# AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
# DERS BİLGİ FORMU

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Dersin Adı | İşçi Beslenmesi | | | | | | | | |
| Ders Kodu | BDY540 | | Ders Düzeyi | Yüksek Lisans | | | | | |
| AKTS Kredi | 5 | İş Yükü | 131 *(Saat)* | Teori | 2 | Uygulama | 2 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı | İşçilerin çalışma ortamına ve performansına uygun beslenmesinin sağlanması için dikkat edilecek noktaları öğretmek ve bu bilgileri toplum beslenmesi açısından ileri seviyede tartışmaktır. | | | | | | | | |
| Özet İçeriği | Bu ders, farklı alanlarda ve farklı koşullarda çalışan işçilerin beslenmesinin önemi, enerji ve besin öğesi gereksinimleri, işçilerde oluşabilecek sağlık sorunları, işçi koşullarına göre beslenme programı planlamayı içermektedir. | | | | | | | | |
| Staj Durum | Yok | | | | | | | | |
| Öğretim Yöntemleri | Anlatım (Takrir), Tartışma | | | | | | | | |
| Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları) | | | | | | | | | |

| **Ölçme ve Değerlendirme Araçları** | | |
|---|---|---|
| Araç | Adet | Oran (%) |
| Ara Sınav (Vize) | 1 | 20 |
| Dönem Sonu Sınavı (Final) | 1 | 60 |
| Ödev | 5 | 20 |

| **Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar** | |
|---|---|
| 1 | Yasemin Beyhan, İşçi Sağlığı- İş Güvenliği ve Beslenme, T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, 2008, Ankara. |
| 2 | WHO, Global strategy on occupational health for all: The way to health at work,1994. |

| Hafta | Haftalara Göre Ders Konuları | |
|---|---|---|
| 1 | Teorik | Genel Giriş |
| 2 | Teorik | İşçi gruplarının genel özellikleri ile beslenme koşulları |
| 3 | Teorik | İşçilerde görülen beslenme ve sağlık sorunları |
| 4 | Teorik | Özel iş gruplarına göre işçilerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri I |
| 5 | Teorik | Özel iş gruplarına göre işçilerin enerji ve besin ögesi gereksinimleri II |
| 6 | Teorik | İşçilerin yeterli ve dengeli beslenmesinin sağlanması |
| 7 | Teorik | Enerji, besin ögeleri ve bileşenleri çalışma performansı ve iş kazaları |
| 8 | Teorik | İş gruplarına göre beslenmenin karşılaştırılması ve interaktif tartışma |
| 9 | Ara Sınav (Vize) | Ara sınav yerine geçen ödev/sunum |
| 10 | Teorik | İşyerinde beslenme ve koşullara uygun menü planlama |
| 11 | Teorik | İşçilerde oksidan stres, diğer sağlık riskleri ve beslenme |
| 12 | Teorik | Özel durumdaki işçilerin beslenmesi (gebe, emzirme dönemi, kronik hastalık) |
| 13 | Teorik | İşçiler ve besin-beslenme destekleri |
| 14 | Teorik | Seminer sunumu |
| 15 | Teorik | Seminer sunumu |
| 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 | 14 | 1 | 2 | 42 |
| Uygulamalı Ders | 14 | 1 | 2 | 42 |
| Ödev | 5 | 5 | 1 | 30 |
| Ara Sınav | 1 | 5 | 1 | 6 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Dönem Sonu Sınavı | 1 | 10 | 1 | 11 |
| | | | Toplam İş Yükü (Saat) | 131 |
| | | | Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi** | 5 |
| **25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.* | | | | |

| **Dersin Öğrenme Çıktıları** | |
|---|---|
| 1 | İşçilerin genel özelliklerini, çalışma ortamlarını ve bunların beslenmeye etkilerini kavrar, |
| 2 | İşçilerde görülen beslenme ve sağlık sorunlarını öğrenir, gereken çözümleri toplumsal düzeyde üretir, |
| 3 | İşçilerin özel durumları ve çalışma koşullarına göre değişen enerji harcamaları ve besin gereksinimini bilir, |
| 4 | İşyerinde ve iş dışında işçinin durumuna uygun, iş gruplarına göre beslenme planı oluşturur. |
| 5 | İşçilerde kullanılan antropometrik ölçümleri değerlendirerek yorumlayabilir. |

| **Program Çıktıları** *(Beslenme ve Diyetetik Yüksek Lisans Programı)* | |
|---|---|
| 1 | Beslenme ve Diyetetik alanındaki temel bilgiye sahiptir. |
| 2 | Mezuniyet süresince/sonrasında kurum içi, ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılara katılı |
| 3 | Beslenme ve Diyetetik alanındaki bilimsel bilgiye ulaşma, güncel literatürü izleme, değerlendirme ve uygulayabilme bilgisine sahiptir |
| 4 | Birey olarak görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasa, yönetmelik, mevzuata ve mesleki etik kurallarını öğrenir ve uygular. |
| 5 | Kalite yönetimi ve süreçlerine uygun davranır ve bu süreçlere katılır |
| 6 | Öğrenme hedeflerini belirler ve uygular |
| 7 | Beslenme ve diyetetik alanı ile ilgili sahip olduğu bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütür ve bu alanda çalışan diğer meslek grupları ile işbirliği içinde ekip üyesi olarak sorumluluk alır. |
| 8 | Alanındaki duygu düşünce ve projelerini etkili bir şekilde aktarabilir |
| 9 | Mesleki İngilizceyi iyi bilir ve alanındaki kaynakları takip eder |

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

| | ÖÇ1 | ÖÇ2 | ÖÇ3 | ÖÇ4 | ÖÇ5 |
|---|---|---|---|---|---|
| PÇ1 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| PÇ2 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 |
| PÇ3 | 5 | 3 | 4 | 2 | 5 |
| PÇ4 | 4 | 5 | 5 | 3 | 2 |
| PÇ5 | 5 | 5 | 2 | 2 | 3 |
| PÇ6 | 4 | 4 | 3 | 3 | 5 |
| PÇ7 | 5 | 5 | 2 | 2 | 4 |
| PÇ8 | 4 | 5 | 4 | 5 | 2 |
| PÇ9 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 |