



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Diyetisyenlik Mesleğine Giriş ve Meslek Etiği							
Ders Kodu		BDB101		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	1	İş Yüğü	28 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Beslenme ve Diyetetik öğrencilerinin meslek dersi olan beslenmenin tanımının öneminin vurgulandığı terimlerinin ve kavramlarının öğrenilmesi amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği		Diyetisyenlik Mesleği, Beslenme ve Diyetetik Eğitimi, Meslek kuruluşu ve diğer meslek birlikleri, Eğitim ve mesleki gelişim, Etik kavramı, Meslek etiği ve Önemi, Diyetisyenler için etik kurallar,							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Mahmut ÇERİ						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Tayfur M, Barış O, Baştaş NN. Dünyada ve Türkiye'de Beslenme ve Diyetetik Eğitimi- Öğretimi, Diyetisyenin Meslek Etiği, Hatiboğlu Basım ve Yayımları San Tic Ltd Şti, Ankara, 2011
2	Baysal A. Beslenme, Hatiboğlu Yayınevi, 10. Baskı, Ankara, 2011 Arslan P. Türkiye' de Diyetisyenliğin 30 yılı. Beslenme ve Diyet Dergisi, 25(1):3-6, 1996
3	Tayfur M, Aslan E, Beslenmenin Dünü, Bugünü ve Geleceğine Bir Bakış. Türkiye Kadın Dernekleri Federasyonu Yayın Organı, 27(4)17-22,2003

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dünden günümüze beslenme ve diyetetik biliminin gelişmesi
2	Teorik	Diyetetik Anabilim Dalı'nın tanıtımı
3	Teorik	Beslenme Bilimleri Anabilim Dalı'nın tanıtımı
4	Teorik	Toplum Beslenmesi Anabilim Dalı'nın tanıtımı
5	Teorik	Toplu Beslenme Sistemleri Anabilim Dalı'nın tanıtımı
6	Ara Sınav (Vize)	1.Ara sınav
7	Teorik	Mesleki etik ve deontoloji
8	Teorik	Ders programı tanıtımı
9	Teorik	Yönetmeliklerin ve öğrenci sorumluluklarının öğretilmesi
10	Teorik	Diyetisyenlik mesleği ile ilgili uygulamalar
11	Teorik	Mesleki standartlar ve meslek örgütünün tanıtılması
12	Teorik	Meslek tarihi ve uluslararası derneklerin tanıtımı
13	Teorik	Meslekleri ile ilgili temel kaynakları ve ulaşım yollarının tanıtımı
14	Teorik	Diyetisyenin resmi belgelerdeki yeri, tanımı ve görevleri
15	Teorik	Uygulamada karşılaşılan etik sorun örnekleri
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	final sınavı



Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	12	0	2	24
Ara Sınav	1	1	1	2
Dönem Sonu Sınavı	1	1	1	2
Toplam İş Yükü (Saat)				28
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				1

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Bölümü ve mesleği tanıyabilme
2	Meslek etiği ve deontoloji ile ilgili temel bilgileri öğrenebilme
3	Mesleklerinin gerektirdiği davranış ve aktiviteleri tanımlama ve uygulama becerileri kazanabilme
4	Eğitimleri sırasında gerekli yönetmelikleri öğrenebilme
5	Meslekleri ile ilgili temel bilgileri edinebilecekleri kaynakları tanımlama ve onlara ulaşabilme
6	Meslek tarihi ve uluslararası derneklerin öğrenilebilmesi

Program Çıktıları (Beslenme ve Diyetetik Programı)

1	Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirme bilgisine sahiptir.
2	Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme bilgisine sahiptir
3	Toplumsal beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
4	Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir
5	Üretim tüketim zincirinde birey ve toplumun besin kalitesine etki eden etmenleri değerlendirebilme ve besin güvenliği, güvencesine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
6	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri derinlemesine düşünüp uygulamaya geçirmek, özellikle problem çözme ve karar verme becerisine sahip olmak, araştırma projesi oluşturabilmek, bilgi toplama ve rapor hazırlama sürecinde güncel teknolojileri, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
7	Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirir, yorumlar, çözüm yolları üretir, tıbbi beslenme tedavisi uygular, sağlık ve sosyal alanlarda ulusal ve uluslararası tüm paydaşlarla ekip çalışması yapar, etik kurallara göre hareket eder.
8	Hedef grubun enerji ve besin ögesi gereksinimlerini göz önünde tutarak, beslenme ve diyetetik açısından değerlendirerek, toplu beslenme yapılan kurumlarda menü planlaması yapar ve yiyeceklerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğine dikkat ederek, uygun hizmet sunumunu teknolojik gelişmelerden de faydalanarak sağlar.
9	Bireyi ve toplumu güvenli ve sağlıklı yiyecekler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
10	Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir.
11	Tüm yaşam döngüsü boyunca bireylerin ve toplumun sağlıklı beslenme bilincinin oluşturulması ve bilgi düzeyinin artırılmasına yönelik araştırma, proje ve programları planlar, yönetir, değerlendirir, izler, raporlar ve ekip çalışmalarına liderlik eder, ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
12	Görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir, yaşam boyu öğrenmenin önemini benimseyerek bilim, teknoloji ve sağlık konusundaki gelişmeleri takip ederek kendini sürekli geliştirir, diyetisyenlik mesleğinin ilerlemesini ve gelişmesini sağlar.
13	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamaların doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanır, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurar.
14	Farklı yaş gruplarındaki hasta bireylerin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak interdisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir. Klinik araştırmalara katılır.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ1	4	3	4	2	2	1
PÇ2	5	4	4	1	3	2
PÇ3	4	5	4	2	2	1
PÇ4	5	4	5	3	3	2
PÇ5	4	4	5	2	2	2



PÇ6	5	5	5	1	3	3
PÇ7	5	4	5	2	3	2
PÇ8	4	3	4	1	3	1
PÇ9	5	5	5	2	3	1
PÇ10	4	4	4	3	2	2
PÇ11	5	5	5	2	3	1
PÇ12	4	3	5	2	2	2
PÇ13	4	5	5	2	4	2
PÇ14	5	5	4	1	2	1

