

AKTS DERS TANITIM FORMU									
ECTS Course Description Form									
I. BÖLÜM (Senato Onayı)									
PART I (Senate Approval)									
Ders Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi - Sağlık Bilimleri Fakültesi Faculty of Health Sciences								
Ders Açan Bölüm Offering Department	Beslenme ve Diyetetik Bölümü Department of Nutrition and Dietetics								
Ders Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Beslenme ve Diyetetik Bölümü Department of Nutrition and Dietetics								
Ders Kodu Course Code	BES 213								
Ders Adı Course Name	Afetlerde Beslenme Nutrition in Disasters								
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical						
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Licence	AKTS ECTS	3						
Haftalık Ders Saati Hours per Week	2								
AKTS Kredisi ECTS Credit	3								
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade								
Ön koşul/lar Pre-requisites	Yok None								
Yan koşul/lar Co-requisites	Yok None								
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Yok None								
Dersin Amacı Educational Objective	Afet öncesi, afet durumunda ve afet sonrası beslenme hizmetlerinin yönetiminde gerekli bilgilerin öğretilmesi amaçlanmaktadır. "It is aimed to teach the necessary information in the management of pre-disaster, disaster and post-disaster nutrition services.								
Ders İçeriği Course Description	Afet nedir?, Afet öncesi, afet durumunda ve afet sonrası beslenme durumunun yönetiminde besin güvencesi ve güvenliğinin sağlanması, Beslenme durumunun ve sorunların tanımlanması, Yaş, cinsiyet ve fizyolojik durum özelliklerine göre beslenme programları (emzirme, tamamlayıcı besinlerle beslenme, gebelikte beslenme), Toplu beslenme sistemlerinin oluşturulması, uygulanması, izlenmesi, değerlendirilmesi, Uygun eğitim programlarının geliştirilmesinde ve uygulanmasındaki temel ilkeler. "What is a disaster?, Ensuring food security and safety in the management of pre-disaster, disaster and post-disaster nutritional status, Defining nutritional status and problems, Nutrition programs according to age, gender and physiological status characteristics (breastfeeding, complementary foods, nutrition during pregnancy), Collective Establishment, implementation, monitoring, evaluation of nutrition systems, Basic principles in the development and implementation of appropriate training programs								
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Afet öncesi, afet durumunda ve afet sonrası beslenme durumunun yönetiminde besin güvencesini sağlar. Provides food security in the management of pre-disaster, disaster-disaster and post-disaster nutritional status.							
	ÖÇ/LO 2	Afet durumunda ve afet sonrası beslenme durumunun yönetiminde besin güvenliğinin sağlar. Provides food security in disaster and post-disaster nutritional management.							
	ÖÇ/LO 3	Afet durumunda beslenme durumunu saptar ve sorunları tanımlar. Determines the nutritional status in case of disaster and defines the problems.							
	ÖÇ/LO 4	Yaş, cinsiyet ve fizyolojik durum özelliklerine göre beslenme hizmetlerine ilişkin programların oluşturulmasını, uygulanmasını, izlenmesini, değerlendirilmesini yorumlar. Interprets the creation, implementation, monitoring and evaluation of nutrition services programs according to age, gender and physiological status characteristics.							
	ÖÇ/LO 5	Uygun eğitim programlarının geliştirilmesinde ve uygulanmasındaki temel ilkeleri uygular. Applies the basic principles in the development and implementation of appropriate training programs.							
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)									
PART II ( Faculty Board Approval)									
Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI				ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PÇ1 PO1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively with oral, written and visual methods, report writing and presentation.	✓	✓	✓	✓	✓		
	PÇ2 PO2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work effectively both individually and in disciplinary and multi-disciplinary teams.	✓	✓	✓	✓	✓		
	PÇ3 PO3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. Awareness of the necessity of lifelong learning and the ability to access information, to follow developments in science and technology, and to constantly renew itself.	✓	✓	✓	✓	✓		
	PÇ4 PO4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişikliklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. Information about project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.	✓	✓	✓	✓	✓		
	PÇ5 PO5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness about sectors and ability to prepare business plans.	✓	✓	✓	✓	✓		
	PÇ6 PO6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Awareness of professional and ethical responsibility and acting in accordance with ethical principles.	✓	✓	✓	✓	✓		
	PÇ7 PO7	Evrensel düşünce ve değerlere sahip olmak, To have universal thoughts and values	✓	✓	✓	✓	✓		
	PÇ8 PO8	Akademik ve etik değerlere bağlı olmak, To be committed to academic and ethical values,	✓	✓	✓	✓	✓		

Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ9 PO9	Evrensel bilgi ve teknoloji standartlarında nitelikli eğitim-öğretim, araştırma ve danışmanlık hizmetleri sağlamak, To provide qualified education, research and consultancy services at universal information and technology standards	✓	✓	✓	✓	✓
	PÇ10 PO10	Lisans ve lisansüstü eğitim /öğretim programlarını ve bilimsel çalışmalarını, daha ileriye götürecek yeni hedeflere, stratejilere ve eylem planlarına açık olmak, To be open to new goals, strategies and action plans that will take undergraduate and graduate education / training programs and scientific studies further	✓	✓	✓	✓	✓
	PÇ11 PO11	Verilen hizmetlerde interdisipliner/multidisipliner çalışmaları desteklemek, sürdürmek ve artırmak. To support, maintain and increase interdisciplinary / multidisciplinary studies in the services provided.	✓	✓	✓	✓	✓
	PÇ12 PO12	Ülke yararına sağlık politikalarına katkıda bulunmak ve geliştirmek. To contribute and develop health policies for the benefit of the country.	✓	✓	✓	✓	✓
	PÇ13 PO13	Beslenme ve Diyetetik alanındaki kanıta dayalı temel ve mesleki bilgileri kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisine sahiptir. Has the ability to use evidence-based basic and professional knowledge in the field of Nutrition and Dietetics theoretically and practically.	✓	✓	✓	✓	✓
	PÇ14 PO14	Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında karşılaşılabileceği problemleri saptama, tanımlama, yorumlama, karar verme ve çözüme becerisi kazanır. Gain the ability to detect, define, interpret, decide and solve problems that may be encountered in different areas of Nutrition and Dietetics.	✓	✓	✓	✓	✓
Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PÇ15 PO15	Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak sağlıklı bireylerin, toplumun ve hasta bireylerin beslenme durumunu saptama, karşılaşılabileceği sorunlarda (vaka, olay, ekipman, ürün vb.) analitik düşüncüyü kullanarak kanıta dayalı uygun müdahale yaklaşımlarını seçme ve uygulayabilme becerisine sahiptir. Has the ability to determine the nutritional status of healthy individuals, society and sick individuals using the current knowledge and skills acquired in the field of Nutrition and Dietetics, and to select and apply appropriate evidence-based intervention approaches using analytical thinking in the problems (cases, events, equipment, products, etc.) that may be encountered.	✓	✓	✓	✓	✓
	PÇ16 PO16	Beslenme ve Diyetetik uygulamalarında gerekli olan çağdaş bilişim teknolojilerini ve alana özgü teknolojik ekipmanları etkin kullanma becerisi kazanır. Gain the ability to effectively use modern information technologies and field-specific technological equipment required in Nutrition and Dietetics practices.	✓	✓	✓	✓	✓
	PÇ17 PO17	Beslenme ve Diyetetik alanı ile ilgili mesleki konularda ulusal ve uluslararası düzeyde sözlü ve yazılı iletişim kurma becerisi edinir. Acquires verbal and written communication skills at national and international levels on professional issues related to the field of Nutrition and Dietetics.	✓	✓	✓	✓	✓
	PÇ18 PO18	Yaşam boyu öğrenme ve kalite yönetiminin önemini benimseyerek bilim, teknoloji, eğitim ve sağlık konusundaki son gelişmeleri takip edebilme ve kendini sürekli geliştirme becerisi kazanır. By embracing the importance of lifelong learning and quality management, they gain the ability to follow the latest developments in science, technology, education and health and to continuously improve themselves.	✓	✓	✓	✓	✓
	PÇ19 PO19	Beslenme Bilimleri, Diyetetik, Toplu Beslenme Sistemleri ve Toplum Beslenmesi gibi Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında ulusal ve uluslararası ekiplerde veya bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışabilme, sorumluluk alma, bilimsel çalışma planlama, veri toplama, sonuçları analiz etme, yorumlama, yazılı ve sözlü olarak raporlama becerisine sahiptir. Has the ability to work effectively in national and international teams or independently in different areas of Nutrition and Dietetics such as Nutrition Sciences, Dietetics, Mass Feeding Systems and Community Nutrition, take responsibility, plan scientific studies, collect data, analyze and interpret results, and report in written and verbal form.	✓	✓	✓	✓	✓
	PÇ20 PO20	Tüm yaşam döngüsü boyunca farklı sosyodemografik özelliklere sahip bireylerin ve toplumun beslenme durumunu dikkate alarak ulusal ve uluslararası düzeyde bireysel ve toplumsal beslenme önerilerinin geliştirilmesi, besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulması konusunda bilgi ve uygulamaya yönelik beceri kazanır. Gain knowledge and practical skills in developing individual and social nutrition recommendations at national and international levels, and creating food and nutrition plans and policies, taking into account the nutritional status of individuals and society with different socio-demographic characteristics throughout the life cycle.	✓	✓	✓	✓	✓
	PÇ21 PO21	Bireye, topluma, mesleğe ve diğer meslek gruplarına karşı mesleki etik ilkelerine uygun davranma bilinci ve mesleki uygulamalarının hukuksal sürecine yönelik farkındalık kazanır. Gains awareness of behaving in accordance with professional ethical principles towards individuals, society, the profession and other professional groups, and awareness of the legal process of professional practices.	✓	✓	✓	✓	✓
	PÇ22						

	PO22							
	PÇ23							
	PO23							
	PÇ24							
	PO24							
<b>III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)</b>								
<b>PART III ( Department Board Approval)</b>								
<b>Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları</b> Course Subjects, Contribution to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Acil durum ve afet nedir? Beslenmenin önemi What is an emergency and disaster? Importance of nutrition	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 2	2	Acil ve afet durumlarında enerji ve besin öğeleri gereksiniminin karşılanması Meeting the energy and nutritional needs in emergencies and disasters	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 3	3	Acil ve afet durumlarında karşılaşılan beslenme ve sağlık sorunları-1 Nutrition and health problems encountered in emergencies and disasters-1	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 4	4	Acil ve afet durumlarında karşılaşılan beslenme ve sağlık sorunları-2 Nutrition and health problems encountered in emergencies and disasters-2	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 5	5	Acil ve afet durumlarında beslenme durumunun saptanması ve taranması Detection and screening of nutritional status in emergencies and disasters	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 6	6	Kısa dönemde beslenme hizmetlerinin yönetimi Management of nutrition services in the short term	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 7	7	Uzun dönemde beslenme hizmetlerinin yönetimi Management of nutrition services in the long term"	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 8	8	Risk gruplarında beslenmenin yönetimi Anne sütü ve tamamlayıcı besinler Management of nutrition in risk groups Breast milk and complementary foods	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 9	9	Toplu beslenme sistemlerinin yönetimi-1 Management of collective nutrition systems-1	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 10	10	Toplu beslenme sistemlerinin yönetimi-2 Management of collective nutrition systems-2	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 11	11	Besin güvenliği Food safety	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 12	12	Beslenme eğitimi Nutrition education	✓	✓	✓	✓	✓
	K/S 13	13	Genel Tekrar General repetition					
	K/S 14	14	Genel Tekrar General repetition					
<b>Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları</b> Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule			Telif Kuralı Make-Up Rule	
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	40%	Ara Sınav dönem ortasında uygulanacak olup sınav tarihine kadar ele alınan konuları ve			Yarıyıl sonu sınavına mazereti sebebiyle giremeyen mazereti Birim Kurulunca kabul edilen öğrenciler Birimin belirlediği tarihte mazeret sınavına girerler.	
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		-				
	D3	Final Sınavı Final Exam	60%	Yarıyıl Sonu Sınavı olarak uygulanacak olan sınav dönem boyunca işlenen tüm konuları ve				
<b>TOPLAM / SUM</b>				<b>100%</b>				
<b>Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı</b> Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Her ders konusu en az bir sınav sorusu ile test edilir. Her öğrenim değerlendirme metoduna verilen ağırlıkta, her öğrencinin ağırlıklı not ortalaması hesaplanır. Dersi geçmek için, bir öğrenci 100 puan üzerinden, dersi veren öğretim üyesi tarafından belirlenen bir hedef yüzdesini toplamak zorundadır ve bu hedef yüzdesini bulurken sınıf ortalaması dikkate alınır. Each course topic is tested with at least one exam question. Each student's weighted grade point average is calculated based on the weight given to each learning evaluation method. To pass the course, a student must collect a target percentage out of 100 points determined by the instructor teaching the course, and the class average is taken into account when finding this target percentage.							
<b>Harf Notu Belirleme Metodu</b> Method for Determining Letter Grade				<b>HARF NOTU</b>	<b>ARALIK</b>	<b>HARF NOTU</b>	<b>ARALIK</b>	
				<b>GRADE</b>	<b>MARKS</b>	<b>GRADE</b>	<b>MARKS</b>	
				A+	-	C+	60-64	
				A	95-100	C	55-59	
				A-	85-94	C-	50-54	
				B+	80-84	D+	45-49	
				B	75-79	D	40-44	
			B-	65-74	F	0-39		
<b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>	No	Tür Method	Açıklama Explanation				Saat Hours	
	1	<b>Sınıf Dersi</b> Lecture	Dersin konuları bilgisayar sunumu kullanarak anlatılır.(14 hafta)x(haftada 2 saat) Course topics are explained using computer presentations. (14 weeks)x(2 hours per week)				28	
	2	<b>Etkileşimli Ders</b> Interactive Lecture						
	3	<b>Problem Dersi</b> Recitation						

Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü Teaching Methods, Student Work Load	4	Laboratuvar Laboratory			
	5	Uygulama Practical			
	6	Saha Çalışması Field Work			
	7	Ara Sınav Midterm Exam	1 saat 1 hour	1	
	8	Final Sınavı Final Exam	1 saat 1 hour	1	
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student				
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Ara Sınava hazırlık için, sınava kadar işlenen konular tekrar edilir (7 hafta x 2 saat) The topics covered until the exam are reviewed in preparation for the Midterm Exam (7 weeks x 2 hours)		14
	9	İş Planı Business Plan			
	10	Ders Tekrarı Review	Her hafta teorik dersten sonra 1 saat konu tekrar yapılır. (14 hafta)x(haftada 1 saat) Each week, 1 hour of topic review will be conducted after the theoretical lesson. (14 weeks)x(1 hours per week)		14
	11	Final Sınavı Final Exam	Each week, 1 hour of topic review will be conducted after the theoretical lesson (14 hafta)x(haftada 2 saat) All topics covered throughout the semester are reviewed in preparation for the Final Exam. (14 weeks)x(2 hours per week)		28
	12	Ofis Saati Office Hours			
	<b>TOPLAM / TOTAL</b>				<b>86</b>

**IV. BÖLÜM  
IV. PART**

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname			
	E-posta E-mail		Ofis Office	
Ders Materyalleri Course Materials	Zorunlu Mandatory	Haftada 1 saat 1 hour per week		
	Önerilen Recommended			
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Akademik dürüstüğün imar edilmesi, sadece kopya çekmekle sınırlı değildir ayrıca, izinsiz alınıp yapması, bilgi yaydınmak veya atıf yapmak, başkalarının sahtekarlık hareketlerine yardım etmek, eğitmenin haberi olmaksızın daha önce kullanılan bir çalışmanın veya başka bir öğrencinin çalışmasını teslim edilmesi veya diğer öğrencilerin akademik çalışmalarına müdahale etmeyi de içermektedir. Akademik dürüstüğün her hangi bir şekilde bir akademik işbirliği ve dışının işleme ile sonuçlanır. Ayrıca Bilim ve Teknik Bakanlığı'nun 2014 yılında yayınladığı "Akademik Dürüstük ve Disiplin İşlemi ile Sonuçlandırma Yönergesi"nde de akademik dürüstüğün tanımı ve kapsamı belirtilmiştir. Akademik dürüstüğün ihlali, disiplinli bir şekilde değerlendirilmeye hak kazanır ve disiplinli işleme ile sonuçlandırılır. Akademik dürüstüğün ihlali, disiplinli bir şekilde değerlendirilmeye hak kazanır ve disiplinli işleme ile sonuçlandırılır.		
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Dersin işleniş ve öğrenimin değerlendirilmesi ile ilgili olarak engelli öğrenciler için uygun şartlar sağlanmaktadır. Reasonable accommodations will be made for students with verifiable disabilities.		
	Güvenlik Konuları Safety Issues	Dersin işleniş özel bir güvenlik önlemi gerektirmemektedir. The course does not require any special security measures.		
	Esneklik Flexibility	Ders süresince, öğretim programının her bir öğesinin yerine getirmesini engelleyen durumlar ortaya çıkabilir ve bu nedenle öğretim programında değişiklikler yapılabilir. Öğrenciler, her hangi bir devamsızlık olmadan önce bildirilmelidir. Öğrenciler, her hangi bir devamsızlık olmadan önce bildirilmelidir. Öğrenciler, her hangi bir devamsızlık olmadan önce bildirilmelidir.		

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-