



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
BESLENME VE DİYETETİK ANABİLİM DALI
BESLENME VE DİYETETİK PROGRAMI
BESLENME VE DİYETETİK TEZSİZ YÜKSEK LİSANS (İÖ) PROGRAMI
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 ögesi 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 öğeleri 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 Yüğü (Saat)			131
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			5
*25 saatlik iş yüğü 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 Tezsiz Yüksek Lisans (İÖ) Programı)

1	Beslenme ve Diyetetik alanındaki temel bilgiye sahiptir.
2	Mezuniyet süresince/sonrasında kurum içi, ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılara katılır
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

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	4	3	3	4
PÇ2	3	4	3	4	4
PÇ3	4	4	4	3	4
PÇ4	4	3	3	3	3
PÇ5	3	3	3	4	3

