

BESLENME ve DİYETETİĞE GİRİŞ

1	Ders Adı:	BESLENME ve DİYETETİĞE GİRİŞ
2	Ders Kodu:	BES1001
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	1
7	Dersin AKTS Kredisi:	2.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	1.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. Nalan Hakime NOĞAY
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Prof. Dr. Nalan Hakime NOĞAY
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Prof.Dr. Nalan Hakime Noğay e-posta: nalanhakime@uludag.edu.tr Tlf: 02242942473 Bursa Uludağ Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Bursa
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Öğrencilere bölüm, anabilim dalları, meslek eğitim ve uygulama standartları ve meslek etiği konusunda bilgi ve beceri kazandırmak.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Diyetisyenlik mesleğinin çalışma alanlarını tanıır, meslek etiği hakkında temel bilgileri bilir.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Sağlık Bilimleri Fakültesini ve Beslenme ve Diyetetik Bölümünü tanıır.
	2	Diyetisyenlik mesleğini ve çalışma alanlarını tanıır.
	3	Meslek etiği ve deontoloji ile ilgili temel bilgileri öğrenir.
	4	Mesleğinin gerektirdiği davranış ve aktiviteleri tanımlama ve uygulama becerileri kazanır.
	5	Diyetisyenlik mesleği ile ilgili bilgileri edinebilecekleri kaynaklara ulaşabilme becerisini kazanır.
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Fakülte, bölüm ve öğrenci yönetmeliklerinin tanıtımı	
2	Fakülte, bölüm ve öğrenci yönetmeliklerinin tanıtımı	

3	Dünden bugüne Beslenme ve Diyetetik Biliminin Gelişmesi-I	
4	Dünden bugüne Beslenme ve Diyetetik Biliminin Gelişmesi-II	
5	Beslenme ve Diyetetik Eğitim ve Öğretimi	
6	Diyetisyenlik Meslek Örgütünün Tanıtılması-I	
7	Diyetisyenlik Meslek Örgütünün Tanıtılması-II	
8	Diyetisyenin resmi belgelerdeki yeri, tanımı ve görevleri-I	
9	Diyetisyenin resmi belgelerdeki yeri, tanımı ve görevleri-II	
10	Diyetisyenlik mesleği için etik kurallar-I	
11	Diyetisyenlik mesleği için etik kurallar-II	
12	Diyetisyenlik Mesleği Uygulama Alanı Örneği	
13	Meslekleri ile ilgili temel kaynakları ve ulaşım yollarının tanıtımı	
14	Meslekleri ile ilgili temel kaynakları ve ulaşım yollarının tanıtımı	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	1-Bursa Uludağ Üniversitesi Yönetmelikleri 2-Beslenme ve Diyet Dergisi 3-Diyetisyenlik Eğitimi ve Meslek Etiği. Prof. Dr. Muhittin Tayfur, Uzm. Dyt Olcay Barış, Dyt. Naciye Nazan Baştaş
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI
		KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		1
Kısa Sınav		0
Ödev		0
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		2
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Ölçme ve değerlendirme, Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	3.00	42.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	1.00	1.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1.00	1.00
Toplam İş Yüğü			58.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			1.93
Dersin AKTS Kredisi			2.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	2	2	2	2	5	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0
ÖK2	2	2	2	2	5	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0
ÖK3	2	2	2	2	5	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0
ÖK4	2	2	2	2	5	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0
ÖK5	2	2	2	2	5	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek							