Tartışmaya dayalı öğrenme,13) Kişisel/bağımsız öğrenme 18) Soru-cevap 22) Gözlem(standart reçete uygulamalarının gözlemler)	6) Öğrenci Sunumu/Anlatımı,7) Vaka/Tarife analizine dayalı öğrenme,8) Probleme dayalı öğrenme, 9) Tartışmaya dayalı öğrenme,13) Kişisel/bağımsız öğrenme 18) Soru-cevap, 22) Gözlem(standart reçete uygulamalarını gözlemler)	Tarife analizi – Staj Defteri (TBS), EYS	-Baysal, A. (2004). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları:93, 10.Baskı, Ankara. -Bilimsel Dergiler (Food Control, Food Chemistry v.b) -- T.C. Sağlık Bakanlığı (2020), Toplu Beslenme Sistemleri (Toplu Tüketim Yerleri) için Ulusal Menü Planlama ve Uygulama Rehberi, Ankara. -Toplu Beslenme Sistemleri, Hedef CS Yayıncılık, 1. Baskı, Ankara.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 3. Kanıta dayalı uygulama, 6. Etik kurallara bağlı çalışma, 9. Toplu beslenme yönetim, 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik, 11. Ekip çalışması

- Her öğrenci 7 haftalık süreçlerde Toplu Beslenme Sistemleri Mesleki Uygulaması yapmaktadır.

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
------------------	------	--	----------------	-----------------------

7) Sözlü sınav	1	Sözlü Sınav	15	Öğrenciler haftanın dört günü belirlenen uygulama lokasyonunda rehber diyetisyen gözetiminde toplu beslenme hizmetlerini gözlemleyerek raporlandırı. Ara sınav notu= Performans Ölçme (%5) + Staj Defteri (TBS) (%15) + Sözlü sınav (%15) + Standart Tarife Sunumu (%15) Final notu= Çoktan seçmeli testler (Genel Beslenme Sınavı) (%25) + Çoktan seçmeli testler (TBS Final Sınavı) (%25) DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler EYS'ye yüklenen ödevleri tamamlamakla yükümlüdür. Verilen ödevlerin son teslim tarihine kadar yüklenmiş olması gerekmektedir. Bu ödevler öğrenmeyi destekleme ve kendi kendine öğrenme sorumluluğunu üstlenme amacıyla verilmektedir. Bu ödevlerin bir kısmı sonuç değerlendirilmesinde kullanılacak olup açıklaması sonuç değerlendirilmesinde verilmiştir. Akademik Dürüstlük: Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Genel Beslenme Sınavı ve Toplu Beslenme Sistemleri Final Sınavı ASOS üzerinden yapılacaktır. Bu sınavlar çoktan seçmeli testler şeklinde oluşturulacaktır. Ayrıca dersin sürdürüldüğü dönem süresince verilecek ödevler ayrı bir puanlamayla değerlendirilecektir. Performans ölçme; uygulama sonunda rehber diyetisyen tarafından doldurulacak olan <i>Öğrenci Değerlendirme Formu</i> sonuçlarını kapsar. Ödev raporları; <i>Toplu Beslenme Sistemleri Staj Defteri Değerlendirme Formu</i> ve <i>Vaka Sunumu Değerlendirme Formu</i> ile değerlendirilecektir. Sözlü sınav; <i>Sözlü Sınav Değerlendirme Kriterleri</i>'ne göre değerlendirmeye katılacaktır.
3. Çoktan seçmeli testler (Genel Beslenme Sınavı)	1	Final sınavı	25	
3. Çoktan seçmeli testler (TBS Final Sınavı)	1	Final sınavı	25	
6) Öğrenci Sunumu/Anlatımı	1	Standart Tarife Sunumu	15	
16) Vaka defteri / staj defteri (TBS)	1	Staj Defteri (TBS)	15	
28) Performans ölçme	1	Diyetisyen Değerlendirme Notu	5	
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	14

Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	10
Ara Sınav için hazırlık süresi	0
Final için hazırlık süresi	0
Final sınavı	2
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	10
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	168
Toplam İş Yüğü	204
Toplam İş Yüğü / 30 (s)	6,8
Dersin AKTS Kredisi	7

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	-
Laboratuvar	-
Klinik uygulama	%80

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirilebilirlik	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Soruşturma	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yabancı Dilde Akademik Yabancı Dilde Beceri	Ana Dilde Sözlü İletişim	Diğer Dilde Beceri	Organizasyon Beceri	Sayısal Beceri / Nicel Okuryazarlık	Kaliteli Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Ötönomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Veri Bilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenme Yeterliliği	Beslenme Bakım Süreci Basamakları	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetleri Yönetim Süreci
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																											
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐													
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ 4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐									☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐										
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐					☐								
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 7 Beslenme bakımını “Beslenme Bakım Süreci” uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐								☐		
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐		☐					☐					☐				☐	
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐



ACIBADEM
MEHMET ALİ AYDINLAR
ÜNİVERSİTESİ

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

BES 476 Mezuniyet Projesi II Uzaktan Eğitim Ders İzlenesi

Yayın Tarihi
20.02.2023

Revizyon Tarihi
17.02.2025

Revizyon No
-

Mezuniyet Projesi II	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 476	7	2+0+0	2	2	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
Öğretim Üyeleri Prof. Dr. Murat BAŞ Prof. Dr. Perim Fatma TÜRKER Doç. Dr. Gözde ARITICI ÇOLAK Doç. Dr. Duygu SAĞLAM Dr. Öğr. Üyesi Ş. Ecem ÖRKÜ Öğr. Gör. Dr. Selen KÖKSAL KÖSEOĞLU 0216 500 0000 murat.bas@acibadem.edu.tr perim.turker@acibadem.edu.tr gozde.aritici@acibadem.edu.tr ecem.cengiz@acibadem.edu.tr selen.koksal@acibadem.edu.tr duygu.saglam@acibadem.edu.tr									
									
Teorik ders lokasyonu: Laboratuvar uygulama lokasyonu: Klinik uygulama lokasyonu:									

Amacı	Bu derste araştırma hipotezi oluşturma, literatür taraması yapma, istatistiksel analizleri uygulama, elde edilen verileri karşılaştırmalı olarak yorumlama ve sunma konusunda öğretim amaçlanmaktadır.
İçeriği	Ders öğrencinin lisans eğitiminde edindiği teorik bilgilerine ve araştırma becerilerine dayanmaktadır. Ders mezuniyet için gereken bilgi beceri ve yetkinliklerin kazanılmasına önemli katkı sağlamaktadır. Ders uzaktan eğitim ortamında yürütülecektir, bu nedenle online eğitime uygun öğretim yöntemleri, soru-cevap ve beyin fırtınası uygulamaları ile gerçekleştirilecektir. Araştırmalar, öğrencilerin aktif öğrenme ortamında materyali öğrendiklerinde materyali daha derin bir düzeyde anladıklarını ve böylece daha uzun süre sakladıklarını göstermektedir. Dersin aktif öğrenme bileşenini kolaylaştırmak için soru-cevap ve beyin fırtınası öğrenme etkinliklerine yer verilecektir.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ1: Akademik yazıma uygun bilimsel literatürün ve akademik veritabanlarının özelliklerini açıklayabilir	4	4	4	4	3	3	3	3	3	2	2	3
DÖÇ2: Akademik veritabanlarından tarama yapabilir	4	4	5	4	3	4	3	3	3	3	3	3
DÖÇ3: Bilimsel literatürü eleştirel olarak inceleyebilir, önyargıyı, çıkar çatışmalarını tesbit edebilir	4	5	5	5	3	4	3	3	3	3	3	3

DÖÇ4: Danışman desteğiyle araştırma sorusunu ve hipotezleri formüle edebilir	4	5	5	5	3	4	3	3	3	3	3	3
DÖÇ 5: Çalışmanın nasıl yürütüleceğini (veri toplama, veri analiz etme) uygulayarak gösterebilir	4	4	5	5	4	5	3	4	4	4	4	3
DÖÇ 6: Akademik stile ve akademik dile uygun, intihal yapmaksızın akademik metin yazabilir	4	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4
DÖÇ7 : Araştırma projesinin nasıl yönetileceğini (zaman yönetimi, zorluklarla başa çıkma, özerk ve inisiyatif alarak çalışma, danışmanıyla işbirliği yapma) uygulayarak gösterebilir	4	5	5	5	4	5	4	4	4	5	5	5
DÖÇ 8: Araştırmayı yürütürken ve yönetirken bilimsel araştırma etiğine uygun davranır	4	4	5	5	4	5	4	5	4	4	4	4

Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Katkı
puanını (1-
5) harf ile
kodlayınız:

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Veri Analizi	12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 15. Araştırma/Bitirme projesi	18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 25. Essay yazma	-	Beslenme ve Diyetetik alanına ait makale ve kitaplar	2. Bilgiyi bütünleştirme 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 12. Öğrenmeyi öğrenme
2	Veri Analizi	12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 15. Araştırma/Bitirme projesi	18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 25. Essay yazma	-	Beslenme ve Diyetetik alanına ait makale ve kitaplar	2. Bilgiyi bütünleştirme 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 12. Öğrenmeyi öğrenme
3	Veri Analizi	12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 15. Araştırma/Bitirme projesi	18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 25. Essay yazma	-	Beslenme ve Diyetetik alanına ait makale ve kitaplar.	2. Bilgiyi bütünleştirme 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 12. Öğrenmeyi öğrenme
4	Veri Analizi	12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 15. Araştırma/Bitirme projesi	18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 25. Essay yazma	-	Beslenme ve Diyetetik alanına ait makale ve kitaplar.	2. Bilgiyi bütünleştirme 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 12. Öğrenmeyi öğrenme
5	Veri Analizi	12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 15. Araştırma/Bitirme projesi	18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 25. Essay yazma	-	Beslenme ve Diyetetik alanına ait makale ve kitaplar	2. Bilgiyi bütünleştirme 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 12. Öğrenmeyi öğrenme
6	Rapor yazımı	12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 15. Araştırma/Bitirme projesi	18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 25. Essay yazma	-	Beslenme ve Diyetetik alanına ait makale ve kitaplar	2. Bilgiyi bütünleştirme 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 12. Öğrenmeyi öğrenme
7	Rapor yazımı	12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 15. Araştırma/Bitirme projesi	18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 25. Essay yazma	-	Beslenme ve Diyetetik alanına ait makale ve kitaplar	2. Bilgiyi bütünleştirme 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 12. Öğrenmeyi öğrenme
8	Rapor yazımı	12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 15. Araştırma/Bitirme projesi	18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 25. Essay yazma	-	Garbut J. Essentials of Food Beslenme ve Diyetetik alanına ait makale ve kitaplar.	2. Bilgiyi bütünleştirme 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 12. Öğrenmeyi öğrenme

9	Rapor yazımı	12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 15. Araştırma/Bitirme projesi	18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 25. Essay yazma	-	Beslenme ve Diyetetik alanına ait makale ve kitaplar	2. Bilgiyi bütünleştirme 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 12. Öğrenmeyi öğrenme
10	Rapor yazımı	12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 15. Araştırma/Bitirme projesi	18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 25. Essay yazma	-	Beslenme ve Diyetetik alanına ait makale ve kitaplar	2. Bilgiyi bütünleştirme 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 12. Öğrenmeyi öğrenme
11	Rapor yazımı	12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 15. Araştırma/Bitirme projesi	18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 25. Essay yazma	-	Beslenme ve Diyetetik alanına ait makale ve kitaplar	2. Bilgiyi bütünleştirme 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 12. Öğrenmeyi öğrenme
12	Rapor yazımı	12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 15. Araştırma/Bitirme projesi	18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 25. Essay yazma	-	Beslenme ve Diyetetik alanına ait makale ve kitaplar of Chemistry, Cambridge, 2000.	2. Bilgiyi bütünleştirme 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 12. Öğrenmeyi öğrenme
13	Rapor yazımı	12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 15. Araştırma/Bitirme projesi	18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 25. Essay yazma	-	Beslenme ve Diyetetik alanına ait makale ve kitaplar	2. Bilgiyi bütünleştirme 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 12. Öğrenmeyi öğrenme
14	Rapor Sunumu ve Teslim	12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 15. Araştırma/Bitirme projesi	18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 25. Essay yazma	-	Beslenme ve Diyetetik alanına ait makale ve kitaplar.	2. Bilgiyi bütünleştirme 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 12. Öğrenmeyi öğrenme

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
17. Seminer sunumu ve makale değerlendirme	1	Ara sınav	50	Dersler Kişisel/bağımsız öğrenme (12), Ödev (13), Araştırma/Bitirme projesi (15) öğretim yöntemlerine göre işlenecektir. Öğrencilerin ilk derste yapılan açıklamalara istinaden kendi konularını bulmaları, verileri analizleri etmeleri, düzebnli olarka yapılacak toplantılarda gelişim kaydetmeleri beklenir. Periyodik olarak yapılan toplantılar sırasında soru-cevap,tartışma ve beyin fırtınası öğretim yöntemleri kullanılarak öğrencilerin konu hakkındaki soruları cevaplanır. Ayrıca öğrenci değerlendirmeleri Seminer sunumu ve makale değerlendirme (17) ve Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme (18) üzerinden yapılacaktır. Dersin işleniş ve içeriği ilk ders saatinde öğrencilere senkron derste açıklanacaktır. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de <i>Tablo 1</i>'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi <i>Tablo 2</i>'de görülmektedir. DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler periyodik olarak danışmanlık toplantılarına katılmak ile yükümlüdür. <i>Akademik Dürüstlük:</i> Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Ara sınav ve final sınavı değerlendirmesi için yapılacak ödevler daha önceden tarihleri belirlenen ve EYS sistemi üzerinden tanımlanan tarihlerde yüklenecektir. Ara sınav (%40) ve Final sınavı (%60) olarak değerlendirilecektir.
18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme	1	Final sınavı	50	
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	-
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	50
Ara Sınav için hazırlık süresi	-
Final için hazırlık süresi	-
Final sınavı	-
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	16
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yükü	66
Toplam İş Yükü / 30 (s)	2,2
Dersin AKTS Kredisi	2

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	-
Klinik uygulama	-

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

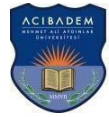
Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Sorgulama	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Dijital Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicel Okuryazarlık	Kalite Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Verebilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenmeyi Öğrenme	Beslenme Bakım Süreci Basamakları I	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetlerinde Yönetim Süreci
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																											
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐													
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ 4Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐								☐	☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐										
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐			☐			☐							
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 7 Beslenme bakımını “Beslenme Bakım Süreci” uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐							☐			
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐	☐	☐					☐				☐					☐	
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐
Sağlık profesyonelliğinde temel tutum ve davranışları	PÇ10 Özerk çalışma, ekip çalışması, hesap verebilirlik, liderlik, mesleki savunuculuk, meslektaşlarına rehberlik, gibi temel tutum ve davranışlar sergiler, sürdürülebilirlik bilincine sahiptir, rol model olur.															☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
Öğrenmeyi öğrenme	PÇ 11 En az alan dışı 2 ders alır ve öğrenmeyi öğrenme becerisi geliştirir.																									☐	☐	☐	☐
Yabancı dil becerisi	PÇ12 Mesleki gelişim ve uygulamalar için İngilizceyi en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanır.																☐												

Tablo 7. Kodlama Kılavuzu

ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ: 1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 4. Tersyüz (flipped) öğretim 5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 11. Simülasyon, CASE uygulamaları 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 14. Seminer ödevi-makalesi 15. Araştırma/Bitirme projesi 16. Materyal geliştirme 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası 19. Yansıtıcı öğrenme 20. Okuma, sesli okuma 21. Besin günlüğü 22. Gözlem 23. Gezi/İnceleme 24. Altı şapkalı düşünme 25. Altı ayaklı uygulama
ÖLÇME YÖNTEMLERİ 1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4.Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler 6. Sözlü sınav 7. Laboratuvar raporları 8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu 10. Ödev sonrası sınav 11. Ödev sonrası alıntı açıklamaları 12. Ödev sonrası sentez kağıdı 13. Ödev sonrası giriş ve çıkış biletleri 14. Ödev sonrası kapsamlı faktörler listesi 15. Ödev sonrası en iyi özet 16. Ödevle ilgili güncel konular dergisi 17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme 18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 19. Gözlem raporu 20. Günlük değerlendirmesi 21. Akran değerlendirmesi 22. Öğrenci gelişim dosyası-portfolyo ile değerlendirme 23. Öz-değerlendirme 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar) 25. Essay yazma
ÖĞRETİM ve ÖLÇME ARAÇLARI 1. Tanımlayıcı dallanmış ağaç modeli 2. Yapılandırılmış grid 3. Kavram haritaları 4. KWL çizelgesi 5. Anket 6. Anket Bilgi Temelini Sorgulama
HEDEFLENEN KATKI 1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 9. Toplu beslenme yönetim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi

EKLER



ACIBADEM
MEHMET ALİ AYDINLAR
ÜNİVERSİTESİ

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

BES 406Seminer II Uzaktan Eğitim Ders İzlenesi		
Yayın Tarihi 20.02.2023	Revizyon Tarihi 17.02.2025	Revizyon No -

Seminer II	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 406	7	2+0+0	2	2	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
Öğretim Üyeleri Prof. Dr. Murat BAŞ Prof. Dr. Perim Fatma TÜRKER Doç. Dr. Gözde ARITICI ÇOLAK Doç. Dr.Duygu SAĞLAM Dr. Öğr. Üyesi Ş. Ecem ÖRKÜ Öğr Gör Dr. Selen KÖKSAL KÖSEOĞLU 0216 500 0000 murat.bas@acibadem.edu.tr perim.turker@acibadem.edu.tr gozde.aritici@acibadem.edu.tr sevil.basoglu@acibadem.edu.tr ecem.cengiz@acibadem.edu.tr selen.koksal@acibadem.edu.tr									



Teorik ders lokasyonu:**Laboratuvar uygulama lokasyonu:****Klinik uygulama lokasyonu:**

Amacı	Bu dersin amacı Beslenme ve diyetetik alanı ile ilgili son bilimsel verileri araştırma, değerlendirme, yenilikleri tartışma ve derlenen bilgileri rapor etme ve sunmaktır.
İçeriği	Dersin teorik kapsamı akademik yazma becerileri konusunda temel oluşturmaktadır Beslenme ve diyetetik alanı ile ilgili son bilimsel verileri araştırma, değerlendirme, yenilikleri tartışma ve derlenen bilgileri rapor etme ve sunma konularında gerekli bilgi ve becerilerin kazandırılması hedeflenmektedir. Ders uzaktan eğitim ortamında yürütülecektir, bu nedenle online eğitime uygun öğretim yöntemleri ile gerçekleştirilecektir Araştırmalar, öğrencilerin aktif öğrenme ortamında materyali öğrendiklerinde materyali daha derin bir düzeyde anladıklarını ve böylece daha uzun süre sakladıklarını göstermektedir. Bu amaçla öğrencilerden seminer ödevi-makalesi hazırlamaları beklenecektir.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ 1: Akademik yazıma uygun güvenilir kaynakların ve akademik veritabanlarının özelliklerini açıklayabilir.	4	4	4	3	3	3	3	3	3	2	2	4
DÖÇ 2: Akademik veritabanlarından tarama yapabilir.	4	4	5	4	3	4	3	3	3	3	3	4
DÖÇ 3: Akademik literatürü eleştirel olarak inceleyebilir, önyargıyı, çıkar çatışmalarını ve bilimsel kararlara zarar veren diğer olumsuz özellikleri tesbit edebilir.	4	5	5	5	4	4	3	3	3	3	3	4
DÖÇ4: Danışman desteğiyle araştırma sorusunu formüle edebilir.	4	5	5	5	4	4	3	3	3	3	3	4
DÖÇ5: Akademik yazma sürecini özetleyebilir.	4	4	5	4	4	4	3	3	3	3	3	4
DÖÇ6: Akademik yazımın temel ilkelerine (paragraf yazımı, cümleler, dil, yazma etiği, kaynak gösterme vb)bağlı kalarak makale yazabilir.	4	4	5	5	5	5	3	4	4	4	4	5
DÖÇ7: Makaleyi akademik yazım stiline uygun olarak yapılandırabilir.	4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5
DÖÇ8: Makaleyi akranlarıyla paylaşarak araştırma konusu ile ilgili kanıta dayalı (güvenilir kaynakları, bilinen ve bilinmeyenleri, tartışmalı konuları, araştırmaya ihtiyaç duyulan soruları içeren) bilgi iletişimi sağlayabilir.	4	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	5
DÖÇ9: Akademik yazma konusunda gelecekteki çalışmalarda geliştirmek üzere güçlü ve zayıf yönlerini belirleyebilir.	4	4	5	5	5	5	4	5	4	4	4	5

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1		14. Seminer ödevi-makalesi	17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme, 25. Essay yazma		Beslenme ve Diyetetik ve ilişkili alanındaki güncel kitaplar, yayınlar ve rehberler	4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
2		14. Seminer ödevi-makalesi	17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme, 25. Essay yazma		Beslenme ve Diyetetik ve ilişkili alanındaki güncel kitaplar, yayınlar ve rehberler	4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
3		14. Seminer ödevi-makalesi	17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme, 25. Essay yazma		Beslenme ve Diyetetik ve ilişkili alanındaki güncel kitaplar, yayınlar ve rehberler	4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
4		14. Seminer ödevi-makalesi	17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme, 25. Essay yazma		Beslenme ve Diyetetik ve ilişkili alanındaki güncel kitaplar, yayınlar ve rehberler	4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
5		14. Seminer ödevi-makalesi	17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme, 25. Essay yazma		Beslenme ve Diyetetik ve ilişkili alanındaki güncel kitaplar, yayınlar ve rehberler	4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
6		14. Seminer ödevi-makalesi	17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme, 25. Essay yazma		Beslenme ve Diyetetik ve ilişkili alanındaki güncel kitaplar, yayınlar ve rehberler	4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
7		14. Seminer ödevi-makalesi	17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme, 25. Essay yazma		Beslenme ve Diyetetik ve ilişkili alanındaki güncel kitaplar, yayınlar ve rehberler	4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
8					Beslenme ve Diyetetik ve ilişkili alanındaki güncel kitaplar, yayınlar ve rehberler	4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
9		14. Seminer ödevi-makalesi	17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme, 25. Essay yazma		Beslenme ve Diyetetik ve ilişkili alanındaki güncel kitaplar, yayınlar ve rehberler	4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
10		14. Seminer ödevi-makalesi	17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme, 25. Essay yazma		Beslenme ve Diyetetik ve ilişkili alanındaki güncel kitaplar, yayınlar ve rehberler	4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
11		14. Seminer ödevi-makalesi	17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme, 25. Essay yazma		Beslenme ve Diyetetik ve ilişkili alanındaki güncel kitaplar, yayınlar ve rehberler	4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
12		14. Seminer ödevi-makalesi	17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme, 25. Essay yazma		Beslenme ve Diyetetik ve ilişkili alanındaki güncel kitaplar, yayınlar ve rehberler	4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
13		14. Seminer ödevi-makalesi	17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme, 25. Essay yazma		Beslenme ve Diyetetik ve ilişkili alanındaki güncel kitaplar, yayınlar ve rehberler	4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi
14		14. Seminer ödevi-makalesi	17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme, 25. Essay yazma		Beslenme ve Diyetetik ve ilişkili alanındaki güncel kitaplar, yayınlar ve rehberler	4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 13. Yabancı dil becerisi

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
Seminer ödevi-makalesi	1	Ara sınav	50	Ders Seminer ödevi-makalesi öğretim yöntemine göre işlenecektir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Öğrencilerin değerlendirilmesi için seminer makalesi ve sunum hazırlaması beklenecektir. Hazırlanan bu ödevler ara sınav ve final sınavı olarak değerlendirilecektir. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de Tablo 1'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi Tablo 2'de görülmektedir. Ara sınav notu (%40)= Seminer ödevi-makalesi Final notu (%60)= Seminer ödevi-makalesi
Seminer ödevi-makalesi	1	Final sınavı	50	
				DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler EYS'ye yüklenen ödevleri tamamlamakla yükümlüdür. Verilen ödevlerin son teslim yüklenmiş olması gerekmektedir. Verilen bu ödevler öğrencinin öğrenmesini destekleme ve kendi öğrenme sorumluluğunu üstlenmesi amacıyla verilmektedir. Bu ödevler sonuç değerlendirmesinde kullanılacak olup açıklaması Sonuç Değerlendirilmesinde verilmiştir. Akademik Dürüstlük: Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Ara sınav ve final sınavı Seminer ödevi-makalesi ile değerlendirilecektir. Bu değerlendirme aşağıda özetlenmiştir. Ara sınav notu (%40)= Seminer ödevi-makalesi Final notu (%60)= Seminer ödevi-makalesi
Toplam			100	

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	14
Ara Sınav için hazırlık süresi	10
Final için hazırlık süresi	19
Final sınavı	2
Bu derskapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Bu derskapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yükü	73
Toplam İş Yükü / 30 (s)	2,43
Dersin AKTS Kredisi	3

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve
Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Sorgulama	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Dijital Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicel Okuryazarlık	Kalite Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Önemi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Verebilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenmeyi Öğrenme	Beslenme Bakım Süreci Basamakları I	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetlerinde Yönetim Süreci
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																											
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐													
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐									☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐										
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐				☐		☐							
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ7 Beslenme bakımını “Beslenme Bakım Süreci” uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐								☐		
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐		☐					☐					☐				☐	
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐
Sağlık profesyoneliğinde temel tutum ve davranışları	PÇ10 Özerk çalışma, ekip çalışması, hesap verebilirlik, liderlik, mesleki savunuculuk, meslektaşlarına rehberlik, gibi temel tutum ve davranışlar sergiler, sürdürülebilirlik bilincine sahiptir, rol model olur.															☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
Öğrenmeyi öğrenme	PÇ11 En az alan dışı 2 ders alır ve öğrenmeyi öğrenme becerisi geliştirir.																									☐	☐	☐	☐
Yabancı dil becerisi	PÇ12 Mesleki gelişim ve uygulamalar için İngilizceyi en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanır.																☐												

Tablo 7. Kodlama

ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ: 1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 4. Tersyüz (flipped) öğretim 5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 11. Simülasyon, CASE uygulamaları 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 14. Seminer ödevi-makalesi 15. Araştırma/Bitirme projesi 16. Materyal geliştirme 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası 19. Yansıtıcı öğrenme 20. Okuma, sesli okuma 21. Besin günlüğü 22. Gözlem 23. Gezi/İnceleme 24. Altı şapkalı düşünme 25. Altı ayaklı uygulama
ÖLÇME YÖNTEMLERİ 1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4.Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler 6. Sözlü sınav 7. Laboratuvar raporları 8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu 10. Ödev sonrası sınav 11. Ödev sonrası alıntı açıklamaları 12. Ödev sonrası sentez kağıdı 13. Ödev sonrası giriş ve çıkış biletleri 14. Ödev sonrası kapsamlı faktörler listesi 15. Ödev sonrası en iyi özet 16. Ödevle ilgili güncel konular dergisi 17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme 18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 19. Gözlem raporu 20. Günlük değerlendirmesi 21. Akran değerlendirmesi 22. Öğrenci gelişim dosyası-portfolyo ile değerlendirme 23. Öz-değerlendirme 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar) 25. Essay yazma
ÖĞRETİM ve ÖLÇME ARAÇLARI 1. Tanımlayıcı dallanmış ağaç modeli 2. Yapılandırılmış grid 3. Kavram haritaları 4. KWL çizelgesi 5. Anket 6. Anket Bilgi Temelini Sorgulama
HEDEFLENEN KATKI 1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 9. Toplu beslenme yönetim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi

Tablo 7. Kodlama

Tablo 7. Kodlama



ACIBADEM
MEHMET ALİ AYDINLA
ÜNİVERSİTESİ

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

**BES 432-Özel Amaçlı
İngilizce II
Uzaktan Eğitim Ders
İzlenesi**

Yayın Tarihi
Revizyon Tarihi
Revizyon No

Özel Amaçlı İngilizce II		Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
		BES 432	8	2+0	2	3	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
		Öğretim Üyesi								
		Dr Nafiye Çiğdem Aktekin								
		0216 500 4380								
		nafiye.aktekin@acibadem.edu.tr								
Teorik ders lokasyonu: Online										
Laboratuvar uygulama lokasyonu:										
Klinik uygulama lokasyonu:										

Amacı	Bu dersin amacı öğrencileri, beslenme ve diyetetik ile ilgili mesleki terminolojiyi dil becerileri ve kalıplarını kullanarak mesleki yaşama hazırlamaktır.
İçeriği	Dersin teorik kapsamı mesleki derslerde kullanılacak yabancı dil gelişiminin temelini oluşturmaktadır. Ders mezuniyet için gereken bilgi beceri ve yetkinliklerin kazanılmasına önemli katkı sağlamaktadır. Ders online eğitim ortamında yürütülecektir, bu nedenle bu eğitime uygun öğretim yöntemleri ile gerçekleştirilecektir. Ders içeriği kapsamında güncel literatürün takip edilmesi, öğrencilerin, beslenme ve diyetetik ile ilgili mesleki terminolojiyi dil becerileri ve kalıplarını kullanarak mesleki yaşama hazırlanması açısından önem arz etmektedir. Araştırmalar, öğrencilerin aktif öğrenme ortamında materyali öğrendiklerinde materyali daha derin bir düzeyde anladıklarını ve böylece daha uzun süre sakladıklarını göstermektedir. Dersin aktif öğrenme bileşenini kolaylaştırmak için, material geliştirme, sunum anlatım teknikleri kapsamında öğretme yöntemlerine yer verilecektir. Bu teknikler öğrencilerin anlama becerisini ve öğrenilen bilginin kalıcılığını destekleyecektir.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ 1: Verilen dil kalıplarıyla sözlü ve yazılı iletişim kurabilir	2	2	0	0	5	0	3	3	3	1	2	5
DÖÇ 2: Hasta ile ilgili kayıtları toplayabilir	2	2	0	0	4	0	3	3	3	1	2	5
DÖÇ 3: Hasta kayıtlarını oluşturmak için gerekli bilgileri kendi belirleyebilir.	2	2	0	0	4	0	3	3	3	1	2	5
DÖÇ 4: Yiyecek içecek terminolojisini anlayabilir ve aktarabilir	1	1	0	0	3	0	3	3	3	1	1	4
DÖÇ 5: Alanıyla ilgili kısa okuma parçalarından özet çıkarabilir	1	1	0	0	3	0	3	3	3	1	2	4
DÖÇ 6: Kısa sunu hazırlayabilir	2	2	0	0	4	0	4	4	4	1	2	5

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 7. Kodlama

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Introduction to Ethics	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 16. Materyal geliştirme	2.Boşluk doldurmalı testler, 3. Çoktan seçmeli testler, 5. Doğru yanlış sorular içeren testler, 6. Sözlü sınav, 8. Projeye dayalı değerlendirme 25. Essay yazma		ESP Booklet: Compiled by the Department, Özel Amaçlı İngilizce Ders Materyali	5. Sözlü yazılı İletişim, 12. Öğrenmeyi öğrenme, 13. Yabancı dil becerisi
2	Child Nutrition A Presentation in a Kindergarten	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 16. Materyal geliştirme	2.Boşluk doldurmalı testler, 3. Çoktan seçmeli testler, 5. Doğru yanlış sorular içeren testler, 6. Sözlü sınav, 8. Projeye dayalı değerlendirme 25. Essay yazma		ESP Booklet: Compiled by the Department, Özel Amaçlı İngilizce Ders Materyali	5. Sözlü yazılı İletişim, 12. Öğrenmeyi öğrenme, 13. Yabancı dil becerisi
3	Reading: The importance of Sleep Grammar: Modals/Past Modals	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 16. Materyal geliştirme	2.Boşluk doldurmalı testler, 3. Çoktan seçmeli testler, 5. Doğru yanlış sorular içeren testler, 6. Sözlü sınav, 8. Projeye dayalı değerlendirme 25. Essay yazma		ESP Booklet: Compiled by the Department, Özel Amaçlı İngilizce Ders Materyali	5. Sözlü yazılı İletişim, 12. Öğrenmeyi öğrenme, 13. Yabancı dil becerisi
4	Japanese Diet and more Writing: Summarizing	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 16. Materyal geliştirme	2.Boşluk doldurmalı testler, 3. Çoktan seçmeli testler, 5. Doğru yanlış sorular içeren testler, 6. Sözlü sınav, 8. Projeye dayalı değerlendirme 25. Essay yazma		ESP Booklet: Compiled by the Department, Özel Amaçlı İngilizce Ders Materyali	5. Sözlü yazılı İletişim, 12. Öğrenmeyi öğrenme, 13. Yabancı dil becerisi
5	Vegetables and Fruits (Terminology II)	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 16. Materyal geliştirme	2.Boşluk doldurmalı testler, 3. Çoktan seçmeli testler, 5. Doğru yanlış sorular içeren testler, 6. Sözlü sınav, 8. Projeye dayalı değerlendirme 25. Essay yazma		ESP Booklet: Compiled by the Department, Özel Amaçlı İngilizce Ders Materyali	5. Sözlü yazılı İletişim, 12. Öğrenmeyi öğrenme, 13. Yabancı dil becerisi
6	Debate	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 16. Materyal geliştirme	2.Boşluk doldurmalı testler, 3. Çoktan seçmeli testler, 5. Doğru yanlış sorular içeren testler, 6. Sözlü sınav, 8. Projeye dayalı değerlendirme 25. Essay yazma		ESP Booklet: Compiled by the Department, Özel Amaçlı İngilizce Ders Materyali	5. Sözlü yazılı İletişim, 12. Öğrenmeyi öğrenme, 13. Yabancı dil becerisi
7	Midterm I	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 16. Materyal geliştirme	2.Boşluk doldurmalı testler, 3. Çoktan seçmeli testler, 5. Doğru yanlış sorular içeren testler, 6. Sözlü sınav, 8. Projeye dayalı değerlendirme 25. Essay yazma		ESP Booklet: Compiled by the Department, Özel Amaçlı İngilizce Ders Materyali	5. Sözlü yazılı İletişim, 12. Öğrenmeyi öğrenme, 13. Yabancı dil becerisi
8	Cancer & Nutrition	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 16. Materyal geliştirme	2.Boşluk doldurmalı testler, 3. Çoktan seçmeli testler, 5. Doğru yanlış sorular içeren testler, 6. Sözlü sınav, 8. Projeye dayalı değerlendirme 25. Essay yazma		ESP Booklet: Compiled by the Department, Özel Amaçlı İngilizce Ders Materyali	5. Sözlü yazılı İletişim, 12. Öğrenmeyi öğrenme, 13. Yabancı dil becerisi
9	Nutrition for Athletes TED talk	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 16. Materyal geliştirme	2.Boşluk doldurmalı testler, 3. Çoktan seçmeli testler, 5. Doğru yanlış sorular içeren testler, 6. Sözlü sınav, 8. Projeye dayalı değerlendirme 25. Essay yazma		ESP Booklet: Compiled by the Department, Özel Amaçlı İngilizce Ders Materyali	5. Sözlü yazılı İletişim, 12. Öğrenmeyi öğrenme, 13. Yabancı dil becerisi
10	Beverages and appetizers II	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 16. Materyal geliştirme	2.Boşluk doldurmalı testler, 3. Çoktan seçmeli testler, 5. Doğru yanlış sorular içeren testler, 6. Sözlü sınav, 8. Projeye dayalı değerlendirme 25. Essay yazma		ESP Booklet: Compiled by the Department, Özel Amaçlı İngilizce Ders Materyali	5. Sözlü yazılı İletişim, 12. Öğrenmeyi öğrenme, 13. Yabancı dil becerisi
11	Traditional Remedies Grammar: Active/Passive Sentences	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 16. Materyal geliştirme	2.Boşluk doldurmalı testler, 3. Çoktan seçmeli testler, 5. Doğru yanlış sorular içeren testler, 6. Sözlü sınav, 8. Projeye dayalı değerlendirme 25. Essay yazma		ESP Booklet: Compiled by the Department, Özel Amaçlı İngilizce Ders Materyali	5. Sözlü yazılı İletişim, 12. Öğrenmeyi öğrenme, 13. Yabancı dil becerisi
12	Midterm II	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 16. Materyal geliştirme	2.Boşluk doldurmalı testler, 3. Çoktan seçmeli testler, 5. Doğru yanlış sorular içeren testler, 6. Sözlü sınav, 8. Projeye dayalı değerlendirme 25. Essay yazma		ESP Booklet: Compiled by the Department, Özel Amaçlı İngilizce Ders Materyali	5. Sözlü yazılı İletişim, 12. Öğrenmeyi öğrenme, 13. Yabancı dil becerisi
13	Functions of Body System Grammar: Relatives	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 16. Materyal geliştirme	2.Boşluk doldurmalı testler, 3. Çoktan seçmeli testler, 5. Doğru yanlış sorular içeren testler, 6. Sözlü sınav, 8. Projeye dayalı değerlendirme 25. Essay yazma		ESP Booklet: Compiled by the Department, Özel Amaçlı İngilizce Ders Materyali	5. Sözlü yazılı İletişim, 12. Öğrenmeyi öğrenme, 13. Yabancı dil becerisi
14	Reading: Living longer Speaking: How	2. Anlatım, senkron	2.Boşluk doldurmalı testler, 3. Çoktan seçmeli testler,		ESP Booklet: Compiled by the	5. Sözlü yazılı İletişim, 12. Öğrenmeyi

Tablo 7. Kodlama

	nutrition helps living longer	5. Sunum/Anlatım 16. Materyal geliştirme	5. Doğru yanlış sorular içeren testler, 6. Sözlü sınav, 8. Projeye dayalı değerlendirme 25. Essay yazma		Department, Özel Amaçlı İngilizce Ders Materyali	öğrenme, 13. Yabancı dil becerisi
--	-------------------------------	---	--	--	---	-----------------------------------

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	A de t	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler	1	Quiz	%15	Ders anlatım, sunum/anlatım, materyal geliştirme yöntemlerine göre işlenecektir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programda belirlenen gün ve saatte senkron olarak UZEM portalında öğretim elemanı tarafından işlenir. Ders öğretim elemanı ile mümkün olan oranda interaktif işlenir. Ayrıca quiz, ara sınav ve final sınavları da çoktan seçmeli, boşluk doldurmalı ve doğru yanlış içeren test sorular şeklinde oluşturulacaktır. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de <i>Tablo 1</i> 'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi <i>Tablo 2</i> 'de görülmektedir.
2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler	1	Ara sınav	%35	Quiz notu= Çoktan seçmeli, boşluk doldurmalı, doğru yanlış sorular içeren testler (%15) Ara sınav notu= Çoktan seçmeli, boşluk doldurmalı, doğru yanlış sorular içeren testler (%35) Final notu= Çoktan seçmeli, boşluk doldurmalı, doğru yanlış sorular içeren testler (%50) DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler her hafta EYS'ye yüklenen ödev/ forum/ video izleme/ anket/ mini sınavları tamamlamakla yükümlüdür. Verilen ödevlerin son teslim yüklenmiş olması gerekmektedir. Verilen bu ödevler öğrencinin öğrenmesini destekleme ve kendi öğrenme sorumluluğunu üstlenmesi amacıyla verilmektedir. Bu ödevlerin bir kısmını da sonuç değerlendirmesinde kullanılacak olup açıklaması Sonuç Değerlendirilmesinde verilmiştir. Akademik Dürüstlük: Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir.
2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler		Final sınavı	%50	Sonuç Değerlendirilmesi Ara sınav ve final sınavı kampüste yüz yüze çevrimiçi olarak yapılacaktır. Ayrıca dersin sürdürüldüğü dönem süresince verilecek ödevler ayrı bir puanlama ile değerlendirilecektir.
Toplam			100	

Tablo 7. Kodlama

Tablo 7. Kodlama

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	71
Ara Sınav için hazırlık süresi	2
Final için hazırlık süresi	0
Final sınavı	2
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yükü	103
Toplam İş Yükü / 30 (s)	3,43
Dersin AKTS Kredisi	3

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	-
Klinik uygulama	-

Tablo 7. Kodlama

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Ana dilde Sözlü İletişim	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Dijital Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicelik Okuryazarlık	Kaliteli Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Veri Bilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenmeyi Öğrenme	Beslenme Bakım Süreci Basamakları	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulama Alanı	Toplu Beslenme Hizmetleri Yönetim Süreci
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																											
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐													
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ 4Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐								☐	☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐										
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐			☐		☐								
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 7 Beslenme bakımını “Beslenme Bakım Süreci” uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐							☐			
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐		☐					☐					☐				☐	
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐

Tablo 7. Kodlama

Sıra No	Kazanım	Ölçme Yöntemi	Ölçme Aracı	Ölçme Süresi	Ölçme Zamanı	Ölçme Yeri	Ölçme Şekli	Ölçme Soruları	Ölçme Sonuçları
1	PÇ10 Özerk çalışma, ekip çalışması, hesap verebilirlik, liderlik, mesleki savunuculuk, meslektaşlarına rehberlik, gibi temel tutum ve davranışlar sergiler, sürdürülebilirlik bilincine sahiptir, rol model olur.								
2	PÇ 11 En az alan dışı 2 ders alır ve öğrenmeyi öğrenme becerisi geliştirir.								
3	PÇ12 Mesleki gelişim ve uygulamalar için İngilizceyi en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanır.								

Tablo 7. Kodlama Kılavuzu

ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ: 1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 4. Tersyüz (flipped) öğretim 5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 11. Simülasyon, CASE uygulamaları 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 14. Seminer ödevi-makalesi 15. Araştırma/Bitirme projesi 16. Materyal geliştirme 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası 19. Yansıtıcı öğrenme 20. Okuma, sesli okuma 21. Besin günlüğü 22. Gözlem 23. Gezi/İnceleme 24. Altı şapkalı düşünme 25. Altı ayaklı uygulama
ÖLÇME YÖNTEMLERİ 1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4.Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler 6. Sözlü sınav 7. Laboratuvar raporları 8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu 10. Ödev sonrası sınav 11. Ödev sonrası alıntı açıklamaları 12. Ödev sonrası sentez kağıdı 13. Ödev sonrası giriş ve çıkış biletleri 14. Ödev sonrası kapsamlı faktörler listesi 15. Ödev sonrası en iyi özet 16. Ödevle ilgili güncel konular dergisi 17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme 18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 19. Gözlem raporu 20. Günlük değerlendirmesi 21. Akran değerlendirmesi 22. Öğrenci gelişim dosyası-portfolyo ile değerlendirme 23. Öz-değerlendirme 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar) 25. Essay yazma
ÖĞRETİM ve ÖLÇME ARAÇLARI 1. Tanımlayıcı dallanmış ağaç modeli 2. Yapılandırılmış grid 3. Kavram haritaları 4. KWL çizelgesi 5. Anket 6. Anket Bilgi Temelini Sorgulama
HEDEFLENEN KATKI 1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 9. Toplu beslenme yönetim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi

Tablo 7. Kodlama



ACIBADEM
MEHMET ALİ AYDINLAR
ÜNİVERSİTESİ

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

BES 438 Mesleki Uygulamalarda Etik Uzaktan Eğitim Ders İzlenesi

Yayın Tarihi
03.10.2022

Revizyon Tarihi
30.09.2024

Revizyon No
-

Mesleki Uygulamalarda Etik	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 438	7	1+0+0	2	3	Türkçe	Seçmeli	Dönemlik	Yok
Öğretim Üyesi Dr. Öğr Üyesi Ş. Ecem Örkü 0216 500 4234 ecem.cengiz@acibadem.edu.tr									
									
Teorik ders lokasyonu: Zoom Laboratuvar uygulama lokasyonu: - Klinik uygulama lokasyonu: -									

Amacı	Etik kavramı, meslek etiği ve mesleki uygulamalarda etik kurallara ilişkin bilgi kazandırılması amaçlanmaktadır.
İçeriği	Bu ders etik kavramı ve mesleki etik, Beslenme ve Diyetetik eğitiminde ve uygulama alanlarında etik kurallar, vaka tartışmasını içermektedir.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ 1: Etik kavramı ve mesleki etik ile ilgili temel bilgileri öğrenirler.	3	3	2	1	2	3	1	1	1	1	3	0
DÖÇ 2: Beslenme ve diyetetik alanında ilke ve etik kavramlarını öğrenirler.	3	3	2	1	2	3	1	1	1	1	3	0
DÖÇ 3: Beslenme ve diyetetik eğitimi ve uygulama alanlarında etik kurallara uygun davranışları (öğrenir) ve sergilerler.	4	3	3	1	3	4	5	5	5	1	3	0

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 7: Kod Kurallarına Göre Öğretim ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretim Yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Dersin ve İzlenimin Tanıtımı Etik Tanımı ve İlişkili Kavramlar	2. Anlatım, senkron	3. Çoktan seçmeli testler		1) Tayfur M, Baştaş NN, Barış O. Dünyada ve Türkiye'de Beslenme Diyetetik Eğitim - Öğretimi, Diyetisyenin Meslek Etiği. Hatipoğlu Yayınevi: Ankara, 2011. 2) International Confederation of Dietetic Associations. International Code of Ethics and Code of Good Practice,2008	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 6. Etik kurallara bağlı çalışıma
2	Meslek Etiği ve Önemi	2. Anlatım, senkron	3. Çoktan seçmeli testler		1) Tayfur M, Baştaş NN, Barış O. Dünyada ve Türkiye'de Beslenme Diyetetik Eğitim - Öğretimi, Diyetisyenin Meslek Etiği. Hatipoğlu Yayınevi: Ankara, 2011. 2) International Confederation of Dietetic Associations. International Code of Ethics and Code of Good Practice,2008	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 6. Etik kurallara bağlı çalışıma
3	Sağlık Hizmetlerinde Etik İlkeler	2. Anlatım, senkron	3. Çoktan seçmeli testler		1) Tayfur M, Baştaş NN, Barış O. Dünyada ve Türkiye'de Beslenme Diyetetik Eğitim - Öğretimi, Diyetisyenin Meslek Etiği. Hatipoğlu Yayınevi: Ankara, 2011. 2) International Confederation of Dietetic Associations. International Code of Ethics and Code of Good Practice,2008	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 6. Etik kurallara bağlı çalışıma
4	Lisans Eğitimi Sürecinde Etik	2. Anlatım, senkron	3. Çoktan seçmeli testler		1) Tayfur M, Baştaş NN, Barış O. Dünyada ve Türkiye'de Beslenme Diyetetik Eğitim - Öğretimi, Diyetisyenin Meslek Etiği. Hatipoğlu Yayınevi: Ankara, 2011. 2) International Confederation of Dietetic Associations. International Code of Ethics and Code of Good Practice,2008	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 6. Etik kurallara bağlı çalışıma
5	Sağlık Bilimlerinde Yayın ve Araştırma Etiği	2. Anlatım, senkron	3. Çoktan seçmeli testler		1) Tayfur M, Baştaş NN, Barış O. Dünyada ve Türkiye'de Beslenme Diyetetik Eğitim - Öğretimi, Diyetisyenin Meslek Etiği. Hatipoğlu Yayınevi: Ankara, 2011. 2) International Confederation of Dietetic Associations. International Code of Ethics and Code of Good Practice,2008	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 6. Etik kurallara bağlı çalışıma
6	Diyetisyenlik Mesleği için Etik Kurallar	2. Anlatım, senkron	3. Çoktan seçmeli testler		1) Tayfur M, Baştaş NN, Barış O. Dünyada ve Türkiye'de Beslenme Diyetetik Eğitim - Öğretimi, Diyetisyenin Meslek Etiği. Hatipoğlu Yayınevi: Ankara, 2011. 2) International Confederation of Dietetic Associations. International Code of Ethics and Code of Good Practice,2008	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 6. Etik kurallara bağlı çalışıma
7	ARA SINAV		3. Çoktan seçmeli testler			
8	Beslenme ve Diyetetik Uygulama Alanlarında Etik Konular	2. Anlatım, senkron	3. Çoktan seçmeli testler		1) Tayfur M, Baştaş NN, Barış O. Dünyada ve Türkiye'de Beslenme Diyetetik Eğitim - Öğretimi, Diyetisyenin Meslek Etiği. Hatipoğlu Yayınevi: Ankara, 2011. 2) International Confederation of Dietetic Associations. International Code of Ethics and Code of Good Practice,2008	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 6. Etik kurallara bağlı çalışıma

9	Diyetisyenlerin Topluma Karşı Sorumluluklarında Etik İlkeler	2. Anlatım, senkron	3. Çoktan seçmeli testler	1) Tayfur M, Baştaş NN, Barış O. Dünyada ve Türkiye'de Beslenme Diyetetik Eğitim - Öğretimi, Diyetisyenin Meslek Etiği. Hatipoğlu Yayınevi: Ankara, 2011. 2) International Confederation of Dietetic Associations. International Code of Ethics and Code of Good Practice,2008	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 6. Etik kurallara bağlı çalışıma
10	Diyetisyenlerin Danışanlara Karşı Sorumluluklarında Etik İlkeler	2. Anlatım, senkron	3. Çoktan seçmeli testler	1) Tayfur M, Baştaş NN, Barış O. Dünyada ve Türkiye'de Beslenme Diyetetik Eğitim - Öğretimi, Diyetisyenin Meslek Etiği. Hatipoğlu Yayınevi: Ankara, 2011. 2) International Confederation of Dietetic Associations. International Code of Ethics and Code of Good Practice,2008	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 6. Etik kurallara bağlı çalışıma
11	Diyetisyenlerin Mesleğe Karşı Sorumluluklarında Etik İlkeler	2. Anlatım, senkron	3. Çoktan seçmeli testler	1) Tayfur M, Baştaş NN, Barış O. Dünyada ve Türkiye'de Beslenme Diyetetik Eğitim - Öğretimi, Diyetisyenin Meslek Etiği. Hatipoğlu Yayınevi: Ankara, 2011. 2) International Confederation of Dietetic Associations. International Code of Ethics and Code of Good Practice,2008	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 6. Etik kurallara bağlı çalışıma
12	Diyetisyenlerin Meslektaş ve Birlikte Çalıştığı Diğer Profesyonellere Karşı Sorumluluklarında Etik İlkeler	2. Anlatım, senkron	3. Çoktan seçmeli testler	1) Tayfur M, Baştaş NN, Barış O. Dünyada ve Türkiye'de Beslenme Diyetetik Eğitim - Öğretimi, Diyetisyenin Meslek Etiği. Hatipoğlu Yayınevi: Ankara, 2011. 2) International Confederation of Dietetic Associations. International Code of Ethics and Code of Good Practice,2008	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 6. Etik kurallara bağlı çalışıma
13	Diyetisyenlik Mesleğinde Uygulamada Karşılaşılan Etik Sorun Örnekleri	2. Anlatım, senkron 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme	3. Çoktan seçmeli testler	1) Tayfur M, Baştaş NN, Barış O. Dünyada ve Türkiye'de Beslenme Diyetetik Eğitim - Öğretimi, Diyetisyenin Meslek Etiği. Hatipoğlu Yayınevi: Ankara, 2011. 2) International Confederation of Dietetic Associations. International Code of Ethics and Code of Good Practice,2008	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 6. Etik kurallara bağlı çalışıma
14	Diyetisyenlik Mesleğinde Uygulamada Karşılaşılan Etik Sorun Örnekleri	2. Anlatım, senkron 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme	3. Çoktan seçmeli testler	1) Tayfur M, Baştaş NN, Barış O. Dünyada ve Türkiye'de Beslenme Diyetetik Eğitim - Öğretimi, Diyetisyenin Meslek Etiği. Hatipoğlu Yayınevi: Ankara, 2011. 2) International Confederation of Dietetic Associations. International Code of Ethics and Code of Good Practice,2008	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 6. Etik kurallara bağlı çalışıma

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara sınav	40	Ders, ders programında belirlenen gün ve saatte, Zoom üzerinden senkron anlatım (2) öğretim yöntemine göre dersin öğretim elemanı tarafından işlenecektir. Öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de <i>Tablo 1</i> 'de ve

3. Çoktan seçmeli testler	1	Final sınavı	60	ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi <i>Tablo 2'</i>de görülmektedir. Ara sınav notu= Çoktan seçmeli testler (%100) Final notu= Çoktan seçmeli testler (%100) Sonuç Değerlendirilmesi Ara sınav ve final sınavı ASOS üzerinden yapılacaktır.
Toplam			100	

Tablo 7. Kodlama

Etkinlik	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	28
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	28
Ara Sınav için hazırlık süresi	7
Final için hazırlık süresi	14
Final sınavı	1
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yüğü	79
Toplam İş Yüğü / 30 (s)	2,6
Dersin AKTS Kredisi	3

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğı bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğı
Teorik ders	%70
Laboratuvar	-
Klinik uygulama	-

Tablo 7- Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik			
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Sorgulama	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Dijital Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nicel Okuryazarlık	Kalite Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Verebilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenmeyi Öğrenme	Beslenme Bakım Süreci Basamakları I	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetlerinde Yönetim Süreci	
Temel bilgi	PÇ1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																												
Bilgiyi bütünleştirme	PÇ2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																										
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PÇ 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐														
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PÇ 4Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐			☐								☐	☐	☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PÇ 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐											
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PÇ6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐			☐			☐								
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 7 Beslenme bakımını “Beslenme Bakım Süreci” uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐							☐				
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐		☐					☐					☐				☐		
Mesleki uygulama yeterliliği	PÇ 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐	
Sağlık profesyoneliğinde temel tutum ve davranışları	PÇ10 Özerk çalışma, ekip çalışması, hesap verebilirlik, liderlik, mesleki savunuculuk, meslektaşlarına rehberlik, gibi temel tutum ve davranışlar sergiler, sürdürülebilirlik bilincine sahiptir, rol model olur.															☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐					
Öğrenmeyi öğrenme	PÇ 11 En az alan dışı 2 ders alır ve öğrenmeyi öğrenme becerisi geliştirir.																									☐	☐	☐	☐	
Yabancı dil becerisi	PÇ12 Mesleki gelişim ve uygulamalar için İngilizceyi en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanır.																☐													

Tablo 7: Kodlama

ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ: 1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 4. Tersyüz (flipped) öğretim 5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretim amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 11. Simülasyon, CASE uygulamaları 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 14. Seminer ödevi-makalesi 15. Araştırma/Bitirme projesi 16. Materyal geliştirme 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası 19. Yansıtıcı öğrenme 20. Okuma, sesli okuma 21. Besin günlüğü 22. Gözlem 23. Gezi/İnceleme 24. Altı şapkalı düşünme 25. Altı ayakkabılı uygulama
ÖLÇME YÖNTEMLERİ 1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4.Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler 6. Sözlü sınav 7. Laboratuvar raporları 8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu 10. Ödev sonrası sınav 11. Ödev sonrası alıntı açıklamaları 12. Ödev sonrası sentez kağıdı 13. Ödev sonrası giriş ve çıkış biletlere 14. Ödev sonrası kapsamlı faktörler listesi 15. Ödev sonrası en iyi özet 16. Ödevle ilgili güncel konular dergisi 17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme 18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 19. Gözlem raporu 20. Günlük değerlendirmesi 21. Akran değerlendirmesi 22. Öğrenci gelişim dosyası-portfolio ile değerlendirme 23. Öz-değerlendirme 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar) 25. Essay yazma
ÖĞRETİM ve ÖLÇME ARAÇLARI 1. Tanımlayıcı dallanmış ağaç modeli 2. Yapılandırılmış grid 3. Kavram haritaları 4. KWL çizelgesi 5. Anket 6. Anket Bilgi Temelini Sorgulama
HEDEFLenen KATKI
1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 9. Toplu beslenme yönetim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi

Tablo 7. Kodlama
EKLER

BES 448 BESİN İLAÇ ETK
Uzaktan Eğitim Ders İzlenesi

Yayın Tarihi
20.02.2023

Revizyon Tarihi
10.02.2026

Revizyon No
-

Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisi	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 448	8	2+0+0	2	3	Türkçe	Seçmeli	Dönemlik	Yok
	Öğretim Üyesi				Yardımcı Öğretim Elemanı				
	Prof. Dr. Perim Fatma Türker				-				
	perim.turker@acibadem.edu.tr								
	Teorik ders lokasyonu:								
	Laboratuvar uygulama lokasyonu:								

Amacı	Bu dersin amacı, bazı ilaçların besinlerle etkileşim mekanizmaları, besinlerin içerisinde bulunan biyoaktif bileşenler, ilacın aktivitesini hızlandıran ya da yavaşlatan besinler ve ters etkilerinin öğretilmesidir.
İçeriği	Dersin kuramsal kapsamı, Beslenme ve Diyetetik alanında klinik beslenme uygulamalarının temelini oluşturan besin-ilac etkileşimlerinin mekanizmalarını ve klinik önemini içermektedir. Ders kapsamında farmakokinetik ve farmakodinamik ilkeleri, besinlerin ilaçların emilim, dağılım, metabolizma ve atılımı üzerindeki etkileri ile ilaçların beslenme durumu ve besin ögesi metabolizmasına etkileri ele alınmaktadır. Ayrıca kardiyovasküler hastalıklar, depresyon, nörolojik hastalıklar, antikoagülan ve antibiyotik tedavisinde görülen besin-ilac etkileşimleri, bu etkileşimlerin önlenmesine yönelik beslenme yaklaşımları ve güncel kanıta dayalı uygulamalar değerlendirilmektedir. Ders, öğrencilerin bilimsel kanıtları yorumlama, besin-ilac etkileşimlerini klinik açıdan değerlendirme ve uygun beslenme önerileri geliştirme becerilerini destekleyecek şekilde soru-cevap, tartışma, makale sunumları ve vaka temelli öğrenme etkinlikleri ile yürütülmektedir.

Tablo 1. Dersin Öğrenim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğrenim Çıktıları (DÖÇ)	Program Çıktıları (PÇ)											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
DÖÇ1 Besin-ilac etkileşimlerinin temel kavramlarını ve mekanizmalarını açıklar.	5	4	3	2	2	3	2	2	1	1	1	1
DÖÇ2 İlaçların emilim, dağılım, metabolizma ve eliminasyonu üzerindeki etkilerini inceleyen farmakokinetik ve farmakodinamik süreçleri beslenme açısından değerlendirir.	5	5	4	3	2	4	3	2	1	1	1	1
DÖÇ3 Hastalıklarda kullanılan ilaçlar ile besinler arasındaki etkileşimleri analiz eder.	4	4	5	3	2	5	4	3	1	2	1	1

Katkı puanını (1-5) harf ile kodlayınız: Düşük(D)=1-2, Orta (O)=3, Yüksek (Y)=4, Çok yüksek=5

Tablo 2. Haftalık Ders Konularına Göre Öğretme ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Tablo 7. Kodlama

Hafta	Konular	Öğretme yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Farmakoloji: Temel Kavramlar, İlaç Tanımı ve Uygulama Kuralları/Syllabus tanıtımı	2.Anlatım,senkron 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1)Kelly Anne Meckling, Nutrition Drug Interaction 1th edition, Boca Raton : CRC/Taylor & Francis, 2007 2)Mahan L.K., Escott-Stump S., Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000. 3) Beverly J. McCabe, Eric H. Frankel, Jonathan J. Wolfe. 1th edition Handbook of food-drug interactions, CRC Press, 2003.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
2	Farmakodinamik	2.Anlatım,senkron 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1)Kelly Anne Meckling, Nutrition Drug Interaction 1th edition, Boca Raton : CRC/Taylor & Francis, 2007 2)Mahan L.K., Escott-Stump S., Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000. 3) Beverly J. McCabe, Eric H. Frankel, Jonathan J. Wolfe. 1th edition Handbook of food-drug interactions, CRC Press, 2003.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik
3	Farmakokinetik	2.Anlatım,senkron 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1)Kelly Anne Meckling, Nutrition Drug Interaction 1th edition, Boca Raton : CRC/Taylor & Francis, 2007 2)Mahan L.K., Escott-Stump S., Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000. 3) Beverly J. McCabe, Eric H. Frankel, Jonathan J. Wolfe. 1th edition	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik

Tablo 7. Kodlama

					Handbook of food-drug interactions, CRC Press, 2003.	
4	Farmakokinetik	2. Anlatım, senkron 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1) Kelly Anne Meckling, Nutrition Drug Interaction 1th edition, Boca Raton : CRC/Taylor & Francis, 2007 2) Mahan L.K., Escott-Stump S., Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000. 3) Beverly J. McCabe, Eric H. Frankel, Jonathan J. Wolfe. 1th edition Handbook of food-drug interactions, CRC Press, 2003.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik
5	Kardiyovasküler Hastalıklar, Antihipertansif İlaçlar ve Besin Etkileşimi	2. Anlatım, senkron 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1) Kelly Anne Meckling, Nutrition Drug Interaction 1th edition, Boca Raton : CRC/Taylor & Francis, 2007 2) Mahan L.K., Escott-Stump S., Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000. 3) Beverly J. McCabe, Eric H. Frankel, Jonathan J. Wolfe. 1th edition Handbook of food-drug interactions, CRC Press, 2003.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik
6	Antibiyotikler-Besin Etkileşimi	2. Anlatım, senkron 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1) Kelly Anne Meckling, Nutrition Drug Interaction 1th edition, Boca Raton : CRC/Taylor & Francis, 2007 2) Mahan L.K., Escott-Stump S., Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000. 3) Beverly J. McCabe, Eric H. Frankel, Jonathan J.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik

Tablo 7. Kodlama

					Wolfe. 1th edition Handbook of food-drug interactions, CRC Press, 2003.	
7	ARA SINAV		1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler	EYS	1) Kelly Anne Meckling, Nutrition Drug Interaction 1th edition, Boca Raton : CRC/Taylor & Francis, 2007 2) Mahan L.K., Escott- Stump S., Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000. 3) Beverly J. McCabe, Eric H. Frankel, Jonathan J. Wolfe. 1th edition Handbook of food-drug interactions, CRC Press, 2003.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik
8	Antikoagülan, Antiasit -Besin Etkileşimi	2. Anlatım, senkron 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1) Kelly Anne Meckling, Nutrition Drug Interaction 1th edition, Boca Raton : CRC/Taylor & Francis, 2007 2) Mahan L.K., Escott- Stump S., Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000. 3) Beverly J. McCabe, Eric H. Frankel, Jonathan J. Wolfe. 1th edition Handbook of food-drug interactions, CRC Press, 2003.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik
9	Antipsikotik ve Nörolojik İlaçlar- Besin Etkileşimi	2. Anlatım, senkron 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1) Kelly Anne Meckling, Nutrition Drug Interaction 1th edition, Boca Raton : CRC/Taylor & Francis, 2007 2) Mahan L.K., Escott- Stump S., Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000. 3) Beverly J. McCabe, Eric	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik

Tablo 7. Kodlama

					H. Frankel, Jonathan J. Wolfe. 1th edition Handbook of food-drug interactions, CRC Press, 2003.	
10	Antidiyabetik İlaçlar-Besin Etkileşimi	2. Anlatım, senkron 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1) Kelly Anne Meckling, Nutrition Drug Interaction 1th edition, Boca Raton : CRC/Taylor & Francis, 2007 2) Mahan L.K., Escott-Stump S., Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000. 3) Beverly J. McCabe, Eric H. Frankel, Jonathan J. Wolfe. 1th edition Handbook of food-drug interactions, CRC Press, 2003.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı iletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik
11	Makale Sunumu	2. Anlatım, senkron 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1) Kelly Anne Meckling, Nutrition Drug Interaction 1th edition, Boca Raton : CRC/Taylor & Francis, 2007 2) Mahan L.K., Escott-Stump S., Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000. 3) Beverly J. McCabe, Eric H. Frankel, Jonathan J. Wolfe. 1th edition Handbook of food-drug interactions, CRC Press, 2003.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı iletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik
12	Makale Sunumu	2. Anlatım, senkron 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1) Kelly Anne Meckling, Nutrition Drug Interaction 1th edition, Boca Raton : CRC/Taylor & Francis, 2007 2) Mahan L.K., Escott-Stump S., Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı iletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik

Tablo 7. Kodlama

					3) Beverly J. McCabe, Eric H. Frankel, Jonathan J. Wolfe. 1th edition Handbook of food-drug interactions, CRC Press, 2003.	
13	Makale sunumu	2. Anlatım, senkron 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1) Kelly Anne Meckling, Nutrition Drug Interaction 1th edition, Boca Raton : CRC/Taylor & Francis, 2007 2) Mahan L.K., Escott-Stump S., Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000. 3) Beverly J. McCabe, Eric H. Frankel, Jonathan J. Wolfe. 1th edition Handbook of food-drug interactions, CRC Press, 2003.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik
14	Makale sunumu	2. Anlatım, senkron 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 22. Gözlem	1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler 8. Projeye dayalı değerlendirme	EYS	1) Kelly Anne Meckling, Nutrition Drug Interaction 1th edition, Boca Raton : CRC/Taylor & Francis, 2007 2) Mahan L.K., Escott-Stump S., Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000. 3) Beverly J. McCabe, Eric H. Frankel, Jonathan J. Wolfe. 1th edition Handbook of food-drug interactions, CRC Press, 2003.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışma 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik

Tablo 7. Kodlama

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara sınav	40	Ders 2.Anlatım, senkron -5.Sunum/Anlatım-8.Tartışmaya dayalı öğrenme-13.Ödev-17.Soru/cevap öğretim yöntemlerine göre işlenecektir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programda belirlenen gün ve saatte öğretim elemanı tarafından interaktif olarak işlenir. Ara sınav ve final sınavları çoktan seçmeli sorular şeklinde oluşturulacaktır. Ek olarak; öğrenim çıktıları ile program çıktılarının ilişkilendirilme matrisi de Tablo 1'de ve ders konularının öğrenci bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına katkısının ilişkilendirilme matrisi Tablo 2'de görülmektedir. Ara sınav notu= Çoktan seçmeli testler (%40) Ödev= (%10) Final notu= Çoktan seçmeli testler (%50)
	1	Ödev	10	
3. Çoktan seçmeli testler	1	Final	50	DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler her hafta senkron olarak gerçekleştirilen ders oturumlarına katılmak ile yükümlüdür. Akademik Dürüstlük: Verilen bireysel ve grup çalışmalarının içeriklerinin özgünlüğü önemli bir parametredir. Öğrenciler tarafından yapılan aktiviteler gerekli durumda intihal programında değerlendirilebilir. Tüm öğrencilerin çalışmalarında bu konuyu dikkate alarak hazırlıklarını yapmaları önerilmektedir. Sonuç Değerlendirilmesi Ara sınav ve final sınavı yuzyuze sınıfta yapılacaktır ve optik okuyucu ile değerlendirilecektir. Çoktan seçmeli test ölçme yöntemi kullanılacaktır. Ara sınav (%40) ve Final sınavı (%50) ve Ödev(%10) olarak değerlendirilecektir.
Toplam			100	

Tablo 7. Kodlama

Tablo 4. Dersin Toplam İş Yükünün Hesaplanması

Etkinlik	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Saati (14 hafta x haftalık ders saati)	42
Laboratuvar (14 hafta x haftalık ders saati)	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön hazırlık, pekiştirme vb.)	7
Ara Sınav için hazırlık süresi	10
Final için hazırlık süresi	15
Final sınavı	1
Bu ders kapsamında hazırladığınız Ödev için harcadığınız süre	15
Bu ders kapsamında katıldığınız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığınız süre	0
Toplam İş Yükü	90
Toplam İş Yükü / 30 (s)	3,0
Dersin AKTS Kredisi	3

Tablo 5. Dersin Devam Koşulları

Derse devam zorunluluğu bulunmakta olup, ayrı ayrı hesaplanmak üzere oranları aşağıda belirtilmiştir:

Ders	Devam zorunluluğu
Teorik ders	%70
Laboratuvar	
Klinik uygulama	

Tablo 7. Kodlama

Tablo 6. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları Bilgi Beceri Tutum ve Yetkinlikleri

Bilgi beceri tutum yetkinliklerin öğretim yöntemleri ve değerlendirme yöntemleri ve kullanılan araçlarla ilişkilendirilmesi ölçme ve değerlendirmede önemlidir.

		Bilgi		Beceri														Tutum ve davranış									Mesleki yetkinlik		
		1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3
YETKİNLİK ALANI	PROGRAM ÇIKTILARI	Temel Bilgi	Akademik Bilgiye Ulaşma	Bilgiyi Bütünleştirme	Eleştirel Düşünme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Analitik Sorgulama	Okuma (Mesleki Bilgi)	Ana Dilde Yazma/Akademik Yazma Becerisi	Ana Dilde Sözlü İletişim	Dijital Beceriler	Organizasyon Becerileri	Sayısal Beceriler/Nispet Okuryazarlık	Kalite Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Verebilirlik	Mesleki Savunuculuk	Stajda Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenmeyi Öğrenme	Beslenme Bakım Süreci Basamakları I	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetlerinde Yönetim Süreci
Temel bilgi	PC1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	☐																											
Bilgiyi bütünleştirme	PC2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			☐																									
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PC 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐						☐													
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PC 4Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	☐	☐				☐	☐	☐		☐		☐	☐	☐		☐								☐	☐	☐	☐	☐
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PC 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										☐	☐	☐						☐										
Bilgiyi uygularken temel ilkeler	PC6 Beslenme ve Diyetetik alanına ait kuramsal ve uygulamalı bilgileri güvenli, uygun zamanda, etkili, verimli, adil ve kişi odaklı olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular.						☐	☐								☐			☐		☐								
Mesleki uygulama yeterliliği	PC 7 Beslenme bakımını “Beslenme Bakım Süreci” uygulayarak gerçekleştirir.				☐	☐													☐							☐			
Mesleki uygulama yeterliliği	PC8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							☐		☐	☐	☐		☐					☐					☐				☐	
Mesleki uygulama yeterliliği	PC 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																		☐										☐
Sağlık profesyoneliğinde temel tutum ve davranışları	PC10 Özerk çalışma, ekip çalışması, hesap verebilirlik, liderlik, mesleki savunuculuk, meslektaşlarına rehberlik, gibi temel tutum ve davranışlar sergiler, sürdürülebilirlik bilincine sahiptir, rol model olur.															☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
Öğrenmeyi öğrenme	PC 11 Öğrenmeyi öğrenme becerisi geliştirir.																									☐	☐	☐	☐
Yabancı dil becerisi	PC12 Mesleki gelişim ve uygulamalar için İngilizceyi en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanır.																☐												

Tablo 7. Kodlama

Tablo 7. Kodlama Kılavuzu

ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ: 1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 3. Anlatım, asenkron 4. Tersyüz (flipped) öğretim 5. Sunum/Anlatım 6. Vaka çözümüne dayalı öğrenme 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deney/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 11. Simülasyon, CASE uygulamaları 12. Kişisel/bağımsız öğrenme 13. Ödev 14. Seminer ödevi-makalesi 15. Araştırma/Bitirme projesi 16. Materyal geliştirme 17. Soru-cevap 18. Beyin fırtınası 19. Yansıtıcı öğrenme 20. Okuma, sesli okuma 21. Besin günlüğü 22. Gözlem 23. Gezi/İnceleme 24. Altı şapkalı düşünme 25. Altı ayaklı uygulama
ÖLÇME YÖNTEMLERİ 1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4.Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler 6. Sözlü sınav 7. Laboratuvar raporları 8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu 10. Ödev sonrası sınav 11. Ödev sonrası alıntı açıklamaları 12. Ödev sonrası sentez kağıdı 13. Ödev sonrası giriş ve çıkış biletlere 14. Ödev sonrası kapsamlı faktörler listesi 15. Ödev sonrası en iyi özet 16. Ödevle ilgili güncel konular dergisi 17. Seminer sunumu ve makalesi değerlendirme 18. Araştırma/Bitirme projesi değerlendirme 19. Gözlem raporu 20. Günlük değerlendirmesi 21. Akran değerlendirmesi 22. Öğrenci gelişim dosyası-portfolyo ile değerlendirme 23. Öz-değerlendirme 24. Performans ölçme (Sahada/Klinikte/Mutfakta/Laboratuvarda/Simule ortamlarda yapılan uygulamalı sınavlar) 25. Essay yazma
ÖĞRETİM ve ÖLÇME ARAÇLARI 1. Tanımlayıcı dallanmış ağaç modeli 2. Yapılandırılmış grid 3. Kavram haritaları 4. KWL çizelgesi 5. Anket 6. Anket Bilgi Temelini Sorgulama
HEDEFLenen KATKI 1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 4. Araştırma becerisi 5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 7. Beslenme bakım süreci 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi 9. Toplu beslenme yönetim 10. Liderlik, hesap verebilirlik, savunuculuk, rehberlik, özerklik 11. Ekip çalışması 12. Öğrenmeyi öğrenme 13. Yabancı dil becerisi

Tablo 7. Kodlama

EKLER