

AKTS DERS TANITIM FORMU						
ECTS Course Description Form						
I. BÖLÜM (Senato Onayı)						
PART I (Senate Approval)						
Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi - Sağlık Bilimleri Fakültesi Antalya Bilim University - Faculty of Health Sciences					
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Beslenme ve Diyetetik Bölümü Department of Nutrition and Dietetics					
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Lisans öğrencileri Undergraduate					Seçmeli Elective
Ders Kodu Course Code	BES 434					
Ders Adı Course Name	Beslenme ve Diyetetik Alan Uygulamaları IV Nutrition and Dietetics Field Practice IV					
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course	Teorik+ Uygulama Theoretical + Practice			
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	7			
Haftalık Ders Saati Hours per Week	13 (12- Uygulama/ 1- Teorik) 13 (12-Practice / 1- Theoretical)					
AKTS Kredisi ECTS Credit	7 7					
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade					
Ön koşul/lar Pre-requisites	BES 122, BES 303, BES 304 BES 122, BES 303, BES 304					
Yan koşul/lar Co-requisites	Yok None					
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Yok None					
Dersin Amacı Educational Objective	Bu dersin ana amacı, toplu beslenme sistemlerinde yönetici diyetisyenin rolü, toplu beslenme sistemleri aşamalarının gözlemlenmesi, farklı kurumların toplu beslenme hizmetlerinin tartışılmasıdır. The main purpose of this course is the role of the manager dietitian in mass feeding systems, observation of the stages of mass feeding systems, discussion of mass feeding services of different institutions.					
Ders İçeriği	Bu ders; Oryantasyon haftası (teorik konuların genel tekrarı),Toplu beslenme yapılan kuruluştta uygulama - Toplu beslenme sistemlerinin özellikleri ve yeni üretim sistemleri- konuya yönelik makale sunumu,Toplu beslenme yapılan kuruluştta uygulama - Uygulama yapılan kurum hakkında genel bilgi, mutfak ve yemekhane fiziki koşulları,Toplu beslenme yapılan kuruluştta uygulama - Uygulama yapılan kurumun mutfak ve yemekhane planlarının incelenmesi, depo koşulları, mevcut araç-gereçler (kapasiteleri, nitelikleri, markaları vb.),Toplu beslenme yapılan kuruluştta uygulama - Kurumun satın alma bilgileri, ihale yöntemi, ihaleye hazırlık aşamaları, idari şartname örnekleri, teknik şartname örnekleri, sipariş için kullanılan form örnekleri, sipariş için kullanılan gramajlar,Toplu beslenme yapılan kuruluştta uygulama - Her bir yemek grubuna ait geniş çapta hazırlama ve pişirme yöntemleri, standart yemek tarifleri örnekleri,Toplu beslenme yapılan kuruluştta uygulama - Hazırlama ve Pişirmede oluşan besin kayıplarına yönelik makale sunumu,Toplu beslenme yapılan kuruluştta uygulama - Uygulama yapılan kurumda uygulanan menülerin incelenmesi,Toplu beslenme yapılan kuruluştta uygulama - Uygulama yapılan kuruma yönelik öğrencinin planladığı menülerin incelenmesi,Toplu beslenme yapılan kuruluştta uygulama - Menü yönetim ve denetimi ile ilgili makale sunumu,Toplu beslenme yapılan kuruluştta uygulama - Özel gruplar için toplu beslenme hizmetlerine yönelik (huzurevi, kreş, işçiler v.b) makale sunumu,Toplu beslenme yapılan kuruluştta uygulama - Toplu beslenme sistemlerinde besin hijyeni, personel hijyeni, Araç-gereç ve fiziki koşulların hijyeni- konuya yönelik makale sunumu,Toplu beslenme yapılan kuruluştta uygulama - Toplu beslenme sistemlerinde HACCP- ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi uygulamaları- konuya yönelik makale sunumu,Toplu beslenme yapılan kuruluştta uygulama - Toplu beslenme sistemlerinde HACCP- ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi uygulamaları- konuya yönelik makale sunumu; konularını içermektedir. This lesson; Orientation week (general repetition of theoretical subjects), Application in a mass feeding institution - Characteristics of mass feeding systems and new production systems - presentation of an article on the subject, Application in a mass feeding institution - General information about the institution where the application is made, physical conditions of the kitchen and dining hall, Application in a mass feeding institution - Examination of the kitchen and dining hall plans of the institution where the application is made, warehouse conditions, existing tools and equipment (capacity, qualities, brands etc.), Application in a mass feeding institution - Purchasing information of the institution, tender method, preparation stages for the tender, administrative specification examples, technical specification examples, forms used for ordering, Application in a mass feeding institution - Wide range of preparation and cooking methods for each food group, standard meal tariff examples, Application in a mass feeding institution - Presentation of an article on nutritional losses in preparation and cooking, Application in a mass feeding institution - Examination of the menus applied in the institution where the application is made, Application in a mass feeding institution - Examination of the menus planned by the student for the institution where the application is made, Application in a mass feeding institution - Menu Article presentation on management and control, Application in mass feeding organizations - Article presentation on mass feeding services for special groups (nursing homes, nurseries, workers etc.), Application in mass feeding organizations - Food hygiene, personnel hygiene, Hygiene of tools-equipment and physical conditions in mass feeding systems - Article presentation on the subject, Application in mass feeding organizations - HACCP- ISO 22000 food safety management system applications in mass feeding systems - Article presentation on the subject, Application in mass feeding organizations - HACCP- ISO 22000 food safety management system applications in mass feeding systems - Article presentation on the subject; Includes the subjects.					
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Diyetisyenin yönetici rolünü tanımlar.□ Describe the management role of the dietitian.				
	ÖÇ/LO 2	Toplu beslenme sistemleri süreçlerini açıklar. Explain the processes of mass feeding systems.				
	ÖÇ/LO 3	Toplu beslenme sistemlerinde karşılaşılan sorunları tanımlayarak, çözüm yollarını sayar. Defines the problems encountered in mass feeding systems and lists the solutions.				
	ÖÇ/LO 4	Hizmet edilen hedef gruba yönelik menü planlama uygulamasını açıklar.□ Explains the menu planning application for the target group served.				
	ÖÇ/LO 5	Besin güvenliği yönünden toplu beslenme sistemleri süreçlerini sayar.□ Enumerates the processes of mass feeding systems in terms of food safety.				
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)						
PART II (Faculty Board Approval)						
	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.	✓	✓	✓	✓	✓
PO1	Ability to communicate effectively with oral, written and visual methods, report writing and presentation.	✓	✓	✓	✓	✓
PC2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi.	✓		✓	✓	

Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PO2	Ability to work effectively both individually and in disciplinary and multi-disciplinary teams.						
	PC3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.					✓	✓
	PO3	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.						
	PC4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.	✓			✓	✓	✓
	PO4	Information about project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.						
	PC5 PO5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness about sectors and ability to prepare business plans.	✓	✓		✓	✓	✓
PC6 PO6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Awareness of professional and ethical responsibility and acting in accordance with ethical principles.	✓			✓	✓	✓	
Fakülte/VO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC7 PO7	Evrinsel düşünce ve değerlere sahip olmak, To have universal thoughts and values	✓			✓	✓	
	PC8 PO8	Akademik ve etik değerlere bağlı olmak, To be committed to academic and ethical values,	✓	✓		✓	✓	✓
	PC9 PO9	Evrinsel 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	✓			✓	✓	
	PC10 PO10	Lisans ve lisansüstü eğitim /öğretim programlarını ve bilimsel çalışmaları, 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	✓	✓		✓	✓	✓
	PC11 PO11	Verilen hizmetlerde interdisipliner/multidisipliner çalışmaları desteklemek, sürdürmek ve artırmak. To support, maintain and increase interdisciplinary / multidisciplinary studies in the services provided.	✓	✓		✓	✓	
	PC12 PO12	Ülke yararına sağlık politikalarına katkıda bulunmak ve geliştirmek. To contribute and develop health policies for the benefit of the country.	✓	✓		✓	✓	✓
Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PC13 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.	✓	✓		✓	✓	✓
	PC14 PO14	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.	✓	✓		✓	✓	✓
	PC15 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 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.	✓	✓		✓	✓	✓
	PC16 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.				✓		
	PC17 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.	✓			✓	✓	✓
	PC18 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.				✓		
	PC19	Beslenme Bilimleri, Diyetetik, Toplu Beslenme Sistemleri ve Toplum Beslenmesi gibi Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında ulusal ve uluslararası düzeyde 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.						

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.	✓	✓	✓	✓	✓
PO20	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.	✓	✓	✓	✓	✓
PC21	Bireye, topluma, mesleğe ve diğer meslek gruplarına karşı mesleki etik ilkelerine uygun davranma bilinci ve mesleki uygulamalarının hukuksal sürecine yönelik farkındalık kazanır.	✓		✓		
PO21	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.			✓		

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
K/S 1	1	Oryantasyon Definition and importance of mass feeding	✓	✓			
K/S 2	2	Beslenme ve Diyetetik Pratik Uygulama ve Raporlama Nutrition and Dietetics Practice Application and Reporting	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 3	3	Beslenme ve Diyetetik Pratik Uygulama ve Raporlama Nutrition and Dietetics Practice Application and Reporting	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 4	4	Beslenme ve Diyetetik Pratik Uygulama ve Raporlama Nutrition and Dietetics Practice Application and Reporting	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 5	5	Beslenme ve Diyetetik Pratik Uygulama ve Raporlama Nutrition and Dietetics Practice Application and Reporting	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 6	6	Beslenme ve Diyetetik Pratik Uygulama ve Raporlama Nutrition and Dietetics Practice Application and Reporting	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 7	7	Beslenme ve Diyetetik Pratik Uygulama ve Raporlama Nutrition and Dietetics Practice Application and Reporting	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 8	8	Beslenme ve Diyetetik Pratik Uygulama ve Raporlama Nutrition and Dietetics Practice Application and Reporting	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 9	9	Beslenme ve Diyetetik Pratik Uygulama ve Raporlama Nutrition and Dietetics Practice Application and Reporting	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 10	10	Beslenme ve Diyetetik Pratik Uygulama ve Raporlama Nutrition and Dietetics Practice Application and Reporting	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 11	11	Beslenme ve Diyetetik Pratik Uygulama ve Raporlama Nutrition and Dietetics Practice Application and Reporting	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 12	12	Beslenme ve Diyetetik Pratik Uygulama ve Raporlama Nutrition and Dietetics Practice Application and Reporting	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 13	13	Beslenme ve Diyetetik Pratik Uygulama ve Raporlama Nutrition and Dietetics Practice Application and Reporting	✓	✓	✓	✓	✓
K/S 14	14	Beslenme ve Diyetetik Pratik Uygulama ve Raporlama Nutrition and Dietetics Practice Application and Reporting	✓	✓	✓	✓	✓

No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kurah Implementation Rule	Telaflı Kurah Make-Up Rule
D1	Ara Sınav Midterm Exam			ABÜ'nün ilgili yönetmeliği uygulanır.
D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)	30%		
D3	Final Sınavı Final Exam	70%	İadet final sınavı uygulanır. Sınav tarihleri fakülte tarafından There will be 1 final exam. Exam dates will be announced by the faculty.	
TOPLAM / SUM			100%	

Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı	Her ders konusu en az bir sınav sorusu ile test edilir. Her öğrenim değerlendirme metoduna verilen ağırlıkla, 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	Each course topic is tested with at least one exam question. The weight given to each learning assessment method is used to calculate each student's weighted grade point average. To pass the course, a student must collect a target percentage determined by the instructor out of 100 points, and the class average is taken into account when calculating this target percentage.

Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK 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	

No	Tür Method	Açıklama Explanation	Saat Hours
Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor			
1	Sınıf Dersi	Mesleki uygulama için oryantasyon dersi yapılır. (7 hafta x 1 saat)	7

1	Lecture	An orientation course is held for professional practice.(7 weeks x 1 hour)	
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture		
3	Problem Dersi Recitation		
4	Laboratuvar Laboratory		
5	Uygulama Practical	Öğrenciler hastane ve diğer sağlık kurumlarında mesleki uygulamaya çıkarlar. (7 hafta x 12 saat) Students go on to do professional practice in hospitals and other healthcare institutions. (7 weeks x 12 hours)	84
6	Saha Çalışması Field Work		
7	Ara Sınav Midterm Exam		
8	Final Sınavı Final Exam	1 saat 1 hour	1
Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student			
9	Ara Sınav Midterm Exam		
10	İş Planı Business Plan	Öğrenciler hafta boyunca mesleki uygulamadaki görev ve yerlerini uygulama sorumlularına danışarak planlarlar (7 hafta)x(haftada 1 saat) Students plan their duties and locations in professional practice throughout the week in consultation with their practice supervisors (7 weeks) x (1 hour per week)	7
11	Ders Tekrarı Review	Öğrenciler haftalık olarak mesleki uygulama sonrası vakaları tekrar ederek beslenme planlarını incelerler. (14 hafta x 2 saat) Students review their nutrition plans by repeating the cases after professional practice on a weekly basis. (14 weeks x 2 hours)	28
12	Final Sınavı Final Exam	Final Sınavına hazırlık için üç yıl boyunca işlenen tüm konular tekrar edilir (14 hafta x 6 saat) All topics covered for three years are repeated to prepare for the Final Exam.(14 weeks x 6 hours)	84
13	Ofis Saati Office Hours		
TOPLAM / TOTAL			211

**IV. BÖLÜM
IV. PART**

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Öğr. Üyesi Aysel ŞAHİN KAYA Dr. Öğr. Üyesi Hale AVŞAR ERDEKLİ Dr. Öğr. Üyesi Hatice Kübra ARAS Dr. Öğr. Üyesi Ezgi TÜRKAY
	E-posta E-mail	Ofis Office
	Görüşme saatleri Office Hours	Haftada 1 saat 1 hour per week
Ders Materyalleri Course Materials	Zorunlu Mandatory	
	Önerilen Recommended	
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	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. 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 form 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 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 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.