

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form							
I. BÖLÜM (Senato Onayı) PART I (Senate Approval)							
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Sağlık Bilimleri Fakültesi Faculty of Health Sciences						
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Beslenme ve Diyetetik Department of Nutrition and Dietetics						
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Beslenme ve Diyetetik Department of Nutrition and Dietetics	Seçmeli Elective					
Ders Kodu Course Code	BES 218						
Ders Adı Course Name	Mesleki Oryantasyon Professional Orientation						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical				
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	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	Öğrencilere bölüm, anabilim dalları, meslek eğitim ve uygulama standartları ve meslek etiği konusunda bilgi ve beceri kazandırmaktır. To provide students with knowledge and skills regarding the department, major branches, professional education and practice standards, and professional ethics.						
Ders İçeriği Course Description	Beslenme ve Diyetetik Bölümünün ve Anabilim dallarının tanıtımı, mesleki etik ve deontoloji kavramları, ders programları, öğrenci sorumlulukları ve yönetmelikler ile diyetisyenlik mesleği, iyi meslek uygulamaları, meslek örgütleri, mesleğin tarihi ve mesleki kaynaklara ulaşım gibi konuları içerir. It includes the introduction of the Department of Nutrition and Dietetics and its departments, the concepts of professional ethics and deontology, curricula, student responsibilities and regulations, the profession of dietitian, good professional practices, professional organizations, the history of the profession and access to professional resources.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Sağlık Bilimleri Fakültesini, Beslenme ve Diyetetik Bölümünü ve Anabilim Dallarını tanıır. Recognizes the Faculty of Health Sciences, the Department of Nutrition and Dietetics and its departments.					
	ÖÇ/LO 2	Mesleki örgütlerin görev, yetki ve sorumluluklarını öğrenir. Learns the duties, authorities and responsibilities of professional organizations.					
	ÖÇ/LO 3	Diyetisyenlik mesleğinin çalışma alanlarını öğrenir. Learns the working areas of the dietitian profession.					
	ÖÇ/LO 4	Meslek etiği ve deontoloji ile ilgili temel bilgileri öğrenir. Learns basic information about professional ethics and deontology.					
	ÖÇ/LO 5	Mesleğinin gerektirdiği davranış ve aktiviteleri tanımlama ve uygulama becerileri kazanır. Gains the skills to define and practice the behaviors and activities required by their profession.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PC1	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.					<input checked="" type="checkbox"/>
	PO1						
	PC2	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.					<input checked="" type="checkbox"/>
	PO2						
	PC3	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.					<input checked="" type="checkbox"/>
	PO3						
	PC4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. Information about project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.					
	PO4						
	PC5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness about sectors and ability to prepare business plans.					
PO5							

	<p>PC6 PO6</p>	<p>Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Awareness of professional and ethical responsibility and acting in accordance with ethical principles.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<p>Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes</p>	<p>PC7 PO7</p>	<p>Evrensel düşünce ve değerlere sahip olmak, To have universal thoughts and values</p>					<input checked="" type="checkbox"/>
	<p>PC8 PO8</p>	<p>Akademik ve etik değerlere bağlı olmak, To be committed to academic and ethical values,</p>				<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<p>PC9 PO9</p>	<p>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</p>					
	<p>PC10 PO10</p>	<p>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</p>					
	<p>PC11 PO11</p>	<p>Verilen hizmetlerde interdisipliner/multidisipliner çalışmaları desteklemek, sürdürmek ve artırmak. To support, maintain and increase interdisciplinary / multidisciplinary studies in the services provided.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
	<p>PC12 PO12</p>	<p>Ülke yararına sağlık politikalarına katkıda bulunmak ve geliştirmek. To contribute and develop health policies for the benefit of the country.</p>					
<p>Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)</p>	<p>PC13 PO13</p>	<p>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.</p>					<input checked="" type="checkbox"/>
	<p>PC14 PO14</p>	<p>Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında karşılaşılabileceği problemleri saptama, tanımlama, yorumlama, karar verme ve çözme becerisi kazanır. Gain the ability to detect, define, interpret, decide and solve problems that may be encountered in different areas of Nutrition and Dietetics.</p>			<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
	<p>PC15 PO15</p>	<p>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 düşünceyi 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.</p>					<input checked="" type="checkbox"/>
	<p>PC16 PO16</p>	<p>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.</p>			<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
	<p>PC17 PO17</p>	<p>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.</p>					<input checked="" type="checkbox"/>
	<p>PC18 PO18</p>	<p>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.</p>					<input checked="" type="checkbox"/>
	<p>PC19</p>	<p>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.</p>					<input checked="" type="checkbox"/>

PO19	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.							
PC20	Tüm yaşam döngüsü boyunca farklı sosyodemografik özelliklere sahip bireylerin ve toplumun beslenme durumunu dikkate alarak ulusal ve uluslar arası 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.							☒
PO20								
PC21	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.						☒	☒
PO21								

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

PART III (Department Board Approval)

	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	K/S 1	1	Fakültesi-Bölüm Tanıtımı, Ulusal ve Uluslararası Meslek Örgütlerinin Tanıtımı Introduction of Faculty-Department, Introduction of National and International Professional Organizations	☒	☒	☒	☒
K/S 2		2	Öğrenci Yönetmeliğinin Açıklanması Disclosure of Student Regulations	☒	☒	☒	☒	☒
K/S 3		3	Ders Programının Tanıtımı Introduction of the Curriculum	☒	☒	☒	☒	☒
K/S 4		4	Anabilim dallarının tanıtımı Introduction of departments	☒	☒	☒	☒	☒
K/S 5		5	Mesleki standartlar ve mesleki etik Professional standards and professional ethics	☒	☒	☒	☒	☒
K/S 6		6	Türkiye'de diyetisyenlik ve dernek çalışmaları Dietitian and association studies in Turkey	☒	☒	☒	☒	☒
K/S 7		7	Meslek Tarihi, Meslekle İlgili Temel Kaynakların ve Ulaşım Yollarının Tanıtımı-I Occupational History, Introduction of Basic Occupational Resources and Access Routes-I	☒	☒	☒	☒	☒
K/S 8		8	Meslek Tarihi, Meslekle İlgili Temel Kaynakların ve Ulaşım Yollarının Tanıtımı-II Occupational History, Introduction of Basic Occupational Resources and Access Routes-II	☒	☒	☒	☒	☒
K/S 9		9	Dünya'da diyetisyenlik-I Dietitian in the world-I	☒	☒	☒	☒	☒
K/S 10		10	Dünya'da diyetisyenlik-II Dietitian in the world-II	☒	☒	☒	☒	☒
K/S 11		11	Uluslararası kurum ve kuruluşlar International institutions and organizations	☒	☒	☒	☒	☒
K/S 12		12	Diyetisyenlik çalışma alanları Dietitian work areas	☒	☒	☒	☒	☒
K/S 13		13	Diyetisyenlik çalışma alanları Dietitian work areas	☒	☒	☒	☒	☒
K/S 14		14	Diyetisyenlik çalışma alanları Dietitian work areas	☒	☒	☒	☒	☒
Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make- Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kurah Implementation Rule			Telif Kurah Make-Up Rule	
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	-	-			Sınava mazereti sebebiyle giremeyip mazereti Birim Kurulunca kabul edilen öğrenciler Birim belirlediği tarihte mazeret sinavına girerler.	
	D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)	40%	Öğrencilerin öğrenmesini pekiştirmek adına dönem içi konuları kapsayan ödev verilecektir. In order to reinforce students' learning, homework covering the topics during the semester will be given.				
	D3	Final Sınavı	60%	Yarıyıl Sonu Sınavı olarak uygulanacak olan sınav dönem boyunca işlenen tüm konuları ve kaynakları kapsayacaktır.				

		Final Exam		The exam, which will be applied as the Final Exam, will cover all the topics and resources covered during the semester.		
TOPLAM / SUM 100%						
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı	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.					
Evidence of Achievement of Learning Outcomes	At least one question from each subject is asked during the exams. A weighted average is calculated for each student based on the percentage of each assessment method. Students are required to collect a minimum score over 100, which is announced by the instructor, to pass the course. This score is determined based on class average.					
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade			HARF NOTU	ARALIK	HARF NOTU	ARALIK
			GRADE	MARKS	GRADE	MARKS
			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	
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüklü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	Açıklama Explanation			Saat Hours
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor					
	1	Sınıf Dersi Lecture	Dersin konuları bilgisayar sunumu kullanarak ve interaktif şekilde anlatılır (14 hafta x 2 saat) Course topics are explained interactively using computer presentations (14 weeks x 2 hours)			28
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture				
	3	Problem Dersi Recitation				
	4	Laboratuvar Laboratory				
	5	Uygulama Practical				
	6	Saha Çalışması Field Work				
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Ara sınav yerine öğrenciye verilen sunum ödevidir. (1 saat) This is a presentation assignment given to the student instead of a midterm exam. (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	Grup çalışmaları için iş planı yapılır. (4 saat) A work plan is prepared for group work. (4 hours)			4
	10	Ders Tekrarı Review	Her hafta teorik dersten sonra 1 saat konu tekrar yapılır (14 hafta x 1 saat). Each week, 1 hour of topic review will be conducted after the theoretical lesson. (14 weeks x 1 hours)			14
11	Final Sınavı Final Exam	Final Sınavına hazırlık için yarıyıl boyunca işlenen tüm konular tekrar edilir.(14 hafta x 2 saat) All topics covered throughout the semester are reviewed in preparation for the Final Exam.(14 weeks x 2 hours)			28	
12	Ofis Saati Office Hours					
TOPLAM / TOTAL					90	
IV. BÖLÜM IV. PART						
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Öğr. Üyesi Aysel ŞAHİN KAYA				
	E-posta E-mail	aysel.kaya@antalya.edu.tr	Ofis Office	B1-43		
	Görüşme saatleri Office Hours	Haftada 1 saat 1 hour per week				
Ders Materyalleri Course Materials	Zorunlu Mandatory					
	Önerilen Recommended	1. Baysal, Ayşe. Beslenme. Hatiboğlu Yayınevi, 2004.				
Diğer Other	Akademik Dürüstlük	Akademik dürüstlüğün ihlal edilmesi, sadece kopya çekmekle sınırlı değildir ayrıca, izinsiz alıntı yapmak, bilgi uydurmak veya atıf yapmak, başkalarının sahtekarlık hareketlerine yardım etmek, eğitmenin haberi olmaksızın daha önce kullanılan bir çalışmanın veya başka bir öğrencinin çalışmasının teslim edilmesi veya diğer öğrencilerin akademik çalışmalarına müdahale etmeyi de içermektedir. Akademik irtibakların herhangi biri ciddi bir akademik ihlaldir ve disiplin işlemi ile sonuçlanır. Antalya Bilim Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Programlarına İlişkin Direktifin 25'inci Maddesinde açıklanmaktadır.				
	Scholastic Honesty	Violations of scholastic honesty include, but are not limited to cheating, plagiarizing, fabricating information or citations, facilitating acts of dishonesty by others, having unauthorized possession of examinations, submitting work of another person or work previously used without informing the instructor, or tampering with the academic work of other students. Any for of scholastic dishonesty is a serious academic violation and will result in a disciplinary action. It is explained in Article 25 of the Directive on Associate and Undergraduate Programs of Antalya Bilim University.				

Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Dersin işlenişi 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 işlenişi özel bir güvenlik önlemi gerektirmemektedir The course does not require any special security measures.
Esneklik Flexibility	Ders süresince, öğretim programının her bileşenini yerine getirmesini engelleyen durumlar ortaya çıkabilir ve bu nedenle müfredat değişebilir. Öğrenciler herhangi bir değişiklik yapılmadan önce bilgilendirilecektir. During the course, situations may arise that prevent him from fulfilling every component of the curriculum, and therefore the curriculum may change. Students will be informed before any changes are made.

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