

| BES241 Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığa Giriş |        |  |     |       |      |
|---|--------|--|-----|-------|------|
| Yarıyıl                                       | Kodu   | Adı                                    | T+U | Kredi | AKTS |
| 3   | BES241 | Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığa Giriş | 3   | 3     | 3    |

| Öğretim Türü  | Dersin Dili | Dersin Düzeyi | Dersin Staj Durumu | Dersin Türü |
|---------------|-------------|---------------|--------------------|-------------|
| Örgün Öğretim | Türkçe      | Yüksekokul    | Yok                | Zorunlu     |

| Bölümü/Programı       | Ön Koşul | Dersin Koordinatörü | Dersi Veren             | Dersin Yardımcıları |
|-----------------------|----------|---------------------|-------------------------|---------------------|
| Beslenme ve Diyetetik |          |                     | Prof. Dr. Nurhan ÜNÜSAN |                     |

**Dersin Amacı :**

Bu dersin amacı; öğrenciyi temel beslenme eğitimi ve danışmanlığı hakkında bilgi ve beceri kazandırabilmektir.

**Öğretim Yöntem ve Teknikleri :**

Eğitimin tanımı ve ilkeleri, bilgi, tutum, davranış anlamları, eğitim yöntemleri ve araçları, eğitim yöntemleri ve araçları, asıl öğreniyoruz, beynin öğrenmedeki rolü, öğrenme kuramları ve öğrenmeyi etkileyen faktörler, eğitim planlama ve değerlendirme, eğitim projesi öz hazırlıklar, iletişim teknikleri, davranış değişikliği terapisi, empati ve diyet uygulamada motivasyon, hasta takibi ve danışmanlığı, alanla ilgili projelerin sunumları.

**Dersin Kaynakları**

**Kaynakları**

Öğretim Stratejileri Yöntem ve Teknikleri, Gazi Üniv.2011,Okul öncesi dönem eğitimi veren kişi ve kurumlar için beslenme eğitimi rehberi,Kutluay Merdol,1990.

| Ders Yapısı                 |   |                  |       |
|-----------------------------|---|------------------|-------|
| Matematik ve Temel Bilimler | : | Eğitim Bilimleri | :     |
| Mühendislik Bilimleri       | : | Fen Bilimleri    | :     |
| Mühendislik Tasarımı        | : | Sağlık Bilimleri | :     |
| Sosyal Bilimler             | : | Alan Bilgisi     | : 100 |

| Ders Konuları |   |             |            |
|---------------|---|-------------|------------|
| Hafta         | Konu  | Ön Hazırlık | Dökümanlar |
| 1             | Beslenme eğitimi ve danışmanlığa giriş ve temel kavramlar                             |             |            |
| 2             | Eğitimde Hedef ve Davranış Belirleme  |             |            |
| 3             | Eğitim Yöntemleri ve Araçları   |             |            |
| 4             | İletişim Teknikleri   |             |            |
| 5             | Eğitim Planlama ve Değerlendirme  |             |            |
| 6             | Beslenme eğitimi ve yöntemleri  |             |            |
| 7             | Vize  |             |            |
| 8             | Kişilere , hastalara ( obez , yeme bozukluğu olan vs ) özgü beslenme eğitim metodları |             |            |
| 9             | Öğrenim stratejileri  |             |            |
| 10            | Öğrenim stratejileri ve yöntemleri  |             |            |
| 11            | Temel öğretim ilkeleri  |             |            |
| 12            | Öğretim yöntem ve teknikleri  |             |            |
| 13            | Grup çalışması ve ödev değerlendirmeleri  |             |            |
| 14            | Final   |             |            |

| Dersin Öğrenme Çıktıları |   |
|--------------------------|---|
| Sıra No                  | Açıklama  |
| Ö01                      | Danışmanlık, insan ilişkilerini yönetme ve daha önce alınan genel psikolojisi dersi ile öğrenilen bilgilerin entegre edilmesi |
| Ö02                      | Kişiyi özgü diyet ve diyet örneğinde kişisel farklılık ve süreçlerin yapısını ve nedenlerini kavrayabilme.                    |
| Ö03                      | Organizasyon ve gruplar içinde aktif ve başarılı bir rol edinme.  |

| Programın Öğrenme Çıktıları |   |
|-----------------------------|---|
| Sıra No                     | Açıklama  |
| P06                         | Gebe, emzikli, yetişkin kadın/erkek, adölesan, yaşlı, çocuk, okul öncesi çocuğu, okul çocuğu,infant vb grupların temel özelliklerini ve bu gruplara verilecek beslenme eğitimi ve planı hazırlamak. |
| P10                         | Besin satın alma, depolama, hazırlama, pişirme ve servis esnasında uyulması gereken kural ve gerekliliklerin bilincinde olmak   |
| P05                         | Bireylerin beslenme tercihlerine ve almaları gereken kalori miktarlarına göre beslenme programı hazırlamak.   |
| P03                         | Mikroorganizmaların özelliklerini, beslenme ile olan ilişkilerini ve besin öğeleri ile olan etkileşimlerini bilmek, bu süreçte alınacak önlemleri yönetebilmek.                                     |
| P04                         | Besinlerin üretilmesinden insan vücudunda kullanılmasına kadar geçirdiği tüm aşamalarda insan ile besinler arasındaki etkileşimleri bilmek.   |
| P20                         | Ahilik kavramının tanım ve önemi, meslek ahlakı ile ilgili kavramlar hakkında bilgi sahibi olmak  |
| P19                         | Türkçenin tarihsel gelişimini, özelliklerini, çeşitli kurallarını anlamak ve uygulamak  |
| P18                         | Atatürkçülüğün tanımı ve önemi, Türk Devletinin esas özellikleri, yapılan ilke ve inkılapların özelliklerini ve önemini kavramak  |
| P16                         | Besin-ilaç etkileşimleri ve bunların kullanım alanları,besinlerin ve besinsel bileşimlerin biyokimyasal yapılarını öğrenmek.  |
| P01                         | İnsan vücudunun anatomik ve fizyolojik yapısını ve birbirleri ile olan ilişkilerini bilmek  |
| P11                         | Farklı sosyal ve yaş gruplarının ev dışında, ihtiyaçlarına yönelik beslenme programı hazırlayarak toplu beslenme sistemleri uygulamalarını bilmek.  |
| P12                         | Toplumun beslenme durumunun saptanması, beslenme durumuna yönelik eksikliklerin giderilmesi, iyileştirilmesi ve toplumun genel sağlık durumunun sürdürülmesi.                                       |
| P09                         | Besin öğelerinin işlevleri, vücutta kullanım alanları, eksiklik ve fazlalıklarında görülmesi muhtemel hastalıklar ve bunlara uygulanan beslenme tedavilerini uygulayabilmek.                        |
| P07                         | Kardiyovasküler, gastrointestinal, endokrin ile ilişkin hastalıklara özel beslenme ilkelerini uygulayabilmek ve bunlara uygun diyet hazırlamak.   |
| P08                         | Biyolojik ve kültürel evrim kavramlarını, tarihsel gelişimlerini bilen, Bedensel büyüme gelişme hakkında bilgi sahibi olan, beslenme ve sağlık sorunları arasındaki ilişkileri tanımlamak.          |
| P17                         | Terminolojik ve genel İngilizce ye hakim olarak,alanında öncü çalışmaların takip etmek.   |
| P02                         | Beslenme profilinin genetik ve genetik olmayan hastalıklar üzerine etkisini bilmek.   |
| P15                         | Meslek etiği, beslenme ve diyet pratiği , diğer sağlık sektörleriyle organize çalışmayı öğrenmek ve benimsemek.   |
| P13                         | Bilimsel bilgi ve veri toplanması sürecini, bilimsel bilginin temel formlarını ve özelliklerini bilen, amaca uygun veri kaynaklarına nasıl ulaşabileceğini bilmek.                                  |
| P14                         | Beslenme ve fiziksel aktivite entegrasyonunun sağlanması ve fiziksel olarak aktif bireylerin fizyolojik özelliklerine göre ve enerji ihtiyaçlarına yönelik beslenme planını hazırlamak.             |

| Değerlendirme Ölçütleri |        |             |
|-------------------------|--------|-------------|
| Yarıyıl Çalışmaları     | Sayısı | Katkı       |
| Ara Sınav               | 1      | %30         |
| Kısa Sınav              | 0      | %0          |
| Ödev                    | 1      | %10         |
| Devam                   | 0      | %0          |
| Uygulama                | 0      | %0          |
| Proje                   | 0      | %0          |
| Yarıyıl Sonu Sınavı     | 1      | %60         |
| <b>Toplam</b>           |        | <b>%100</b> |

| AKTS Hesaplama İçeriği  |        |        |                      |
|-------------------------|--------|--------|----------------------|
| Etkinlik                | Sayısı | Süresi | Toplam İş Yüğü Saati |
| Ders Süresi             | 14     | 2      | 28                   |
| Sınıf Dışı Ç. Süresi    | 14     | 2      | 28                   |
| Ödevler                 | 1      | 5      | 5                    |
| Sunum/Seminer Hazırlama | 0      | 0      | 0                    |
| Ara Sınavlar            | 1      | 10     | 10                   |
| Uygulama                | 0      | 0      | 0                    |
| Laboratuvar             | 0      | 0      | 0                    |
| Proje                   | 0      | 0      | 0                    |
| Yarıyıl Sonu Sınavı     | 1      | 20     | 20                   |
| <b>Toplam İş Yüğü</b>   |        |        | <b>91</b>            |
| <b>AKTS Kredisi</b>     |        |        | <b>3</b>             |

| Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları |  |  |  |
|---|--|--|--|
| aab   |  |  |  |

|     | P12 | P13 | P15 |
|-----|-----|-----|-----|
| Ö01 |     |     | 4   |
| Ö02 | 5   |     |     |
| Ö03 |     | 4   | 4   |