

2020-2021 EĞİTİM VE ÖĞRETİM YILI GÜZ DÖNEMİ
KLİNİK BESLENME, TOPLUM BESLENMESİ VE TOPLU BESLENME
SİSTEMLERİ UYGULAMALARI İÇİN PLANLANAN ÖĞRETİM FAALİYETLERİ
VE ÖĞRETME METODLARI

2020-2021 Eğitim ve Öğretim yılı güz dönemi Klinik Beslenme, Toplum Beslenmesi ve Toplu Beslenme Sistemleri Uygulamaları için genel hatlarıyla planlanan öğretim faaliyetleri ve öğretme metodları aşağıdaki tabloda gösterildiği gibidir.

Öğretim Faaliyetleri	Sayısı	Süresi (saat)	Sayı*Süre (saat)
Hastane ve diğer kurumlarda yapılan uygulamalar	8	16	128
Çevrimiçi eğitim	8	2	16
Sınıf dışı ders çalışma süresi (ön çalışma, pekiştirme)	8	3	24
Ödevler	8	3	24
Sunum / Seminer hazırlama	8	2	16
Ara sınavlara hazırlık	4	1	4
Yarıyıl sonu sınavına hazırlık	8	1	8
Araştırma	8	1	8
Toplam iş yükü			228

Ayrıca, Erciyes Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Eğitim - Öğretim ve Sınav Yönergesi'nin 18. maddesinin 1. bendinde yer alan “*Öğrenciler, derslerin uygulama (laboratuvar çalışması, vaka tartışması, seminer, saha ve klinik uygulamaları) bölümünün en az %80'ine devam etmek zorundadırlar. Bu şartları yerine getiremeyen öğrenciler yarıyıl veya yılsonu ve bütünleme sınavlarına giremezler*” ve 2. bendinde yer alan “*Uygulamalarda devamsızlığı % 20'yi geçmeyen Öğrenci, devam etmediği uygulamaları öğretim elemanının gösterdiği gün, yer ve saatte telafi etmek zorundadır. Uygulamaları verilen telafi süresinde tamamlayamayan öğrenci o dersin yarıyıl veya yılsonu ve bütünleme sınavına alınmaz ve başarısız sayılır.*” ifadelerine dayanılarak telafi süresinde kısıtlama yapılmıştır. **Telafisini yapmak üzere** bir uygulamaya en fazla devamsızlık hakkı “**3 gün**” olarak belirlenmiş olup, daha fazla devamsızlık yapan veya telafisini tam yapmayan öğrenciler **yılsonu ve bütünleme sınavına alınmayacak ve başarısız sayılacaktır.**

Her bir uygulamaya özel detaylı planlama ise aşağıda sırasıyla verilmiştir.

TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ UYGULAMALARI DERSİ AYLIK TEORİK DERS PLANI

GENEL AÇIKLAMALAR

- 1) Uygulamalar Pazartesi-Salı-Çarşamba-Perşembe günleri saat 08.00-17.00 arasında kapsamaktadır.
- 2) Her hafta belirlenen zaman diliminde zoom programı üzerinden çevrimiçi dersler yapılacaktır ve öğrencilere verilen ödevler bu derslerde tartışılacaktır.
- 3) Alt sınıftan dersi olan öğrenciler dersin hangi gün ve saatte olduğunu yazacak ve bölüm onayı ile diyetisyenlere bildirecektir.
- 4) Uygulama yapılan kurumun koşullarına ve pandemi şartlarına riayet edilecektir (maske, siperlik, galoş, önlük vb giyme).
- 5) Kılık-kıyafetlere özen gösterilecektir.
- 6) Dönem içinde sekiz haftalık uygulamadan arda kalan sekiz haftada öğrencilerin, belirtilen ödev ve sunumlarını hazırlamaları gerekecektir.

Aşağıda sekiz haftalık uygulama süresince uygulanacak olan teorik plan özetlenmiştir.

HAFTALAR	KONULAR
<u>1.Hafta</u> Cuma: Günlük tutulan kayıtlar <u>en geç saat 19.00'a kadar</u> teslim edilecek. Pazar: Menü planlama ödevleri <u>en geç saat 19.00'a kadar</u> teslim edilecek.	<u>Menü Planlama Uygulamaları</u> -Öğrenci ve personel yemekhaneleri için menü planlama -Hastaneler için menü planlama -Kreşler için menü planlama -Okul çağı çocuklar için menü planlama -Adölesanlar için menü planlama -Huzurevleri için menü planlama -İşçiler için menü planlama -Alakart menü planlama
<u>2.Hafta</u> Cuma: Günlük tutulan kayıtlar <u>en geç saat 19.00'a kadar</u> teslim edilecek. Pazar: Proje ödevleri <u>en geç saat 19.00'a kadar</u> teslim edilecek.	<u>Menü Planlama Uygulamaları</u> Menü planlama ödevleri değerlendirilerek tartışılacak.
<u>3.Hafta</u> Cuma: Günlük tutulan kayıtlar <u>en geç saat 19.00'a kadar</u> teslim edilecek. Pazar: Makale ödevleri <u>en geç saat 19.00'a kadar</u> teslim edilecek.	<u>Proje ödevlerinin sunumu ve tartışması</u>

<u>4.Hafta</u> Cuma: Günlük tutulan kayıtlar <u>en geç saat 19.00'a kadar</u> teslim edilecek. Pazar: Değerlendirme raporları <u>en geç saat 19.00'a kadar</u> teslim edilecek.	<u>Makale tartışmaları ve uygulama yaptıkları 3 farklı yer ile ilgili değerlendirme ve tartışma</u>
--	--

AÇIKLAMALAR

1. Ödevlerin, günlük tutulan kayıtların ve değerlendirme raporlarının belirtilen teslim tarihi ve saatinden sonra gönderilmesi durumunda 5 puan eksik verilecektir.
2. **Menü planlama ödevleri** en az 2 haftalık ve farklı gruplara yönelik verilecektir.
3. **Günlük tutulan kayıtlarda** öğrenci kuruma geldiği andan itibaren gözlemlendiği her şeyi saati ile beraber kaydetmelidir, öneri veya yorum yazılmamalıdır, (Örneğin; sabah 9'da kuruma elma geldi. Teslim alınırken tartıldı, kg idi. Teslim alma sırasında şunlara dikkat edildi. (Eğer varsa) iade sebepleri idi gibi) detaylı kayıt tutulmalıdır.
4. **Proje ödevi;** personel sayısı, nitelikleri, satın alma, teslim alma, menü planlama, maliyet, depolama vb. konularda sorulan sorulardan oluşacaktır, **ilk 2 hafta uygulamaya çıkılan yer ile ilgili bireysel olarak** hazırlanacaktır.
5. **Değerlendirme raporlarında** uygulama yapılan 3 farklı yer ile ilgili satın alma, teslim alma, hazırlama, pişirme, besin güvenliği, yemeklerin dağıtımı, artıkların kaldırılması, çalışanlar arasındaki iletişim gibi her aşama değerlendirilerek **öneri ve yorumlar** raporlara yazılmalıdır.
6. **Her hafta** uygulama yerlerine gidilerek öğrencilere sözlü sınav yapılacaktır.
7. **Ödevlerin puanlandırılması** (Puanların toplamı **1. ara sınav** yerine geçecektir.)
 - Günlük kayıt tutulması (4 adet): 20 puan
 - Menü planlama ödevi (1 adet): 25 puan
 - Proje ödevi (1 adet): 10 puan
 - Makale ödevi (1 adet): 13 puan
 - Değerlendirme raporu (3 adet): 12 puan
 - Sözlü sınav (4 adet): 20 puan

NOT: Puan verilirken ödevin türüne göre öğrencinin sunumu ve tartışması da dikkate alınacaktır.

Öğrencilerin uygulamaya çıkmadıkları sekiz haftalık dönem boyunca hazırlayacakları sunum ve proje ödevi aşağıda özetlenmiştir.

SUNUM ÖDEVİ

GRUPLAR	SUNUM KONUSU
1.GRUP	<u>YUMURTA</u> <ul style="list-style-type: none">➤ Beslenmemizdeki önemi➤ Satın alma➤ Depolama➤ Hazırlama ve pişirme➤ Satın alma, depolama, hazırlama ve pişirme aşamaları uygun şekilde yapılmazsa ortaya çıkabilecek riskler➤ Yumurta içeren bir standart tarife geliştirme➤ Oluşturulan standart tarife için HACCP ürün akış şeması oluşturma
2.GRUP	<u>TAVUK</u> <ul style="list-style-type: none">➤ Beslenmemizdeki önemi➤ Satın alma➤ Depolama➤ Hazırlama ve pişirme➤ Satın alma, depolama, hazırlama ve pişirme aşamaları uygun şekilde yapılmazsa ortaya çıkabilecek riskler➤ Tavuk içeren bir standart tarife geliştirme➤ Oluşturulan standart tarife için HACCP ürün akış şeması oluşturma
3.GRUP	<u>KIRMIZI ET</u> <ul style="list-style-type: none">➤ Beslenmemizdeki önemi➤ Satın alma➤ Depolama➤ Hazırlama ve pişirme➤ Satın alma, depolama, hazırlama ve pişirme aşamaları uygun şekilde yapılmazsa ortaya çıkabilecek riskler➤ Kırmızı et içeren bir standart tarife geliştirme➤ Oluşturulan standart tarife için HACCP ürün akış şeması oluşturma
4.GRUP	<u>BALIK</u> <ul style="list-style-type: none">➤ Beslenmemizdeki önemi➤ Satın alma➤ Depolama➤ Hazırlama ve pişirme➤ Satın alma, depolama, hazırlama ve pişirme aşamaları uygun şekilde yapılmazsa ortaya çıkabilecek riskler➤ Balık içeren bir standart tarife geliştirme➤ Oluşturulan standart tarife için HACCP ürün akış şeması oluşturma
5.GRUP	<u>KURUBAKLAGİL</u> <ul style="list-style-type: none">➤ Beslenmemizdeki önemi➤ Satın alma

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Depolama ➤ Hazırlama ve pişirme ➤ Satın alma, depolama, hazırlama ve pişirme aşamaları uygun şekilde yapılmazsa ortaya çıkabilecek riskler ➤ Kurubaklagil içeren bir standart tarife geliştirme ➤ Oluşturulan standart tarife için HACCP ürün akış şeması oluşturma
6.GRUP	<p><u>YEŞİL YAPRAKLI SEBZELER</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Beslenmemizdeki önemi ➤ Satın alma ➤ Depolama ➤ Hazırlama ve pişirme ➤ Satın alma, depolama, hazırlama ve pişirme aşamaları uygun şekilde yapılmazsa ortaya çıkabilecek riskler ➤ Yeşil yapraklı sebze içeren bir standart tarife geliştirme ➤ Oluşturulan standart tarife için HACCP ürün akış şeması oluşturma
7.GRUP	<p><u>SÜT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Beslenmemizdeki önemi ➤ Satın alma ➤ Depolama ➤ Hazırlama ve pişirme ➤ Satın alma, depolama, hazırlama ve pişirme aşamaları uygun şekilde yapılmazsa ortaya çıkabilecek riskler ➤ Süt içeren bir standart tarife geliştirme ➤ Oluşturulan standart tarife için HACCP ürün akış şeması oluşturma
8.GRUP	<p><u>KONSERVE BESİNLER</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Beslenmemizdeki önemi ➤ Satın alma ➤ Depolama ➤ Hazırlama ve pişirme ➤ Satın alma, depolama, hazırlama ve pişirme aşamaları uygun şekilde yapılmazsa ortaya çıkabilecek riskler ➤ Konserve besin içeren bir standart tarife geliştirme ➤ Oluşturulan standart tarife için HACCP ürün akış şeması oluşturma
9. GRUP	<p><u>TAHILLAR</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Beslenmemizdeki önemi ➤ Satın alma ➤ Depolama ➤ Hazırlama ve pişirme ➤ Satın alma, depolama, hazırlama ve pişirme aşamaları uygun şekilde yapılmazsa ortaya çıkabilecek riskler ➤ Tahıl içeren bir standart tarife geliştirme ➤ Oluşturulan standart tarife için HACCP ürün akış şeması oluşturma
10.GRUP	<p><u>YOĞURT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Beslenmemizdeki önemi ➤ Satın alma

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Depolama ➤ Hazırlama ve pişirme ➤ Satın alma, depolama, hazırlama ve pişirme aşamaları uygun şekilde yapılmazsa ortaya çıkabilecek riskler ➤ Yoğurt içeren bir standart tarife geliştirme ➤ Oluşturulan standart tarife için HACCP ürün akış şeması oluşturma
11.GRUP	<p><u>PEYNİR</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Beslenmemizdeki önemi ➤ Satın alma ➤ Depolama ➤ Hazırlama ve pişirme ➤ Satın alma, depolama, hazırlama ve pişirme aşamaları uygun şekilde yapılmazsa ortaya çıkabilecek riskler ➤ Peynir içeren bir standart tarife geliştirme ➤ Oluşturulan standart tarife için HACCP ürün akış şeması oluşturma
12.GRUP	<p><u>KURU MEYVE VE KURUYEMİŞLER</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Beslenmemizdeki önemi ➤ Satın alma ➤ Depolama ➤ Hazırlama ve pişirme ➤ Satın alma, depolama, hazırlama ve pişirme aşamaları uygun şekilde yapılmazsa ortaya çıkabilecek riskler ➤ Kuru meyve ve/veya kuruyemiş içeren bir standart tarife geliştirme ➤ Oluşturulan standart tarife için HACCP ürün akış şeması oluşturma

*Her grup 5 öğrenciden oluşacaktır.

* Ödevler Microsoft PowerPoint formatında hazırlanacak ve ilan edilen tarihte teslim edilecektir.

* Ödev hazırlanırken Türk Gıda Kodeksi, Türk Standartları Enstitüsü, kitap ve makaleler gibi kaynaklardan yararlanılmalıdır.

PROJE ÖDEVİ

Öğrenci Adı-Soyadı	Proje Ödevi Konusu
	Üniversite personel yemekhanesi için menü planlama
	Üniversite öğrenci yemekhanesi için menü planlama
	Erişkin hastanesi için menü planlama
	Çocuk hastanesi için menü planlama
	Kreş için menü planlama
	Lise için menü planlama
	Huzurevi için menü planlama

*Proje ödevi kapsamında her öğrenci **bireysel olarak** yukarıda belirtilen kurumlardan biri için **1 aylık** menü planlayacaktır.

* Ödevler Microsoft Word formatında hazırlanacak ve ilan edilecek tarihte teslim edilecektir.

*Sunum ödevi (**70 puan**) ve Proje ödevinden (**30 puan**) alınacak puanların toplamı **2. Ara sınav** yerine geçecektir.

FİNAL SINAVI

- 1 aylık menü planlama ödevi (30 puan)
- Diyetisyen değerlendirmesi (20 puan)
- Zoom üzerinden her öğrenci ile bireysel olarak yapılacak olan uygulama sonu sözlüsü (50 puan)

KLİNİK ÇOCUK VE YETİŞKİN BESLENMESİ

UYGULAMALARI AYLIK TEORİK DERS PLANI

- 1) Uygulamalar Pazartesi-Salı-Çarşamba-Perşembe günleri saat 08.00-17.00 arasında kapsamaktadır.
- 2) Kliniklere her zaman girilmeyecek, ilgili klinikte bulunan öğrencilerden her gün dönüşümlü olarak bir öğrenci diyetisyenle birlikte vizit yapacaktır.
- 3) Diyetisyenle birlikte vizite katılacak olan öğrenci, aynı gün öğle yemeği dağıtımına da katılacaktır.
- 4) Vizit bitimi sonrası klinikte bulunan öğrenciler sırayla kliniğe vakalarını almak üzere girip çıkacak ve sonrasında diğer öğrenci girebilecektir.
- 5) Her gün belirlenen zaman diliminde zoom programı üzerinden çevrimiçi dersler yapılacak ve bu ders esnasında uygulama grubu öğrencileri arasından rastgele seçim yapılarak anlatılan vaka ve cevaplanan sorular ışığında değerlendirme 'Klinik Çocuk ve Yetişkin Beslenmesi Uygulamaları Klinik Değerlendirmesi Analitik Dereceleme Ölçeği' ile yapılacaktır.
- 6) Öğrencilerin uygulamalara devam durumu her gün belirlenen zaman diliminde yapılacak olan çevrimiçi derslere katılım ile tespit edilecektir.
- 7) Klinikte vizitini yapan ve/veya vakasını alan öğrenciler vakalarını hazırlanmak için kütüphaneyi kullanabilirler.
- 8) Vaka sunumları her hafta cuma günü teorik saatte zoom programı üzerinden çevrimiçi olarak belirlenen saatte yapılacaktır. Sunumlar 'Klinik Çocuk ve Yetişkin Beslenmesi Uygulamaları Vaka Sunumu Değerlendirmesi Analitik Dereceleme Ölçeği' ile değerlendirilecektir.
- 9) Vaka alırken öncelikle diyet tedavisi alan (order'dan alınan listeye göre) hastaların;
 - Dosyaları okunacak
 - Dosyadan;
 - Antropometrik ölçümler,
 - Biyokimyasal bulgular,

- Beslenme öyküsü,
- Tanısı,
- Klinik bulguları tıbbi adları ile öğrenilip her hasta için staj defterine/formuna **kaydedilecektir.**
- Diyet tedavisi öğrenci tarafından planlanacak ve diyetisyenlere gösterilerek tartışılacaktır.
- Diyet tedavisindeki değişiklikler diyetisyene bildirilecektir.
- Hastaların beslenme durumları izlenecek ve gerekli bilgiler diyetisyene iletilecektir.

10) Alt sınıftan dersi olan öğrenciler dersin hangi gün ve saatte olduğunu yazacak ve bölüm onayı ile diyetisyenlere bildirecektir.

11) Öğrenciler kimlik kartlarını yakalarında taşıyacaklardır.

12) Hastanede çalışılan kliniğin koşullarına ve pandemi şartlarına riayet edilecektir (maske, siperlik, galoş, önlük vb giyme).

13) Kılık-kıyafetlere özen gösterilecektir.

14) Dönem içinde sekiz haftalık klinik uygulamadan arda kalan sekiz haftada öğrencilerin, ödev ve sunumlarını hazırlamaları gerekecektir.

15) Uygulama derslerinin değerlendirilmesi:

	Klinik Yetişkin Beslenmesi Uygulamaları	Klinik Çocuk Beslenmesi Uygulamaları
1.Vize	Uygulama boyunca verilen 4 ödevin ortalaması (3 vaka+1 vademecum ödevi)	8 haftalık evde geçirilen dönemde hazırlanan sunum ve video ödevi
2.Vize	<ul style="list-style-type: none"> • Diyetisyen değerlendirme notu • Vaka sunumu değerlendirme notu • Zoom derslerindeki değerlendirme notu ile vaka defteri değerlendirmesi • Sunum ve video ödevi 	<ul style="list-style-type: none"> • Diyetisyen değerlendirme notu • Vaka sunumu değerlendirme notu • Günlük zoom derslerindeki değerlendirme notu • Vaka defteri değerlendirme notu
Final	Final haftasında çevrimiçi çoktan seçmeli olarak yapılacaktır.	

TOPLUM BESLENMESİ UYGULAMALARI AYLIK TEORİK DERS PLANI

1. İlgili dersin uygulamaları Pazartesi, Salı, Çarşamba ve Perşembe günleri 09:00-18:00 saatleri arasında yapılacaktır.
2. ‘Toplum Beslenmesi Uygulamaları’ dersini alan öğrenciler ile 5 Ekim 2020 itibari ile başlayacak ders dönemi öncesi ‘Zoom toplantısı’ düzenlenerek ders hakkında bilgilendirme yapılacaktır.
3. Uygulamanın ilk günü ‘Toplum Beslenmesi Uygulamaları Öğrenci Bilgilendirme Formu’ öğrencilere uygulama yerlerinde imzalatılacaktır.
4. Öğrenciler ile her hafta cuma günleri 13.00-17.00 saatleri arasında ‘Zoom toplantısı’ şeklinde sınıf içi uygulama dersi yapılacaktır. Planlanan sınıf içi uygulama takvimi dönem öncesi yapılan toplantıda öğrenciler ile paylaşılacaktır. Ders kapsamında öğrenciler, önceden belirlenen konulara ait aldıkları bir vakayı sunacaklardır. Sundukları bu vakaların değerlendirilmesi ‘Vaka Sunumu Değerlendirme Ölçeği’ kullanılarak yapılacaktır.
5. Her öğrenci hazırladığı vaka sunumunu kendi anlatacağı tarihten bir hafta önce dersin ilgili öğretim elemanlarına yollayacak ve o hafta sunumların ERUDM portalına yüklenmesi sağlanacaktır.
6. Uygulamanın 2., 3. ve 4. haftalarındaki sınıf içi uygulama dersinden hemen önce birer, kısa sınav yapılacaktır. Kısa sınavın içeriği bir önceki hafta ERUDM portalına yüklenen konularla ilgili sorular olacaktır.
7. Öğrenciler, fiilen uygulamada olmadıkları 8 haftalık sürede yapmaları beklenen çalışma, ödev ve hazırlıklar konusunda detaylı olarak bilgilendirileceklerdir. Bu süreçte verilen ödevlendirmeler için standart bir form oluşturularak ders ile ilgili beklentiler detaylı şekilde bildirilecektir.
8. Bu ders kapsamında 2 ara sınav ve bir de yılsonu sınavı uygulanacaktır. Üç ayrı ara sınavın ortalamaları 1.ara sınav olacaktır. İkinci ara sınav notları; uygulama devam durumu, diyetisyen değerlendirmesi, vaka sunumu ve vaka defterleri değerlendirilerek verilecektir.
9. Öğrencilerin uygulama devam durumları ‘Devam Formu’ ile takip edilecektir.
10. ‘Diyetisyen Değerlendirme Formu’ ile öğrenciler hakkındaki diyetisyen görüşleri alınacaktır.
11. Fiilen uygulamada oldukları sürede hazırladıkları vaka defterleri ile ‘Vaka Defteri Değerlendirme Ölçeği’ kullanılarak değerlendirilecektir.

- 12.** Alt sınıftan dersi olan öğrenciler dersin hangi gün ve saatte olduğunu dersin öğretim elemanlarına bildirecek ve bölüm onayı ile uygulama yaptığı kurumdaki diyetisyenlere bildirecektir.
- 13.** Öğrenciler kimlik kartlarını yakalarında taşıyacaklardır.
- 14.** Buldukları sağlık kuruluşunun koşullarına ve pandemi şartlarına riayet edilecektir (maske, siperlik, galoş, önlük vb giyme).
- 15.** Final sınavı çoktan seçmeli şekilde olacaktır.