



Bes-240 Besin Kimyası ve Uygulamaları II Ders İzlenesi

Yayın Tarihi
19.02.2024

Revizyon Tarihi
-

Revizyon No
-

Besin Kimyası ve Uygulamaları II	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 240	4	2+2+0	3	6	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
Öğretim Üyesi Dr Filiz Tezcan 0216 500 0000 filiztezcan@gmail.com		Yardımcı Öğretim Elemanı Arş. Gör. İpek Çiçekli 0216 500 0000 ipek.cicekli@acibadem.edu.tr							
Teorik ders lokasyonu: Zoom ve Derslik Laboratuvar uygulama lokasyonu: EYS ve Laboratuvar Klinik uygulama lokasyonu:									

Amacı

Bu dersin amacı besin kalitesinin değerlendirilmesinde kullanılan yöntemleri, temel besin gruplarının (süt, et, yumurta) yapısal ve fonksiyonel özelliklerini ve fonksiyonel besinlerin sağlık üzerindeki etkilerini öğrenmektir. Ders uzaktan eğitim yöntemiyle yürütülecektir; teorik dersler uzaktan eğitim ile, dersin laboratuvar uygulamaları dersin öğretim elemanlarının sisteme yükleyeceği laboratuvar videolarının takibiyle gerçekleştirilecektir. 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 reaksiyonlarını 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. Bu ders öğrencilere beslenme ve diyetetikte gerekli besin bilimi bilgi temelini kazandıracaktır. Dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler bilgiyi bütünleştirebilme, anadilde akademik yazabilme, kanıta dayalı uygulama yapabileme, eleştirel düşünebilme ve karar verebilme becerilerini kazanacaklardır. Öğrencilerin derste başarılı olması için bilgiyi bütünleştirebilme, sayısal/nicel okuryazarlık, problem çözme, kanıta dayalı uygulama yapabileme, eleştirel düşünebilme ve karar verebilme beceri temellerine sahip olmaları gerekmektedir. Öğrenciler derste ekip /grup çalışması yapabileme ve hesap verebilmeye dair tutumlarını sergileyeceklerdir. Dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler dersin hedeflerine temel yetkinlikler düzeyinde ulaşabilecektir.

İçeriği

Dersin teorik ve uygulamalı kapsamı ikinci ve üçüncü sınıftaki mesleki derslerinin temelini desteklemektedir. Ders mezuniyet için 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 probleme dayalı ve tartışmaya dayalı öğretim yöntemleri gerçekleştirilecektir.

Tablo 1. Dersin Öğretim Çıktılarının Program Çıktıları ile İlişkisi

Dersin Öğretim 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	3	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1
DÖÇ2: Tüketilen gıda ürünlerinin asli bileşenlerinin kalite kontrol yöntemlerini uygulayabilir	5	3	4	1	1	1	1	1	1	4	1	1
DÖÇ3: Temel besin gruplarının kimyasal içeriklerini ifade edebilir	5	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
DÖÇ4: Temel besin gruplarında gerçekleşen reaksiyonları reaksiyonlarını örneklendirebilir	5	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
DÖÇ5: Besinlerin kompozisyonlarının bozulma koşullarını değerlendirebilir	5	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
DÖÇ6: Besinlerin işleme yöntemlerinin genel ilkelerini ve belli başlı teknikleri özetleyebilir	5	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
DÖÇ7: Fonksiyonel besinleri tanımlayabilir	5	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
DÖÇ8: Fonksiyonel besinlerin sağlık üzerinde olan etkilerini yorumlayabilir	5	3	1	1	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	Dersin ve İzlencenin Tanıtımı Yumurta ve Yumurta Ürünlerinin Genel Öz. ve Besin İşleme Yöntemleri I · Besin öğelerinin temin edildiği gıda maddelerinin sınıflandırılması · Yumurtanın makro ve mikro besin öğelerine giriş · Yumurtanın muayenesi ve muhafazası · Yumurtanın kalitesini etkileyen üretim etmenleri · Yumurtada bekleme ile oluşan değişimler	2. Anlatım, senkron 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev	1. Yazılı yoklama		Her Yönüyle Gıda - F. Durlu Özkaya, S.Çaşansu & K.Ayhan , Sidas Yayınları, 2015; 2.baskı	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama
2	Yumurta ve Yumurta Ürünlerinin Genel Öz. ve Besin İşleme Yöntemleri II · Yumurta akı proteinleri sınıflandırılması · Yumurta sarısı ve gıda bileşenlerinin sınıflandırılması · Yumurta ve kolesterol · Yumurtanın fonksiyonel özellikleri · Yumurtada köpük oluşumunu etkileyen faktörler	2. Anlatım, senkron 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev	1. Yazılı yoklama 7. Laboratuvar raporları		Her Yönüyle Gıda - F. Durlu Özkaya, S.Çaşansu & K.Ayhan , Sidas Yayınları, 2015; 2.baskı	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama
3	Süt ve Süt Ürünlerinin Genel Öz. I · Sütün tanımı-bileşimi ve besin değeri · Sütün fiziko-kimyasal özellikleri · Sütün tat ve kokusunu etkileyen mikroorganizmalar · Çiğ süte uygulanan ısı işlemler (UHT, pastörizasyon)	2. Anlatım, senkron 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev	1. Yazılı yoklama 7. Laboratuvar raporları		Her Yönüyle Gıda - F. Durlu Özkaya, S.Çaşansu & K.Ayhan , Sidas Yayınları, 2015; 2.baskı	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama
4	Süt ve Süt Ürünlerinin Genel Öz. II · Sütün karbohidrat içeriği · Süt proteinlerinin sınıflandırılması · Sütün asidik ve enzimatik reaksiyonlarla pıhtılaştırılması · Süt-kefir-yoğurt gibi gıdalarda kalite kontrol test-analizlerin gerçekleştirilmesi	2. Anlatım, senkron 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev	1. Yazılı yoklama 7. Laboratuvar raporları		Her Yönüyle Gıda - F. Durlu Özkaya, S.Çaşansu & K.Ayhan , Sidas Yayınları, 2015; 2.baskı	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama
5	Fonksiyonel Gıdalar ve Biyoaktif Maddeler I · Türk Gıda Kodeksi fonksiyonel gıda tanımlaması · Fonksiyonel gıdaların ortak özellikleri	2. Anlatım, senkron 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 13. Ödev	1. Yazılı yoklama 7. Laboratuvar raporları		Her Yönüyle Gıda - F. Durlu Özkaya, S.Çaşansu & K.Ayhan , Sidas Yayınları, 2015; 2.baskı	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama

	<ul style="list-style-type: none"> Fonksiyonel gıdaların sınıflandırılması Takviye edici gıdaların tanımlanması Takviye edici ve fonksiyonel gıdaların sınıflandırılması 					
6	<p>Fonksiyonel Gıdalar ve Biyoaktif Maddeler II</p> <ul style="list-style-type: none"> Polifenol bileşikler, tanımlar ve türleri Fenolik bileşiklerin tat-koku ve renk üzerine etkileri Antioksidan bileşikler ve rol aldıkları mekanizmalar Biyoyararlılık tanımı Antioksidan bileşiklerin organizmada biyoyararlılığını etkileyen faktörler 	<p>1. Anlatım, yüzyüze</p> <p>7. Probleme dayalı öğrenme</p> <p>8. Tartışmaya dayalı öğrenme</p> <p>9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretim amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon</p> <p>10. Deneysel/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney</p> <p>13. Ödev</p>	<p>1. Yazılı yoklama</p> <p>7. Laboratuvar raporları</p>		<p>Her Yönüyle Gıda - F. Durlu Özkaya, S.Çağansu & K.Ayhan , Sidas Yayınları, 2015; 2.baskı</p>	<p>1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 11. Ekip çalışması</p>
7	ARA SINAV					
8	<p>Besinlerdeki Toksik Maddeler I</p> <ul style="list-style-type: none"> Toksik maddenin tanımı Antinutrient ve toksik madde farklılandırılması Gıdalardaki toksik maddelerin sınıflandırılması 	<p>1. Anlatım, yüzyüze</p> <p>7. Probleme dayalı öğrenme</p> <p>8. Tartışmaya dayalı öğrenme</p> <p>9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretim amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon</p> <p>10. Deneysel/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney</p> <p>13. Ödev</p>	<p>1. Yazılı yoklama</p> <p>7. Laboratuvar raporları</p>		<p>Her Yönüyle Gıda - F. Durlu Özkaya, S.Çağansu & K.Ayhan , Sidas Yayınları, 2015; 2.baskı</p>	<p>1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 11. Ekip çalışması</p>
9	<p>Besinlerdeki Toksik Maddeler II</p> <ul style="list-style-type: none"> Doğal besin toksinleri Mikrobiyal toksinler Kimyasal kirleticiler 	<p>1. Anlatım, yüzyüze</p> <p>7. Probleme dayalı öğrenme</p> <p>8. Tartışmaya dayalı öğrenme</p> <p>9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretim amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon</p> <p>10. Deneysel/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney</p> <p>13. Ödev</p>	<p>1. Yazılı yoklama</p> <p>7. Laboratuvar raporları</p>		<p>Her Yönüyle Gıda - F. Durlu Özkaya, S.Çağansu & K.Ayhan , Sidas Yayınları, 2015; 2.baskı</p>	<p>1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 11. Ekip çalışması</p>
10	<p>Et ve Et Ürünlerinin Genel Öz. ve Besin İşleme Teknolojileri</p> <ul style="list-style-type: none"> Et proteinlerinin fonksiyonel özellikleri ve çeşitleri Kırmızı ette fiziksel ve kimyasal analizler 	<p>1. Anlatım, yüzyüze</p> <p>7. Probleme dayalı öğrenme</p> <p>8. Tartışmaya dayalı öğrenme</p> <p>9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretim amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon</p> <p>10. Deneysel/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney</p> <p>13. Ödev</p>	<p>1. Yazılı yoklama</p> <p>7. Laboratuvar raporları</p> <p>9. Ödev raporu</p>		<p>Her Yönüyle Gıda - F. Durlu Özkaya, S.Çağansu & K.Ayhan , Sidas Yayınları, 2015; 2.baskı</p>	<p>1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 11. Ekip çalışması</p>
11	<p>Temel Besin İşleme ve Saklama Yöntemleri /Ambalajlama ve Paketleme Yön.</p>	<p>1. Anlatım, yüzyüze</p> <p>7. Probleme dayalı öğrenme</p> <p>8. Tartışmaya dayalı öğrenme</p> <p>9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretim amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon</p> <p>10. Deneysel/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney</p> <p>13. Ödev</p>	<p>1. Yazılı yoklama</p> <p>7. Laboratuvar raporları</p> <p>9. Ödev raporu</p>		<p>Her Yönüyle Gıda - F. Durlu Özkaya, S.Çağansu & K.Ayhan , Sidas Yayınları, 2015; 2.baskı</p>	<p>1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 11. Ekip çalışması</p>
12	<p>Gıdalarda Bozulma</p> <ul style="list-style-type: none"> Gıdalarda bozulmanın tanımı ve süreci Gıdalarda bozulma türleri Mikrobiyel bozulmalar Mikrobiyel olmayan bozulmalar Gıda bileşenlerinin bozulma mekanizmaları 	<p>1. Anlatım, yüzyüze</p> <p>7. Probleme dayalı öğrenme</p> <p>8. Tartışmaya dayalı öğrenme</p> <p>9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretim amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon</p> <p>10. Deneysel/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney</p> <p>13. Ödev</p>	<p>1. Yazılı yoklama</p> <p>7. Laboratuvar raporları</p>		<p>Her Yönüyle Gıda - F. Durlu Özkaya, S.Çağansu & K.Ayhan , Sidas Yayınları, 2015; 2.baskı</p>	<p>1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıta dayalı uygulama 11. Ekip çalışması</p>

		çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev			
13	Gıda Endüstrisinde Nanoteknoloji Uygulamaları I · Makale tartışma	1. Anlatım, yüzyüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deneysel/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev	1. Yazılı yoklama 7. Laboratuvar raporları		Her Yönüyle Gıda - F. Durlu Özkaya, S.Çağansu & K.Ayhan , Sidas Yayınları, 2015; 2.baskı
14	Gıda Endüstrisinde Nanoteknoloji Uygulamaları II · Makale tartışma	1. Anlatım, yüzyüze 7. Probleme dayalı öğrenme 8. Tartışmaya dayalı öğrenme 9. Gösterip öğretme/öğretmen deneyi, öğretmenin öğretme amaçlı gerçekleştirdiği gösterim/demonstrasyon 10. Deneysel/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev	1. Yazılı yoklama 7. Laboratuvar raporları		Her Yönüyle Gıda - F. Durlu Özkaya, S.Çağansu & K.Ayhan , Sidas Yayınları, 2015; 2.baskı

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin İşleyiş Modeli
1. Yazılı yoklama	1	Ara sınav	20	<p>Ders programında belirlenen gün ve saatte, Nisan ayına kadar, uzaktan (online) ortamda senkron anlatım (2) öğretim yöntemine göre işlenecektir. Uzaktan öğretim kararı Nisan ayı başında Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından yeniden gözden geçirilecek olup, alınacak yeni kararlara göre öğretim yöntemlerinde değişiklik yapılabilecektir. 5 -14. haftalar arasında kampüste yüz yüze olarak yürütülecektir. Dersin başlangıcında bir önceki derste işlenen konular tartışma yöntemiyle hatırlatılır. Ders öğretim elemanı ile mümkün olan oranda interaktif işlenir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Laboratuvar dersleri Nisan ayından itibaren geçmiş haftaların telafilerinin eklenmesi ile kampüste yüz yüze gerçekleştirilecektir. Laboratuvar derslerinde gerçekleştirilecek uygulamalar öğrenciler ile önceden paylaşılmaktadır; öğrenci deneye hakim gelerek, uygulama sırasındaki gözlemlerini ve uygulamaya dair sorulara yanıtlarını rapor formunda teslim etmekle yükümlüdür. 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.</p> <p>Ara sınav notu= Yazılı yoklama (%20) Laboratuvar= Laboratuvar raporları (%15) Kısa sınav= Yazılı yoklama (%15) Final notu= Yazılı yoklama (%50)</p> <p>DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Laboratuvar raporlarının son teslim tarihinden önce sisteme yüklenmiş olması gerekmektedir. Laboratuvar raporlarının değerlendirilmesinde Ek-1'de yer alan rubrik kullanılacaktır. Verilen bu ödevler öğrencinin uygulamadaki kazanımlarını destekleme ve kendi öğrenme sorumluluğunu üstlenmesi amacıyla verilmektedir. Bu ödevlerin bir kısmını da sonuç değerlendirmesinde kullanılacak olup açıklaması Sonuç Değerlendirilmesinde verilmiştir.</p>
1. Yazılı yoklama	1	Final sınavı	50	
7. Laboratuvar raporları	1	Laboratuvar	15	
1. Yazılı yoklama	1	Kısa sınav	15	

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	34
Final sınavı	3
Bu ders kapsamında hazırladığımız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığımız süre	30
Bu ders kapsamında katıldığımız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığımız süre	0
Toplam İş Yükü	179
Toplam İş Yükü / 30 (s)	6,0
Dersin AKTS Kredisi	6

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.

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	PC1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	<input type="checkbox"/>																												
Bilgiyi bütünleştirme	PC2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			<input type="checkbox"/>																										
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PC 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>														
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PC 4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
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.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
Mesleki uygulama yeterliliği	PC 7 Beslenme bakımını "Beslenme Bakım Süreci" uygulayarak gerçekleştirir.				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					<input type="checkbox"/>			
Mesleki uygulama yeterliliği	PC8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.																											<input type="checkbox"/>		
Mesleki uygulama yeterliliği	PC 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																												<input type="checkbox"/>	
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.																										<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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

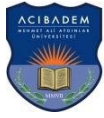
HEDEFLENEN KATKI

1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme 3. Kanıtı 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

EKLER

Ek-1

BESİN KİMYASI							
Giriş / Tablo	Yüksek Başarı		Orta Başarı	Temel Düzey		Puan Ağırlığı	Toplam puan
	5 puan	4 puan	3 puan	2 puan	1 puan		
	Öğrencinin adı ve soyadı, deney adı ve tarihi, deney grup numarası ve çalışılan örnek eksiksiz olarak yazılmalıdır.	Öğrencinin adı ve soyadı, deney adı ve tarihi, deney grup numarası yazılmış ve çalışılan örnek eksik belirtilmiştir.	Öğrencinin adı ve soyadı, deney adı ve tarihi, deney grup numarası yazılmış ve çalışılan örnek belirtilmiştir.	Öğrencinin adı ve soyadı yazılmış deney adı ve tarihi deney grup numarası yazılmış ve belirtilmemiştir.	Çalışılan örnek türü belirtilmemiştir.	10%	5
Deneyin Yapılışı (Öğrenci laboratuvarında yaptığı tüm işlemleri basamak basamak akış şeması halinde ve/veya metin halinde ifade edebilmelidir. Hazırlanan tüm kimyasal çözeltiler, standart çözeltiler, indikatör çözeltiler ile numune için varsa yapılacak analiz şenesi hazırlıklar (sözme, seyreltme vb.) bu başlık altında anlatılmalıdır. Kimyasalların isimlerinin ve konsantrasyon değerlerinin verilmesi yeterlidir, marka, safılık oranı verilme şartı aranmaz.)	Uygulamada kullanılan tüm ekipmanlar ve tüm yapıtış basamakları kısa ve öz biçimde, yapıtış sırasına ve yazım formatına uygun olarak verilmelidir.	Uygulamada kullanılan ekipmanlar ve yapıtış basamakları kısa ve öz biçimde, yapıtış sırasına uygun verilmiştir. Yazım formatında eksiklik/hatalar bulunabilir.	Uygulamada kullanılan ekipmanlar ve yapıtış basamakları eksik ve/veya uzun/düzensiz biçimde ifade edilmiş. Yazım formatında eksiklik/hatalar bulunabilir.	Uygulamada kullanılan ekipmanlar ve yapıtış basamakları eksik ve uzun/düzensiz biçimde ifade edilmiş. Yazım formatında eksiklik/hatalar bulunabilir.	Uygulamada kullanılan ekipmanlar ve/veya yapıtış basamakları eksik verilmiştir. Cümleler karmaşık ve devrik olarak ifade edilmiş, yazım formatı dikkate alınmamıştır.	20%	10
Reaksiyonlar ve Hesaplamalar (Yapılacak analizde gerçekleşen mekanizmalardan deneyde gerçekleşen reaksiyonlardan ve ilkelerinden kısaca bahsedilmelidir. Standart çözeltiler ile analiz arasında gerçekleşen reaksiyonların mekanizması belirtilmeli ve reaksiyon sonucu oluşan ürünler gösterilmelidir. Belirtilen reaksiyonlar sonucu; gerekli hesaplamalar yapılarak analiz miktarı istenilen birim cinsinden (mol, % ağırlık/hacim veya % hacim/hacim) hesaplanarak rapor edilmelidir.)	Uygulamada gerçekleştirilen reaksiyonlara (mekanizmaları ve ürünleri) tam olarak yer verilmiştir. Reaksiyonlara dair hesaplamalar yapılarak analiz miktarı istenilen birim cinsinden (mol, % ağırlık/hacim veya % hacim/hacim) hesaplanarak rapor edilmiştir.	Uygulamada gerçekleştirilen reaksiyonlara (mekanizmaları ve ürünleri) tam olarak yer verilmiştir. Reaksiyonlara dair hesaplamalar yapılmıştır. Analiz miktarı istenilen birim cinsinden (mol, % ağırlık/hacim veya % hacim/hacim) hesaplanmamıştır.	Uygulamada gerçekleştirilen reaksiyonlara (mekanizmaları ve ürünleri) tam olarak yer verilmiştir. Reaksiyonlara dair hesaplamalarda yanlışlık yapılmıştır. Analiz miktarı istenilen birim cinsinden (mol, % ağırlık/hacim veya % hacim/hacim) hesaplanmamıştır.	Uygulamada gerçekleştirilen reaksiyonlara (mekanizmaları ve ürünleri) eksik yer verilmiştir.	Uygulamada gerçekleştirilen reaksiyonlara (mekanizmaları ve ürünleri) yer verilmemiştir.	40%	20
Sonuç ve Yorum (Öğrencinin hesapladığı değeri yorumlaması beklenir. Bulduğu analiz değerini çalışılan numuneye ve deney yöntmine göre; ticari numune ise üzerinde verilen etiket bilgileri ile, literatürde hesaplanan değerler ile ve gerekli hallerde yapması beklenen araştırmalar sonucu Türk Gıda Kodeksi'nde belirtilen-kabul gören değerler ile kendi bulduğu değerlerini kıyaslamalı ve yorum yapmalıdır.)	Uygulamada gözlenen reaksiyona dair hesaplamaları doğru ve eksiksiz yapmış;belirtilen kaynaklarla doğru olarak kıyaslayabilmiş ve yorumlayabilmiştir.	Uygulamada gözlenen reaksiyona dair hesaplamaları doğru ancak eksik yapmış;belirtilen kaynaklarla doğru olarak kıyaslayabilmiş ve yorumlayabilmiştir.	Uygulamada gözlenen reaksiyona dair hesaplamaları doğru ve eksiksiz yapmış;belirtilen kaynaklarla doğru olarak herhangi bir yorum yapmamıştır.	Uygulamada gözlenen reaksiyona dair hesaplamaları doğru ancak eksik yapmış;belirtilen kaynaklarla doğru olarak herhangi bir yorum yapmamıştır.	Uygulamada gözlenen reaksiyona dair hesaplamaları yapmamış ;belirtilen kaynaklarla doğru olarak herhangi bir yorum yapmamıştır.	30%	15



BES 250 Demografik Yapı ve Sağlık Ders İzlenesi

Yayın Tarihi 19.02.2024	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 Doç. Dr. Yeşim YASİN 0216 500 4086 yesim.yasin@acibadem.edu.tr									
Teorik ders lokasyonu: Zoom Laboratuvar uygulama lokasyonu: Klinik uygulama lokasyonu:										

Amacı	Bu dersin amacı, sağlık ve hastalık kavramları, sağlığın korunması yöntemleri, aile planlaması, toplumun ve özel grupların sağlık çerçevesinde değerlendirilmesi hakkında bilgi 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	Dersin ve İzlencenin Tanıtımı 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 Etüdüleri Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
2	Toplumun Sağlık Durumunu Belirleme Yöntemleri/Sosyal bilimler- 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 Etüdüleri Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 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 Etüdüleri Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 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 Etüdüleri Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
5	Kırsal- kentsel alan ve sağlık/Yiyecek üretimi ve beslenme alışkanlıklar	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 Etüdüleri Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 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 Etüdüleri Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 8. Beslenme danışmanlığı ve eğitimi
7	Sağlık hizmetlerinde iletişim/Toplumun 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 Etüdüleri Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 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 Etüdüleri Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 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 Etüdüleri Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 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 Etüdüleri Enstitüsü, Ankara.Sağlık Bakanlığı İstatistikleri, TÜİK İstatistikleri, DPT Verileri.	5. Sözlü yazılı İletişim 6. Etik kurallara bağlı çalışıma 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 Etüdüleri 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 Etüdüleri 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 Etüdüleri 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 Etüdüleri 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 çıktıkları 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 intihal 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 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.)	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 Yükü	79
Toplam İş Yükü / 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 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



Bes-252 Beslenme Biyokimyası II
Ders İzlenesi

Yayın Tarihi 19.02.2024	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	6	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
Öğretim Üyesi Dr Duygu Sağlam 0216 500 4233 duygu.saglam@acibadem.edu.tr					Yardımcı Öğretim Elemanı Arş. Gör. İpek Çiçekli 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 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: Besinlerin bileşiminde bulunan mikro besin öğelerinin yapısını adlandırabilir.	5	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
DÖÇ2: Besinlerin bileşiminde bulunan mikro besin öğelerinin temel özelliklerini görselleştirebilir	5	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
DÖÇ3: Mikro besin öğelerinin yetersiz veya fazla alımındaki değişiklikleri tanımlayabilir.	5	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
DÖÇ4: Açlık ve tokluk durumunda biyokimyasal değişiklikleri tartışabilir	5	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
DÖÇ5: Mikrobesein öğelerinin diğer besinlerle etkileşimlerini ilişkilendirebilir.	5	3	1	1	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	Dersin ve ders izlencesinin tanıtımı Suda Çözünen Vitaminler	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
2	Suda Çözünen Vitaminler	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
3	Suda Çözünen Vitaminler	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
4	Suda Çözünen Vitaminler	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
5	Yağda Çözünen Vitaminler	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
6	Yağda Çözünen Vitaminler	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
7	Mineraller	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
8	Mineraller	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
9	Mineraller	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
10	ARA SINAV		1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler			1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli, 2. Bilgiyi bütünleştirme, 6. Etik kurallara bağlı çalışıma, 12. Öğrenmeyi öğrenme
11	Mineraller	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
12	Mineraller	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	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	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	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin İşleyiş Modeli
3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara sınav	25	Ders anlatım, senkron, tartışmaya dayalı öğrenme ve soru-cevap yöntemlerine göre işlenecektir. 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.
1. Yazılı yoklama 3. Çoktan seçmeli testler	1	Quiz	25	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	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. <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.
Toplam			100	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.)	46
Ara Sınav için hazırlık süresi	29
Final için hazırlık süresi	45
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	164
Toplam İş Yükü / 30 (s)	5,5
Dersin AKTS Kredisi	6

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.

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	PC1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	<input type="checkbox"/>																																		
Bilgiyi bütünleştirme	PC2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			<input type="checkbox"/>																																
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PC 3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							<input type="checkbox"/>																				
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PC 4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>	
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyoneliği temel becerileri	PC 5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.															<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>																		
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.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								<input type="checkbox"/>																			
Mesleki uygulama yeterliliği	PC 7 Beslenme bakımını “Beslenme Bakım Süreci” uygulayarak gerçekleştirir.					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																				<input type="checkbox"/>									
Mesleki uygulama yeterliliği	PC8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.								<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>																<input type="checkbox"/>			
Mesleki uygulama yeterliliği	PC 9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																																			<input type="checkbox"/>
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.																<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Öğrenmeyi öğrenme	PC 11 En az alan dışı 2 ders alır ve öğrenmeyi öğrenme becerisi geliştirir.																								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>	
Yabancı dil becerisi	PC12 Mesleki gelişim ve uygulamalar için İngilizceyi en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanır.																		<input type="checkbox"/>																	

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

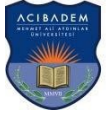
ÖLÇME YÖNTEMLERİ 1. Yazılı yoklama 2.Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 4.Eşleştirmeli sorular içeren testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler 6. Sözlü sınav 7. Laboratuvar raporları 8. Projeye dayalı değerlendirme 9. Ödev raporu 10. Ödev sonrası sınav 11. Ödev sonrası alıntı açıklamaları 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 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

EKLER



BES-254 Besinler, Hazırlama ve
Pişirme Yöntemleri II
Ders İzlenesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Yayın Tarihi 19.02.2024	Revizyon Tarihi -	Revizyon No -
----------------------------	----------------------	------------------

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 3641						
	ecem.cengiz@acibadem.edu.tr		Gamze.Ayakdas@acibadem.edu.tr						
Teorik ders lokasyonu: Zoom									
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 laboratuvarında çalışma ilkelerine bağlı kalarak akranlarıyla birlikte grup olarak uygulayabilir.	5	4	5	2	2	3	2	1	3	4	1	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	2	5	1	2	1	1	3	1	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	3	2	2	1	2	2	3	1	1	1
DÖÇ 4: Besin gruplarına göre besinlerin porsiyon ölçülerini (miktarlarını) günlük önerilen tüketim miktarlarını karşılaştırabilir.	5	4	3	2	1	1	2	2	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 Öğretim ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretim Yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Dersin ve İçerinin Tanıtımı Süt ve Süt Ürünleri	2. Anlatım, senkron		Zoom	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
2	Süt ve Süt Ürünleri	2. Anlatım, senkron 17. Soru-cevap		Zoom	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
3	Süt ve Süt Ürünleri	2. Anlatım, senkron 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Zoom Quizizz	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
4	Yumurta	2. Anlatım, senkron 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Zoom Quizizz	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
5	Yumurta	2. Anlatım, senkron 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Zoom Quizizz	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
6	Yumurta	1. Anlatım, yüzyüze 10. Deneysel/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları	EYS Quizizz	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
7	Ara Sınav	-	3. Çoktan seçmeli testler	ASOS	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
8	Et ve Et Ürünleri	1. Anlatım, yüzyüze 10. Deneysel/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları	EYS Quizizz	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
9	Et ve Et Ürünleri	1. Anlatım, yüzyüze 10. Deneysel/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları	EYS Quizizz	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
10	Et ve Et Ürünleri	1. Anlatım, yüzyüze 10. Deneysel/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları	EYS Quizizz	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

11	Yağlar	1. Anlatım, yüzyüze 10. Deneysel/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları	EYS Quizizz	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
12	Yağlar	1. Anlatım, yüzyüze 10. Deneysel/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları	EYS Quizizz	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. Deneysel/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler 7. Laboratuvar raporları	EYS Quizizz	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. Deneysel/laboratuvar çalışması/Öğrenci tarafından gerçekleştirilen deney 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler		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	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara Sınav	20	<p>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.</p> <p>Ara sınav notu= Çoktan seçmeli testler (100) Final notu= Çoktan seçmeli testler (100)</p> <p>DEĞERLENDİRME KOŞULLARI</p> <p>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.</p> <p><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.</p> <p>Sonuç Değerlendirilmesi Ara Sınav ve Final Sınavları ASOS üzerinden yapılacaktır. Uygulama raporları rapor puanlama rubriğine (Ek-2) göre değerlendirilecektir.</p>
7. Laboratuvar raporları	4	Laboratuvar	20	
3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler	4	Quiz	20	
3. Çoktan seçmeli testler	1	Final Sınavı	40	
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	7
Final için hazırlık süresi	14
Final sınavı	1
Bu ders kapsamında hazırladığımız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığımız süre	7
Bu ders kapsamında katıldığımız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığımız süre	0
Toplam İş Yükü	113
Toplam İş Yükü / 30 (s)	3,7
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.

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	PC1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	<input type="checkbox"/>																												
Bilgiyi bütünleştirme	PC2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.		<input type="checkbox"/>																											
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PC3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>															
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PC4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							<input type="checkbox"/>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PC5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																		
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.						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								<input type="checkbox"/>														
Mesleki uygulama yeterliliği	PC7 Beslenme bakımını "Beslenme Bakım Süreci" uygulayarak gerçekleştirir.			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					<input type="checkbox"/>				
Mesleki uygulama yeterliliği	PC8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>													<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		
Mesleki uygulama yeterliliği	PC9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																												<input type="checkbox"/>	

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 yayımlar:* 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
 Amaç (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 devriklik 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 ifadeler 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 ifadeler yer verilmiş ve cümleler özgün olarak ifade edilmiş olmalıdır. Kullanılan kaynaklar güvenli olmalı ve metnin sonunda kaynak yazımına uygun şekilde belirtilmelidir. 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 yapılış basamakları kısa ve öz biçimde anlatılmalıdır.)	Uygulamada kullanılan ekipmanlar ve yapılış basamakları kısa ve öz biçimde, yapılış sırasına ve yazım formatına uygun olarak verilmelidir.	Uygulamada kullanılan ekipmanlar ve yapılış basamakları kısa ve öz biçimde, yapılış sırasına uygun verilmiştir. Yazım formatında eksiklik/hatalar bulunabilir.	Uygulamada kullanılan ekipmanlar ve yapılış basamakları eksik ve/veya uzun/düzensiz biçimde ifade edilmiş. Yazım formatında eksiklik/hatalar bulunabilir.	Uygulamada kullanılan ekipmanlar ve yapılış basamakları eksik ve/veya uzun/düzensiz biçimde ifade edilmiş. Yazım formatında eksiklik/hatalar bulunabilir.	Uygulamada kullanılan ekipmanlar ve/veya yapılış 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	

<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>x6</p>	
<p>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)</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>x2</p>	
<p>Akademik Yazma Dili (Cümleler edilgen bir dil ile yazılmalı, kişisel görüşlerden ziyade objektif ifadeler yer verilmeli, cümleler iddialı olmak yerine kanıtla dayalı olmalı, dil akıcı ve mantık sırasına dayanmalı. Cümleler kitabi bir dil ile ifade edilmeli, terminoloji doğru ve yerinde kullanılmalıdır)</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Cümlelerde birinci tekil şahıs ya da kişisel kanaate dayanan ifadeler yer alabilir. Kaynaklar açıkça belirtilmemiştir. Terminoloji hataları bulunabilir.</p>	<p>Cümlelerde birinci tekil şahıs ya da kişisel kanaate dayanan ifadeler yer alabilir. Bir kaynağa dayandırmadan subjektif veriler içerir. Mesleki terminolojiye yer verilmemiştir.</p>	<p>x1</p>	
<p>Kaynak Gösterme (Kaynaklar metin içerisinde numaralandırılarak, metnin sonunda da açık biçimde kaynak yazımında verilen kurallara uygun şekilde verilmelidir)</p>	<p>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).</p>	<p>Her verinin kaynağı açıkça belirtilmeli. Metin içerisinde numaralandırılmalı ve metnin sonunda açık olarak belirtilmiş olmalı. Kaynak güvenilir olup, metnin sonunda ulaşlamamış 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).</p>	<p>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).</p>	<p>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.</p>	<p>Metin içerisinde kaynak gösterimi bulunmaz. Metnin sonunda kaynağın güvenilirliğine kanaat getirecek yeterli veri barındırmaz. İnternet sitesi kaynak olarak kullanılmış ise bu adresler güvenilir bulunmaz.</p>	<p>x1</p>	



BES-256 Beslenme İlkeleri II Ders İzlenesi

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

Yayın Tarihi
19.02.2024

Revizyon Tarihi
-

Revizyon No
-

Beslenme İlkeleri II	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 256	4	3+0+2	4	5	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
	Öğretim Üyesi		Yardımcı Öğretim Elemanı						
	Dr. Öğr. Üyesi Ş. Ecem Örkü 0216 500 4234		Arş. Gör. Gamze AYAKDAŞ 0216 500 3641						
	ecem.cengiz@acibadem.edu.tr		Gamze.Ayakdas@acibadem.edu.tr						
Teorik ders lokasyonu: A-102 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 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: Mikrobesin öğelerinin ve suyun besin kaynaklarını (listeleyebilir ve) karşılaştırabilir.	5	4	1	2	1	1	2	2	1	1	1	1
DÖÇ 2: Mikrobesin öğelerinin ve suyun kimyasal özelliklerini, işlevlerini yetersiz veya aşırı alımdan kaynaklanan hastalık/bozuklukları açıklayabilir.	5	4	1	2	2	1	2	2	1	1	1	1
DÖÇ 3: Mikrobesin öğelerinin ve suyun vücutta kullanımını (emilim-taşıma-depolama-atım) açıklayabilir.	5	4	1	2	2	1	2	2	1	1	1	1
DÖÇ 4: Besin tüketim kaydı ve fiziksel aktivite kaydı yöntemlerini kendi alışkanlıklarını analiz etmek için uygulayabilir.	4	3	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1
DÖÇ 5: Beslenme durumunun değerlendirilmesinde mevcut dijital araçları kullanarak hesaplama yapabilir.	4	3	2	1	2	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	Dersin ve İzlencenin Tanıtımı Su ve Elektrolitler	2. Anlatım, senkron 17. Soru-cevap	-	Zoom	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayınevi 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)	2. Anlatım, senkron 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Zoom Quizizz	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayınevi 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)	2. Anlatım, senkron 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Zoom Quizizz	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayınevi 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)	2. Anlatım, senkron 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Zoom Quizizz	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayınevi 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)	2. Anlatım, senkron 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Zoom Quizizz	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayınevi 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	Quizizz	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayınevi 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	-	3. Çoktan seçmeli testler	ASOS	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayınevi 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)					
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	Quizizz	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayınevi 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	Quizizz	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayınevi Lanham-New SA, et al. Introduction to Human Nutrition. Modern nutrition in health and disease. 2014, Philadelphia: Wolters Kluwer Health/Lippincott Williams & Wilkins	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 3. Kanıta dayalı uygulama

					https://www.who.int/ http://www.efsa.europa.eu/ https://www.fda.gov/ https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenmehareket-anasayfa.html	
11	Mineraller (Fe, Zn, Cu)	1. Anlatım, yüzyüze 2. Anlatım, senkron 13. Ödev 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	Quizizz	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayınevi 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	Quizizz	Baysal, A. Beslenme. 2014, Ankara: Hatipoğlu Yayınevi 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 Yayınevi 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	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme Zamanı	Katkı Payı (%)	Dersin İşleyiş Modeli
3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara Sınav	20	<p>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.</p> <p>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)</p>
3. Çoktan seçmeli testler 5. Doğru yanlış sorular içeren testler	4	Quiz	20	
9. Ödev raporu	1	Rapor Sunumu	20	
3. Çoktan seçmeli testler	1	Final Sınavı	40	
				<p>DEĞERENDİRME KOŞULLARI</p> <p>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.</p> <p><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.</p> <p>Sonuç Değerlendirilmesi Ara Sınav ve Final Sınavları ASOS üzerinden yapılacaktır. Quizler Quizizz uygulaması üzerinden yapılacaktır. Rapor sunumu Powerpoint programı ve Bebis programı yardımıyla yapılacaktır.</p>
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.)	28
Ara Sınav için hazırlık süresi	14
Final için hazırlık süresi	28
Final sınavı	1
Bu ders kapsamında hazırladığımız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığımız süre	14
Bu ders kapsamında katıldığımız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığımız süre	0
Toplam İş Yükü	155
Toplam İş Yükü / 30 (s)	4.6
Dersin AKTS Kredisi	5,1

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.

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	Eleştirilme	Problem Çözme	Etik Uygulama	Yaratıcı Düşünme	Ana Dil ve Akademik Yazma Beceri	Okuma (Meslek Bilgi)	Ana Dilde Sözlü İletişim	Diğer Diller	Organizasyon Beceri	Sayısal Beceriler/Nisel Okuryazarlık	Kalite Odaklı Uygulama	Yabancı Dil	Otonomi	Kişilerarası Tutum ve Davranışlar	Hesap Veri Bilirlik	Mesleki Savunuculuk	Staj Rehberlik	Liderlik	Sürdürülebilirlik Bilinci	Role Model Olma	Öğrenmeyi Öğrenme	Beslenme Bakım Süreci Basamakları	Beslenme Eğitimi ve Danışmanlık Uygulamaları	Toplu Beslenme Hizmetlerinin Yönetim Süreci	
Temel bilgi	PC1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	<input type="checkbox"/>																											
Bilgiyi bütünleştirme	PC2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.		<input type="checkbox"/>																										
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PC3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PC4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PC5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>											
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.						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							<input type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>								
Mesleki uygulama yeterliliği	PC7 Beslenme bakımını "Beslenme Bakım Süreci" uygulayarak gerçekleştirir.				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mesleki uygulama yeterliliği	PC8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mesleki uygulama yeterliliği	PC9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetsel süreçleri gerçekleştirir.																												<input type="checkbox"/>

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 ör; 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/asıgari/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

<p>Sunumu Destekleyen Materyaller (Materyal, konuyla ilgili ve güvenilir kaynaklardan alınmışsa genellikle inandırıcıdır. Materyal türleri, aynı zamanda yalın ve karışım olarak kullanıldığında oldukça güvenilirdir.</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>Sunumun Ana Mesajı (sonuç mesajı/ana fikri/sözün özü/</p>	<p>Ana mesaj güçlü, dikkat gerektiren akılda kalıcı ve inandırıcı özelliktedir. Sunumda tam olarak ifade edilmiş, uygun şekilde tekrarlanmış, ve materyellerle güçlü bir şekilde desteklenmiştir</p>	<p>Ana mesaj açıkça ifade edilmiştir, destekleyici materyellerle uyumludur, bağlantılıdır</p>	<p>Ana mesaj anlaşılabilir niteliktedir, fakat sık tekrarlanmamıştır ve akılda kalıcı değildir</p>	<p>Sunumdan bir mesaj çıkarılabilir, ancak sunum sırasında açıkça belirtilmemiştir</p>

Sunum performansı benchmark düzeyi karşılamıyorsa "0" puan verilir



Bes-248 Besin Mikrobiyolojisi
Ders İzlenesi

Yayın Tarihi
19.02.2024

Revizyon Tarihi
-

Revizyon No
-

Besin Mikrobiyolojisi	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	BES 258	4	2+2+0	2	3	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
	Öğretim Üyesi Öğr. Gör. Meltem AYAŞ 0216 500 0000 meltem.ayas@acibadem.edu.tr			Yardımcı Öğretim Elemanı Öğr. Gör. Meltem AYAŞ 0216 500 0000 meltem.ayas@acibadem.edu.tr					
Teorik ders lokasyonu: ALMS ve Zoom Laboratuvar uygulama lokasyonu: Klinik uygulama lokasyonu:									

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 asenkron ve senkron olarak işlenecektir. Ders saatinde daha önceden belirlenen programa göre öğrenciler ile EYS sistemi üzerinden ders videosu veya online ders linki paylaşılacaktır.

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 kavrayabilmektedir.	5	4	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
DÖÇ2: Temel besin gruplarında mikrobiyal bozulmaları kavrayabilmektedir.	5	4	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
DÖÇ3: Hijyen, sanitasyona ve besin güvenliğine ilişkin temel kavramları değerlendirebilmektedir.	5	4	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
DÖÇ4: Besin kontaminantları konusunu kavrayabilmektedir.	5	4	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
DÖÇ5: Besin kaynaklı zehirlenmeleri değerlendirebilmektedir.	5	4	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
DÖÇ6: Besinlerin işlenmesi ve saklanması sırasında besinlerde oluşan kimyasal ve mikrobiyolojik değişimlerin etkilerini kavrayabilmektedir.	5	4	2	1	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 Öğretim ve Ölçme Yöntemleri, Kaynaklar ve Öğrenciye Katkısı

Hafta	Konular	Öğretim yöntemi	Ölçme Yöntemi	Öğretim ve Ölçme Araçları	Kaynaklar	Hedeflenen katkı
1	Dersin ve ders izlencelerinin tanıtılması Besinlerde mikrobiyal üremeyi etkileyen etmenler	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	-	Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hygiene 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.J., 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. Thirth 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	Besinlerde mikrobiyal üremeyi etkileyen etmenler	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	-	Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hygiene 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.J., 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. Thirth 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	ç etmenler	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	-	Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hygiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998. Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall,	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme

					<p>London, 1996.</p> <p>Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993.</p> <p>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.</p> <p>Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Thirth Edition, Academic Press, San Diego, 1998.</p> <p>Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.</p>	
4	Dış etmenler	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	-	<p>Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997.</p> <p>Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hgyiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998.</p> <p>Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996.</p> <p>Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993.</p> <p>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.</p> <p>Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Thirth Edition, Academic Press, San Diego, 1998.</p> <p>Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.</p>	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
5	Besinlerde bulunan mikroorganizmalar	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	-	<p>Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997.</p> <p>Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hgyiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998.</p> <p>Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996.</p> <p>Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993.</p> <p>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.</p> <p>Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Thirth Edition, Academic Press, San Diego, 1998.</p>	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme

					Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.	
6	Besinlerde bulunan mikroorganizmalar	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 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. Thirth 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	-	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. Thirth 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
8	Besin zehirlenmeleri	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 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.	

					<p>Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993.</p> <p>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.</p> <p>Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Third Edition, Academic Press, San Diego, 1998.</p> <p>Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.</p> <p>Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997.</p> <p>Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hgyiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998.</p> <p>Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996.</p> <p>Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993.</p> <p>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.</p> <p>Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Third Edition, Academic Press, San Diego, 1998.</p> <p>Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.</p>	
9	Besin zehirlenmeleri	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	-	<p>Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997.</p> <p>Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hgyiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998.</p> <p>Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996.</p> <p>Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993.</p> <p>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.</p> <p>Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Third Edition, Academic Press, San Diego, 1998.</p> <p>Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.</p>	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
10	Besin zehirlenmeleri	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	-	<p>Brooks GF, Butel JS, Morse SA Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997.</p> <p>Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hgyiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998.</p> <p>Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996.</p> <p>Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993.</p> <p>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.</p> <p>Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Third Edition, Academic Press, San Diego, 1998.</p>	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme

					Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.	
11	Besin saklamada genel ilkeler	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	-	Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hygiene 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. Thirth 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	Besin saklamada genel ilkeler	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	-	Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hygiene 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. Thirth 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	Besin saklamada genel ilkeler	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	-	Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hygiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998. Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996.	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme

					<p>Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993.</p> <p>Thurnham D.J., Roberts T.A. Health and The Food-Chain. British Medical Bulletin, Volume 56, Number 1, The Royal Society of Medicine Press Ltd., London, 2000.</p> <p>Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Third Edition, Academic Press, San Diego, 1998.</p> <p>Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.</p> <p>Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997.</p> <p>Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hgyiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998.</p> <p>Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996.</p> <p>Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993.</p> <p>Thurnham D.J., Roberts T.A. Health and The Food-Chain. British Medical Bulletin, Volume 56, Number 1, The Royal Society of Medicine Press Ltd., London, 2000.</p> <p>Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Third Edition, Academic Press, San Diego, 1998.</p> <p>Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000.</p>	
14	Genel Tekrar	2. Anlatım, senkron 5. Sunum/Anlatım 17. Soru-cevap	3. Çoktan seçmeli testler	-		1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara sınav	40	<p>Dersler senkron (2) ve asenkron anlatım (3) 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 çevrimiçi olarak öğretim elemanı tarafından işlenir. Öğrencinin ALMS sistemine yüklenen dersleri izlemesi beklenir. Haftalık olarak işlenen dersler sırasında soru-cevap ve beyin fırtınası öğretim yöntemleri kullanılarak öğrencilerin konu hakkındaki soruları cevaplanır. Ayrıca ara sınav ve final sınavları çoktan seçmeli test şeklinde oluşturulacaktır. Dersin işlenişi 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.</p>
3. Çoktan seçmeli testler	1	Final sınavı	60	
				DEĞERLENDİRME KOŞULLARI
				Süreç Değerlendirmesi
				Öğrenciler her hafta yapılan senkron dersler ve EYS'ye yüklenen dersleri izlemekle ve yüklenen dersi takip eden hafta izlemek 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 çevrimiçi ASOS 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 Yüğü (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.)	10
Ara Sınav için hazırlık süresi	10
Final için hazırlık süresi	10
Final sınavı	2
Bu ders kapsamında hazırladığımız Ödev/ Proje (eğer varsa) için harcadığımız süre	-
Bu ders kapsamında katıldığımız, Saha Çalışması, Seminer veya Uygulama / Staj (eğer varsa) için harcadığımız süre	0
Toplam İş Yüğü	60
Toplam İş Yüğü / 30 (s)	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

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	Soyusal 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.	<input type="checkbox"/>																												
Bilgiyi bütünleştirme	PC2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			<input type="checkbox"/>																										
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PC3 Bilimsel ve kanıt dayalı bilgiye ulaşır, kanıt dayalı uygulama yapar.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>														
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PC4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PC5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.										<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>											
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.						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								<input type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>								
Mesleki uygulama yeterliliği	PC7 Beslenme bakımını "Beslenme Bakım Süreci" uygulayarak gerçekleştirir.				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>														<input type="checkbox"/>							<input type="checkbox"/>			
Mesleki uygulama yeterliliği	PC8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.							<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>							<input type="checkbox"/>								<input type="checkbox"/>		
Mesleki uygulama yeterliliği	PC9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetimsel süreçleri gerçekleştirir.																			<input type="checkbox"/>									<input type="checkbox"/>	



ING-202 İNGİLİZCE IV
Ders İzlenesi

Yayın Tarihi 19.02.2024	Revizyon Tarihi -	Revizyon No -
----------------------------	----------------------	------------------

İngilizce IV	Kod	Yarıyıl	T+L+U saat	Kredi	AKTS	Dili	Türü	Süre	Ön Koşul
	ING 202	4	1+0+4	3	3	Türkçe	Zorunlu	Dönemlik	Yok
	Öğretim Üyesi					Yardımcı Öğretim Elemanı			
	Öğr.Gör.Dr. Nafiye Çiğdem AKTEKİN					Dr Nafiye Çiğdem Aktekin			
	0216 500 0000					0216 500 0000			
	nafiye.aktekin@acibadem.edu.tr					nafiye.aktekin@acibadem.edu.tr			
Teorik ders lokasyonu:	A 101, A 106, C 303, C 304, C 305, C 403, C 503, C 603								
Laboratuvar uygulama lokasyonu:-									
Klinik uygulama lokasyonu:-									

Amacı	Bu ders kapsamında öğrencinin, orta düzeyde açık ve standart bir dille konuşulduğunda İngilizce iletişim kurabilecek, mesleki ve ilgi alanına giren konularda basit metinleri anlayabilecek ve kişisel gelişimini sürdürebilecek bir düzeye gelmesi amaçlanmaktadır. Ders teorik sınıf içi uygulamalı ve uzaktan eğitim ortamında hibrit olarak gerçekleştirilecektir. Öğrenciler ders sonunda; yavaş ve yapılandırılmış konuşmalarda akıcı iletişim kurabilecek, ilgi alanları üzerine ve sıkça konuşulan konuları anlayabilecek ve hakkında tartışabilecek, gelecekle ilgili kişisel ve profesyonel planları hakkında fikir alışverişi yapabilecek, bir kitap ya da filmin konusunu ve izlenimlerini değerlendirebilecek, ilgi alanı ve mesleği ile örtüşen konuları içeren basit metinleri rapor olarak sunabileceklerdir. Öğrencilere bu ders kapsamında; bilgiyi bütünleştirebilme, yabancı dilde yazılı ve sözel iletişim kurabilme becerilerini kazandırmak hedeflenmektedir. Öğrencilerden ders süresince öğrenmeyi öğrenmeleri ve ekip /grup çalışmasının önemini kavramaları beklenmektedir. Dersi başarıyla tamamlayan öğrenci derse özgü hedeflere mezuniyetin gerektirdiği temel yetkinlikler düzeyinde ulaşabilecektir.
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 ve 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	5	3	4	1	5	1	1	1	1	4	3	5
DÖÇ2: İlgi alanları üzerine ve sıkça konuşulan konuları anlayabilir	5	3	4	1	5	1	1	1	1	4	3	5
DÖÇ3: İlgi alanları üzerine ve sıkça konuşulan konuları hakkında tartışabilir	5	3	4	1	5	1	1	1	1	4	3	5
DÖÇ4: Gelecekle ilgili kişisel ve profesyonel planları hakkında fikir alışverişi yapabilir	5	3	4	1	5	1	1	1	1	4	3	5
DÖÇ5: Bir kitap ya da filmin konusunu ve izlenimlerini değerlendirebilir	5	3	4	1	5	1	1	1	1	1	3	5
DÖÇ6: İlgi alanı ve mesleği ile örtüşen konuları içeren basit metinleri rapor olarak sunabilir	5	3	4	1	5	1	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	17. Soru-cevap	2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 25. Essay yazma		Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education BACKUp Booklet Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education, Digibook, online readers	1. Teorik ve uygulamalı bilgi temeli 2. Bilgiyi bütünleştirme
2	Grammar: Uses of the infinitive with “to” (worksheet), uses of the gerund Vocabulary: Verbs + infinitive: decide, hope, learn, need, offer, pretend, promise, would like, Verbs + gerund: go on, hate, love, mind, feel like, Adjectives + prepositions: afraid of / different to / angry with sb / interested in famous for / full of / good at / good for sb / bad at	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		Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education BACKUp Booklet Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education, Digibook, online readers	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	Grammar: have to/don't have to, must/mustn't Vocabulary: Feeling ill & At the pharmacy: I have a bad stomach / a cold / a headache / the flu a temperature / a cough. I'm allergic to... What are your symptoms? I'm not feeling very well. It'll make you feel better. How many do I have to take? You should see a doctor. Social English: I should go back to the hotel now. I'm glad you're feeling better. I'm sure I'll be fine. It was a pleasure. Thanks again for a great evening. Thanks so much for inviting me. That isn't very good for you. That was a lovely meal	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		Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education BACKUp Booklet Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education, Digibook, online readers	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	Grammar: should/shouldn't Vocabulary: get + angry / fit / divorced / lost / ready / nervous, get + better / worse / colder, get + a job / a ticket, get + home / to school / to work, get + a prize / a present / an email, get + into(out of) a car / on(off) a bus / get on with sb, hope – wait – expect	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		Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education BACKUp Booklet Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education, Digibook, online readers	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	Grammar: First Conditional Vocabulary: Confusing verbs: wear – carry miss – lose win – earn bring – take know – meet look for – find say – tell hear – listen to watch – look at lend – borrow look – look like	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		Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education BACKUp Booklet Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education, Digibook, online readers	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	Grammar: Possessive pronouns Vocabulary: Adverbs of manner: angrily/lazily/quietly/sadly/seriously/slowly, etc.	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		Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education BACKUp Booklet Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education, Digibook, online readers	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	Grammar: Second conditional Vocabulary: Animals:insects; bee, butterfly, fly, mosquito, spider, farm animals; bull, chicken, cow, goat, pig, sheep, wild animals; bat, bear, crocodile, deer, giraffe, lion, monkey, rat, snake, tiger, sea animals; dolphin,	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		Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education BACKUp Booklet Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke,	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

	jellyfish, shark, whale sting vs. bite, poison, to keep still, to wave Talking about imaginary situations: I definitely wouldn't I (probably) wouldn't... I don't think I'd... I think I'd (probably)... I'd (definitely)...				2018, MacMillian Education, Digibook, online readers	
8	Grammar: Present perfect (for&since), present perfect vs. past simple Vocabulary: Practical English: Getting Around restroom / subway / underground Get off at ... street. Go round the roundabout and take the third exit. Go straight on. How do I get to... How many stops is that? Take the ... train to ... Street. Take the first turning on the right/left. The restaurant's on the right/left. Turn right / left. Turn right at the traffic lights. Where's the ...?	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		Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education BACKUp Booklet Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education, Digibook, online readers	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	Grammar: revision of the grammar subjects in units 5-9. Vocabulary: Social English Phrases: I didn't mean to say that. I don't feel like I said I'm sorry. I'm so sorry. It's been a long day. Revision of the vocabulary items in units 5-9	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		Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education BACKUp Booklet Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education, Digibook, online readers	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
10	Midterm Exam		2. Boşluk doldurmalı testler 3. Çoktan seçmeli testler 6. Sözlü sınav 9. Ödev raporu 25. Essay yazma			
11	Grammar: Passive (simple present & simple past forms) Vocabulary: Phrasal Verbs: be over /call back /come on /fill in / find out / get on with / get up / give back / give up / go away / go out / look after / look for / look up / look forward to / pay back / pick up / put away / put on / take back / take off / throw away / try on / turn down / turn up / drop off / go off / look round / run out of / send back / take out	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		Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education BACKUp Booklet Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education, Digibook, online readers	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	Passive extra activity & worksheet	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		Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education BACKUp Booklet Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education, Digibook, online readers	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: Used to, might. Vocabulary: School Subjects: art / foreign languages / geography / history IT / literature / maths / PE / science Noun Formation: advise – advice, choose – choice, compete – competition, confuse – confusion, die – death, decide – decision, educate – education fly – flight, invent - invention invite – invitation, live – life, pronounce -pronunciation, revise – revision, succeed - success	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		Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education BACKUp Booklet Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education, Digibook, online readers	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	Grammar: past perfect. Vocabulary: Practical English: Phone Conversations. Do you want to hold? How can I help you? I can't take your call at the moment. I'll give her the message I'll put you through. Please leave a message. She's not at her desk right now. Sorry. I have the wrong number. The line's busy. Social English Phrases: I'll call her. I'll explain later. Is everything all right? Never better. That's great news. You go first. Say vs. Tell	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		Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education BACKUp Booklet Skillful Reading & Writing Foundation, David Bohlke, 2018, MacMillian Education, Digibook, online readers	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

Tablo 3. Başarı Değerlendirme ve Dersin İşleyiş Modeli

ÖLÇME YÖNTEMLERİ	Adet	Öğrenci Bilgi Sistemi'ne (OBS) Göre Değerlendirme	Katkı Payı (%)	Dersin işleyiş modeli
2. Boşluk doldurmalı testler	1	Ara sınav	25	<p>Ders Nisan ayına kadar uzaktan (online) ortamda yüz yüze anlatım (1) ve senkron anlatım (2) öğretim yöntemine göre işlenecektir. Uzaktan öğretim kararı Nisan ayı başında Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından yeniden gözden geçirilecek olup, alınacak yeni kararlara göre öğretim yöntemlerinde değişiklik yapılabilir. Öğrenciler, belirtilen kaynak metinlere ve öğretim elemanın önceden yüklediği ders materyallerine çalışmakla yükümlüdürler. Ders programında 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 gösterilmektedir.</p> <p>Ara sınav notu= Boşluk doldurmalı testler + çoktan seçmeli testler (%25) Kısa sınav=Essay yazma (%15) Proje (%5) Final notu= Çoktan seçmeli testler + projeye dayalı değerlendirme + boşluk doldurmalı testler + sözlü sınav (%50)</p> <p>DEĞERLENDİRME KOŞULLARI Süreç Değerlendirmesi Öğrenciler her hafta senkron olarak gerçekleştirilen ders oturumlarına katılmak ile yükümlüdür.</p> <p>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.</p> <p>Sonuç Değerlendirilmesi Ara sınav, final sınavı, kısa sınav ve proje kampüste yüz yüze yapılacaktır. Uzaktan öğretim kararının YÖK tarafından Nisan ayı başında yeniden gözden geçirilmesine göre alınacak yeni kararlar doğrultusunda sonuç değerlendirme yöntemleri online platformlarda (ASOS, Zoom) gerçekleştirilebilir.</p>
3. Çoktan seçmeli testler	1	Ara sınav	25	
6. Sözlü sınav	1	Final sınavı	50	
2. Boşluk doldurmalı testler	1	Final sınavı	50	
3. Çoktan seçmeli testler	1	Final sınavı	50	
8. Projeye dayalı değerlendirme	1	Final sınavı	50	
25. Essay yazma	2	Kısa sınav	15	
	1	Yoklama	5	
	1	Proje	5	
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.

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	PC1 Beslenme / Diyetetik alanı ve bu alanı destekleyen bilim dalları ve araştırma alanına özel kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.	<input type="checkbox"/>																															
Bilgiyi bütünleştirme	PC2 Alana ve alan dışına ait kuramsal ve uygulamalı bilgiyi bütünleştirir.			<input type="checkbox"/>																													
Bilgiye ulaşma ve uygulama yöntemi	PC3 Bilimsel ve kanıta dayalı bilgiye ulaşır, kanıta dayalı uygulama yapar.		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>																	
Bilgiyi araştırma alanına uygulama	PC4 Akademik araştırma becerilerini kullanarak alanına özgü bilimsel araştırma planlar ve uygular.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							<input type="checkbox"/>									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Bilgiyi uygularken temel beceriler /Sağlık profesyonelliği temel becerileri	PC5 Sözlü-yazılı iletişim kurar.															<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
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.						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>												
Mesleki uygulama yeterliliği	PC7 Beslenme bakımını "Beslenme Bakım Süreci" uygulayarak gerçekleştirir.				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>													<input type="checkbox"/>							<input type="checkbox"/>							
Mesleki uygulama yeterliliği	PC8 Beslenme eğitimi ve danışmanlığı yapar, besin ve beslenme politikalarının yaygınlaşmasına katkı sağlar.						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>											<input type="checkbox"/>								<input type="checkbox"/>						
Mesleki uygulama yeterliliği	PC9 Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliği odaklı yönetmelik süreçleri gerçekleştirir.																		<input type="checkbox"/>											<input type="checkbox"/>			

