**2023 - 2024 EĞİTİM ÖĞRETİM DÖNEMİ**

**BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ**

**PROGRAM DEĞERLENDİRME SONUÇ RAPORU**

**14/08/2024**

# GİRİŞ

# Program Hakkında Bilgiler

Beslenme ve Diyetetik Bölümü; Sağlık Bilimleri Fakültesi bünyesinde, 01.03.2011 tarih ve 009504 sayılı Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK) kararı ile açılmıştır. 2015-2016 Eğitim-Öğretim yılında 62 öğrenci ile eğitime başlanmış olup, 08.08.2023 tarihi itibariyle kayıtlı toplam 301 öğrenci ve %100 doluluk oranı ile Türkiye’de ve Ege Bölgesi’nde tercih edilen bir bölüm olarak eğitime devam edilmektedir. İlk mezunlarını 2019 yılında veren Beslenme ve Diyetetik Bölümü, eğitime başladığı yıldan itibaren lisans düzeyinde toplam 380 diyetisyen mezun etmiştir. Beslenme ve Diyetetik Bölümüne bağlı olarak, 2020 yılı itibari ile Beslenme Bilimleri, Diyetetik, Toplu Beslenme Sistemleri ve Toplum Beslenmesi olmak üzere dört anabilim dalı kurulmuştur.

Öğrencilerin bölüme kayıtlanma şekline göre dağılımları Tablo 1’de sunulmuştur. Buna göre öğrencilerin 247’si Yüksek Öğretim Kurumları Sınavı ile programa kayıtlanmış, 13’ü Dikey Geçiş Sınavı ile bölümümüze yerleşmiş, 25’i ise yatay geçiş ile bölümümüze gelmiştir.

**Tablo 1. Öğrencilerin programa kayıtlanma şekline göre dağılımları**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kayıtlanma Şekli** | **Öğrenci Sayısı** |
| DGS ile Eğitime Alınan | 13 |
| ÖSYS | 247 |
| ÖSYS Ek Kontenjan | 2 |
| Türkiye Burslusu | 1 |
| ERASMUS | 1 |
| Yatay Geçiş - Kurumlararası-Yurtiçi | 14 |
| Yatay Geçiş Ek Madde - 1 | 11 |
| YÖS ile Yerleşen (Mavi Kart) | 4 |
| YÖS ile Yerleşen (Kendi imkanlarıyla eğitim almak isteyen) | 10 |
| YÖS ile Yerleşen (TDV ve MEB İşbirliği Kapsamında Uluslararası Lise Mezunu) | 1 |
| **Toplam** | **304** |

# Program Değerlendirme Yöntemleri

Beslenme ve Diyetetik bölümü lisans programının performans değerlendirilmesinde çeşitli veri kaynakları kullanılmaktadır. Bu amaçla;

* **Öğrenci Geri Bildirim Anketleri:** Her dönem sonunda öğrencilerden dersler ve öğretim elemanlarına yönelik her ders için ayrı ayrı olacak şekilde anket uygulanarak geri bildirimler alınmaktadır. Anket sonuçları, derse ilişkin varsa iyileştirilmesi gereken yönler veya devam edilmesi önerilen uygulamalar hususunda bilgiler sağlamaktadır.
* **Akademik Başarı Verileri:** Öğrencilerin ders başarı oranları ve not ortalamaları gibi akademik performans verileri öğretim elemanları ve ilgili komisyonlar tarafından değerlendirilmektedir.

Programın değerlendirilmesi sürecinde aşağıda belirtilen kurul ve komisyonlar aktif rol oynamaktadır.

* **Bölüm Eğitim Komisyonu:** Programın değerlendirme sürecini koordine eden bu komisyon, verilerin toplanması, analizi ve raporlanmasından sorumludur.
* **Öğrenci Temsilcileri:** Programın öğrenci beklentilerine ne derece cevap verdiğine ilişkin geri bildirimler alınmaktadır.
* **Dış Paydaşlar:** Programın bağımsız bir perspektifle değerlendirilmesi amacıyla dış paydaşlar ile toplantılar yapılmakta ve programın iyileştirilmesine yönelik öneriler alınmaktadır.

# Programın Eğitim Program Çıktıları, Öğrenme Hedefleri

**Program Çıktıları:**

**1**. Beslenme ve Diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirme bilgisine sahiptir.

**2.** Bireylerin enerji ve besin öğesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme bilgisine sahiptir.

**3.** Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.

**4.** Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.

**5.** Üretim tüketim zincirinde birey ve toplumun besin kalitesine etki eden etmenleri değerlendirebilme ve besin güvenilirliği ve besin güvencesine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.

**6.** Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri derinlemesine düşünüp uygulamaya geçirmek, özellikle problem çözme ve karar verme becerisine sahip olmak, araştırma projesi oluşturabilmek, bilgi toplama ve rapor hazırlama sürecinde güncel teknolojileri, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.

**7.** Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirir, yorumlar, çözüm yolları üretir, tıbbi beslenme tedavisi uygular, sağlık ve sosyal alanlarda ulusal ve uluslararası tüm paydaşlarla ekip çalışması yapar, etik kurallara göre hareket eder.

**8.** Hedef grubun enerji ve besin ögesi gereksinimlerini göz önünde tutarak, Beslenme ve Diyetetik açısından değerlendirerek, toplu beslenme yapılan kurumlarda menü planlaması yapar ve yiyeceklerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğine dikkat ederek, uygun hizmet sunumunu teknolojik gelişmelerden de faydalanarak sağlar.

**9.** Bireyi ve toplumu güvenilir ve sağlıklı yiyecekler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.

**10.** Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir.

**11.** Tüm yaşam döngüsü boyunca bireylerin ve toplumun sağlıklı beslenme bilincinin oluşturulması ve bilgi düzeyinin arttırılmasına yönelik araştırma, proje ve programları planlar, yönetir, değerlendirir, izler, raporlar ve ekip çalışmalarına liderlik eder, ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.

**12.** Görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir, yaşam boyu öğrenmenin önemini benimseyerek bilim, teknoloji ve sağlık konusundaki gelişmeleri takip ederek kendini sürekli geliştirir, diyetisyenlik mesleğinin ilerlemesini ve gelişmesini sağlar.

**13.** Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamaların doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanır, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurar.

**14.** Farklı yaş gruplarındaki hasta bireylerin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak interdisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir. Klinik araştırmalara katılır.

**15.** En az bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri izler ve yurtiçi ve yurtdışında meslektaşlarıyla iletişim kurar.

**Program Yeterliliği**

Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğrencilerinin programda yer alan 240 AKTS kredi karşılığındaki tüm dersleri, uygulamaları ve stajları, en az 2.00 Genel Not Ortalaması ile başarı bir şekilde tamamlaması gereklidir.

**Programın Amacı**

Beslenme ve Diyetetik Bölümünün amacı, yaşam boyu toplumun sağlığının korunması, iyileştirilmesi, geliştirilmesi ve yaşam kalitesinin artırılmasına yönelik toplumun yeterli ve dengeli beslenmesini sağlayan, uluslararası mesleki standartlar çerçevesinde belirlenen niteliklere uygun, evrensel değerler ışığında bilimsel ve etik değerlere sahip, beslenme ve diyetetik bilimindeki gelişmeleri takip eden, araştıran ve uygulayan “Diyetisyen” yetiştirmektir.

**Programın Hedefi**

Beslenme ve Diyetetik Bölümünün temel öğrenme hedefi, öğrencilere bireylerin ve toplulukların beslenme ihtiyaçlarını bilimsel temellere dayalı olarak değerlendirme, analiz etme ve yönetme becerilerini kazandırmaktır. Bu doğrultuda, öğrenciler; beslenme biliminin teorik ve pratik bilgilerini kullanarak, bireylerin ve grupların beslenme durumlarını objektif bir şekilde değerlendirme ve gerekli beslenme müdahalelerini bilimsel yöntemlerle planlama ve uygulama becerisini geliştireceklerdir. Klinik ortamda bireysel beslenme planlarını ve diyet programlarını oluşturarak, sağlık sorunlarına yönelik etkili beslenme stratejileri geliştirme ve toplum sağlığına yönelik beslenme eğitimleri sunum yetkinliği kazanacaklardır. Beslenme ve Diyetetik alanında yürütülen araştırmaları değerlendirme, eleştirel analiz yapma ve araştırma bulgularını uygulamalı beslenme çözümleri oluşturma sürecinde kullanma becerisini elde edeceklerdir. Beslenme ve Diyetetik uygulamalarında etik standartlara uyum göstererek profesyonel sorumluluk bilinciyle hareket etme ve toplumun beslenme sağlığını iyileştirme amacını benimseyeceklerdir. Multidisipliner ekiplerle etkili bir şekilde iletişim kurma, işbirliği yapma ve bireylerin beslenme ihtiyaçlarına yönelik kapsamlı çözümler geliştirme yeteneğine sahip olacaklardır.

# Program Çıktıları (*PÇ*)- Öğrenme Hedefleri (ÖH) Matrisi

**Program Çıktıları - Program Öğrenme Hedefleri Eşleştirme Matrisleri**

**Tablo 1. BES104.2. BESİN HAZIRLAMA VE PİŞİRME TEKNİKLERİ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 3 | 5 | 4 | 3 | 4 | 3 | 2 | 4 | 5 | 3 | 5 | 2 | 2 | 5 | 2 |
| **ÖH 2** | 4 | 5 | 4 | 3 | 3 | 3 | 2 | 3 | 5 | 5 | 5 | 2 | 2 | 4 | 1 |
| **ÖH 3** | 4 | 5 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 5 | 5 | 5 | 5 | 2 | 2 | 2 | 1 |
| **ÖH 4** | 3 | 5 | 4 | 5 | 3 | 4 | 3 | 5 | 4 | 2 | 5 | 3 | 3 | 5 | 2 |
| **ÖH 5** | 3 | 5 | 4 | 5 | 3 | 4 | 3 | 5 | 5 | 3 | 5 | 3 | 3 | 4 | 2 |

**Tablo 2. BES 105.1 MESLEKİ ORYANTASYON**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 1 | 1 | 4 | 1 | 4 | 4 | 5 | 2 | 1 |
| **ÖH 2** | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 1 | 1 | 4 | 1 | 4 | 4 | 4 | 2 | 1 |
| **ÖH 3** | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 1 | 1 | 4 | 1 | 4 | 4 | 5 | 2 | 1 |
| **ÖH 4** | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 1 | 1 | 4 | 1 | 4 | 4 | 5 | 2 | 1 |
| **ÖH 5** | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 1 | 1 | 4 | 1 | 4 | 4 | 5 | 2 | 1 |
| **ÖH 6** | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 1 | 1 | 4 | 1 | 4 | 4 | 5 | 2 | 1 |

**Tablo 3. BES 110. BESLENME EKOLOJİSİ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 4 |
| **ÖH 2** | 4 | 4 | 3 | 2 | 2 | 4 | 4 | 1 | 4 | 3 | 1 | 5 | 2 | 2 | 2 |
| **ÖH 3** | 3 | 4 | 4 | 2 | 1 | 4 | 4 | 2 | 4 | 1 | 4 | 5 | 2 | 3 | 3 |
| **ÖH 4** | 4 | 4 | 5 | 2 | 3 | 5 | 4 | 2 | 4 | 1 | 4 | 5 | 4 | 3 | 3 |
| **ÖH 5** | 2 | 3 | 3 | 4 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 | 1 | 2 | 4 | 3 | 2 | 4 |

**Tablo 4. BES117 DÜNYA MUTFAKLARI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 2 | 1 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 1 | 3 | 3 | 4 | 2 | 1 | 3 | 5 |
| **ÖH 2** | 2 | 2 | 2 | 5 | 3 | 1 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 1 | 5 | 5 |
| **ÖH 3** | 3 | 3 | 3 | 5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 2 | 5 | 5 |
| **ÖH 4** | 3 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 2 | 5 | 5 |
| **ÖH 5** | 2 | 3 | 2 | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 5 | 5 |

**Tablo 5. BES104 BESİN HAZIRLAMA VE PİŞİRME TEKNİKLERİ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 3 | 5 | 4 | 3 | 4 | 3 | 2 | 4 | 5 | 3 | 5 | 2 | 2 | 5 | 2 |
| **ÖH 2** | 4 | 5 | 4 | 3 | 3 | 3 | 2 | 3 | 5 | 5 | 5 | 2 | 2 | 4 | 1 |
| **ÖH 3** | 4 | 5 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 5 | 5 | 5 | 5 | 2 | 2 | 2 | 1 |
| **ÖH 4** | 3 | 5 | 4 | 5 | 3 | 4 | 3 | 5 | 4 | 2 | 5 | 3 | 3 | 5 | 2 |
| **ÖH 5** | 3 | 5 | 4 | 5 | 3 | 4 | 3 | 5 | 5 | 3 | 5 | 3 | 3 | 4 | 2 |

**Tablo 6. BES 112.1 BESLENME VE DİYETETİKTE TEMEL KAVRAMLAR**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **P.Ç. 1** | **P.Ç. 2** | **P.Ç. 3** | **P.Ç. 4** | **P.Ç. 5** | **P.Ç. 6** | **P.Ç. 7** | **P.Ç. 8** | **P.Ç. 9** | **P.Ç. 10** | **P.Ç. 11** | **P.Ç. 12** | **P.Ç. 13** | **P.Ç. 14** | **P.Ç. 15** |
| **ÖH 1** | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖH 2** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 4 | 5 |
| **ÖH 3** | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **ÖH 4** | 2 | 1 | 5 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 |
| **ÖH 5** | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 | 2 | 5 |

**Tablo 7. BES 113.1 TÜRK MUTFAĞI VE SAĞLIK**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 1 | 2 | 5 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 1 |
| **ÖH 2** | 1 | 1 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 |
| **ÖH 3** | 1 | 2 | 5 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 5 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 |
| **ÖH 4** | 1 | 2 | 5 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | 5 | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 |
| **ÖH 5** | 1 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 |

**Tablo 8. BES 119.1 SAĞLIKLI BESİN SEÇİMİ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 2 | 1 | 1 | 1 | 5 | 1 | 2 | 1 | 5 | 1 | 2 | 1 | 2 | 3 | 3 |
| **ÖH 2** | 2 | 2 | 1 | 1 | 5 | 1 | 1 | 2 | 5 | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| **ÖH 3** | 3 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 4 | 1 | 3 | 1 | 5 | 2 | 2 | 2 | 5 |
| **ÖH 4** | 4 | 2 | 3 | 4 | 4 | 3 | 1 | 1 | 4 | 3 | 3 | 1 | 1 | 3 | 1 |
| **ÖH 5** | 1 | 5 | 3 | 5 | 3 | 4 | 5 | 5 | 5 | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | 1 |

**Tablo 9. BES103.1. BESLENME İLKELERİ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 5 | 2 | 3 | 3 | 2 | 4 | 1 |
| **ÖH 2** | 3 | 5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 5 | 3 | 3 | 3 | 2 | 4 | 1 |
| **ÖH 3** | 2 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 5 | 2 | 3 | 3 | 2 | 3 | 1 |
| **ÖH 4** | 3 | 5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 5 | 3 | 5 | 2 | 3 | 3 | 2 | 3 | 1 |
| **ÖH 5** | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 5 | 2 | 4 | 3 | 2 | 2 | 1 |

**Tablo 10. BES 203 BESLENME EĞİTİMİ VE DANIŞMANLIĞI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 5 | 1 | 4 | 1 | 2 | 3 | 1 |
| **ÖH 2** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 5 | 1 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 |
| **ÖH 3** | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 2 | 3 | 1 | 5 | 1 | 4 | 1 | 4 | 2 | 3 |
| **ÖH 4** | 1 | 1 | 2 | 3 | 1 | 1 | 2 | 1 | 5 | 1 | 4 | 1 | 2 | 4 | 1 |
| **ÖH 5** | 1 | 1 | 3 | 3 | 1 | 1 | 2 | 1 | 5 | 1 | 3 | 1 | 2 | 4 | 1 |

**Tablo 11. BES 205.1 FİZYOPATOLOJİ I**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 5 | 5 |
| **ÖH 2** | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| **ÖH 3** | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 |
| **ÖH 4** | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 |
| **ÖH 5** | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 |

**Tablo 12. BES 206.1 FİZYOPATOLOJİ II**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 |
| **ÖH 2** | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 |
| **ÖH 3** | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 |
| **ÖH 4** | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 5** | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 4 |

**Tablo 13. BES208.1 BESİN MİKROBİYOLOJİSİ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 2 | 1 | 2 | 1 | 5 | 1 | 1 | 5 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖH 2** | 2 | 1 | 3 | 1 | 5 | 1 | 1 | 5 | 5 | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖH 3** | 2 | 1 | 4 | 1 | 5 | 1 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖH 4** | 2 | 1 | 4 | 1 | 5 | 1 | 1 | 5 | 5 | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖH 5** | 1 | 1 | 2 | 1 | 5 | 1 | 1 | 5 | 5 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

**Tablo 14. BES 215. BESLENME BİLİMLERİNDE AKADEMİK OKUMA VE YAZMA BECERİLERİ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 5 | 4 | 4 | 3 | 1 | 5 | 5 | 1 | 4 | 2 | 5 | 5 | 4 | 3 | 5 |
| **ÖH 2** | 5 | 3 | 2 | 1 | 1 | 4 | 4 | 1 | 1 | 1 | 5 | 5 | 3 | 2 | 5 |
| **ÖH 3** | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 2 | 1 |
| **ÖH 4** | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 | 4 | 1 | 1 | 3 | 1 | 5 | 3 | 4 | 1 | 1 |
| **ÖH 5** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 2 | 1 | 4 | 1 | 2 | 1 | 1 |
| **ÖH 6** | 5 | 4 | 3 | 3 | 1 | 4 | 4 | 1 | 2 | 1 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 |

**Tablo 15. BES 216 ULUSLARARASI DİYETETİK VE BESLENME TERMİNOLOJİSİ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 5 |
| **ÖH 2** | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 2 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 5 |
| **ÖH 3** | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 2 | 3 | 3 | 5 |
| **ÖH 4** | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 | 4 | 5 | 5 | 4 | 3 | 5 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **ÖH 5** | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 3 |

**Tablo 16. BES 218 SPORCU BESLENMESİ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **P.Ç. 1** | **P.Ç. 2** | **P.Ç. 3** | **P.Ç. 4** | **P.Ç. 5** | **P.Ç. 6** | **P.Ç. 7** | **P.Ç. 8** | **P.Ç. 9** | **P.Ç. 10** | **P.Ç. 11** | **P.Ç. 12** | **P.Ç. 13** | **P.Ç. 14** | **P.Ç. 15** |
| **ÖH 1** | 5 | 3 | 1 | 1 | 1 | 4 | 3 | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| **ÖH 2** | 5 | 3 | 1 | 1 | 1 | 4 | 3 | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| **ÖH 3** | 5 | 3 | 1 | 1 | 1 | 4 | 3 | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| **ÖH 4** | 5 | 3 | 1 | 1 | 1 | 4 | 3 | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| **ÖH 5** | 5 | 3 | 1 | 1 | 1 | 4 | 3 | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| **ÖH 6** | 5 | 3 | 1 | 1 | 1 | 4 | 3 | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| **ÖH 7** | 5 | 3 | 1 | 1 | 1 | 4 | 3 | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| **ÖH 8** | 5 | 3 | 1 | 1 | 1 | 4 | 3 | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 4 | 3 | 4 |

**Tablo 17. BES220 - YAŞLI BESLENMESİ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 3 | 4 | 4 | 4 | 2 | 5 | 3 | 5 | 5 | 4 | 5 | 4 | 3 | 5 | 2 |
| **ÖH 2** | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 3 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 3 | 5 | 4 |
| **ÖH 3** | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 | 4 | 4 | 3 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 |
| **ÖH 4** | 2 | 3 | 4 | 3 | 4 | 5 | 5 | 5 | 3 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 3 |
| **ÖH 5** | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 4 | 5 | 4 |

**Tablo 18. BES 240.1 BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 1 | 3 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 2 | 3 | 2 | 1 | 3 | 4 | 1 | 2 |
| **ÖH 2** | 1 | 3 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 2 | 3 | 2 | 1 | 3 | 4 | 1 | 2 |
| **ÖH 3** | 1 | 3 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 2 | 3 | 2 | 1 | 3 | 4 | 1 | 2 |
| **ÖH 4** | 1 | 3 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 2 | 3 | 2 | 1 | 3 | 4 | 1 | 2 |
| **ÖH 5** | 1 | 3 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 2 | 3 | 2 | 1 | 3 | 4 | 1 | 2 |

**Tablo 19. BES 301.2 HASTALIKLARDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ I**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **P.Ç. 1** | **P.Ç. 2** | **P.Ç. 3** | **P.Ç. 4** | **P.Ç. 5** | **P.Ç. 6** | **P.Ç. 7** | **P.Ç. 8** | **P.Ç. 9** | **P.Ç. 10** | **P.Ç. 11** | **P.Ç. 12** | **P.Ç. 13** | **P.Ç. 14** | **P.Ç. 15** |
| **ÖH 1** | 1 | 5 | 4 | 5 | 1 | 1 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 1 |
| **ÖH 2** | 1 | 5 | 4 | 5 | 1 | 1 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 1 |
| **ÖH 3** | 1 | 5 | 4 | 5 | 1 | 1 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 1 |
| **ÖH 4** | 1 | 5 | 4 | 5 | 1 | 1 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 1 |
| **ÖH 5** | 1 | 5 | 4 | 5 | 1 | 1 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 1 |
| **Ö.H. 6** | 1 | 5 | 4 | 5 | 1 | 1 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 1 |

**Tablo 20. BES306 - TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ II**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 2 | 1 | 1 | 1 | 3 | 2 | 2 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 |
| **ÖH 2** | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 5 | 5 | 2 | 1 | 1 | 2 | 4 | 1 | 1 |
| **ÖH 3** | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 2 | 3 | 5 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 1 | 2 |
| **ÖH 4** | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 3 | 2 | 5 | 3 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖH 5** | 1 | 2 | 3 | 1 | 1 | 3 | 1 | 5 | 2 | 1 | 3 | 3 | 2 | 3 | 1 |

**Tablo 21. BES 307 TOPLUMDA BESLENME DURUMUNUN SAPTANMASI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **P.Ç. 1** | **P.Ç. 2** | **P.Ç. 3** | **P.Ç. 4** | **P.Ç. 5** | **P.Ç. 6** | **P.Ç. 7** | **P.Ç. 8** | **P.Ç. 9** | **P.Ç. 10** | **P.Ç. 11** | **P.Ç. 12** | **P.Ç. 13** | **P.Ç. 14** | **P.Ç. 15** |
| **ÖH 1** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 5 | 1 | 4 | 1 | 2 | 3 | 1 |
| **ÖH 2** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 5 | 1 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 |
| **ÖH 3** | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 2 | 3 | 1 | 5 | 1 | 4 | 1 | 4 | 2 | 3 |
| **ÖH 4** | 1 | 1 | 2 | 3 | 1 | 1 | 2 | 1 | 5 | 1 | 4 | 1 | 2 | 4 | 1 |
| **ÖH 5** | 1 | 1 | 3 | 3 | 1 | 1 | 2 | 1 | 5 | 1 | 3 | 1 | 2 | 4 | 1 |

**Tablo 22. BES308.2.1 TOPLUMDA BESLENME SORUNLARI VE EPİDEMİYOLOJİSİ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **P.Ç. 1** | **P.Ç. 2** | **P.Ç. 3** | **P.Ç. 4** | **P.Ç. 5** | **P.Ç. 6** | **P.Ç. 7** | **P.Ç. 8** | **P.Ç. 9** | **P.Ç. 10** | **P.Ç. 11** | **P.Ç. 12** | **P.Ç. 13** | **P.Ç. 14** | **P.Ç. 15** |
| **ÖH 1** | 4 | 1 | 4 | 1 | 1 | 5 | 5 | 1 | 5 | 1 | 4 | 4 | 4 | 1 | 4 |
| **ÖH 2** | 4 | 1 | 4 | 1 | 1 | 5 | 5 | 1 | 5 | 1 | 4 | 4 | 4 | 1 | 4 |
| **ÖH 3** | 4 | 1 | 4 | 1 | 1 | 5 | 5 | 1 | 5 | 1 | 4 | 4 | 4 | 1 | 4 |
| **ÖH 4** | 4 | 1 | 4 | 1 | 1 | 5 | 5 | 1 | 5 | 1 | 4 | 4 | 4 | 1 | 4 |
| **ÖH 5** | 4 | 1 | 4 | 1 | 1 | 5 | 5 | 1 | 5 | 1 | 4 | 4 | 4 | 1 | 4 |

**Tablo 23. BES 323 BESİN VE BESLENME POLİTİKALARI I**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **P.Ç. 1** | **P.Ç. 2** | **P.Ç. 3** | **P.Ç. 4** | **P.Ç. 5** | **P.Ç. 6** | **P.Ç. 7** | **P.Ç. 8** | **P.Ç. 9** | **P.Ç. 10** | **P.Ç. 11** | **P.Ç. 12** | **P.Ç. 13** | **P.Ç. 14** | **P.Ç. 15** |
| **ÖH 1** | 4 | 1 | 5 | 1 | 4 | 2 | 4 | 1 | 5 | 1 | 5 | 4 | 4 | 1 | 2 |
| **ÖH 2** | 4 | 1 | 5 | 1 | 4 | 2 | 4 | 1 | 5 | 1 | 5 | 4 | 4 | 1 | 2 |
| **ÖH 3** | 4 | 1 | 5 | 1 | 4 | 2 | 4 | 1 | 5 | 1 | 5 | 4 | 4 | 1 | 2 |
| **ÖH 4** | 4 | 1 | 5 | 1 | 4 | 2 | 4 | 1 | 5 | 1 | 5 | 4 | 4 | 1 | 2 |
| **ÖH 5** | 4 | 1 | 5 | 1 | 4 | 2 | 4 | 1 | 5 | 1 | 5 | 4 | 4 | 1 | 2 |

**Tablo 24. BES 324 BESİN VE BESLENME POLİTİKALARI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **P.Ç. 1** | **P.Ç. 2** | **P.Ç. 3** | **P.Ç. 4** | **P.Ç. 5** | **P.Ç. 6** | **P.Ç. 7** | **P.Ç. 8** | **P.Ç. 9** | **P.Ç. 10** | **P.Ç. 11** | **P.Ç. 12** | **P.Ç. 13** | **P.Ç. 14** | **P.Ç. 15** |
| **ÖH 1** | 4 | 1 | 5 | 1 | 4 | 2 | 4 | 1 | 5 | 1 | 5 | 4 | 4 | 1 | 2 |
| **ÖH 2** | 4 | 1 | 5 | 1 | 4 | 2 | 4 | 1 | 5 | 1 | 5 | 4 | 4 | 1 | 2 |
| **ÖH 3** | 4 | 1 | 5 | 1 | 4 | 2 | 4 | 1 | 5 | 1 | 5 | 4 | 4 | 1 | 2 |
| **ÖH 4** | 4 | 1 | 5 | 1 | 4 | 2 | 4 | 1 | 5 | 1 | 5 | 4 | 4 | 1 | 2 |
| **ÖH 5** | 4 | 1 | 5 | 1 | 4 | 2 | 4 | 1 | 5 | 1 | 5 | 4 | 4 | 1 |  |

**Tablo 25. BES 313 BESİN İLAÇ ETKİLEŞİMİ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 2 | 3 | 1 | 5 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖH 2** | 2 | 3 | 1 | 5 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖH 3** | 2 | 3 | 1 | 5 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖH 4** | 2 | 3 | 1 | 5 | 1 | 1 | 5 | 1 | 1 | 1 | 5 | 5 | 1 | 5 | 1 |
| **ÖH 5** | 5 | 5 | 4 | 5 | 1 | 1 | 5 | 1 | 5 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 |

**Tablo 26. BES 318 DİYETETİK II**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 |
| **ÖH 2** | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 |
| **ÖH 3** | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 |
| **ÖH 4** | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 |
| **ÖH 5** | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 |

**Tablo 27. BES 316 BESLENME VE DİYETETİK ALANINA YÖNELİK BİLGİSAYAR UYGULAMALARI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **ÖH 2** | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| **ÖH 3** | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 | 5 |
| **ÖH 4** | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 5 | 3 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 2 |
| **ÖH 5** | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **ÖH 6** | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 2 | 3 | 5 | 3 | 3 | 4 | 4 |

**Tablo 28. BES 325.1 HASTALIKLARDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ UYGULAMASI I**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **P.Ç. 1** | **P.Ç. 2** | **P.Ç. 3** | **P.Ç. 4** | **P.Ç. 5** | **P.Ç. 6** | **P.Ç. 7** | **P.Ç. 8** | **P.Ç. 9** | **P.Ç. 10** | **P.Ç. 11** | **P.Ç. 12** | **P.Ç. 13** | **P.Ç. 14** | **P.Ç. 15** |
| **ÖH 1** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 2** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 3** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 4** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 5** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH. 6** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |

**Tablo 29. BES 305. TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ I**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 2 | 3 | 2 | 4 | 2 | 3 | 3 | 5 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 3 |
| **ÖH 2** | 2 | 3 | 3 | 4 | 2 | 4 | 1 | 5 | 3 | 3 | 1 | 5 | 5 | 2 | 2 |
| **ÖH 3** | 1 | 3 | 3 | 4 | 2 | 4 | 1 | 5 | 2 | 2 | 1 | 4 | 4 | 1 | 2 |
| **ÖH 4** | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 4 | 2 | 5 | 3 | 3 | 2 | 2 | 4 | 1 | 2 |
| **ÖH 5** | 1 | 3 | 3 | 1 | 3 | 4 | 1 | 5 | 3 | 2 | 1 | 3 | 4 | 1 | 2 |
| **ÖH 6** | 3 | 4 | 4 | 1 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 4 | 2 | 3 | 4 | 2 | 2 |
| **ÖH**  **7** | 1 | 4 | 2 | 1 | 5 | 3 | 1 | 5 | 4 | 3 | 3 | 1 | 3 | 1 | 2 |

**Tablo 30. BES 309.1 BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ I**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 2 | 3 | 1 | 3 | 2 | 1 | 1 | 4 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 |
| **ÖH 2** | 1 | 2 | 2 | 2 | 4 | 1 | 1 | 5 | 1 | 5 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 |
| **ÖH 3** | 3 | 1 | 1 | 1 | 4 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖH 4** | 3 | 3 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 3 | 1 | 5 | 3 | 1 | 2 | 1 | 1 |
| **ÖH 5** | 3 | 1 | 3 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 |

**Tablo 31. BES 310.1 BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ II**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 3 | 3 | 4 | 2 | 5 | 4 | 2 | 1 | 3 | 5 | 1 | 5 | 2 | 4 | 3 |
| **ÖH 2** | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 | 5 | 3 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| **ÖH 3** | 2 | 3 | 4 | 3 | 3 | 5 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 | 2 | 4 | 3 | 2 |
| **ÖH 4** | 3 | 4 | 1 | 3 | 3 | 2 | 2 | 4 | 3 | 4 | 1 | 3 | 2 | 2 | 1 |
| **ÖH 5** | 4 | 4 | 3 | 2 | 5 | 2 | 4 | 5 | 3 | 5 | 1 | 3 | 3 | 3 | 4 |

**Tablo 32. BES331 SÜRDÜRÜLEBİLİR BESLENME**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 3 | 1 | 2 | 1 | 4 | 5 | 3 | 3 | 4 | 1 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 |
| **ÖH 2** | 3 | 1 | 2 | 1 | 4 | 5 | 3 | 3 | 4 | 1 | 5 | 4 | 3 | 2 | 4 |
| **ÖH 3** | 3 | 1 | 2 | 1 | 4 | 5 | 3 | 3 | 4 | 1 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 |
| **ÖH 4** | 3 | 1 | 2 | 1 | 4 | 5 | 3 | 3 | 4 | 1 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 |
| **ÖH 5** | 3 | 1 | 2 | 1 | 4 | 5 | 3 | 3 | 4 | 1 | 5 | 4 | 3 | 2 | 5 |

**Tablo 33. BES332 MUTFAK PLANLAMA VE ENDÜSTRİYEL ARAÇ-GEREÇLER**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 4 | 1 | 1 | 1 | 5 | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 1 | 5 | 4 | 1 | 1 |
| **ÖH 2** | 4 | 1 | 1 | 1 | 5 | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 1 | 5 | 4 | 1 | 1 |
| **ÖH 3** | 4 | 1 | 1 | 1 | 5 | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 1 | 5 | 4 | 1 | 1 |
| **ÖH 4** | 4 | 1 | 1 | 1 | 5 | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 2 | 5 | 4 | 1 | 1 |
| **ÖH 5** | 4 | 1 | 1 | 1 | 5 | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 3 | 5 | 4 | 1 | 1 |

**Tablo 34. BES401.1 - KURUM VE HASTANE BESLENME UYGULAMALARI (TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ).1.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 2 | 3 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 5 | 2 | 2 | 4 | 4 | 2 | 2 | 1 |
| **ÖH 2** | 2 | 3 | 2 | 1 | 4 | 2 | 2 | 5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 1 |
| **ÖH 3** | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 5 | 4 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| **ÖH 4** | 3 | 4 | 4 | 1 | 2 | 2 | 2 | 5 | 3 | 2 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| **ÖH 5** | 3 | 3 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 5 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 |

**Tablo 35. BES402 - KURUM VE HASTANE BESLENME UYGULAMALARI (TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ II)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 2 | 3 | 2 | 4 | 2 | 3 | 3 | 5 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| **ÖH 2** | 2 | 3 | 2 | 1 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 3 | 2 | 4 | 3 | 2 |
| **ÖH 3** | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 | 5 | 4 | 2 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| **ÖH 4** | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 2 | 3 | 5 | 3 | 1 | 2 | 2 | 3 | 2 | 1 |
| **ÖH 5** | 3 | 3 | 2 | 1 | 4 | 4 | 1 | 5 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 |

**Tablo 36. BES 407.1 KURUM VE HASTANE BESLENME UYGULAMALARI (TOPLUM BESLENMESİ)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 1 | 3 | 1 | 2 | 2 | 4 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 4 | 1 | 2 | 1 |
| **ÖH 2** | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 4 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| **ÖH 3** | 4 | 2 | 2 | 1 | 3 | 2 | 2 | 1 | 4 | 1 | 2 | 1 | 4 | 4 | 2 |
| **ÖH 4** | 2 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 | 3 | 2 | 2 | 1 | 2 | 3 | 2 | 3 |
| **ÖH 5** | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 1 | 3 | 2 | 2 | 3 | 1 |

**Tablo 37. BES 411.1 BESLENME VE KANSER**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **P.Ç. 1** | **P.Ç. 2** | **P.Ç. 3** | **P.Ç. 4** | **P.Ç. 5** | **P.Ç. 6** | **P.Ç. 7** | **P.Ç. 8** | **P.Ç. 9** | **P.Ç. 10** | **P.Ç. 11** | **P.Ç. 12** | **P.Ç. 13** | **P.Ç. 14** | **P.Ç. 15** |
| **ÖH 1** | 3 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| **ÖH 2** | 4 | 4 | 1 | 4 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 |
| **ÖH 3** | 4 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **ÖH 4** | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| **ÖH 5** | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 5 | 5 | 5 | 2 | 2 | 2 | 1 |
| **ÖH. 6** | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 | 3 | 4 | 2 | 1 |
| **ÖH 7** | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 2 | 1 | 1 |
| **ÖH 8** | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 3 | 3 | 3 | 2 | 4 | 4 | 4 | 1 |

**Tablo 38. BES 403.1.1 KURUM VE HASTANE BESLENME UYGULAMALARI (HASTALIKLARDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **P.Ç. 1** | **P.Ç. 2** | **P.Ç. 3** | **P.Ç. 4** | **P.Ç. 5** | **P.Ç. 6** | **P.Ç. 7** | **P.Ç. 8** | **P.Ç. 9** | **P.Ç. 10** | **P.Ç. 11** | **P.Ç. 12** | **P.Ç. 13** | **P.Ç. 14** | **P.Ç. 15** |
| **ÖH 1** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 2** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 3** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 4** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 5** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH. 6** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |

**Tablo 39. BES 409.4 MEZUNİYET ÇALIŞMASI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **P.Ç. 1** | **P.Ç. 2** | **P.Ç. 3** | **P.Ç. 4** | **P.Ç. 5** | **P.Ç. 6** | **P.Ç. 7** | **P.Ç. 8** | **P.Ç. 9** | **P.Ç. 10** | **P.Ç. 11** | **P.Ç. 12** | **P.Ç. 13** | **P.Ç. 14** | **P.Ç. 15** |
| **ÖH 1** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 |
| **ÖH 2** | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 3** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 4** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 5** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH. 6** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 3 | 4 |
| **ÖH 7** | 4 | 5 | 5 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 3 | 5 | 4 |

**Tablo 40. BES 419. İNTERAKTİF BESLENME AKADEMİSİ I**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 4 | 3 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 4 | 3 | 5 | 3 |
| **ÖH 2** | 2 | 3 | 2 | 1 | 1 | 3 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 3 | 5 | 3 | 2 |
| **ÖH 3** | 5 | 2 | 5 | 4 | 2 | 5 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 |
| **ÖH 4** | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 5 | 3 | 4 | 4 | 3 | 5 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| **ÖH 5** | 4 | 3 | 3 | 2 | 1 | 5 | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 |

**Tablo 41. BES420 - İNTERAKTİF BESLENME AKADEMİSİ II**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 4 | 3 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 4 | 3 | 5 | 3 |
| **ÖH 2** | 2 | 3 | 2 | 1 | 1 | 3 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 3 | 5 | 3 | 2 |
| **ÖH 3** | 5 | 2 | 5 | 4 | 2 | 5 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 |
| **ÖH 4** | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 5 | 3 | 4 | 3 | 3 | 5 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| **ÖH 5** | 4 | 3 | 3 | 2 | 1 | 5 | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 |

**Tablo 42. BES 311.1.4.4 SEMİNER I**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **P.Ç. 1** | **P.Ç. 2** | **P.Ç. 3** | **P.Ç. 4** | **P.Ç. 5** | **P.Ç. 6** | **P.Ç. 7** | **P.Ç. 8** | **P.Ç. 9** | **P.Ç. 10** | **P.Ç. 11** | **P.Ç. 12** | **P.Ç. 13** | **P.Ç. 14** | **P.Ç. 15** |
| **ÖH 1** | 5 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 |
| **ÖH 2** | 5 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 5 |
| **ÖH 3** | 5 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 1 | 4 |
| **ÖH 4** | 5 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 |
| **ÖH 5** | 5 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 | 2 | 5 |

**Tablo 43. BES 302.1 HASTALIKLARDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ II**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **P.Ç. 1** | **P.Ç. 2** | **P.Ç. 3** | **P.Ç. 4** | **P.Ç. 5** | **P.Ç. 6** | **P.Ç. 7** | **P.Ç. 8** | **P.Ç. 9** | **P.Ç. 10** | **P.Ç. 11** | **P.Ç. 12** | **P.Ç. 13** | **P.Ç. 14** | **P.Ç. 15** |
| **ÖH 1** | 1 | 5 | 5 | 5 | 1 | 1 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 1 |
| **ÖH 2** | 1 | 5 | 5 | 5 | 1 | 1 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 1 |
| **ÖH 3** | 1 | 5 | 5 | 5 | 1 | 1 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 1 |
| **ÖH 4** | 1 | 5 | 5 | 5 | 1 | 1 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 1 |
| **ÖH 5** | 1 | 5 | 5 | 5 | 1 | 1 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 1 |

**Tablo 44. BES 326.1 HASTALIKLARDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ UYGULAMASI II**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **P.Ç. 1** | **P.Ç. 2** | **P.Ç. 3** | **P.Ç. 4** | **P.Ç. 5** | **P.Ç. 6** | **P.Ç. 7** | **P.Ç. 8** | **P.Ç. 9** | **P.Ç. 10** | **P.Ç. 11** | **P.Ç. 12** | **P.Ç. 13** | **P.Ç. 14** | **P.Ç. 15** |
| **ÖH 1** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 2** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 3** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 4** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 5** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |

**Tablo 45. BES327 ÇOCUK HASTALIKLARINDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ I**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 | 5 | 5 | 3 | 4 | 1 | 2 | 4 | 5 | 5 | 1 |
| **ÖH 2** | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 | 5 | 5 | 3 | 4 | 1 | 2 | 4 | 5 | 5 | 1 |
| **ÖH 3** | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 | 5 | 5 | 3 | 4 | 1 | 2 | 4 | 5 | 5 | 1 |
| **ÖH 4** | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 | 5 | 5 | 3 | 4 | 1 | 2 | 4 | 5 | 5 | 1 |
| **ÖH 5** | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 | 5 | 5 | 3 | 4 | 1 | 2 | 4 | 5 | 5 | 1 |

**Tablo 46. BES328 ÇOCUK HASTALIKLARINDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ II**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 2 | 5 | 2 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 |
| **ÖH 2** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 2 | 5 | 2 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 |
| **ÖH 3** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 2 | 5 | 2 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 |
| **ÖH 4** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 2 | 5 | 2 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 |
| **ÖH 5** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 2 | 5 | 2 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 |
| **ÖH 6** | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 2 | 4 | 5 | 5 | 5 | 1 |

**Tablo 47. BES329 ÇOCUK HASTALIKLARINDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ I**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 2** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 3** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 3 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 4** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 5** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |

**Tablo 48. BES330 ÇOCUK HASTALIKLARINDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ II**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 2 | 5 | 2 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 |
| **ÖH 2** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 2 | 5 | 2 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 |
| **ÖH 3** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 2 | 5 | 2 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 |
| **ÖH 4** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 2 | 5 | 2 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 |
| **ÖH 5** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 2 | 5 | 2 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 |

**Tablo 49. BES 312.1.3 SEMİNER II**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **P.Ç. 1** | **P.Ç. 2** | **P.Ç. 3** | **P.Ç. 4** | **P.Ç. 5** | **P.Ç. 6** | **P.Ç. 7** | **P.Ç. 8** | **P.Ç. 9** | **P.Ç. 10** | **P.Ç. 11** | **P.Ç. 12** | **P.Ç. 13** | **P.Ç. 14** | **P.Ç. 15** |
| **ÖH 1** | 5 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 |
| **ÖH 2** | 5 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 5 | 1 | 5 |
| **ÖH 3** | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 | 2 | 5 |
| **ÖH 4** | 5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 | 4 | 5 |
| **ÖH 5** | 5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 5 | 4 | 5 |
| **ÖH 6** | 5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 5 | 4 | 5 |
| **ÖH 7** | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 | 5 | 5 |

**Tablo 50. BES 403.1.1 KURUM VE HASTANE BESLENME UYGULAMALARI (HASTALIKLARDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **P.Ç. 1** | **P.Ç. 2** | **P.Ç. 3** | **P.Ç. 4** | **P.Ç. 5** | **P.Ç. 6** | **P.Ç. 7** | **P.Ç. 8** | **P.Ç. 9** | **P.Ç. 10** | **P.Ç. 11** | **P.Ç. 12** | **P.Ç. 13** | **P.Ç. 14** | **P.Ç. 15** |
| **ÖH 1** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 2** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 3** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 4** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 5** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 6** | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 | 5 | 1 | 3 | 1 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |

**Tablo 51. BES 405.1 - KURUM VE HASTANE BESLENME UYGULAMALARI (ÇOCUK HASTALIKLARINDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 2 | 5 | 2 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 |
| **ÖH 2** | 3 | 2 | 2 | 5 | 1 | 3 | 2 | 4 | 3 | 2 | 2 | 3 | 5 | 5 | 1 |
| **ÖH 3** | 2 | 5 | 1 | 4 | 2 | 2 | 3 | 5 | 2 | 1 | 3 | 5 | 3 | 5 | 1 |
| **ÖH 4** | 4 | 5 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 4 | 3 | 2 | 4 | 5 | 4 | 5 | 2 |
| **ÖH 5** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 5 | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 | 4 | 1 |
| **ÖH 6** | 5 | 5 | 3 | 4 | 1 | 2 | 4 | 5 | 3 | 3 | 5 | 5 | 3 | 5 | 1 |

**Tablo 52. BES 410.4 MEZUNİYET ÇALIŞMASI II**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **P.Ç. 1** | **P.Ç. 2** | **P.Ç. 3** | **P.Ç. 4** | **P.Ç. 5** | **P.Ç. 6** | **P.Ç. 7** | **P.Ç. 8** | **P.Ç. 9** | **P.Ç. 10** | **P.Ç. 11** | **P.Ç. 12** | **P.Ç. 13** | **P.Ç. 14** | **P.Ç. 15** |
| **ÖH 1** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 4 |
| **ÖH 2** | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 3** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 4** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 5** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 6** | 4 | 5 | 5 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 3 | 4 |

**Tablo 53. BES 424.1 BESLENME VE DİYETETİK ALANINDA BRANŞLAŞMA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **P.Ç. 1** | **P.Ç. 2** | **P.Ç. 3** | **P.Ç. 4** | **P.Ç. 5** | **P.Ç. 6** | **P.Ç. 7** | **P.Ç. 8** | **P.Ç. 9** | **P.Ç. 10** | **P.Ç. 11** | **P.Ç. 12** | **P.Ç. 13** | **P.Ç. 14** | **P.Ç. 15** |
| **ÖH 1** | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **ÖH 2** | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 |
| **ÖH 3** | 3 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 | 3 | 5 | 2 |
| **ÖH 4** | 2 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 | 3 | 5 | 2 |
| **ÖH 5** | 5 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 | 0 | 4 |

**Tablo 54. BES 425 - KLİNİK BESLENMEDE SORUNLAR (ÇOCUK)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PÇ 1** | **PÇ 2** | **PÇ 3** | **PÇ 4** | **PÇ 5** | **PÇ 6** | **PÇ 7** | **PÇ 8** | **PÇ 9** | **PÇ 10** | **PÇ 11** | **PÇ**  **12** | **PÇ 13** | **PÇ 14** | **PÇ 15** |
| **ÖH 1** | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| **ÖH 2** | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| **ÖH 3** | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 4** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **ÖH 5** | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |

# 2. TEMEL GÖSTERGELER

# 2.1. Programın Öğretim Planı

# Beslenme ve Diyetetik Bölümü 2023-2024 eğitim ve öğretim Güz ve Bahar yarıyıllarında verilen derslere ait haftalık ders programı Beslenme ve Diyetetik Bölümü web sitesinde duyurulmaktadır. Ders programlarına aşağıdaki link kullanılarak erişilebilmektedir.

<https://sbfbes.ikcu.edu.tr/S/18655/ders-programlari>

# 2.2. Program Öğrenci Sayıları

**Tablo 55 Programın Öğrenci Sayıları**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kadın Öğrenci Sayısı** | **Erkek Öğrenci Sayısı** | **Toplam Öğrenci Sayısı** | **Kadın / Erkek Öğrenci Oranı (%)** |
| 271 | 33 | 304 | 8,21 |

# 2.3. Program Öğretim Elemanı Sayıları

**Tablo 56** **Programın Öğretim Elemanı Sayıları**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Bölümler** | | | **Prof. Dr.** | **Doç. Dr.** | **Dr. Öğr. Üyesi** | **Öğr. Gör.** | | **Arş. Gör.** | **Toplam** | | **Öğretim Üye/ Öğrenci Oranı (%)** | | |
| Beslenme ve Diyetetik Bölümü | | | 1 | 2 | 3 | - | | 4 | 10 | | 50,6 | | |
| **TOPLAM** | | |  |  |  |  | |  |  | |  | | |
|  | 2.4. Program Dersleri Başarı Durumları2.4.1. 2023 - 2024 Eğitim Öğretim Yılı DersleriTablo 57 Program Derslerinin Başarı Durumları | | | | |  | | |  | |  |
| No | Dersin Kodu ve Adı | | | | | Öğrenci Sayısı | | | Başarılı Öğrenci Sayısı(AA.. DD) | | Başarı Oranı(%) |
| 1 | BES 113.1 TÜRK MUTFAĞI VE SAĞLIK | | | | | 69 | | | 64 | | 92,8 |
| 2 | BES 301.2 HASTALIKLARDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ I | | | | | 75 | | | 72 | | 96,0 |
| 3 | BES 325.1 HASTALIKLARDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ UYGULAMASI I | | | | | 43 | | | 41 | | 95,4 |
| 4 | BES 411.1 BESLENME VE KANSER | | | | | 63 | | | 57 | | 90,5 |
| 5 | BES 403.1.1 KURUM VE HASTANE BESLENME UYGULAMALARI (HASTALIKLARDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ) | | | | | 33 | | | 33 | | 100,0 |
| 6 | BES 409.4 MEZUNİYET ÇALIŞMASI | | | | | 80 | | | 72 | | 90,0 |
| 7 | BES 311.1.4.4 SEMİNER I | | | | | 77 | | | 61 | | 79,2 |
| 8 | BES 112.1 BESLENME VE DİYETETİKTE TEMEL KAVRAMLAR | | | | | 101 | | | 54 | | 53,5 |
| 9 | BES 302.1 HASTALIKLARDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ II | | | | | 72 | | | 56 | | 77,8 |
| 10 | BES 326.1 HASTALIKLARDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ UYGULAMASI II | | | | | 77 | | | 72 | | 93,5 |
| 11 | BES 312.1.3 SEMİNER II | | | | | 73 | | | 73 | | 100,0 |
| 12 | BES 403.1.1 KURUM VE HASTANE BESLENME UYGULAMALARI (HASTALIKLARDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ) | | | | | 47 | | | 45 | | 95,8 |
| 13 | BES 410.4 MEZUNİYET ÇALIŞMASI | | | | | 65 | | | 45 | | 69,2 |
| 14 | BES 424.1 BESLENME VE DİYETETİK ALANINDA BRANŞLAŞMA | | | | | 50 | | | 50 | | 100,0 |
| 15 | BES 103.1 BESLENME İLKELERİ | | | | | 114 | | | 98 | | 85,9 |
| 16 | BES 215 BESLENME BİLİMLERİNDE AKADEMİK OKUMA VE YAZMA BECERİLERİ | | | | | 94 | | | 94 | | 100,0 |
| 17 | BES 305 TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ I | | | | | 72 | | | 70 | | 97,2 |
| 18 | BES 419 İNTERAKTİF BESLENME AKADEMİSİ I | | | | | 45 | | | 45 | | 100,0 |
| 19 | BES 110 BESLENME EKOLOJİSİ | | | | | 89 | | | 82 | | 92,1 |
| 20 | BES 220 YAŞLI BESLENMESİ | | | | | 70 | | | 67 | | 95,7 |
| 21 | BES 306 TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ II | | | | | 67 | | | 66 | | 98,5 |
| 22 | BES 402 KURUM VE HASTANE BESLENME UYGULAMALARI (TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ II) | | | | | 39 | | | 39 | | 100,0 |
| 23 | BES 401.1 KURUM VE HASTANE BESLENME UYGULAMALARI (TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ).1. | | | | | 69 | | | 69 | | 100,0 |
| 24 | BES 420 İNTERAKTİF BESLENME AKADEMİSİ II | | | | | 71 | | | 71 | | 100,0 |
| 25 | BES 203 BESLENME EĞİTİMİ VE DANIŞMANLIĞI | | | | | 84 | | | 79 | | 94,1 |
| 26 | BES104.2. BESİN HAZIRLAMA VE PİŞİRME TEKNİKLERİ | | | | | 95 | | | 76 | | 80,0 |
| 27 | BES 316 BESLENME VE DİYETETİK ALANINA YÖNELİK BİLGİSAYAR UYGULAMALARI | | | | | 39 | | | 37 | | 94,9 |
| 28 | BES 119.1 SAĞLIKLI BESİN SEÇİMİ | | | | | 76 | | | 65 | | 85,5 |
| 29 | BES407.1 KURUM VE HASTANE BESLENME UYGULAMALARI (TOPLUM BESLENMESİ) (GÜZ) | | | | | 42 | | | 40 | | 95,2 |
| 30 | BES407.1 KURUM VE HASTANE BESLENME UYGULAMALARI (TOPLUM BESLENMESİ) (BAHAR) | | | | | 43 | | | 40 | | 93,0 |
| 31 | BES 309.1 BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ I | | | | | 77 | | | 49 | | 63.6 |
| 32 | BES 240.1 BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI | | | | | 86 | | | 66 | | 76,7 |
| 33 | BES 310.1 BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ II | | | | | 93 | | | 70 | | 75,2 |
| 34 | BES208.1 BESİN MİKROBİYOLOJİSİ | | | | | 88 | | | 61 | | 69,3 |
| 35 | BES331 SÜRDÜRÜLEBİLİR BESLENME | | | | | 47 | | | 47 | | 100,0 |
| 36 | BES332 MUTFAK PLANLAMA VE ENDÜSTRİYEL ARAÇ-GEREÇLER | | | | | 28 | | | 27 | | 96,4 |
| 37 | BES117 DÜNYA MUTFAKLARI | | | | | 44 | | | 42 | | 95,5 |
| 38 | BES 105.1 MESLEKİ ORYANTASYON | | | | | 88 | | | 79 | | 89,8 |
| 39 | BES 205.1 FİZYOPATOLOJİ I | | | | | 84 | | | 68 | | 80,9 |
| 40 | BES 313 BESİN İLAÇ ETKİLEŞİMİ | | | | | 57 | | | 53 | | 92,9 |
| 41 | BES 206.1 FİZYOPATOLOJİ II | | | | | 84 | | | 68 | | 80,9 |
| 42 | BES 216 ULUSLARARASI DİYETETİK VE BESLENME TERMİNOLOJİSİ | | | | | 23 | | | 21 | | 91,3 |
| 43 | BES 318 DİYETETİK II | | | | | 47 | | | 47 | | 100,0 |
| 44 | BES327 ÇOCUK HASTALIKLARINDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ I | | | | | 78 | | | 63 | | 80,7 |
| 45 | BES329 ÇOCUK HASTALIKLARINDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ UYGULAMASI I | | | | | 79 | | | 62 | | 78,4 |
| 46 | BES 425 KLİNİK BESLENMEDE SORUNLAR (ÇOCUK) | | | | | 57 | | | 57 | | 100 |
| 47 | BES 405.1 KURUM VE HASTANE BESLENME UYGULAMALARI (ÇOCUK HASTALIKLARINDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ) (GÜZ) | | | | | 34 | | | 30 | | 88,2 |
| 48 | BES328 ÇOCUK HASTALIKLARINDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ II | | | | | 76 | | | 54 | | 71,0 |
| 49 | BES330 ÇOCUK HASTALIKLARINDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ UYGULAMASI II | | | | | 76 | | | 57 | | 75,0 |
| 50 | BES 405.1 KURUM VE HASTANE BESLENME UYGULAMALARI (ÇOCUK HASTALIKLARINDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ) (BAHAR) | | | | | 32 | | | 31 | | 96,8 |
| 51 | BES 307 TOPLUMDA BESLENME DURUMUNUN SAPTANMASI | | | | | 80 | | | 76 | | 95,0 |
| 52 | BES 218 SPORCU BESLENMESİ | | | | | 59 | | | 18 | | 30,5 |
| 53 | BES308.2.1 TOPLUMDA BESLENME SORUNLARI VE EPİDEMİYOLOJİSİ | | | | | 71 | | | 43 | | 60,6 |
| 54 | BES 324 BESİN VE BESLENME POLİTİKALARI II | | | | | 43 | | | 38 | | 88,4 |
| 55 | BES 323 BESİN VE BESLENME POLİTİKALARI I | | | | | 50 | | | 30 | | 60,0 |

# 2.5. Program Dersleri Geri Besleme Durumları

Öğrencilere her dönem sonunda uygulanan çevrimiçi ders değerlendirme anketlerinin değerlendirilmesinde frekans dağılımları ve ortalamalar kullanılarak analizler yapılmaktadır.

**2.5.1. 2023 – 2024 Eğitim Öğretim Yılı Ders Öğrenci Anket Değerlendirme Sonuçları**

*Öğrenciye anket değerlendirme sonuçlarına ilişkin link aşağıda sunulmuştur.*

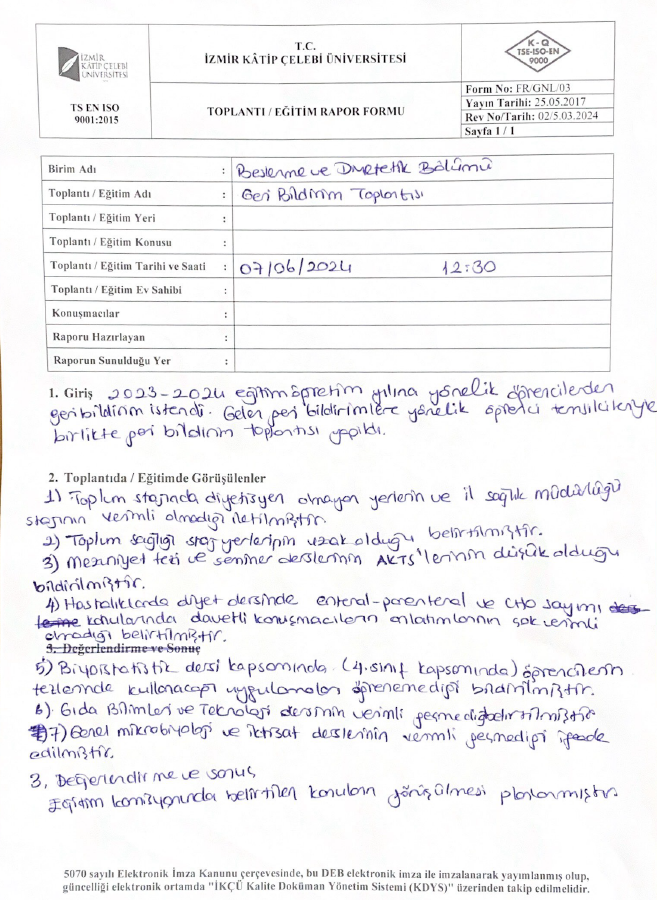
[*https://sbf.ikcu.edu.tr/Share/3363BE4ED127AF6D2B023A1F4BD1E2B3*](https://sbf.ikcu.edu.tr/Share/3363BE4ED127AF6D2B023A1F4BD1E2B3)

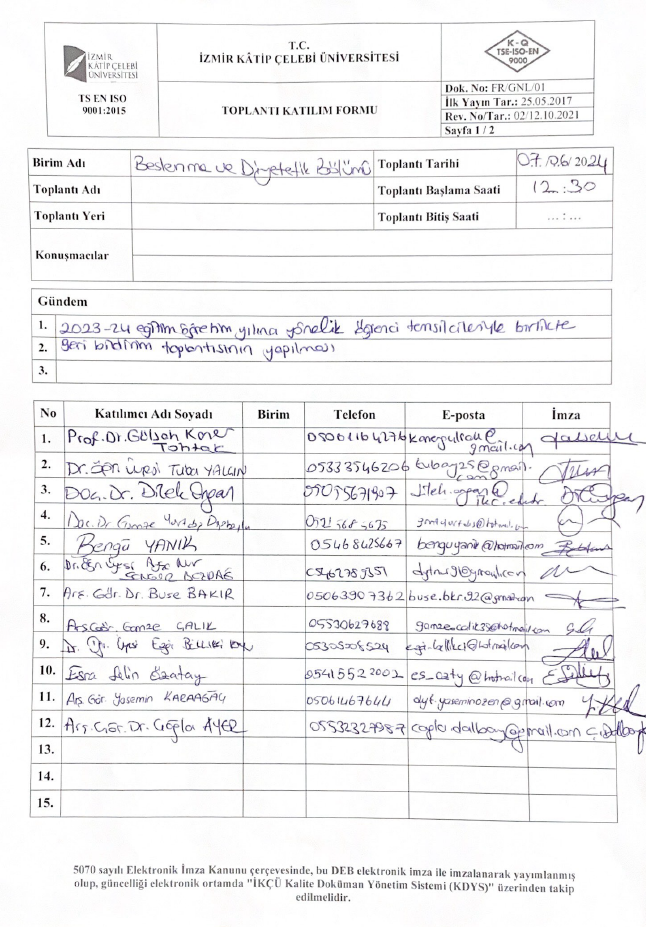
**2.5.2. 2023 – 2024 Eğitim Öğretim Yılı Ders Öğretim Üye Anket Değerlendirme Sonuçları**

*Öğretim Üyesi anket değerlendirme sonuçlarına ilişkin link aşağıda sunulmuştur.*

[*https://sbf.ikcu.edu.tr/Share/09F92F07597CBE5C780ECD6A8BD52378*](https://sbf.ikcu.edu.tr/Share/09F92F07597CBE5C780ECD6A8BD52378)

**2.5.3. 2023 – 2024 Eğitim Öğretim Yılı Dönem Sonu Toplantı Değerlendirme Sonuçları**





**2.5.4. 2023 – 2024 Eğitim Öğretim Yılı Eğitim Komisyonu Yıl Sonu Toplantı Değerlendirme Sonuçları**

2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Dönemi sonunda öğrencilerden alınan ders geri bildirimleri sonucunda hazırlanan rapor aşağıda verilmiştir:

**1.SINIF**

**BES103-Beslenme İlkeleri**

BES103-Beslenme İlkeleri dersi, ders değerlendirme anketini 122 öğrenci yanıtlamıştır. Dersi alan öğrencilerin %21,3’ü derse 10 puan, %19,7’si 8 puan, %18,9’u ise 7 puan vermiştir. Teorik dersin işlenişi ile ilgili öneriler: Sınavların kolaylaştırılması, Dersin daha yavaş işlenmesi, Slaytların daha fazla detaylandırılması şeklindedir. Dersin sorumlu öğretim elemanı için “sade, anlaşılır ders işliyor”, “ilgili”, iyi anlatıyor” yorumları yapılmış olup, öğretim elemanının hazırladığı sınavların ayrıntılı ve zor olduğu vurgulanmıştır. *Bu ders 1. Sınıfta beslenme ilkelerini öğreten, yüksek içeriğe sahip ayrıntılı teorik bilgiler içeren bir ders olup, uygulama saatlerinde sınıf içi pratik ile teorik bilgilerin pekiştirilmesi hedeflenmektedir. Pratik sınıf içi saatlerinde öğrencilerle birebir örnekler tartışılmaya çalışılmakta ve teorik olarak işlenen konu tekrar hatırlatılmaktadır. Ancak, merkezi sınavla 1. Sınıfa gelen öğrenci sayısı 82 olmasına rağmen, dikey ve yatay geçişli öğrencilerin eklenmesiyle ve dersi tekrar eden öğrencilerin derse katılımıyla sınıf mevcudu en az 114 olmaktadır. Sınıf mevcudunun yüksek olmasının dersin verimliliğini olumsuz etkileyebileceği düşünülmektedir. Bundan sonraki dönemde dersi veren öğretim elemanı sayısının en az 2 olması, sınıf içi pratik saatlerinde 2 ayrı öğretim elemanının eş zamanlı pratik yaptırması dersin verimini artırabilecektir.*

**BES 105.1 Mesleki Oryantasyon**

2023-2024 Güz Döneminde bu derse ait ders değerlendirme anketi 70 öğrenci tarafından yanıtlanmıştır. Öğrencilerin tamamı bu dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Ankete katılan öğrencilerin %55,7’sinin derse girmek dışında ders için haftalık çalışma süresinin 1 saatten az olduğu belirlenmiştir. Ankete verilen yanıtlar doğrultusunda dönem içinde dersin sınavlarına çalışma sürelerinin 0-4 saat olduğunu belirten öğrencilerin oranı ara sınav için %70 ve final sınavı için %60 olmuştur. Dersin genel değerlendirme puanı 8,3 olarak hesaplanmıştır. Öğrencilerin öğretim elemanı ve dersin içeriği/işlenişine ilişkin yorumları incelendiğinde, öğretim elemanından memnun oldukları görülmüştür. Dersin içeriğine ilişkin yorumlar arasında 1 öğrenci tarafından “ders sonunda konuların pekişmesi adına soru-cevap yapılması” önerilmiştir. *Ders kapsamında genellikle Beslenme ve Diyetetik Bölümünün temeli, tarihçesi, çalışma alanları gibi bölüme ve mesleki uygulamaya dair konular anlatıldığından ders çoğu zaman karşılıklı iletişim ile geçmiş ve bu nedenle ders sonunda soru-cevap yapılmamıştır. Ancak öğrencimizin önerisi doğrultusunda 2024-2025 Güz Döneminde, derste işlenen bazı temel konularla ilgili soru cevap yapılması planlanarak anlatılan konuların daha kalıcı olması sağlanabilir.*

**BES 119 Sağlıklı Besin Seçimi**

2023-2024 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 49 öğrenci yanıtlamıştır Dersi alan öğrencilerin %95.9’u dersi ile kez almıştır. Dersi alan öğrencilerin yaklaşık yarısı (%51) bu dersin ara sınavları için 0-4 saat, %40,8’i ise 4-10 saat çalışmıştır. Dersi alan öğrencilerin yaklaşık yarısı (%51) bu dersin final sınavları için 0-4 saat, %34,7’si ise 4-10 saat çalışmıştır. Ders için genel değerlendirme puanı ortalaması 8.9’dur. Dersin işlenişi ile ilgili herhangi bir öneride bulunulmamıştır. *Öğrencilerin dersten genel olarak menün olduğu gözlenmiş olup, bir iyileştirme ihtiyacı saptanmamıştır. İzlenmeye devam edilmesi kararlaştırılmıştır.*

**BES SC-I BES 117 Dünya Mutfakları**

2023-2024 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 42 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin tamamı bu dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Ankete katılan öğrencilerin dersin ara sınavları için toplam çalışma sürelerine bakıldığında; %42,9’unun 0-4 saat, %45,2’sinin de 4-10 saat arası süreyi ara sınavlara hazırlanmak için harcadığı görülmüştür. Öğrencilerin %38,1’inin 4-10 saatlik süreyi final sınavına çalışmaya ayırdığı tespit edilmiştir. Ara sınavda çoktan seçmeli sorulardan oluşan bir sınav yapılmıştır. Final sınavında ise çoktan seçmeli sorulardan oluşan bir sınavla birlikte dersin son iki haftasında yapılan uygulamalardaki gözlemlere dayalı olarak da değerlendirme yapılmıştır. Ders için genel değerlendirme puanı “8,8” dir. Ankete katılan öğrencilerin %40,5’i “10” puan vermiştir. Ders kapsamında öğretim elemanına ilişkin olarak “ders içeriği ve anlatımın iyi olduğu”, “anlaşılır ve güzel bir anlatım olduğu”, “verimli ve keyifli bir ders dönemi olduğuna” dair öğrenciler tarafından yapılan yorumlar bulunmaktadır. Ders içeriği ve işleyişi ile ilgili olarak birkaç öğrenci tarafından “ders kapsamında işlenilen ülke sayısının azaltılabileceği” ve “dersin iki döneme bölünerek işlenmesi” yönünde eklemeler yapılmıştır.

**BES SC-1 BES 113 Türk Mutfağı ve Sağlık**

Ders değerlendirme anketini 63 öğrenci yanıtlamıştır. Ders değerlendirme anketini yanıtlayan öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalaması 7,7 olarak belirlenmiştir. Ders kapsamında öğretim elemanına ilişkin görüş belirten 2 öğrenci öğretim elemanına ilişkin olumlu yorum yapmıştır. 1 öğrenci derse mutfak uygulamasının da eklenmesini önermiştir. *Bu ders teorik olarak planlanmış bir ders olduğundan uygulama eklenmesi planlanmamaktadır.*

**2. SINIF**

**BES 203 Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı**

2023-2024 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 85 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin %94.1’i bu dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Ankete katılan öğrencilerin dersin ara sınavları için toplam çalışma sürelerine bakıldığında; dersi alan öğrencilerin %40,0’i 4-10 saat, %28,2’si 0-4 saat ve %27,1’i 10-20 saat çalıştığını bildirmiştir. Final sınavına kadar, öğrencilerin %39,9’u 4-10 saat, %30,6’sı10-20 saat ve %21,2’si 0-4 saat çalıştığını bildirmiştir. Bu ders için genel değerlendirme puanı ortalaması 8,4’tür. Dersin işleyişinden memnun olduğunu ileten öğrenciler dışında öneri sunanlar da vardır. Bu öneriler; grupların öğrenciler tarafından belirlenmesi ve ders notlarının kısaltılmasını önermişlerdir. Öğrenci notlarına istinaden, ders notlarının gözden geçirilmesi düşünülmüştür.

**BES 205.1 Fizyopatoloji I**

2023-2024 Güz Döneminde bu derse ait ders değerlendirme anketi 79 öğrenci tarafından yanıtlanmıştır. Öğrencilerin %98,7’si bu dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Ders değerlendirme anketini yanıtlayan öğrencilerin %48,1’i derse girmek dışında haftalık 2-4 saatlerini bu derse ayırdıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin %38’i dersin ara sınavları için 10-20 saat çalıştığını, %53,2’si final sınavı için 20 saat ve üzeri çalıştığını bildirmiştir. Öğrenciler vize sınavında zorlandıkları için final sınavına çalışmak için ayırdıkları sürenin arttığı düşünülmektedir. Anketi yanıtlayan öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalaması 8,2 olmuştur. Öğrenciler öğretim üyesine yönelik yorumlarında öğretim üyesinden memnun olduklarını belirtmişlerdir. Öğrencilerin ders notlarına dersten önce ulaşma talepleri olmuştur. Bahar döneminde ders notları dersten 1 gün önce öğrencilere verilmek üzere hazırlık yapılacaktır. Öğrenciler dersin öğleden sonra olması ve uzun sürmesi nedeniyle sabah saatlerine konmasını talep etmişler ve bahar döneminde ders programında ders sabah saatlerine alınmıştır. Bunlara ek olarak, güz döneminde uygulanan quizlerin faydalı olduğunu ve bahar döneminde de devam etmesini istediklerini belirtmişlerdir. Bundan yola çıkılarak bahar döneminde de 25’er puanlık 4 quiz planlanacaktır.

**BES SC-III BES 215 Beslenme Bilimlerinde Akademik Okuma ve Yazma Becerileri**

2023-2024 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 43 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin tamamı bu dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Ankete katılan öğrencilerin dersin ara sınavları için toplam çalışma sürelerine bakıldığında; yarısına yakınının (%41,9) 4-10 saat arası süreyi ara sınavlara hazırlanmak için harcadığı görülmüştür. Bu dersin değerlendirmesi için öğrencilerden oluşan grup çalışması kapsamında bir araştırma türü teorik bilgilerinin yanı sıra o araştırma türüne sahip yabancı dilde 2’şer örnek makalenin sunumu yapılmaktadır. Grup çalışması ve sunum performansı, derse özgü değerlendirme formu ile değerlendirilmektedir. Sunuma ve makalelere hazırlanmak için öğrencilerin 4-10 saat arasındaki süre boyunca çalıştığı düşünülmektedir. Ders için genel değerlendirme puanı “7,6” dır. Ankete katılan öğrencilerin %23,3’ü “10” , %23,3’ü “8” puan ve diğer %23,3’ü de “7” puan vermiştir. Ders kapsamında öğretim elemanına ilişkin “çok bilgili donanımlı”, “Gayet iyi ve tecrübeli” yorumları yapılmıştır. Dersin içeriği ve işlenişi ile ilgili olarak öğrenciler sunum yaparak özgüven kazandıklarını dile getirmişlerdir.

**3.SINIF**

**BES 301.2 Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi I**

2023-2024 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 34 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin tamamı bu dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Ankete katılan öğrencilerin dersin ara sınavları için toplam çalışma sürelerine bakıldığında; öğrencilerin %41,2’si ara sınavlar için “20 saat ve üzeri”, %29,4’ü ise “10-20 saat” çalıştıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin %58,8’i final sınavı için “20 saat ve üzeri”, %32,4’ü ise “10-20 saat” çalıştıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalama 6,8’dir. Dersin işlenişine yönelik öneri veren öğrenciler bulunmaktadır. Dersin biraz daha açıklayıcı şekilde anlatılması istenmiştir.

**BES 305 Toplu Beslenme Sistemleri I**

2023-2024 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 38 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin tamamı bu dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Öğrencilerin %34,2’sinin 4-10 saatlik süreyi final sınavına çalışmaya ayırdığı tespit edilmiştir. Ders için genel değerlendirme puanı “7,3” dür. Öğrenciler ders ile ilgili olarak genellikle “ilgimi çekiyor”, “Ders içeriği ve öğretim elemanımız da dersi eğlenceli kılıyor”, “2. dönemi sabırsızlıkla bekliyorum”, “Ders çok zordu fazla ayrıntılı” gibi yorumlar yapmıştır. *Ders teorik içeriği yoğun olan bir ders olduğu için öğrencilere ayrıntılı geldiği düşünülmektedir. Ancak bu ders, toplu beslenme sistemleri sektörüne öğrencileri hazırlamak amacıyla örnek olaylarla bilgileri birleştirilerek anlatılmaktadır. Bu nedenle öğrencilere ayrıntılı gelebilmektedir. Bu yöntem hakkında, ders başında öğrencilere bilgi verilmektedir.*

**BES 307.1 Toplumda Beslenme Durumunun Saptanması**

2023-2024 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 40 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin %95’i bu dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Ankete katılan öğrencilerin dersin ara sınavları için toplam çalışma sürelerine bakıldığında; dersi alan öğrencilerin %45’i haftalık 4-10 saat, %27.5’i 10-20 saat ve %20’si 0-4 saat çalıştığını bildirmiştir. Final sınavına kadar, öğrencilerin %42.5’i haftalık 4-10 saat, %30’u 10-20 saat ve %15’i haftalık 20 saat ve üzeri çalıştığını bildirmiştir. Bu ders için genel değerlendirme puanı ortalaması 5.83’tür. Dersin işleyişinden memnun olduğunu ileten öğrenciler dışında öneri sunanlar da vardır. Bu öneriler; derslerin yüz yüze ve saatinde işlenmesidir. *Ders yüz-yüze işlenmesine karşın zaman zaman öğrencilerden gelen talepler doğrultusunda çevrim-içi işlenmiştir. Öğrenci temsilcisinin sınıfa yönlendirdiği ankete istinaden, öğrencilerin tamamına yakını çevrim-içi istediği durumlarda ders çevrimiçi işlenmiştir.*

**BES309.1- Besin Kimyası ve Analizleri**

BES309.1- Besin Kimyası ve Analizleri dersi, ders değerlendirme anketini 51 öğrenci yanıtlamıştır. Dersi alan öğrencilerin %29,4’ü derse genel değerlendirme puanı olarak 10, %27,5’i ise 8 puan vermiştir. Dersin ortalama puanı 8.1’dir. Dersin işlenişi ile ilgili öneriler arasında sınavların kolaylaştırılması, dersin ikinci sınıfa kaydırılması, deneylere ayrılan sürenin arttırılması ve laboratuvar dersi ile teorik ders günleri arasında daha fazla zaman verilmesi yer almıştır. *Bahar dönemi itibariyle laboratuvar uygulamalarının teorik dersin işlenişinden bir hafta sonra başlatılması planlanmıştır. Sınavlara yönelik olarak soru bazında başarı yüzdelerinin incelenmesi planlanmıştır. Ayrıca, 2023-2024 yılı güz dönemi itibariyle de deneylerin ve deneylere ayrılan sürenin izlenerek değişiklik ihtiyacı olup olmadığının değerlendirilmesi planlanmıştır. Öğrenciler derslerde de 3. Sınıfın yoğunluğuna ilişkin olarak şikayetlerde bulunmakta ve derslerin bir kısmının ikinci yıla kaydırılma talepleri olmaktadır. Bu dersin de ikinci sınıfa alınması talebinin bahar dönemindeki anketlerde daha geniş çaplı değerlendirilmesinin uygun olduğu düşünülmektedir. Bu kapsamda dönemlere ilişkin bir genel değerlendirme yapılmasının eğitim komisyonunca değerlendirilmesi önerilmektedir.*

**BES 325 Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi Uygulaması-1**

Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi Uygulaması dersi, ders değerlendirme anketini 38 öğrenci yanıtlamıştır. Öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalama olarak 9,4’dür. Öğrenciler genel olarak dersin işlenişinden memnun olduklarını belirtmiştir. Derse ilişkin öğrencilerden gelen öneri ve yorumlar: Ders notlarının PDF olarak paylaşılması, teorik ders işlendikten 1 hafta sonra o konuya ait uygulama derslerinin yapılması istenmiştir. Ayrıca “Enteral ve Parenteral Beslenme” ve “Karbonhidrat Sayımı” konularının uygulama derslerinin online olarak anlatılmasının çok verimli olmaması nedeniyle bu konuların yüz yüze bölüm öğretim elemanları tarafından anlatılmasının daha faydalı olacağı belirtilmiştir.

*Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi Uygulaması dersi işlenen teorik derse ilişkin uygulamaların yapıldığı önemli mesleki derslerden biridir. Sınıf mevcudunun fazla olması nedeniyle öğrenciler 2 gruba ayrılıp her öğrenciyle birebir ilgilenilerek dersin verimi artırılmaya gayret edilmektedir. Uygulama dersleri içeriği gereği teorik dersten sonra yapılmaktadır. Ancak 3. Sınıf ders programının yoğunluğu nedeniyle uygulama dersleri, teorik ders ile ardışık günlerde yapılmak durumunda kalmıştır. Bahar dönemi için hazırlanan ders programında uygulama derslerinden bir tanesi ancak bir sonraki hafta işlenecek şekilde planlanabilmiştir. Ancak önümüzdeki süreçte katalog değişimi yapılarak 3. Sınıf derslerinin yoğunluğunun azaltılması bu sayede günlere göre daha uygun bir dağılımın yapılması planlanmaktadır.*

*“Enteral ve Parenteral Beslenme” ve “Karbonhidrat Sayımı” konuları özel konular olup tecrübeli kişilerin anlatımıyla gerçek vakalar üzerinden çözümlemeler yapılması amacıyla bu alanda çalışan uzman diyetisyenler derse davet edilmektedir. Farklı illerden uzmanlar davet edildiğinden dersler çevrimiçi işlenmiştir. Önümüzdeki süreçte bölüm öğretim elemanlarının hazırlayacağı örnek vakalar üzerinden yüz yüze çözümlemeler yapılması ve buna ek olarak alanda çalışan uzmanların tecrübelerini aktarmak üzere derse davet edilmeleri planlanmaktadır.*

**BES 327 Çocuk Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi I**

Çocuk Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi I dersine ait ders değerlendirme anketi 2023-2024 Eğitim Öğretim yılı Güz döneminde 57 öğrenci tarafından doldurulmuştur. Bu öğrencilerin %98.2’si bu dersi ilk kez almaktadır. Bu ders için öğrencilerin %40.4’ü haftalık 4 saatten fazla, %35.1’i haftalık 2-4 saat ve %21.1’i ise haftalık 1-2 saat çalışmaktadır. Ara sınava kadar, öğrencilerin %42.1’i 20 saatten fazla, %36.8’i 10-20 saat ve %19.3’ü 4-10 saat çalıştığını bildirmiştir. Final sınavına kadar, öğrencilerin %64.9’u 20 saatten fazla, %28.1’i 10-20 saat ve %7’si 4-10 saat çalıştığını bildirmiştir. Öğrencilerden 0 ile 10 arasında bu dersin genel değerlendirilmesi amacıyla puan vermesi istenmiştir. Bu değerlendirmede katılımcıların %35.1’i 8 puan, %22.8’i 9 puan ve %19.3’ü 7 puan vermiştir. Bu ders için genel değerlendirme puanı ortalaması 8.21’dir. Öğrenciler genel olarak öğretim elemanından/elemanlarından memnun olduklarını bildirmişlerdir. *Dersin işlenişine yönelik herhangi bir eleştiri olmadığı için sonraki dönemlerde aynı şekilde devam edilmesi planlanmaktadır.*

**BES 329 Çocuk Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi Uygulaması I Dersi**

BES 329 Çocuk Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi Uygulaması I dersine ait ders değerlendirme anketi 2023-2024 Eğitim Öğretim yılı Güz döneminde 52 öğrenci tarafından doldurulmuştur.Bu öğrencilerin %98.2’si bu dersi ilk kez almaktadır. Bu ders için öğrencilerin %45.6’sı haftalık 4 saat ve üzeri, %29.8’i haftalık 2-4 saat ve %22.8’i ise haftalık 1-2 saat çalışmaktadır. Ara sınava kadar, öğrencilerin %47.4’ü 20 saat ve üzeri, %29.8’i 10-20 saat ve %21.1’i 4-10 saat çalıştığını bildirmiştir. Final sınavına kadar, öğrencilerin %61.4’ü 20 saatten fazla, %28.1’i 10-20 saat ve %10.5’i 4-10 saat çalıştığını bildirmiştir. Öğrencilerden 0 ile 10 arasında bu dersin genel değerlendirilmesi amacıyla puan vermesi istenmiştir. Bu değerlendirmede katılımcıların %33.3’ü 8 puan, %19.3’ü 7 puan ve %17.5’i 10 puan vermiştir. Bu ders için genel değerlendirme puanı ortalaması 7.63’tür. Öğrenciler, genel olarak öğretim elemanından/elemanlarından memnun olduklarını bildirmişlerdir. Dersin işleyişinden memnun olduğunu ileten öğrenciler dışında öneri sunanlar olmuştur. Bu öneriler; teorik ve pratik dersin farklı günlerde olması, sınıfın iki gruba ayrılarak dersin anlatılması ve ders süresinin kısaltılmasını önermişlerdir. *Gelecek dönemlerde dersin iki şubeye ayrılarak anlatılması ve ders programında teorik ve pratik dersin ayrı günlerde planlanması dersin verimliliğini artıracaktır. Bir sonraki dönemden itibaren pratik ve teorik dersinin farklı günlerde işlenebilmesi için eğitim komisyonuna öneri sunulacaktır.*

**BES 311.1 Seminer I (Prof. Dr. Gülşah KANER TOHTAK)**

2023-2024 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 9 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin tamamı bu dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Ankete katılan öğrencilerin dersin ara sınavları için toplam çalışma sürelerine bakıldığında; öğrencilerin %66.7’si 4-10 saat, %22.2’si 0-4 saat ve %11.1’i 20 saat ve üzeri çalıştığını bildirmiştir. Final sınavına kadar, öğrencilerin %55.6’sı 4-10 saat, %22.2’ı 20 saat ve üzeri çalıştığını bildirmiştir. Bu ders için genel değerlendirme puanı ortalaması 8’dir. Dersin işleyişinden memnun olduğunu ileten öğrenciler dışında öneri sunanlar da vardır. Bu öneriler; ders yükünün fazla olması sebebiyle dersin kredisinin artırılmasını önermişlerdir. *Bu dersin kredisinin artırılmasının eğitim komisyonunda gündeme alınması gerektiği düşünülmüştür.*

**BES 311.1 Seminer I (Doç. Dr. Dilek ONGAN)**

Öğrencilerin yarısı ara sınavlar için “4-10 saat”, yarısı ise “20 saat ve üzeri”, çalıştıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin yarısı final sınavı için “20 saat ve üzeri”, %25’i “10-20 saat”, %25’i ise “0-4 saat” çalıştıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalama olarak 6,25’dir. Öğrenciler, çok zorlayıcı ve zaman alıcı bir ders olduğunu düşündüklerini vurgulamıştır. Bir öğrenci; “Kendi alan derslerimizden çok zaman ayırmak çok yorucu oluyor” ifadesini kullanmıştır. Seminer dersinin, diğer ana bölüm derslerinin çok yoğun olduğu 3. Sınıfta olması nedeniyle hem zorlayıcı ve hem de zaman alıcı geçtiğinin ifade edildiği düşüncesindeyim. Bu durum da dersin hedeflerine ulaşmakta zorlanmamıza neden olmaktadır. Bu nedenle dersin iş yükü açısından 3. Sınıfı rahatlatması ve veriminin daha yüksek olacağını düşündüğüm 4. Sınıfa çekilmesi önerisini düşünmektedir.

**BES 311.1 Seminer I (Dr. Öğr. Üyesi Ezgi BELLİKCİ KOYU)**

BES 311.1 Seminer I ders değerlendirme anketini 6 öğrenci yanıtlamıştır. Dersi alan öğrencilerin yarısı (%50’si) bu ders için haftalık olarak 1-2 saat, %33,3’ü ise 2-4 saat çalışma süresi harcamıştır. Öğrencilerin üçte biri bu dersin ara sınavları için 0-4 saat, diğer üçte biri 4-10 saat, bir diğer üçte biri ise 10-20 saat çalışmıştır. Öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalama olarak 8.2’dir. Öğrencilerden biri, ders kapsamında öğrenciden beklenilenin daha açık bir şekilde ifade edilmesini istemişlerdir. *Dönem başında dersin işlenişine ve değerlendirmesine yönelik bilgilendirilme yapılmakla birlikte öğrenciler derse devam etmedikleri haftalarda açıklamaları kaçırabilmektedir. Bölüm ölçme değerlendirme çalışmaları kapsamında seminer dersi için ortak olarak kullanılacak olan değerlendirme formu oluşturulmaya başlanmış, çalışmalar devam etmektedir. Bu kapsamda değerlendirme formlarının öğrenciler ile paylaşılması ile öğrencilerin bu isteğinin karşılanabileceği düşünülmektedir.*

**BES 311.1 Seminer I (Dr. Öğr. Üyesi Tuba YALÇIN)**

Ders değerlendirme anketini 6 öğrenci yanıtlamıştır. Ders değerlendirme anketini yanıtlayan öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalaması 9,6 olarak belirlenmiştir. Ders kapsamında öğretim elemanına ilişkin görüşlerini belirten 2 öğrenci dersi aldıkları öğretim elemanından memnun olduğunu belirtmiştir. Ders içeriği ve işlenişine ilişkin yorum yapan öğrenci olmamıştır.

**BES 311.1 SEMİNER I (Dr. Öğr. Üyesi Gamze YURTDAŞ DEPBOYLU)**

Bes 311.1 Seminer I Dersi, ders değerlendirme anketini6 öğrenci yanıtlamıştır. Öğrencilerin tamamı bu dersi ilk kez aldıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin %66,7’si derse girmek dışında ders için haftalık “1-2 saat”, %33,3’ü ise “2-4 saat” çalışma süresi ayırdıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin yarısı ara sınavlar için “0-4 saat”, %33,3’ü ise “10-20 saat” çalıştıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin yarısı final sınavı için “10-20 saat”, %33,3’ü ise “0-4 saat” çalıştıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalama olarak 8,7’dir. *Dersin işlenişine yönelik herhangi bir eleştiri olmadığı için sonraki dönemlerde aynı şekilde devam edilmesi planlanmaktadır.*

**BES 311.1 Seminer I (Arş. Gör. Dr. Ayşe Nur SONGÜR BOZDAĞ)**

2023-2024 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 13 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin tamamı bu dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Ankete katılan öğrencilerin dersin ara sınavları için toplam çalışma sürelerine bakıldığında; %38,5’inin 10-20 saat arası süreyi ara sınavlara hazırlanmak için harcadığı görülmüştür. Öğrencilerin %38,5’inin 10-20 saatlik süreyi final sınavına çalışmaya ayırdığı tespit edilmiştir. Ders için genel değerlendirme puanı “7,9” dur. Ankete katılan öğrencilerin %30,8’i “8” , %23,1’i “10” ve diğer %23,1’i de “7” puan vermiştir. Öğrencilerin biri “ders için çok emek verildiği ancak kredisinin düşük olduğu bu nedenle ders kredisinin daha yüksek olması gerektiği” yönünde görüş bildirmiştir.

**BES 323 Besin ve Beslenme Plan ve Politikaları I**

2023-2024 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 48 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin tamamı bu dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Ankete katılan öğrencilerin dersin ara sınavları için toplam çalışma sürelerine bakıldığında; öğrencilerin yarısından fazlası (%54,2’si) bu dersin ara sınavları için 4-10 saat, %25’i ise 0-4 saat çalışmıştır. Dersi alan öğrencilerin %43,7’si bu dersin final sınavları için 4-10 saat, %27,1’i 0-4 saat, %25’i ise 10-20 saat çalışmıştır. Dersi alan öğrencilerin %18,8’i derse 10 puan, eşit oranda %16,7’si ise 4, 5 ve 7 puan vermiştir. Dersin işlenişine yönelik öğrencilerin görüş, istek ve memnuniyetlerine yönelik açık uçlu bir soru da yer almıştır. Teorik dersin işlenişi ile ilgili dersin yüz yüze yapılması, ders içeriği ve ders işleyişinin iyileştirilmesi, sınavların ders içeriği ile paralel olacak şekilde düzenlenmesi önerileri yer almıştır. *Ders yüz-yüze işlenmesine karşın zaman zaman öğrencilerden gelen talepler doğrultusunda çevrim-içi işlenmiştir. Öğrenci temsilcisinin sınıfa yönlendirdiği ankete istinaden, öğrencilerin tamamına yakını çevrim-içi istediği durumlarda ders çevrimiçi işlenmiştir. Bunların yanısıra, öğrenci görüşlerine istinaden bu derse ilişkin sınav soruları ve ders notlarının gözden geçirilmesi gerektiği düşünülmüştür.*

**BES SC-V BES 331 Sürdürülebilir Beslenme**

2023-2024 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 48 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin tamamı bu dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Ankete katılan öğrencilerin dersin ara sınavları için toplam çalışma sürelerine bakıldığında; yarısına yakınının (%43,8) 4-10 saat arası süreyi ara sınavlara hazırlanmak için harcadığı görülmüştür. Öğrencilerin %35,4’ünün 10-20 saatlik, %31,3’ünün 4-10 saatlik süreyi final sınavına çalışmaya ayırdığı tespit edilmiştir. Ders için genel değerlendirme puanı “6,7” dir. Ankete katılan öğrencilerin %25’i “7” puan vermiştir. Ders kapsamında öğretim elemanına ilişkin görüşler kısmında öğrenciler tarafından “verimli ve bilgilendirici bir ders olduğu”, “öğretim elemanının açık, anlaşılır ve canlı bir ders anlatımı olduğu”, “yoğun bir ders olması nedeniyle üçüncü sınıftan ikinci sınıfa taşınmasının daha iyi olabileceği” gibi yorumlar yapılmıştır. *Dersin içeriği ve işlenişi ile ilgili eklemek istedikleriniz kısmında ve öğretim elemanının dönem sonunda öğrencilerle birebir yaptığı görüşme sonunda öğrencilerin çoğunluğu tarafından belirtilen durum“ders saatinin programda geç olması (16:30-18:15) ve uygulama dersinin ardına olması durumunun dersin verimini olumsuz yönde etkilediği”dir. Öğrenciler ders saatinin sonraki yıllarda değiştirilmesi yönünde görüş belirtmiştir. Gelecek yıllarda dersin açılması durumunda eğitim komisyonu ile görüşülerek haftalık ders programı hazırlanırken bu hususun dikkate alınması belirtilecektir.*

**BES SC V – BES 313 Besin İlaç Etkileşimi**

2023-2024 Güz Döneminde bu derse ait ders değerlendirme anketi 55 öğrenci tarafından yanıtlanmıştır. Öğrencilerin tamamı bu dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Öğrencilere derse girmek dışında bu derse ayırdıkları haftalık ortalama çalışma süresi sorulduğunda %34,5’i 1-2 saat ayırdığını iletmiştir. Öğrencilerin dersin sınavları için çalışma süreleri sorulduğunda en fazla verilen cevap 4-10 saat olmuş olup, bu cevabı verenlerin oranı ara sınav için %34,5 ve final sınavı için %41,8 olmuştur. Öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalama 8,7 olarak hesaplanmıştır. Öğrenciler öğretim elemanından memnun olduklarını belirtmişlerdir. Yorum yapanlar arasında 1 öğrenci dersin özellikle Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi dersi ile uyuşması nedeniyle çok memnun kaldığını bildirmiştir.

**4. SINIF**

**BES 409 Mezuniyet Çalışması I (Prof. Dr. Gülşah KANER TOHTAK)**

2023-2024 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 7 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin tamamı bu dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Ankete katılan öğrencilerin dersin ara sınavları için toplam çalışma sürelerine bakıldığında; öğrencilerin %42.9’u 4-10 saat, %42.9’u 0-4 saat ve %14.3’ü 10-20 saat çalıştığını bildirmiştir. Final sınavına kadar, öğrencilerin %57.1’i 10-20 saat, %28.6’sı 0-4 saat ve %14.3’ü 4-10 saat çalıştığını bildirmiştir. Bu ders için genel değerlendirme puanı ortalaması 9.14’tür. Dersin işlenişine yönelik öğrencilerin görüş, istek ve memnuniyetlerine yönelik açık uçlu bir soru da yer almıştır. Bu soru kapsamında öğrencilerden yanıt alınamamıştır.

**BES 409 Mezuniyet Çalışması I (Doç. Dr. Dilek ONGAN)**

2023-2024 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 11 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin tamamı bu dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Ankete katılan öğrencilerin dersin ara sınavları için toplam çalışma sürelerine bakıldığında; yarısından fazlasının (%54,5) 4-10 saat arası süreyi ara sınavlara hazırlanmak için harcadığı görülmüştür. Ara sınav için araştırma konusunun literatür taramasıyla belirlenmesi, genişletilmiş literatür taraması yapılması, veri toplama formunun oluşturulması değerlendirmeye alınmaktadır. Öğrencilerin %45,5’inin 4-10 saatlik süreyi final sınavına çalışmaya ayırdığı tespit edilmiştir. Final sınavı için etik kurul başvuru belgesinin hazırlanması, etik kurula başvurulması, konu ile ilgili ileri literatür taramasının yapılması ve araştırmanın giriş bölümünün yazılması değerlendirmeye alınmaktadır. Ders için genel değerlendirme puanı “6,6” dır. Öğrenciler, mezuniyet çalışması dersini alan tüm öğrencilerin aynı değerlendirme sistemiyle değerlendirilmesi gerektiğini belirtmişlerdir. *Bölüm ölçme değerlendirme çalışmaları kapsamında mezuniyet çalışması dersi için ortak olarak kullanılacak olan değerlendirme formu oluşturulmaya başlanmıştır, çalışmalar devam etmektedir. Bahar döneminde devamı alınacak olan Mezuniyet Çalışması dersi için ders değerlendirme formunun kullanıma hazır hale getirilmesi önerilmektedir.*

**BES 409 Mezuniyet Çalışması I (Dr. Öğr. Üyesi Ezgi BELLİKCİ KOYU)**

2023-2024 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 10 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin tamamı bu dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Ankete katılan öğrencilerin dersin ara sınavları için toplam çalışma sürelerine bakıldığında; dersi alan öğrencilerin yarısı (%50’si) 0-4 saat, %30’u ise 4-10 saat çalışmıştır. Ara sınav için araştırma konusunun literatür taramasıyla belirlenmesi ve veri toplama formunun oluşturulması değerlendirmeye alınmıştır. Öğrencilerin yarısı bu dersin final sınavları için 0-4 saat, %30’u ise 10-20 saat çalışmıştır. Final sınavı için etik kurul başvuru belgesinin hazırlanması değerlendirmeye alınmıştır. Ders için genel değerlendirme puanı “8.3” dür. Öğrenciler, dersin işlenişine yönelik bir öneride bulunmamıştır. *Ancak, bölüm ölçme değerlendirme çalışmaları kapsamında mezuniyet çalışması dersi için ortak olarak kullanılacak olan değerlendirme formu oluşturulmaya başlanmıştır, çalışmalar devam etmektedir.*

**BES 409 Mezuniyet Çalışması I (Dr. Öğr. Üyesi Tuba YALÇIN)**

Ders değerlendirme anketini 5 öğrenci yanıtlamıştır. Ders değerlendirme anketini yanıtlayan öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalaması 7,8 olarak belirlenmiştir. Ders kapsamında öğretim elemanına ilişkin görüş belirten 1 öğrenci öğretim elemanına ilişkin olumlu yorum yapmıştır. Ders içeriği ve işlenişine ilişkin yorum yapan öğrenci olmamıştır.

**BES 409 Mezuniyet Çalışması I (Dr. Öğr. Üyesi Gamze YURTDAŞ DEPBOYLU)**

2023-2024 Güz döneminde derse ait değerlendirme anketini 8 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin tamamı bu dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Öğrencilere derse girmek dışında bu derse ayırdıkları haftalık ortalama çalışma süresi sorulduğunda, %50’si haftalık 1-2 saat, %25’i haftalık 1 saatten az, %12,5’i haftalık 2-4 saat ve %12,5’i haftalık 4 saat ve üzeri vakit ayırdığını belirtmiştir. Öğrencilere dersin ara sınavları için dönem içindeki toplam çalışma süresi sorulduğunda, %50’si 10-20 saat, %37,5’i 4-10 saat ve %12,5’i 0-4 saat çalıştığını belirtmiştir. Ara sınav için araştırma konusunun literatür taramasıyla belirlenmesi, genişletilmiş literatür taraması yapılması, veri toplama formunun oluşturulması ve etik kurul başvuru belgesinin hazırlanması, değerlendirmeye alınmaktadır. Öğrencilere dersin final sınavı için dönem içindeki toplam çalışma süresi sorulduğunda, %37,5’i 4-10 saat, %37,5’i 10-20 saat ve %25’i 20 saat ve üzeri çalıştığını belirtmiştir. Final sınavı için konu ile ilgili ileri literatür taramasının yapılması ve araştırmanın giriş bölümünün yazılması değerlendirmeye alınmaktadır. Ders değerlendirme anketini yanıtlayan öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalaması 7,5 olarak belirlenmiştir. Öğrencilerin %25’inin ders için genel değerlendirme puanı “10 puan” olmuştur. Ders kapsamında öğretim elemanına ve dersin içeriği/işlenişine ilişkin görüş belirten öğrenci olmamıştır.

**BES 409 Mezuniyet Çalışması I (Arş. Gör. Dr. Ayşe Nur SONGÜR BOZDAĞ)**

2023-2024 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini **14 öğrenci** yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin tamamı bu dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Ankete katılan öğrencilerin dersin ara sınavları için toplam çalışma sürelerine bakıldığında; %42,9’unun 4-10 saat arası süreyi ara sınavlara hazırlanmak için harcadığı görülmüştür. Öğrencilerin yarısının 4-10 saatlik süreyi final sınavına çalışmaya ayırdığı tespit edilmiştir. Ders için genel değerlendirme puanı “8,2” dir. Ankete katılan öğrencilerin %35,7’si “8” , %21,4’ü “10” ve diğer %21,4’ü de “7” puan vermiştir. Ders kapsamında öğretim elemanına ilişkin görüşler kısmında öğretim elemanının “ilgili ve destekleyici olduğu”, “çok çaba ve emek sarfettiği ve tüm fırsatları öğrencinin önüne sürdüğü” yönünde yorumlar yer almıştır. Öğrenciler tarafından “derse ayrılan süre ile kredi/AKTS arasında uygun bir paralellik olmadığı ve düzeltilmesi gerektiğine” dair görüşler vardır.

**BES 403 Kurum ve Hastane Beslenme Uygulamaları (Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi I)**

2023-2024 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 10 öğrenci yanıtlamıştır. Dersi alan öğrencilerin tamamı staj yaptığı kurumda diyetisyen olduğunu ifade etmiştir. Öğrencilerden gelen talepler arasında; staj süresinin yetersiz olduğu, diyetisyenler ile iletişimde sorun yaşandığı, yeni katalog öğrencilerle sorumluluklarının aynı olmasının öğrencileri mağdur etmesi” yer almaktadır. *Öğrenci görüşlerine istinaden, staj yapılan kurumlardaki diyetisyenler ile dış paydaş toplantısı düzenlenmesi gerektiği düşünülmüştür.*

**BES 403.1 Kurum ve Hastane Beslenme Uygulamaları (Hastalıklarda Tıbbi Beslenme Tedavisi)**

Ders değerlendirme anketini 32 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin tamamı staj yerinde diyetisyen olduğunu belirtmiştir. Öğrenciler genel olarak diyetisyen/diyetisyenlerle iyi iletişim kurabildiğini belirtmiş olsa da, aralarından 5 öğrenci diyetisyenlerle iletişimde sorun yaşadığını bildirmiştir. Bununla birlikte staj yerinin uzak olduğunu ve polikliniklerin küçük olması dolayısıyla diyetisyenlerin yanında çok kısa süreli durabildiklerini bildirmişlerdir.

*Her dönemde 3 er hafta olan staj süresi, tek dönemde 7 hafta olacak şekilde değiştirilmiştir. Bu sayede öğrencilerin bulundukları ortama adaptasyonu ve ilgisinin artacağı öngörülmektedir. Her dönem başında öğrencilere staj yerlerine gitmeden bölümümüz öğretim elemanları tarafından oryantasyon eğitimi verilmektedir. Staj süreçleri içerisinde öğrencilerden vaka defteri tutmaları istenmekte ve belirledikleri 1 vakayı sonrasında sunmaları istenmektedir. Bu sayede gerçek vakalar üzerinde tartışılarak hem teorik hem de pratik bilgiler tekrar edilmektedir. Ayrıca bölüm öğretim elemanları tarafından dönem dönem staj yerlerinde öğrenciler sözlü yapılmaktadır. Staj yerlerindeki diyetisyenlerden dönem sonunda geri bildirimler alınmıştır. Genel olarak öğrencilerimizden memnun olduklarını belirtmişlerdir.*

**BES 405.1 Kurum ve Hastane Beslenme Uygulamaları (Çocuk Hastalıklarında Beslenme I ) Dersi Anketi Sonuçları**

BES 405.1 Kurum ve Hastane Beslenme Uygulamaları (Çocuk Hastalıklarında Beslenme I) dersine ait ders değerlendirme anketi 2023-2024 Eğitim Öğretim yılı Güz döneminde 15 öğrenci tarafından doldurulmuştur. Öğrenciler staj yerindeki diyetisyen/diyetisyenler ile iletişimlerinde sorun olmadığını belirtmiştir. Öğrenciler uygulamalarda okul stajının kaldırılıp, hastane stajının süresinin artırılması önermiştir. *Bu ders kapsamında uygulama yürütülebileceği hastane sayısının yetersiz olması nedeniyle öğrenciler ders uygulama süresinin yaklaşık yarısını okullarda gerçekleştirmişlerdir. Önümüzdeki dönem ve gelecek dönemlerde ders uygulaması için şehir hastanesine öğrencilerin gönderilmesinin sağlanması ile söz konusu dersin verimliliğinin artacağı düşünülmektedir. Ayrıca öğrenciler hastanelerde daha fazla pratiğe yönelik uygulama yapılması, hasta gelmese bile sorumlu diyetisyen ile vaka sorularının çözülmesi gibi önerilerde bulunmuşlardır. Bu kapsamda, ilgili hastanelerdeki sorumlu diyetisyenlerle her dönem başında dış paydaş toplantısı yapılarak öğrencilerin istek ve önerilerin diyetisyenlerle paylaşılması planlanmaktadır.*

**BES 407** **Kurum ve Hastane Beslenme Uygulamaları (Toplum Beslenmesi I)**

2023-2024 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 9 öğrenci yanıtlamıştır. Dersi alan öğrencilerin %44,4’ü staj yaptığı kurumda diyetisyen olduğunu ifade etmiştir.Öğrencilerden gelen talepler arasında; Narlıdere EASM’nin hem ulaşım zorluğu hem de staj verimliliği açısından değerlendirilmesi, Uygulama yapılan yerlerde diyetisyenin olup olmamasına dikkat edilmesi, Stajın daha verimli geçirilmesi adına stratejilerde bulunulması yer almaktadır. *İl sağlık müdürlüğünün bölümüze verdiği kontenjanlar doğrultusunda tüm öğrencilerin tüm uygulamalarını diyetisyen olan 1. Basamak sağlık hizmetlerinde gerçekleştirmeleri mümkün olamamaktadır. Bu nedenle diyetisyen olmayan yerlerde de uygulama gerçekleştirilmektedir. Diyetisyen olmayan uygulama yerlerine gidenler için uygulamanın etkinliğini arttırmak üzere saha çalışması planlanmıştır. Bu kapsamda öğrencilerin besin tüketim kaydı ve antropometrik ölçüm alabileceklerdir. Ayrıca, bireylerin beslenme durumunu değerlendirebilecekleri bir rapor hazırlanmaları istenecektir. Bu şekilde uygulamadan alınacak verimin arttırılması planlanmıştır.*

**BES 407.1 Kurum ve Hastane Beslenme Uygulamaları (Toplum Beslenmesi)**

22023-2024 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 32 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin %68.8’i staj yerinde diyetisyen olduğunu belirtmiştir. Öğrencilerden gelen talepler arasında; diyetisyeni olan kurumlara öğrencinin gönderilmesi, olmayan yerlere gönderilmemesi, uygulama yerlerinde öğrencilerden beklenilenin daha açık bir şekilde ifade edilmesi, diyetisyenlerin hasta görüşmeleri sırasında öğrencilerin izlemesine izin vermesi, uygulamanın verimli geçmemesi nedeniyle uygulama süresinin kısaltılması, diyetisyenlerin ve kurumların staj saatleri ile ilgili bilgilendirilmesi, staj yerlerinin ikametgâh edilen bölgeye yakın dağıtılması, stajın daha verimli geçirilmesi adına stratejilerde bulunulması yer almaktadır. Anketler dışında uygulamanın değerlendirilmesi için öğrencilerle değerlendirme toplantısı düzenlenmiş ve bu toplantıda İzmir İl Sağlık müdürlüğünde danışan bakılmadığı için etkin şekilde uygulama yapılmadığı belirtilmiştir.

*İl sağlık müdürlüğünün bölümüze verdiği kontenjanlar doğrultusunda tüm öğrencilerin tüm uygulamalarını diyetisyen olan 1. Basamak sağlık hizmetlerinde gerçekleştirmeleri mümkün olamamaktadır. Bu nedenle diyetisyen olmayan yerlerde de uygulama gerçekleştirilmektedir. Diyetisyen olmayan uygulama yerlerine gidenler için uygulamanın etkinliğini arttırmak üzere saha çalışması planlanmıştır. Bu kapsamda öğrencilerin besin tüketim kaydı ve antropometrik ölçüm alabileceklerdir. Ayrıca, bireylerin beslenme durumunu değerlendirebilecekleri bir rapor hazırlanmaları istenecektir. Bu şekilde uygulamadan alınacak verimin arttırılması planlanmıştır.*

*Bunların dışında, uygulama dersini geliştirmeye yönelik olarak, ders uygulaması kapsamında gidilen kurumlardaki diyetisyenlerle paydaş toplantısı gerçekleştirilmiş ve bahsedilen öneriler görüşülmüştür. Ayrıca İzmir il sağlık müdürlüğü bahar döneminde itibaren rotasyon kapsamında diyetisyen olmayan kurum gibi düşünülerek dağıtım gerçekleştirilmiştir.*

**BES 401.1 Kurum ve Hastane Beslenme Uygulamaları (Toplu Beslenme Sistemleri) (Doç. Dr. Dilek ONGAN)**

2022-2023 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 37 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin %91,9’u staj yerinde diyetisyen olduğunu belirtmiştir. Öğrencilerin staj yerindeki sorumlular ile iletişimlerinin iyi olduğunu ve sorularına cevap alabildiklerini belirtmiştir. Stajı geliştirmek için öğrenciler tarafından staj sırasında üretim alanlarına daha çok girilebilmesi ve staj rotasyonundaki kişi sayısının azaltılması önerilmiştir. Öğrencilerin mutfağa alınmamasının stajın verimini oldukça düşürdüğü öğrenciler tarafından da ifade edilmiştir. *Mutfağa alınmamalarının gerekçesi olarak hastane ve okul yemekhanesi mutfağı yönetimi tarafından öğrencilerin sigortasının yapılmamış olması gösterilmektedir (kişisel görüşmelerde belirtilmiştir). Öğrencilerin sigortasız olmaları sıcak su, kazanlar, sıcak yağ, ıslak zemin nedeniyle iş yeri kazası riskini yükseltmektedir. Böyle bir durumda hem öğrencilerin ciddi sağlık sorunu yaşayacak olması ve hem de yemek şirketinin ciddi bir ceza ödeyeceği bilindiğinden dolayı kurum mutfaklarına staja gönderilen öğrenciler için sigorta yapılmasının üniversite yönetimine önerilmesine karar verilmiştir. Staja giden öğrenci sayısındaki fazlalık, staj yerlerinin sayısından ve daha büyük oranda sınıf mevcudunun fazlalığından ileri gelmektedir. Staj yerlerinin sayısı, 2022-2023 bahar yarıyılındaki öğrenci önerilerine göre gerekli araştırma ve incelemeler yapılarak artırılmıştır ancak izin veren kurum sayısına 1 kurum eklenebilmiştir (Cihannüma kız öğrenci yurdu). Şu anda üniversite sağlık kültür spor daire başkanlığı yemekhanesi, Cihannüma kız öğrenci yurdu yemekhanesi, İKÇÜ Eğitim Araştırma Hastanesi mutfağı ve Hatay ek binasının mutfağı toplu beslenme sistemleri dersinin uygulama alanlarıdır.*

**BES 401 Kurum ve Hastane Beslenme Uygulamaları (Toplu Beslenme Sistemleri I) (Doç. Dr. Dilek ONGAN)**

2023-2024 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 5 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin tamamı staj yerinde diyetisyen olduğunu belirtmiştir. Öğrenciler staj yerindeki diyetisyen/diyetisyenler ile iletişimlerinde sorun olmadığını belirtmiştir. Öğrenciler ödev sayısının azaltılmasını önermiştir. *Bu ders kapsamında ölçme ve değerlendirme yöntemleri öğrencilere dönem başında bildirilmekte ve ödev sistemine tanımlanarak, ödevler takip edilmektedir. Dersin uygulamalı olması nedeniyle uygulama alanlarına yönelik ve sahada (çalışma hayatında) kullanılabilecek bilgileri ölçen değerlendirme yöntemleri kullanılmaktadır.*

**BES 401.1 Kurum ve Hastane Beslenme Uygulamaları (Toplu Beslenme Sistemleri) (Dr. Öğr. Üyesi Ayşe Nur SONGÜR BOZDAĞ)**

2022-2023 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 37 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin %91,9’u staj yerinde diyetisyen olduğunu belirtmiştir. Öğrenciler staj yerindeki sorumlular ile iletişimlerinin genel olarak iyi olduğunu ve sorularına cevap alabildiklerini ifade etmişlerdir. Öğrenciler staj sırasında üretim alanlarına daha çok girilebilmelerinin sağlanması ve staj rotasyonundaki kişi sayısının azaltılmasıyla stajın daha iyi hale getirilebileceğini belirtmişlerdir. Öğrencilerin, staj sırasında mutfağa yeterince girememelerinin stajın verimini düşürdüğü yönünde görüşleri bulunmaktadır. *Staj yapılan kurumlardaki yetkililerle görüşüldüğünde, öğrencilerin mutfağa alınmamalarının gerekçesi olarak sigortalarının yapılmamış olması gösterilmektedir (kişisel görüşmelerden elde edilen bilgi). Staja giden öğrenci sayısındaki fazlalık, staj yerlerinin sayısının yeterli olmaması ve daha büyük oranda sınıf mevcudunun fazla olmasından kaynaklanmaktadır. Staj yerlerinin sayısı, 2022-2023 bahar yarıyılındaki öğrenci önerilerine göre gerekli araştırma ve incelemeler yapılarak artırılmıştır ancak izin veren kurum sayısına 1 kurum eklenebilmiştir (Cihannüma kız öğrenci yurdu). Şu anda kampüs içerisinde yer alan Üniversite Sağlık Kültür Spor Daire Başkanlığı Yemekhanesi ve Cihannüma Kız Öğrenci Yurdu Yemekhanesi, İKÇÜ Atatürk Eğitim Araştırma Hastanesi Mutfağı ve Hatay Ek Binasının Mutfağı bu dersin uygulama alanları arasındadır.*

**BES SC-VII BES 417 İnteraktif Beslenme Akademisi I**

2023-2024 Güz Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 33 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin %97’si bu dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Ders için genel değerlendirme puanı “6,6” dır. Dönem başında dersin amacı ve kapsamını içeren ders planının ifade edildiği, derslerin, planlı bir şekilde işlendiği ve ders anlatımının, öğrencinin düzeyine uygun olduğu belirtilmiştir. Ders kapsamında öğretim elemanına ilişkin görüşler güzel zevkli bir dönem olduğu yönündedir.

**BES 425 Klinik Beslenmede Sorunlar**

Klinik Beslenmede Sorunlar dersine ait ders değerlendirme anketi 2023-2024 Eğitim Öğretim yılı Güz döneminde 12 öğrenci tarafından doldurulmuştur. Bu öğrencilerin tamamı bu dersi ilk kez almaktadır. Bu ders için öğrencilerin %41.7’si haftalık 2-4 saat, %25’i haftalık 4 saatten fazla çalışmaktadır. Ara sınava kadar, öğrencilerin %50’si 0-4 saat, %25’i 4-10 saat ve %25’i 10-20 saat çalıştığını bildirmiştir. Final sınavına kadar, öğrencilerin %41.7’si 4-10 saat, %25,0’ı 20 saatten fazla ve %25.0’ı 0-4 saat çalıştığını bildirmiştir. Öğrencilerden 0 ile 10 arasında bu dersin genel değerlendirilmesi amacıyla puan vermesi istenmiştir. Bu değerlendirmede katılımcıların %25’i 8 puan, %16.7’si 9 puan ve %16.7’si 7 puan vermiştir. Bu ders için genel değerlendirme puanı ortalaması 6.5’tir. Öğrenciler genel olarak öğretim elemanından memnun olduklarını bildirmişlerdir. Bazı öğrenciler ders içeriğinin çok yoğun olduğunu belirtmiş olup yoğunluğun azaltılması konusunda önerilerde bulunmuşlardır. *Bu öneri kapsamında gelecek dönemde bir derste çözülecek vaka sayısının düşürülmesi planlanmaktadır. Ayrıca önümüzdeki dönemlerde dersin verimliliğini artırmak ve yoğunluğun azaltmak için hem güz hem de bahar döneminde (Klinik Beslenmede Sorunlar I ve II) açılması düşünülmektedir.*

**BES SC-VII Beslenme ve Kanser**

Ders değerlendirme anketini 62 öğrenci yanıtlamıştır. Ders için genel değerlendirme puanı “6,8” dir. Genel olarak derse ilişkin yorum bildiren öğrenciler dersin verimli geçtiğini ancak ders içeriklerinin yoğun olduğunu belirtmiştir.

2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Dönemi sonunda öğrencilerden alınan ders geri bildirimleri sonucunda hazırlanan rapor aşağıda verilmiştir:

**1.SINIF**

**BES 102 ORGANİK KİMYA**

Ders değerlendirme anketini 17 öğrenci yanıtlamıştır. Öğrencilerin tamamı dersi ilk kez aldıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin %58,8’i derse girmek dışında ders için haftalık “1-2 saat” çalışma süresi ayırdıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin %47,1’i ara sınavlar için “4-10 saat” çalıştıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin %52,9’u final sınavı için “4-10 saat” çalıştıklarını belirtmiştir.Öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalama olarak 8,9’dur. Öğrencilerin %58,8’i “10 puan” vermiştir. Öğrencilerin %94,1’i dersin şu anda bulunduğu yarıyıl için uygun olduğunu belirtmiştir.Öğrencilerin %92,3’ü bu dersi 2. yarıyılda almak istediğini belirtmiştir.Öğrenciler, bu dersin öğretim elemanından ve dersin işlenişinden memnun olduklarını belirtmiştir.

**BES 104.1 BESİN HAZIRLAMA VE PİŞİRME TEKNİKLERİ (DR. ÖĞR. ÜYESİ AYŞE NUR SONGÜR BOZDAĞ)**

2023-2024 Bahar döneminde bu dersin ders değerlendirme anketini 65 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılana öğrencilerin %96,9’u bu dersi ilk kez almıştır. Bu ders için öğrencilerin %40,0’ı haftalık 2-4 saat, %35,4’ü 4 saat ve üzeri, %21,5’i haftalık 1-2 saat çalışmıştır. Ara sınava kadar, öğrencilerin tamamı %36.9’u 4-10 saat, %24.6’sı 20 saat ve üzerinde, %21,5’i 10-20 saat çalıştığını bildirmiştir. Ara sınavda çoktan seçmeli sorulardan oluşan bir sınav yapılmıştır. Final sınavına kadar, öğrencilerin %40,0’ı 20 saat ve üzerinde, %26,2’si 4-10 saat ve %24,6’sı 10-20 saat çalıştığını bildirilmiştir. Final sınavında da ara sınavdakine benzer şekilde çoktan seçmeli bir sınav ile buna ek olarak uygulama derslerinde yapılan uygulamaların raporları üzerinden de puanlama yapılmıştır. Bu ders için genel değerlendirme puanı ortalaması “6,63” olup öğrencilerin %27,7’si 8 puan, %15,4’ü 10 puan vermiştir. Öğrencilerin %73,8’i dersin ilgili yarıyılının uygun olduğunu bildirmiştir. Dersi farklı yarıyılda almak isteyen öğrencilerin %48,1’i dersi 2. yarıyılda almak istediğini belirtmiştir. Ders kapsamında öğrencilerden, öğretim elemanından memnuniyet durumunu değerlendirmelerine ilişkin açık uçlu bir soru yer almaktadır. Bu soru kapsamında 9 öğrenci yanıt vermiştir. Öğrencilerin büyük bir kısmı öğretim elemanlarından memnun olduğunu iletmiştir. Dersin işlenişine yönelik öğrencilerin görüş, istek ve memnuniyetlerine yönelik açık uçlu bir soru da yer almıştır. Dersin işleyişine yönelik öğrenciler tarafından “teorik ders süresinin artırılması”, “teorik ders ve laboratuvar dersleri arasında iki gün boşluk olması” ve “dersin iki döneme ayrılması” şeklinde öneriler verilmiştir.

**BES 104 BESİN HAZIRLAMA VE PİŞİRME TEKNİKLERİ (ARŞ. GÖR. DR. ÇAĞLA AYER)**

BES 104 Besin Hazırlama ve Pişirme Teknikleri dersi ders değerlendirme anketleri 2023-2024 eğitim öğretim yılı bahar yarıyılında 65 öğrenci tarafından doldurulmuştur. Bu öğrencilerin %96,9’u bu dersi ilk kez almaktadır. Bu ders için öğrencilerin %40,0’ı haftalık 2-4 saat, %35,4’ü 4 saat ve üzeri, %21,5’i haftalık 1-2 saat çalışmıştır. Ara sınava kadar, öğrencilerin tamamı %36,9’u 4-10 saat, %24,6’sı 20 saat ve üzerinde, %21,5’i 10-20 saat çalıştığını bildirmiştir. Final sınavına kadar, öğrencilerin %40,0’ı 20 saat ve üzerinde, %26,2’si 4-10 saat ve %24,6’sı 10-20 saat çalıştığını bildirilmiştir. Öğrencilerden 0 ile 10 arasında bu dersin genel değerlendirilmesi amacıyla puan vermesi istenmiştir. Bu değerlendirmede katılımcıların %27,7’si 8 puan, %15,4’ü 10 puan, %12,3’ü 5 ve diğer %12,3’ü 4 puan vermiştir. Bu ders için genel değerlendirme puanı ortalaması 6,63’tür. Öğrencilerin %73,8’i dersin ilgili yarıyıl için uygun olduğunu bildirmiştir. Dersi farklı yarıyılda almak isteyen öğrencilerin (%26,2) %48,1’i dersi 2. yarıyılda almak istediğini belirtmiştir. Ders kapsamında öğrencilerden, öğretim elemanından memnuniyet durumunu değerlendirmelerine ilişkin açık uçlu bir soru yer almaktadır. Bu soru kapsamında 9 öğrenci yanıt vermiştir. Öğrencilerin büyük bir kısmı öğretim elemanlarından memnun olduğunu iletmiştir. Dersin işlenişine yönelik öğrencilerin görüş, istek ve memnuniyetlerine yönelik açık uçlu bir soru da yer almıştır. Dersin işleyişine yönelik öğrencilerden çeşitli öneriler iletilmiştir. Bu öneriler; teorik ders süresinin artırılması, teorik ders ve laboratuvar dersleri arasında iki gün boşluk olması, dersin iki döneme ayrılması şeklindedir. *2024-2025 Bahar dönemi planlanırken Eğitim Komisyonu’ndan teorik ve pratik ders arasında bir veya iki gün olması talep edilecektir. Teorik ders saatinin artırılması konusunun Eğitim Komisyonu tarafından değerlendirmesi önerilmektedir. Ayrıca dönem sonunda yapılan geribildirim toplantısı sonuçlarına göre laboratuvarda ilkyardım malzemelerine gereksinim olduğu ve laboratuvarda kullanılan malzemelerin (rende gibi) yetersiz olduğu iletilmiştir. Bu durumun çözülmesine yönelik Dekanlık’a talepte bulunulacaktır.*

**BES 106.1 FİZYOLOJİ**

BES 106.1 Fizyoloji dersi ders değerlendirme anketi 2023-2024 eğitim öğretim yılı bahar yarıyılında 12 öğrenci tarafından doldurulmuştur. Bu öğrencilerin tamamı bu dersi ilk kez almaktadır. Bu ders için öğrencilerin %58,3’ü haftalık 1-2, %25,0’ı haftalık 1 saatten az ve %8,3’ü haftalık 4 saat ve üzerinde çalışmıştır. Ara sınava kadar, öğrencilerin %50,0’ı 0-4 saat, %33,3’ü 4-10 saat ve %8,3’ü 20 saat ve üzerinde çalıştığını bildirmiştir. Final sınavına kadar, öğrencilerin %33,3’ü 0-4 saat, diğer %33,3’ü 4-10 saat çalıştığını bildirmiştir. Öğrencilerden 0 ile 10 arasında bu dersin genel değerlendirilmesi amacıyla puan vermesi istenmiştir. Bu değerlendirmede katılımcıların %50,0’ı 10 puan vermiştir. Bu ders için genel değerlendirme puanı ortalaması 8,5’tir. Öğrencilerin %91,7’si dersin ilgili yarıyılda olmasından memnundur. Dersin farklı yarıyılda olması gerektiğini düşünen öğrencilerin (%8,3) tamamı dersin 3. yarıyılda olması gerektiğini düşünmektedir. Ders kapsamında öğrencilerden, öğretim elemanından memnuniyet durumunu değerlendirmelerine ilişkin açık uçlu bir soru yer almaktadır. Bu soru kapsamında öğrenciler yanıt vermemiştir. Dersin işlenişine yönelik öğrencilerin görüş, istek ve memnuniyetlerine yönelik açık uçlu bir soru da yer almıştır. Dersin işleyişine yönelik bir öğrenci öneri iletmiştir. Öğrenicinin önerisi dersin daha yavaş hızla anlatılmasıdır.

**BES 108.1 ANATOMİ**

Ders değerlendirme anketini 7 öğrenci yanıtlamıştır. Öğrencilerin tamamı dersi ilk kez aldıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin %57,1’i derse girmek dışında ders için haftalık “1-2 saat” çalışma süresi ayırdıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin %57,1’i ara sınavlar için “4-10 saat” çalıştıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin %57,1’i final sınavı için “4-10 saat” çalıştıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalama olarak 8,4’dür. Öğrencilerin %71,4’ü “8 puan” vermiştir. Öğrencilerin %71,4’ü dersin şu anda bulunduğu yarıyıl için uygun olduğunu belirtmiştir. Bu soruya 2 öğrenci yanıt vermiştir. Bu dersi bir öğrenci 1., 2., 3. veya 4. yarıyılda, diğer öğrenci ise 3. yarıyılda almak istediğini belirtmiştir. Bu dersin öğretim elemanından memnun olduğunu belirten öğrenci bulunmaktadır.

**BES SC-II BES 110 BESLENME EKOLOJİSİ**

Öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalama olarak 9’dur. Öğrencilerin %60’ı “10 puan” vermiştir. Öğrencilerin tamamı dersin şu anda bulunduğu yarıyıl için uygun olduğunu belirtmiştir. Öğrencilerin %72,2’si bu dersi 2. yarıyılda almak istediğini belirtmiştir. Dersi veren öğretim elemanın derslerinin akıcı, eğlenceli ve anlaşılır olduğunu bildiren öğrenci bulunmaktadır. *Bölüm seçmeli ders olan Beslenme Ekolojisi dersinde geçmişten, günümüze ve günümüzden geleceğe insanoğlunun beslenme çevresini, alışkanlıklarını hangi faktörlerin etkilediği dersin öğretim elemanı tarafından anlatıldıktan sonra Pecha Kucha tarzındaki sunumlarla, grup içi çalışma düzeninin aktif işletilmesiyle, öğrencilere görev ve sorumlulukların verilmesi ile dinamik bir ders işleyişinin dersin verimli işlenmesinin sağlanmış olabileceği düşünülmektedir.*

**BES 118 TEMEL BİLGİSAYAR KULLANIMI**

Ders değerlendirme anketini 6 öğrenci yanıtlamıştır.Öğrencilerin tamamı dersi ilk kez aldıklarını belirtmiştir.Öğrencilerin yarısı derse girmek dışında ders için haftalık “1-2 saat”, diğer yarısı ise “1 saatten az” çalışma süresi ayırdıklarını belirtmiştir.Öğrencilerin yarısı ara sınavlar için “4-10 saat” ve diğer yarısı “0-4 saat” çalıştıklarını belirtmiştir.Öğrencilerin yarısı final sınavı için “0-4 saat” çalıştıklarını belirtmiştir.Öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalama olarak 6,3’dür. Öğrencilerin %33,3’ü “8 puan” vermiştir.Öğrencilerin tamamı dersin şu anda bulunduğu yarıyıl için uygun olduğunu belirtmiştir.“Bu dersi hangi yarıyılda almak istersiniz?” sorusuna yanıt veren öğrenci bulunmamaktadır.Dersi veren öğretim elemanına ilişkin görüş bildiren öğrenci bulunmamaktadır.Dersin işlenişi ile ilgili bir öğrenci görüş bildirmiş ve uzaktan eğitim olmamasını istemiştir.

**BES SC-II BES 112 BESLENME VE DİYETETİKTE TEMEL KAVRAMLAR**

*Beslenme ve Diyetetikte Temel Kavramlar dersi kapsamında Beslenme ve Diyetetik alanında literatürde sıkça karşılaşılabilecek terimler, makro ve mikro besin ögeleri, prebiyotik ve probiyotik kavramları, enerji alımı ve sağlıklı yaşama ilişkin konular anlatılmakta, bu konulara ilişkin kısa metinler İngilizceden Türkçeye çevrilmekte ve içerik konuları Türkçe olarak tartışılmaktadır. Ders interaktif şekilde işlenmektedir. Dersi alan öğrencilerin %22,2’si 10 puan, %20,4’ü 8, diğer bir %16,7’si ise 7 puan vermiştir. Genel değerlendirme puanı yüksek olduğu belirlenmiştir.*

**2.SINIF**

**BES 202 BESLENME BİYOKİMYASI II**

BES 202 Beslenme Biyokimyası II dersinin ders değerlendirme anketini 15 öğrenci yanıtlamıştır. Dersi alan öğrencilerin tamamı (%100,0’ı) dersi ilk kez almıştır. Dersi alan öğrencilerin %33,3’ü bu ders için haftalık olarak 2-4 saat, bir diğer %33,3’ü ise 1 saatten az çalışma süresi harcamıştır. Dersi alan öğrencilerin yaklaşık yarısı (%46,7’si) bu dersin ara sınavları için 4-10 saat, %20,0’ı 10-20 saat, bir diğer %20,0’ı ise 20 saat ve üzeri çalışmıştır. Dersi alan öğrencilerin %33,3’ü bu dersin final sınavı için 10-20 saat, %26,7’si 20 saat ve üzeri, bir diğer %26,7’si ise 4-10 saat çalışmıştır. Dersi alan öğrencilerin %40,0’ı 10 puan, 26,7’si 8, %20,0’ı ise 9 puan vermiştir. Dersi alan öğrencilerin tamamı dersin yarıyılının uygun olduğunu ifade etmiştir. Dersin uygun yarıyılına ilişkin 10 yanıt alınmış olup yanıtların çoğu (%90,0’ı) ilgili dersi 4. yarıyılda daha uygun olacağı yönündedir. Dersin öğretim elemanına ilişkin görüşler: 1 yanıt alınmış olup, ilgili yanıtta hocanın dersi sevdirdiği ifade edilmiştir. Dersin işlenişi ile ilgili bir öneride bulunulmamıştır.

**BES 204 BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI**

BES 204 Besin Kontrolü ve Mevzuatı dersi anketini toplam 64 öğrenci yanıtlamıştır. Dersi alan öğrencilerin %28,1’i 10 puan, %15,6’sı 9 puan, 15,6’sı 8 puan, 17,2’si 7 puan vermiştir. Dersi alan öğrencilerin büyük çoğunluğu (%95,3’ü) dersin yarıyılının uygun olduğunu ifade etmiştir. Dersin öğretim elemanlarına ilişkin olarak olumlu geri bildirimler alınmış olup, öğretim elemanının bilgili, güler yüzlü, cana yakın ve kibar olduğu, ders işleyişi açısından öğretici ve iyi bir eğitmen olduğu belirtilmiştir. Dersin işlenişine öneriler kısmında 7 öğrenci yanıt vermiştir. Bu yanıtlar arasında ders içeriği ve işlenişinden memnuniyet, bir yanıtta tebliğ sunumlarının öğrenciler tarafından yapılmış olmasının konu anlaşılırlığını olumsuz etkilediği, bir diğer yanıtta ise dersin işlenişi ve puanlama sistemi ile ilgili revizyonlar yapılabileceği önerilmiştir. *Ders kapsamında besin tebliğleri öğrenciler tarafından sunulmakta, ardından öğretim üyesi tarafından önemli hususlar özetlenmektedir. Bu nedenle konu anlaşılırlığı açısından yaygın bir sorun olmadığı düşünülmektedir. Alınan geri bildirimler doğrultusunda, öğrencilerin büyük oranda dersten memnun olduğu gözlenmiş olup, bir iyileştirme ihtiyacı saptanmamıştır. İzlenmeye devam edilmesi uygundur.*

**BES 206.1 FİZYOPATOLOJİ II**

2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Bahar Döneminde dersi alan 84 öğrenciden 71’i (%84,5) ders değerlendirme anketini yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin %91,5’i (65 öğrenci) dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Öğrencilerin %56,3’ü (40 öğrenci) derse girmek dışında haftalık 2-4 saatlik süreyi bu derse ayırdıklarını belirtmiştir. *Ders kapsamında öğrencilerin de talepleri doğrultusunda ara sınavlardan sonra haftalık quizler yapılmakta ve bu quizlerden alınan toplam puan ikinci vize notu olarak değerlendirilmektedir.* *Öğrencilerin derse girmek ve ara sınav ile final sınavlarına çalışmak dışında bu derse ayırdıkları sürenin quizlere çalışmak olduğu düşünülmektedir.* Öğrencilerin %36,6’sı (26 öğrenci) dersin ara sınavları için 10-20 saat arası çalıştığını iletirken; öğrencilerin %40,8’i (29 öğrenci) ise dersin final sınavları için 20 saat ve üzeri çalıştığını ifade etmiştir. Ders değerlendirme anketini yanıtlayan öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalaması “8,9” olarak belirlenmiştir. Öğrencilerin %91,5’i (43 öğrenci) dersi 4. Yarıyılda almak istediğini belirtmiştir. *Bu durumda dersin yarıyılının uygun olduğu düşünülmektedir.* Ders ile ilgili açık uçlu sorulardan öğretim elemanına ilişkin görüş bildiren öğrenciler (20 öğrenci) öğretim elemanına ilişkin memnuniyetlerini ifade etmişlerdir. Ders içeriği ve işlenişi ile ilgili görüş bildiren öğrencilerden (11 öğrenci) bir tanesi quizlerin zorlayıcı olduğunu ifade etmiş olup, geri kalan 10 öğrenci olumlu yorumda bulunmuştur. *Quizler öğrencilerin talebi doğrultusunda yapılmakta olup, her hafta bir önceki hafta işlenen konu dikkate alınarak yapılmakta ve böylece konunun pekiştirilmesi, öğrencilerin final sınavına da hazırlığının kolaylaşması amaçlanmıştır. Dönem sonunda derse ilişkin öğrencilerden alınan sözlü geribildirimlerde de quizlerden memnun oldukları ve final sınavına daha kolay hazırlandıkları yönünde dönüş alınmıştır. Önümüzdeki ders döneminde de öğrencilerin görüşleri ve talepleri doğrultusunda quiz uygulamasına devam edilmesi planlanmaktadır.*

**BES 208.1 BESİN MİKROBİYOLOJİSİ**

2023-2024 Bahar döneminde bu dersin ders değerlendirme anketini 54 öğrenci yanıtlamıştır. Dersi alan öğrencilerin neredeyse tamamı (%96,3’ü) dersi ilk kez almıştır. Dersi alan öğrencilerin %29,6’sı bu ders için haftalık olarak 4 saat ve üzeri, %27,8’i ise 2-4 saat çalışma süresi harcamıştır. Ara sınavda çok çoktan seçmeli sorulardan oluşan bir sınav yapılmıştır. Dersi alan öğrencilerin %35,2’si bu dersin ara sınavları için 20 saat ve üzeri, %29,6’sı ise 4-10 saat çalışmıştır. Final sınavında da ara sınava benzer olarak çoktan seçmeli bir sınav yapılmıştır. Dersi alan öğrencilerin %48,1’i bu dersin final sınavı için 20 saat ve üzeri, %24,1’i 10-20 saat çalışmıştır. Ders için genel değerlendirme puanı “8,7” olup öğrencilerin %51,9’u 10 puan, %20,4’ü ise 8 puan vermiştir. Dersi alan öğrencilerin tamamı (%100’ü) dersin yarıyılının uygun olduğunu ifade etmiştir. Öğrencilerin dersin öğretim elemanına ilişkin görüşleri sorulduğunda 10 öğrenciden yanıt alınmış olup yanıtların büyük çoğunluğu öğretim elemanının karakterli, duruş sahibi, bilgi ve donanımı yeterli ve sınıfa hakimiyetinin yeterli olduğu yönünde olmuştur. Öğrencilerin ders işlenişi ile ilgili önerilerine bakıldığında da 10 öğrencinin bu soruyu yanıtladığı görülmüş olup, öğrencilerin genel olarak dersin akışının ve içeriğinin iyi olduğu yönünde yanıtlar verilmiştir. Ayrıca final sınavına hazırlık için soru hazırlama uygulaması yapılmasının beğenildiği belirtilmiştir. Bununla birlikte ders esnasında rastgele soru sorulmasının öğrenci üzerinde stres oluşturabildiği ve sınavların biraz daha kolay olması ile ilgili önerilerde de bulunulmuştur. *Ders esnasında öğrencilerin görüşlerini almak ve derse katılımlarını sağlamak için rastgele öğrenci seçilerek sorular sorulmaktadır. Dönem sonunda öğrencilerle yapılan ders değerlendirme toplantısında da bu uygulamanın başlarda kendilerinde stres oluştursa da alıştıktan sonra derse daha kolay uyum sağladıklarını, bu uygulamanın dersi daha iyi dinlemelerine yardımcı olduğunu ve kendi fikirlerini belirtmenin onlara güven verdiğini de ifade etmişlerdir.*

**BES 214 GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ**

BES 214 Gıda Bilimi ve Teknolojisi dersinin ders değerlendirme anketini 12 öğrenci yanıtlamıştır. Dersi alan öğrencilerin tamamı dersi ilk kez almıştır. Dersi alan öğrencilerin %66,7’si bu ders için haftalık olarak 1 saatten az, %25’i 1-2 saat çalışma süresi harcamıştır. Dersi alan öğrencilerin %58,3’ü bu dersin ara sınavları için 0-4 saat, %41,7’ü 4-10 saat çalışmıştır. Dersi alan öğrencilerin %58,3’ü bu dersin final sınavı için 0-4 saat, %41,7’ü 4-10 saat çalışmıştır. Dersi alan öğrencilerin %33,3’ü 5 puan, %25,0’ı 10 puan, %16,7’si 6 puan, bir diğer %16,7’si 8 puan vermiştir. Dersi alan öğrencilerin büyük çoğunluğu (%75’i) dersin yarıyılının uygun olduğunu ifade etmiştir. Dersin uygun yarıyılına ilişkin 9 yanıt alınmıştır. Yanıtların yaklaşık yarısı (%44,4’ü) ilgili dersi 4. yarıyılda %33,3’ü ise 3. yarıyılda almak istedikleri yönündedir. Dersin öğretim elemanına ilişkin görüş belirtilmemiştir. Dersin işlenişi ile ilgili öneriler: 2 yanıt alınmıştır. Dersin birinci sınıfa alınabileceği ve dersin öğrenciye olan katkısının arttırılabileceği belirtilmiştir.

**BES SC-IV BES 216 ULUSLARARASI DİYETETİK VE BESLENME TERMİNOLOJİSİ**

2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Bahar Döneminde dersi alan 23 öğrenciden 18’i (%78,3) ders değerlendirme anketine yanıt vermiştir. Öğrencilerin tamamı dersi ilk kez aldıklarını belirtmiştir. Öğrencilere bu ders için derse girmek dışında ayırılan haftalık toplam süre sorulduğunda öğrencilerin %38,9’u (7 öğrenci) bir saatten az ve %38,9’u (7 öğrenci) 1-2 saat ayırdığını belirtmiştir. Öğrencilerin yarısı (%50) (9 öğrenci) dersin ara sınavlarına çalışma süresini 0-4 saat olarak bildirmiştir. Final sınavına hazırlık süresi için ise öğrencilerin %38,9’u (7 öğrenci) 0-4 saat çalıştığını belirtmiştir. Ders değerlendirme anketini yanıtlayan öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalaması “9,5” olarak belirlenmiştir. “Sizce dersin yarıyılı uygun mudur?” sorusuna öğrencilerin tamamı “Evet” yanıtını vermiştir. Ders ile ilgili açık uçlu sorulara yanıt veren öğrenciler öğretim elemanına (4 yanıt) ve ders içeriği/işlenişine (3 yanıt) ilişkin olumlu yorumlarda bulunmuştur. Yalnızca bir öğrenci laboratuvarda yapılan dersin daha detaylı işlenmesini önermiştir. *Laboratuvarda yapılan derste öğrencilere antropometrik ölçüm yöntemleri uygulamalı olarak gösterilmiş olup, bu uygulama dönemlik planda 3 haftalık yer kaplamaktadır. Öğrencinin derse devamsızlık yapmış olabileceği ve bu nedenle uygulamaları tam olarak öğrenemediğinden daha detaylı işlenmesi yönünde bir öneride bulunmuş olabileceği düşünülmektedir. Bu nedenle önümüzdeki dönemde uygulamanın artırılmasına yönelik bir planlama bulunmamaktadır.*

**BES SC-IV BES 218 SPORCU BESLENMESİ**

35 öğrenci ders değerlendirme anketini yanıtlamıştır. Öğrencilerin tamamı dersi ilk kez aldıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin %40’ı derse girmek dışında ders için haftalık “1 saatten az” çalışma süresi ayırdıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin %45,7’si ara sınavlar için “4-10 saat” çalıştıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin %40’ı final sınavı için “4-10 saat” çalıştıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalama olarak 5,6’dır. Öğrencilerin %22,9’u “10 puan” vermiştir. Öğrencilerin %97,1’i dersin şu anda bulunduğu yarıyıl için uygun olduğunu belirtmiştir. Öğrencilerin %82,4’ü bu dersi 4. yarıyılda almak istediğini belirtmiştir. Öğrenciler dersin içeriği ve işlenişi ile ilgili olarak; *Spor dallarından ve örnek sporcuların beslenmelerinden bahsedilmesi ve Sporcuların diyetlerine yönelik hesaplamalardan bahsedilmesi taleplerinde bulunmuşlardır.* *Bu ders kapsamında sporcu beslenmesi alanında çalışan bir diyetisyen davet edilerek pratik uygulamalardan bahsedilmiştir. Bu uygulamanın öğrenciler için verimli olduğu düşünüldüğünden gelecek dönemde davetli konuşmacı sayısının artırılması düşünülmüştür.*

**BES SC-IV BES 220 YAŞLI BESLENMESİ**

Öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalama olarak 8,2’dir. Öğrencilerin %36,5’i “10 puan” vermiştir. Öğrencilerin %96,2’si dersin şu anda bulunduğu yarıyıl için uygun olduğunu belirtmiştir. Öğrenciler genel olarak dersi veren öğretim elemanından ve dersin işlenişinden memnun olduklarını belirtmiştir.

**3.SINIF**

**BES 302.1 HASTALIKLARDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ II**

2023-2024 bahar döneminde derse ait değerlendirme anketini 51 öğrenci yanıtlamıştır. Öğrencilerin %96,1’i (49 öğrenci) dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Öğrencilerin %33,3’ü (17 öğrenci) bu ders için derse girmek dışında haftalık ortalama 1-2 saat ve %33,3’ü (17 öğrenci) 4 saatten fazla vakit ayırdığını belirtmiştir. Öğrencilerin %39,2’si (20 öğrenci) dersin ara sınavları için 10-20 saat, %39,2’si (20 öğrenci) 20 saatten fazla çalıştığını belirtmiştir. Öğrencilerin %56,9’u (29 öğrenci) dersin final sınavları için 20 saat ve üzeri çalıştığını belirtmiştir. Öğrencilerin %25,5’inin (13 öğrenci) ders için genel değerlendirme puanı 7 olmuştur. Anketi yanıtlayan öğrencilerin **ders için genel değerlendirme puan ortalaması “5,9”** olarak belirlenmiştir. Öğrencilerin %98’i dersin yarıyılının uygun olduğunu belirtmiştir. *Derse yönelik öneriler değerlendirildiğinde, öğrenciler dersin videolarla daha interaktif bir şekilde işlenmesini talep etmişlerdir. Ders teorik içeriği yoğun olan bir ders olduğu için öğrencilere anlaması güç geldiği düşünülmektedir. Gelecek dönemde bu dersin teorik kısmının da, klinik diyetisyenliğine öğrencileri hazırlamak amacıyla örnek olaylarla bilgileri birleştirilerek anlatılması hedeflenmektedir.*

**BES 306 TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ II**

BES 306 Toplu Beslenme Sistemleri II dersinin ders değerlendirme anketini 42 öğrenci yanıtlamıştır. Dersi alan öğrencilerin %28,6’sı 7 puan, %21,4’ü ise 10 puan vermiştir. Dersi alan öğrencilerin büyük çoğunluğu (%95,2’si) dersin yarıyılının uygun olduğunu ifade etmiştir. Öğretim elemanının faydalı, donanımlı, bilgili ve ders işleyişinin keyifli olduğu belirtilmiştir.

**BES 308 TOPLUMDA BESLENME SORUNLARI VE EPİDEMİYOLOJİSİ**

Toplumda Beslenme Sorunları ve Epidemiyolojisi dersinin ders değerlendirme anketine katılan öğrenci sayısı oldukça azdır (toplam 9 öğrenci). Dersi alan öğrencilerin %88,9’u dersi ilk kez almıştır. Dersi alan öğrencilerin %44,4’ü bu ders için haftalık olarak 1 saatten az, %22,2’si 4 saat ve üzeri, bir diğer %22,2’si ise 1-2 saat çalışma süresi harcamıştır. Dersi alan öğrencilerin %44,4’ü bu dersin ara sınavları için 4-10 saat, %33,3’ü 10-20 saat çalışmıştır. Dersi alan öğrencilerin %44,4’ü bu dersin final sınavı için 0-4 saat, %33,3’ü 10-20 saat çalışmıştır. Dersi alan öğrencilerin %33,3’ü 1 puan, bir diğer %33,3’ü ise 8 puan vermiştir. Dersi alan öğrencilerin yarısından fazlası (%66,7’si) dersin yarıyılının uygun olduğunu ifade etmiştir. Dersin uygun yarıyılına ilişkin 4 öğrenci görüşünü belirtmiştir. 2 öğrencinin görüşü ilgili dersi 3. yarıyılda, 2 öğrencinin görüşü de 4. yarıyılda almak istedikleri yönündedir. Dersin öğretim elemanına ilişkin görüş sunulmamıştır.

**BES 310 BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ II**

BES 310 Besin Kimyası ve Analizleri II dersi, ders değerlendirme anketini 57 öğrenci yanıtlamıştır. Dersi alan öğrencilerin %24.6’sı derse genel değerlendirme puanı olarak 10, %24.6’sı ise 8 puan vermiştir. Dersi alan öğrencilerin %54.4’ü dersin yarıyılının uygun olmadığı, 2. sınıfa taşınmasının daha uygun olduğunu belirtmiştir. Dersin öğretim elemanlarına ilişkin olarak olumlu geri bildirimler alınmış olup yanıtların büyük çoğunluğu öğretim elemanının iyi bir eğitimci olduğu, dersleri zamanında, akıcı, güzel ve anlaşılır şekilde işlediği ile ilgilidir. Dersin işlenişi ile 6 öğrenci öneri vermiş olup, bu öneriler arasında, ders sürelerinin çok fazla uzamaması, laboratuvar uygulamasında makale sunumlarını dinlemenin verimli olmadığı, ders içeriğinin yoğun olduğu ve hafifletilmesi gerektiği, sınavların biraz daha kolaylaştırılması ve dersin yoğun olması sebebiyle ikinci sınıfa alınabileceği ile ilgili görüş ve öneriler belirtilmiştir. *Bir önceki dönemdeki gelen öneriler de dersin yarıyılının ikinci yıla alınması bulunmaktaydı. Bu dersin ikinci sınıfa alınması talebinin gelecek yılki anketlerde de değerlendirilmesinin ardından ihtiyaç halinde ders kataloğunda değişikliğe gidilmesi önerilmektedir. Yıl değişikliği dışında, öğrencilerin büyük oranda dersten memnun olduğu gözlenmiş olup, bir iyileştirme ihtiyacı saptanmamıştır. İzlenmeye devam edilmesi uygundur.*

**BES 312.1 SEMİNER II (DOÇ. DR. DİLEK ONGAN)**

BES 312.1 Seminer II dersi ders değerlendirme anketleri 2023-2024 eğitim öğretim yılı bahar yarıyılında 14 öğrenci tarafından doldurulmuştur. Final sınavına kadar, öğrencilerin %78,6’sı 20 saat ve üzeri, %14,3’ü 10-20 saat ve %7,1’i 4-10 saat çalıştığını bildirmiştir. Bu ders için genel değerlendirme puanı ortalaması 8,14’tür. Öğrencilerin yarısı dersin ilgili yarıyıl için uygun olduğunu bildirmiştir. Ders yüküne göre AKTS değerinin düşük olduğu belirtilmiştir. Dersin ikinci sınıfa alınarak üçüncü sınıfın ders yükünün azaltılması önerilmiştir*. Dersin AKTS değerinin tekrar hesaplanması ve dönem değişikliği önerilere yönelik olarak bölüm eğitim komisyonu tarafından planlanmaktadır. Dersin seviyesi ve beklentilerin 2. sınıf yerine 4. sınıfa daha uygun olduğu düşünülmektedir.*

**BES 312.1 SEMİNER II (DOÇ. DR. GAMZE YURTDAŞ DEPBOYLU)**

BES 312.1 SEMİNER II dersi genel değerlendirme puanı ortalama olarak 8,14’tür Öğrencilerin %28,6’sı 8 puan ve diğer %28,6’sı 9 puan vermiştir. Öğrencilerin %64,3’ü haftalık 4 saat ve üzeri, %21,4’ü 2-4 saat ve %14,3’ü 1-2 saat çalıştığını belirtmiştir. Dersi farklı yarıyılda almak isteyen öğrencilerin (%50) %57,1’i dersi 4. yarıyılda, %42,9’u 3. yarıyılda almak istediğini belirtmiştir. Bazı öğrenciler dersin ders yüküne göre AKTS değerinin düşük olduğunu ve dersin ikinci sınıfa alınarak üçüncü sınıfın ders yükünün azaltılmasını önermiştir. *Dersin iş yükünün fazla olması ve öğrencilerin ders için çalışma sürelerinin fazla olmasından dolayı dersin AKTS’nin arttırılması önerilebilir.*

**BES 312.1 SEMİNER II (ARŞ. GÖR. DR. ÇAĞLA AYER)**

BES 312.1 Seminer II dersi ders değerlendirme anketleri 2023-2024 eğitim öğretim yılı bahar yarıyılında 14 öğrenci tarafından doldurulmuştur. Ders değerlendirme anketini dolduran öğrencilerin %28,6’sı ilgili dersi Dr. Öğr. Üyesi Ayşe Nur Songür Bozdağ’dan, diğer %28,6’sı Arş. Gör. Dr. Çağla Ayer’den ve %21,4’ü Dr. Öğr. Üyesi Ezgi Bellikci Koyu’dan almıştır. Bu öğrencilerin %92,9’u bu dersi ilk kez almaktadır. Bu ders için öğrencilerin %64,3’ü haftalık 4 saat ve üzeri, %21,4’ü 2-4 saat ve %14,3’ü 1-2 saat çalışmaktadır. Ara sınava kadar, öğrencilerin %71,4’ü 20 saat ve üzeri, %14,3’ü 4-10 saat ve diğer %14,3’ü 10-20 saat çalıştığını bildirmiştir. Final sınavına kadar, öğrencilerin %78,6’sı 20 saat ve üzeri, %14,3’ü 10-20 saat ve %7,1’i 4-10 saat çalıştığını bildirmiştir. Öğrencilerden 0 ile 10 arasında bu dersin genel değerlendirilmesi amacıyla puan vermesi istenmiştir. Bu değerlendirmede katılımcıların %28,6’sı 8 puan ve diğer %28,6’sı 9 puan vermiştir. Bu ders için genel değerlendirme puanı ortalaması 8,14’tür. Öğrencilerin yarısı dersin ilgili yarıyıl için uygun olduğunu bildirmiştir. Dersi farklı yarıyılda almak isteyen öğrencilerin (%50) %57,1’i dersi 4. yarıyılda, %42,9’u 3. yarıyılda almak istediğini belirtmiştir. Ders kapsamında öğrencilerden, öğretim elemanından memnuniyet durumunu değerlendirmelerine ilişkin açık uçlu bir soru yer almaktadır. Bu soru kapsamında 3 öğrenci yanıt vermiş olup, genel olarak öğretim elemanından memnun olduğunu bildirmiştir. Dersin işlenişine yönelik öğrencilerin görüş, istek ve memnuniyetlerine yönelik açık uçlu bir soru da yer almıştır. Dersin işleyişine yönelik öğrencilerden çeşitli öneriler iletilmiştir. Bu öneriler; ders yüküne göre AKTS değerinin düşük olduğu, ders işlenişinin benzer olması (haftalık yüklenmesi gereken makale özeti sayısının benzer olması), dersin ikinci sınıfa alınarak üçüncü sınıfın ders yükünün azaltılması önerilmiştir. *Bölüm Ölçme ve Değerlendirme Komisyonu tarafından standart Seminer II dersi için değerlendirme formu oluşturulmuştur. Bu durum bütün öğretim elemanlarının öğrencileri benzer şekilde değerlendirmesine yardımcı olmaktadır. Dersin AKTS ve döneminin değiştirilmesinin Eğitim Komisyonu tarafından değerlendirilmesi önerilmektedir.*

**BES 326 HASTALIKLARDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ UYGULAMASI II**

2023-2024 Bahar döneminde derse ait değerlendirme anketini **48 öğrenci** yanıtlamıştır. Öğrencilerin %93,8’i (45 öğrenci) dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Öğrencilerin %35,4’ü (17 öğrenci) bu ders için derse girmek dışında 2-4 saat ayırdığını, %37,5’i (18 öğrenci) 4 saatten fazla vakit ayırdığını belirtmiştir. Öğrencilerin %50’si (24 öğrenci) dersin ara sınavları için 10-20 saat, %33,3’ü (16 öğrenci) 20 saatten fazla çalıştığını belirtmiştir. Öğrencilerin %50’si (24 öğrenci) dersin final sınavları için 10-20 saat, %41,7’si (20 öğrenci) 20 saat ve üzeri çalıştığını belirtmiştir. Öğrencilerin %39,6’sının (19 öğrenci) ders için genel değerlendirme puanı 10 olmuştur. Anketi yanıtlayan öğrencilerin **ders için genel değerlendirme puan ortalaması “8,3”** olarak belirlenmiştir. Öğrencilerin %95,8’i (46 öğrenci) dersin yarıyılının uygun olduğunu belirtmiştir. Öğrencilerin dersin işleniş şekline ve öğretim elemanına yönelik yorumları olumlu yönde olmuştur.

**BES328 ÇOCUK HASTALIKLARINDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ II**

BES328 Çocuk Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi II dersinin genel değerlendirme puanı ortalaması 8,7’dir. Öğrencilerin %27,7’si 9 puan, %25,5’i 10 puan, %23,4’ü 8 puan vermiştir. Öğrenciler genel olarak öğretim elemanından memnun olduklarını bildirmişlerdir. Bazı öğrenciler ders içeriğinin yoğun olması sebebiyle önceki yıllara dersin yayılmasını ve teorik ders ile pratik dersin aynı günde olmamasını önermiştir. *Bu bağlamda, gelecek dönemlerde bu dersle ilgili olan bazı konularının 2. sınıfta yeni açılması önerilecek olan “Anne ve Çocuk Beslenmesi” dersi kapsamında işlenmesinin ders yoğunluğunu azaltacağı öngörülmektedir. Gelecek dönemlerden itibaren teorik ve pratik derslerin farklı gönlerde işlenmesi ile dersin daha verimli hale getirilebileceği düşünülmektedir.*

**BES 330 ÇOCUK HASTALIKLARINDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ UYGULAMASI II**

BES 330 Çocuk Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi Uygulaması II dersinin genel değerlendirme puanı 7,8’dir. Öğrencilerin %25,5’i 8 puan, %20,0’ı 10 puan, %18,2’si 7 puan vermiştir. Öğrenciler genel olarak öğretim elemanından memnun olduğunu bildirmiştir. Bazı öğrenciler ders içeriğinin çok yoğun olduğunu, teorik ders ile pratik dersin aynı günde olmamasını ve sınıfın kalabalık olması sebebiyle sınıfın ikiye ayrılarak dersin işlenmesi gerektiğini önermiştir. *Bu öneriler doğrultusunda bu ders kapsamında işlenen bazı konuların 2. sınıfta açılabilecek bir derste işlenmesi ve bu dönemdeki bazı konuların ilk döneme aktarılması ile dersin içeriğinin azaltılabileceği öngörülmektedir. Bu bağlanmada söz konusu dersin bazı konularının işlenebileceği “Anne ve Çocuk Beslenmesi” adlı dersinin müfredata eklenerek 2. sınıfta açılması önerilir. Öğretim eleman sayısının artmasına bağlı olarak ilerleyen dönemlerde bu dersin şubeli açılması ders veriminin arttıracaktır.*

**BES SC-VI BES 316 BESLENME VE DİYETETİK ALANINA YÖNELİK BİLGİSAYAR UYGULAMALARI**

BES SC VI-BES 316 Beslenme ve Diyetetik Alanına Yönelik Bilgisayar Uygulamaları dersi ders değerlendirme anketi 2023-2024 eğitim öğretim yılı bahar yarıyılında 18 öğrenci tarafından doldurulmuştur. Bu öğrencilerin tamamı bu dersi ilk kez almaktadır. Bu ders için öğrencilerin %33,3’ü haftalık 1-2 saat, diğer %33,3’ü haftalık 2-4 saat ve diğer %33,3’ü haftalık 1 saatten az çalışmıştır. Ara sınava kadar, öğrencilerin tamamı %55,6’sı 0-4 saat, %22,2’si 10-20 saat ve diğer %22,2’si 4-10 saat ve üzerinde çalıştığını bildirmiştir. Final sınavına kadar, öğrencilerin %61,1’i 0-4 saat, %22,2’si 4-10 saat ve %11,1’i 10-20 saat çalıştığını bildirilmiştir. Öğrencilerden 0 ile 10 arasında bu dersin genel değerlendirilmesi amacıyla puan vermesi istenmiştir. Bu değerlendirmede katılımcıların %44,4’ü 9 puan, %33,3’ü 10 puan, %16,7’si 7 puan vermiştir. Bu ders için genel değerlendirme puanı ortalaması 8,94’tür. Öğrencilerin %94,4’ü dersin ilgili yarıyıl için uygun olduğunu bildirmiştir. Dersi farklı yarıyılda almak isteyen öğrencilerin (%5,6) %75,0’ı dersi 6. yarıyılda almak istediğini belirtmiştir. Ders kapsamında öğrencilerden, öğretim elemanından memnuniyet durumunu değerlendirmelerine ilişkin açık uçlu bir soru yer almaktadır. Bu soru kapsamında 3 öğrenci yanıt vermiş olup, öğretim elemanından memnun olduğunu bildirmiştir. Dersin işlenişine yönelik öğrencilerin görüş, istek ve memnuniyetlerine yönelik açık uçlu bir soru da yer almıştır. Dersin işleyişine yönelik öğrenciler projeksiyondan kaynaklı olarak problem olduğunu iletmiştir. *2024-2025 Bahar dönemi planlanırken bilgisayar ve projeksiyonu daha uygun olan farklı bir derslik talep edilecektir. Ayrıca dönem sonunda yapılan ders değerlendirme toplantısı sonuçlarına göre öğrenciler, SPSS uygulamalarını detaylı olarak bu ders kapsamında öğrenmek istediklerini belirtmiştir. Haftalık ders içeriğine SPSS uygulamalarına ait temel uygulamalar eklenecektir.*

**BES SC-VI BES 318 DİYETETİK II**

2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Bahar Döneminde dersi alan 47 öğrenciden 38’i (%80,8) ders değerlendirme anketine yanıt vermiştir. Öğrencilerin %94,7’si (36 öğrenci) dersi ilk kez aldıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin %44,7’si (17 öğrenci) bu ders için derse girmek dışında haftalık ortalama 1 saatten az bir vakit ayırdığını belirtmiştir. Öğrencilerin %52,6’sı (20 öğrenci) ara sınavlara 1 saatten az çalıştığını ve %42,1’i (16 öğrenci) final sınavına 4-10 saat çalıştığını ifade etmiştir. Ders değerlendirme anketini yanıtlayan öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalaması “9,4” olarak belirlenmiştir. “Sizce dersin yarıyılı uygun mudur?” sorusuna öğrencilerin %84,2’si (32 öğrenci) “Evet” yanıtını vermiştir. Ders ile ilgili açık uçlu sorulara yanıt veren öğrenciler öğretim elemanına (18 yanıt) ve ders içeriği/işlenişine (5 yanıt) ilişkin olumlu yorumlarda bulunmuştur. *Ders kapsamında öğrenciler gruplara ayrılarak Beslenme ve Diyetetik Bölümü bilgilerini kullandıkları İngilizce senaryolar yazmaları ve yazdıkları senaryoları sergilemeleri istenmiştir. Senaryolarını sergileyen her grup dersteki öğrenciler tarafından da Google Forms anketi aracılığıyla değerlendirilmiştir. Öğrencilerden biri grupların sınıftaki diğer öğrenciler tarafından da değerlendirilmesini adil bulduğuna dair bir yorumda bulunmuştur. Bir öğrenci dersin farklı aktiviteler ile ilgi çekici kılındığını belirtmiştir. Derste İngilizce kelimelerin öğrenilebilmesi ve pekiştirilebilmesi için Mentimeter, Kahoot gibi platformlar kullanılmış ve öğrencilerden bu konuda sözlü olarak da olumlu geribildirimler alınmıştır. Öğrencilerden gelen geribildirimler doğrultusunda önümüzdeki dönem dersin işlenişine dair bir değişiklik planlanmamaktadır.*

**BES SC-VI BES 324 BESİN VE BESLENME PLAN VE POLİTİKALARI II**

Dersin ders değerlendirme anketine katılan öğrenci sayısı oldukça azdır (toplam 8 öğrenci). Öğrencilerin %75’i dersi ilk kez aldıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin yarısı derse girmek dışında ders için haftalık “1-2 saat” çalışma süresi ayırdıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin yarısı ara sınavlar için “4-10 saat” çalıştıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin yarısı final sınavı için “4-10 saat” çalıştıklarını belirtmiştir. Öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalama olarak 5,5’dir. Öğrencilerin %37,5’i “1 puan” vermiştir. Öğrencilerin yarısı dersin şu anda bulunduğu yarıyıl için uygun olduğunu belirtmiştir. Öğrencilerin yarısı bu dersi 2. yarıyılda almak istediğini belirtmiştir. *Öğrenciler dersin içeriği ve işlenişi ile ilgili olarak ders saatlerinin düzenlenmesi talebinde bulunmuşlardır. Bu doğrultuda ders saatlerinin çok geç saatlere konulmaması yönünde planlama yapılması hedeflenmektedir.*

**BES SC-V BES 332.1 MUTFAK PLANLAMA VE ENDÜSTRİYEL ARAÇ-GEREÇLER**

2023-2024 Bahar döneminde bu dersin ders değerlendirme anketini 22 öğrenci yanıtlamıştır. Öğrencilerin tamamı dersi ilk kez aldığını ve %36,4’ü (8 öğrenci) bu ders için derse girmek dışında 1-2 saat ve %36,4’ü (8 öğrenci) 2-4 saat vakit ayırdığını belirtmiştir. Ara sınavda çoktan seçmeli bir sınav yapılmış olup öğrencilerin %40,9’u (9 öğrenci) dersin ara sınavları için 4-10 saat ve %40,9’u (9 öğrenci) 10-20 saat çalıştığını belirtmiştir. Finalde ise ara sınava benzer olarak çoktan seçmeli bir sınav yapılmış olup buna ek olarak kurum ziyaretleri yaparak derste öğrendikleri bilgileri gözlemleyip değerlendirmelerine yönelik bir ödev verilmiştir. Öğrencilerin %45,5’i (10 öğrenci) dersin final sınavı için 10-20 saat çalıştığını belirtmiştir. Ders için genel değerlendirme puanı “8,4” olup öğrencilerin %27,3’ünün ders için genel değerlendirme puanı 10 ve diğer %27,3’ünün 9 puan olmuştur. Öğrencilerin %90,9’u dersin yarıyılının uygun olduğunu belirtmiştir. Ders kapsamında öğretim elemanına ilişkin görüşlerde disiplinli, etkili, eğlenceli ve herkesin derse uyum sağlamasını sağlayacak şekilde bir ders işleyişi olduğu yönünde görüşler belirtilmiştir. Dersin içeriği ve işlenişi ile ilgili görüşler değerlendirildiğinde ise dersin 4. yarıyıla taşınarak Toplu Beslenme Sistemleri dersinde pekiştirmeyi sağlayabileceği yönünde görüş olduğu görülmüştür. *Dersin hali hazırdaki yarıyılı öğrencilerin öğrenim çıktılarına ulaşması açısından daha uygundur. Ders saatinin (08:30) erken olduğu ve bunun ders başlarında dinlemeyi zaman zaman zorlaştırdığına yönelik görüşte bulunmaktadır. Sonraki dönemde ders saatinin biraz daha ileri bir saate alınması yönünde görüş bildirilecektir.*

**4.SINIF**

**BES 401.1 (YENİ KATALOG) KURUM VE HASTANE BESLENME UYGULAMALARI (TOPLU BESLENME SISTEMLERİ) ve BES 402 (ESKİ KATALOG) KURUM VE HASTANE BESLENME UYGULAMALARI (TOPLU BESLENME SISTEMLERİ II) (DOÇ. DR. DİLEK ONGAN)**

*Öğrenciler İKÇÜ SKS Yemekhanesinde diyetisyen olmaması nedeniyle stajın verimli olmadığını söylemişlerdir. Yakın zamanda SKS bünyesinde diyetisyen istihdamına yönelik adımlar atılmıştır, ileriki dönemlerde diyetisyen ile iletişim halinde daha verimli bir uygulama olacağı düşünülmektedir. SKS mutfağının farklı bir toplu tüketim grubuna (ünv öğrencileri, akademik ve idari personel) yönelik hizmet veriyor olması nedeniyle bu kurumda toplu beslenme hizmetlerinin uygulamasına devam edilmesi gerektiği düşünülmektedir. Öğrenciler tarafından yapılan değerlendirmeye göre hastanede yapılan stajlara geliş saatinin çok erken olduğu, hazırlıklar başlayana kadar boş bekledikleri öğrenilmiştir. Öğrencilerin sabah erken saatlerde genellikle mal kabul yani yiyecek ürünlerinin teslim alınması aşamasını gözlemleri için bu zamanın uygun olduğu düşünülmektedir. Hastane mutfağının lokasyon olarak uzak olması ve uygulamaya 8.15’te başlamaları nedeniyle erken gitmek durumundadırlar.*

**BES 401.1 KURUM VE HASTANE BESLENME UYGULAMALARI (TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ) (DR. ÖĞR. ÜYESİ AYŞE NUR SONGÜR BOZDAĞ)**

2022-2023 Bahar döneminde bu dersin değerlendirme anketini 17 öğrenci yanıtlamıştır. Öğrencilerin ders uygulamasına gittikleri yerler; Atatürk Eğitim ve Araştırma Hastanesi ve Hatay Ek Bina, İKÇÜ Sağlık Kültür Spor Daire Başkanlığı Yemekhanesi Yemekhane ve İKÇÜ Cihannüma Kız Öğrenci Yurdu Yemekhanesidir. Anketi yanıtlayan öğrencilerin tamamı ders uygulamasına gittikleri yerde diyetisyen bulunduğunu belirtmiştir. Öğrencilerin tamamı ders uygulamasına gittikleri yerlerde diyetisyen olduğunu belirtmiş olmakla birlikte staja yönelik katkı ve öneriler bölümünde İKÇÜ SKS Yemekhanesinde diyetisyen olmadığı için verimliliğin daha az olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca ders uygulamasına çıkılan yerlerde öğrenciler için çalışma alanı bulunması gerektiği, hastanede yapılan uygulamalara gidiş saatinin çok erken olduğu, İKÇÜ SKS yemekhanesindeki yemek dağıtımını izlemenin mesleki açısından yeterince katkı sağlamadığı ve teorik ders kısmında öğrendikleri bilgileri ders uygulamasında istedikleri düzeyde deneyimleyemedikleri yönünden görüşlerde bulunmuşlardır. *Ders uygulaması yapılan yerlerde diyetisyen bulunmasının verimliliği artırdığı dersin öğretim elemanları tarafından bilinmektedir ancak ders uygulaması için öğrenci kabul eden yerlerin sayısı sınırlıdır. Ders uygulaması için yeni kurum ve kuruluşlar ile irtibata geçilmeye çalışılmaktadır. Mutfakta üretim iş akışının başlangıcının erken saatlerde olması nedeniyle uygulamaya başlangıç saatleri bu ders kapsamında erken olmak durumundadır. Daha ileri saatlere kalınması durumunda uygulamaya yönelik gözlem süreçlerinde eksiklikler olacaktır. Ayrıca yemek dağıtımı süreci toplu beslenme sistemleri içerisindeki önemli bir iş akışı basamağıdır. Bu basamakta yapılacak gözlemler ve değerlendirmeler başta besin hijyeni ve güvenliği açısından olmak üzere toplu beslenme sistemlerindeki kalite yönetimin izlenmesi açısında kritik öneme sahiptir.*

**BES 403.1 KURUM VE HASTANE BESLENME UYGULAMALARI (HASTALIKLARDA TIBBİ BESLENME TEDAVİSİ)**

*Kurum ve Hastane Beslenme Uygulamaları (Yetişkin Hastalıklarında Beslenme Tedavisi) dersi kapsamında öğrenciler İzmir Atatürk Eğitim ve Araştırma Hastanesi, Bozyaka Eğitim ve Araştırma Hastanesi ve İzmir Şehir Hastanesi’nde uygulamaya çıkmaktadır. Geçmiş yıllarda öğrencilerden gelen geri bildirimler doğrultusunda 2023-2024 eğitim öğretim yılından itibaren uygulama süresi 3 haftadan 7 haftaya çıkarılmıştır. Bu sene yeni açılan ve stajyer öğrenci alan İzmir Şehir Hastanesi’nde diyetisyenlerin sık rotasyonu olması nedeniyle öğrencilerin de sıklıkla yerlerinin değişmesinin öğrencilerin oryantasyonunu etkilediği düşünülmektedir. Ancak önümüzdeki yıllarda bu durumun düzeleceği öngörülmektedir.*

*Öğrencilerin grup çalışması yaptığı, araştırma yaptığı ve sunduğu derslerde aktif katılım gösterdikleri için bu şekilde yürütülen derslerin genel değerlendirme puanlarının yüksek olduğu görülmektedir. Kurum ve Hastane Beslenme Uygulamaları (Yetişkin Hastalıklarında Tıbbi Beslenme Tedavisi) dersi kapsamında uygulama süresinin 3 haftadan 7 haftaya çıkarılmış olması uygulama dersinin verimini arttırmıştır. Ancak öğrenciler daha fazla vaka görmek ve servislerde vizite çıkmak istemektedir. Şehir Hastanesindeki diyetisyenlerin rutin servislerinin belirlenmesinin gelecekte uygulama derslerinin verimliliğini artıracağı düşünülmektedir.*

**BES 405.1 KURUM VE HASTANE BESLENME UYGULAMALARI (ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME TEDAVİSİ)**

*BES 405.1 Kurum ve Hastane Beslenme Uygulamaları (Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi) dersi kapsamında öğrenciler belirlenen hastanelerde uygulamaya çıkmaktadır. Öğrenciler, staj yaptıkları bazı hastanelerde ana ve ara öğün dağıtımının kontrolüne hasta takibinden daha fazla vakit ayırmak zorunda kaldıklarını belirtmişlerdir. Enteral ürünlerin birçoğunun piyasadan kaldırılması sebebiyle alternatif ürünü seçmekte zorlandıkları, dolayısıyla derslerde güncel ürünlere yer verilmesi gerektiği önerilmiştir. Öğrencilerin önerileri doğrultusunda staj başlangıcında staja çıkılan hastanelerdeki diyetisyenlerle görüşme yapılarak öğrencilerin daha fazla vaka takibi yapabilmeleri için planlamalar yapılması önerilecektir. Staj başlangıcında öğrencilerin yeni kullanılmaya başlanan enteral ürünleri hakkında araştırma ödevleri verilerek bu konudaki bilgilerinin artması sağlanacaktır.*

**BES 407.1 KURUM VE HASTANE BESLENME UYGULAMALARI (TOPLUM BESLENMESİ)**

2023-2024 Bahar Döneminde bu dersin değerlendirme anketini 29 öğrenci yanıtlamıştır. Ankete katılan öğrencilerin %96,6’sı bu dersi ilk kez aldığını belirtmiştir. Dersi alan öğrencilerin %27,6’sı dersin genel değerlendirmesine 6 puan, %13,8’i 8 puan, bir diğer %13,8’i ise de 5 puan vermiştir. Öğretim elemanına yönelik genellikle olumlu geri bildirimler alınmış olup, “*Dersin amacı, kapsamı uygun bir şekilde bize sunuldu ve anlatıldı. Bizlerle iletişimi güzel ve samimiydi*” şeklinde görüş alınmıştır. Dersin işlenişine yönelik 18 öğrenci görüş bildirmiştir. Önerilerden biri staj yerlerinin adrese göre belirlenmesi olup, 2024-2025 güz dönemi itibariyle staj yerleri adrese göre planlamaya başlayacaktır. Derse ilişkin bir diğer geri bildirim diyetisyen olmayan yerlerde stajın verimsiz oluşudur. *İl sağlık müdürlüğünün bölümüze verdiği kontenjanlar doğrultusunda tüm öğrencilerin tüm uygulamalarını diyetisyen olan 1. Basamak sağlık hizmetlerinde gerçekleştirmeleri mümkün olamamaktadır. Bu nedenle diyetisyen olmayan yerlerde de uygulama gerçekleştirilmektedir. 2023 Bahar dönemi itibariyle, diyetisyen olmayan uygulama yerlerine gidenler için uygulamanın etkinliğini arttırmak üzere saha çalışması planlanmıştır. Bu kapsamda öğrencilerin besin tüketim kaydı ve antropometrik ölçüm almışlar, bireylerin beslenme durumunu değerlendirebilecekleri bir rapor hazırlanmaları istenmiştir. Bu şekilde uygulamadan alınacak verimin arttırılması amaçlanmıştır. Ancak, ders kapsamında verilen anketin, ödevlerin ve raporların daha kısa ve daha az uğraştırıcı olması ve ödev dağılımının tüm gruplarda benzer şekilde yürütülmesi ile ilgili geri bildirimler alınmıştır. Saha çalışmasına bahar dönemi itibariyle başlandığı için güz döneminde dersi alan öğrencilerle ödev dağılımı açısından farklılık oluşmuştur. Bu durum bir defaya mahsus olup, bundan sonraki süreçte ders kapsamında tüm öğrenciler saha çalışmasına dâhil olacaktır. Yine de ilerleyen dönemlerde staj derslerinde yapılacak geliştirmelerin dönem arasında değil güz döneminin başında yapılması gruplar arası dengesizliği önleyecektir. Ayrıca, gelen geri bildirimler doğrultusunda saha çalışmasının kapsamının ve ödevin yoğunluğunu da tekrar gözden geçirilmesi planlamıştır.*

**BES 410 MEZUNİYET ÇALIŞMASI II (DOÇ. DR. DİLEK ONGAN)**

BES 410 Mezuniyet Çalışması II dersi ders değerlendirme anketi 2023-2024 eğitim öğretim yılı bahar yarıyılında 10 öğrenci tarafından doldurulmuştur. Bu ders için genel değerlendirme puanı ortalaması 7,1’dir. Öğrencilerin %60,0’ı dersin ilgili yarıyıl için uygun olduğunu bildirmiştir. Öğrenciler dersin yüküne göre AKTS’sinin düşük olduğunu belirtmiştir. *Ders kapsamında daha fazla destek almaya yönelik ihtiyaçları; tez yazımı ve veri seti üzerinde çalışmaktır. Dönem başında ders kapsamında öğrencilerden beklenen görevler ve buna yönelik bölüm öğretim elemanları tarafından ortak olarak kullanılan bilgilendirme slaytı anlatılmaktadır. Veri seti ve verilerin istatistiksel analizleri için öğrenciler danışman hocalarıyla görüşmekte ve öncesinde bölüm öğretim elemanlarınca hazırlanan kayıtlı ders anlatımları gösterilmektedir. Etik kurul onayı başvuru süreçlerinin uzun sürmesi ve yüksek örneklem hacmine ulaşmada yaşanan zorluklar nedeniyle öğrencilerin bu yarıyılda zorlandıkları düşünülmektedir.*

**BES 410 MEZUNİYET ÇALIŞMASI II (DOÇ. DR. GAMZE YURTDAŞ DEPBOYLU)**

BES410 Mezuniyet Çalışması II dersi genel değerlendirme puanı ortalama olarak 7,1’dir. Öğrencilerin %30,0’ı 9 puan ve diğer %30,0’ı 8 puan vermiştir. Öğrencilerin %50’si bu ders için haftalık 2-4 saat, %40,0’ı haftalık 4 saat ve üzeri zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir. Öğrenciler bu ders kapsamında grup ya da bireysel mezuniyet çalışması yapmaktadırlar. Öğrenciler genel olarak dersin yüküne göre AKTS’sinin düşük olduğunu ve SPSS’e yönelik bilgilerinin yetersiz olduğu için bu konudaki bilgilerinin güçlendirilmesi gerektiğini bildirmişlerdir. *Dersin genel değerlendirme puanının düşük olması ders iş yükünün fazla olması ve buna bağlı olarak derse ayrılan zamanın fazla olması ile açıklanabilir. Öğrencilerin önerileri doğrultusunda dersin AKTS ve kredisinin artırılması gerektiği düşünülmektedir. Ayrıca, 3. sınıfta verilen Biyoistatistik adlı derste bu ders kapsamında kullanılacak olan analizlerin ağırlıklı olarak işlenmesi ile bu dersin veriminin artacağı öngörülmektedir.*

**BES SC-VIII BES 420 İNTERAKTİF BESLENME AKADEMİSİ**

Öğrencilerin ders için genel değerlendirme puanı ortalama olarak 5,8’dir. Öğrencilerin %33,3’ü “7 puan” vermiştir. Öğrencilerin %41,7’si final sınavı için “4-10 saat” ve yine %41,7’si “0-4 saat” çalıştıklarını belirtmiştir. Bu ders kapsamında interaktif bir şekilde sunacakları ya da uygulayacakları ödevler verilmektedir. Bu nedenle derse hazırlık süreleri 10 saati bulmakta olup değerlendirme puanının çoğunlukla 7 puan ve altında olduğu düşünülmüştür. Öğrencilerin %83,3’ü dersin şu anda bulunduğu yarıyıl için uygun olduğunu belirtmiştir. Çok az sayıda gelen öneri sunum yapma dışında etkinliklerin ve ders anlatımının olması yönündedir. *Dersin amacı ve öğrenme hedeflerine yönelik olarak öğrencilerin interaktif etkinlikler ve sunumlar yapması dersin ölçme değerlendirme yöntemleri arasındadır. Sunumlardan önce sunum içerikleri dersin koordinatörü olan öğretim elemanı ile birlikte hazırlanmaktadır. Sonraki dönemlerde dersin amacı, hedefleri, öğrenim çıktıları ve dersin işlenişi hakkında daha fazla bilgi verilmesi ve önceki yıllardan örnekler verilmesi ile ders işlenişine uyumun artacağı düşünülmektedir.*

**BES SC-VIII BES 424 BESLENME VE DİYETETİK ALANINDA BRANŞLAŞMA**

*Tarafımdan yürütülmekte olan Beslenme ve Diyetetik Alanında Branşlaşma dersinin değerlendirme puanı ortalama olarak 7,8’dir. Bu ders kapsamında meslekte farklı branşlarda alanında uzman kişiler davet edilmiş ve öğrencilere kendi branşlarına ilişkin bilgi vermişlerdir. Bununla birlikte öğrencilere grup çalışması yapabilecekleri şekilde araştırma ödevleri verilmiştir. Öğrencilerin %83,3’ü dersin bulunduğu yarıyılda verilmesinin uygun olduğunu bildirmiştir.*

**BES 426 SAĞLIK BİLİMLERİNDE BİYOİSTATİSTİK**

BES SC-VIII BES 426 Sağlık Bilimlerinde Biyoistatistik dersi ders değerlendirme anketi 2023-2024 eğitim öğretim yılı bahar yarıyılında 3 öğrenci tarafından doldurulmuştur. Bu öğrencilerin tamamı bu dersi ilk kez almaktadır. Bu ders için öğrencilerin %66,7’si haftalık 1 saatten az, %33,3’ü haftalık 2-4 saat çalışmıştır. Ara sınava kadar, öğrencilerin %66,7’si 0-4 saat, %33,3’ü 4-10 saat çalıştığını bildirmiştir. Final sınavına kadar, öğrencilerin %66,7’si 0-4 saat, %33,3’ü 4-10 saat çalıştığını bildirmiştir. Öğrencilerden 0 ile 10 arasında bu dersin genel değerlendirilmesi amacıyla puan vermesi istenmiştir. Bu değerlendirmede katılımcıların %66,7’si 9 puan, %33,3’ü 10 puan vermiştir. Bu ders için genel değerlendirme puanı ortalaması 9,33’tür. Öğrencilerin %66,7’si dersin ilgili yarıyıl için uygun olduğunu bildirmiştir. Dersi farklı yarıyılda almak isteyen öğrencilerin (%33,3) yarısı dersi 7. yarıyılda ve diğer yarısı 8. yarıyılda almak istediğini belirtmiştir. Ders kapsamında öğrencilerden, öğretim elemanından memnuniyet durumunu değerlendirmelerine ilişkin açık uçlu bir soru yer almaktadır. Bu soru kapsamında öğrenciler yanıt vermemiştir. Dersin işlenişine yönelik öğrencilerin görüş, istek ve memnuniyetlerine yönelik açık uçlu bir soru da yer almıştır. Dersin işleyişine yönelik öğrenciler öneri iletmemektedir.

**2.5.5. Ders AKTS ve İş Yükünün Değerlendirilmesi**

Beslenme ve Diyetetik bölümü Güz ve Bahar yarıyılındaki derslere ilişkin öğrencilerin doldurmuş olduğu çevrimiçi anketlerde ders iş yüklerine ilişkin sorulara yer verilmiştir. Genel bir değerlendirme yapıldığında öğrenciler tarafından özellikle Mezuniyet Çalışması (BES 409, BES 410) ve Seminer (BES 311, BES 312) derslerinin iş yüklerinin fazla olmasına rağmen AKTS’sinin düşük olduğu yönünde görüşler sunulmuşur. Bununla ilgili ileriki süreçlerde bu derslerin AKTS ve iş yükü dengesinin sağlanmasına ilişkin iyileştirilmelerin yapılması planlanmıştır.

**2.6. Program Kapsamında Her Eğitim Öğretim Yılında Açılan Derslerin Çeşitliliği (Öğretim Yöntemleri)**

Bölümüzde dersler interaktif olarak işlenmekte ve öğrenci merkezli eğitimi yaklaşımı benimsenmektedir. Derslerde uygulana öğrenme ve öğretme yöntemleri arasında anlatım, tartışma, soru-cevap, laboratuvar uygulamaları, vaka çözümleri, söyleşi (deneyim aktarma), proje tasarımı/sunumu yer almaktadır.

Öğrencilerin derse ilgisini artırmak amacıyla Bahar Döneminde Arş. Gör. Dr. Buse BAKIR tarafından yürütülen Diyetetik II dersinde Mentimeter ve Kahoot gibi interaktif platformlardan yararlanılmıştır. Buna ek olarak, Dr. Öğr. Üyesi Tuba YALÇIN tarafından yürütülen Beslenme ve Diyetetik Alanında Branşlaşma dersine öğrencilerin mesleki bilgi birikimini artırmak amacıyla konuklar davet edilerek çevrimiçi olarak öğrencilerle buluşmaları sağlanmıştır. Dönem içinde derse davet edilen konuklar ve başlıkları aşağıda gösterilmiştir:

* 22.04.2024 – Uzm. Dyt. Ceren KANGAL – Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmenliği Alanında Diyetisyenin Görevleri
* 29.04.2024 – Dr. Öğr. Üyesi Nurcan BAĞLAM – Pediatri Diyetisyenliği
* 06.05.2024 – Dr. Dyt. Gökçe GÜNSEL YILDIRIM – Nütrisyon Diyetisyenliği
* 13.05.2024 – Dyt. Ateş ATEŞ – Sağlıklı Yaşam ve Beslenme Danışmanlığı

**2.7. Ders Kapsamlarında Gerçekleştirilen Laboratuvar ve Proje Uygulamaları**

Beslenme ve Diyetetik bölümünde, öğrencilerin teorik bilgilerini pratik becerilere dönüştürmeleri amacıyla çeşitli laboratuvar ve proje uygulamaları yürütülmektedir. Bu uygulamalar, öğrencilerin alanlarına ilişkin bilgi ve yetkinliklerini pekiştirmeyi hedeflerken, aynı zamanda interaktif ve deneyim odaklı bir öğrenme ortamı sunmaktadır.

Birinci sınıfta verilen **Besin Hazırlama ve Pişirme Teknikleri** dersinde, öğrenciler mutfak uygulamaları yaparak besinlerin hazırlanması ve pişirilmesi sırasında meydana gelen fiziksel ve kimyasal değişimleri öğrenmektedir. Öğrenciler, pişirme tekniklerinin besinlerin sindirilebilirliği üzerindeki etkilerini incelemekte ve dersin hocasıyla interaktif tartışmalar yaparak teorik bilgilerini pekiştirmektedir.

İkinci sınıfta, **Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı** dersi kapsamında, öğrenciler farklı yaş gruplarına yönelik beslenme eğitimi materyalleri hazırlamayı öğrenmektedir. Bu materyaller, öğrenciler tarafından eğitimlerde kullanılmakta ve öğrenciler, hedef kitlenin ihtiyaçlarına uygun beslenme eğitimi sunma becerilerini geliştirmektedir. Bu süreçte, eğitim materyallerinin etkili bir şekilde kullanılabilmesi ve öğrencilere nasıl rehberlik edileceği üzerinde yoğunlaşılmaktadır.

Üçüncü sınıfta ise, hem güz hem de bahar dönemlerinde yürütülen **Besin Kimyası ve Analizleri** dersi, laboratuvar uygulamaları ile desteklenmektedir. Bu derslerde öğrenciler, besin maddelerinin kimyasal yapılarını ve bu yapıların insan vücudundaki işlevlerini inceleme fırsatı bulmaktadır. Laboratuvar çalışmaları, öğrencilerin besin analiz yöntemlerini öğrenmelerine ve bu yöntemleri uygulamalı olarak deneyimlemelerine olanak tanımaktadır.

Son sınıfta verilen **Mezuniyet Çalışması** dersi, öğrencilerin bilimsel araştırma planlamayı ve yürütmeyi öğrenmelerine odaklanmaktadır. Bu ders kapsamında, öğrenciler kendi araştırma projelerini geliştirip uygulamakta ve bilimsel veri toplama, analiz ve raporlama süreçlerini deneyimlemektedir. Ayrıca, öğrenciler bu dönemde hocalarıyla iletişime geçerek, TÜBİTAK tarafından desteklenen projelerde aktif olarak görev alabilmektedirler. Bu projelerde yer almak, öğrencilerin araştırma becerilerini geliştirmenin yanı sıra, bilimsel çalışmaların nasıl yürütüldüğünü daha geniş bir çerçevede görmelerini sağlamaktadır.

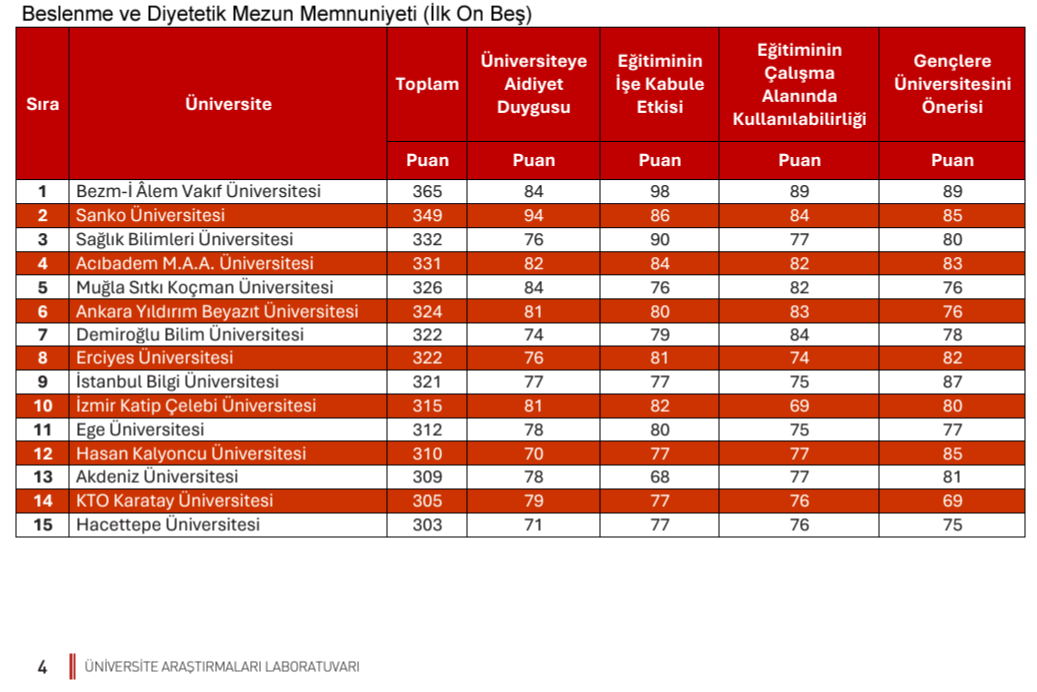
**2.8. Öğrencilerin İlişik Kesme Sayıları ve Nedenleri**

2023-2024 Eğitim Öğretim Döneminde Beslenme ve Diyetetik Bölümünden toplam 8 öğrencinin ilişiği kesilmiştir. Ekonomik ve ailevi nedenler, yatay geçiş sonrası ders içeriğinin uyuşmaması sonucu öğrencinin döneminin uzaması, başka bir üniversiteye yatay geçiş yapılması ilişik kesme nedenleri arasında yer almaktadır.

**2.9. Mezunların Durumları**

**2.9.1. Mezun Memnuniyetinin Değerlendirilmesi**

Üniversite Araştırmaları Laboratuvarı (UNİAR) tarafından yürütülen Popüler Programların Mezun Memnuniyeti – 2024 araştırması sonuçlarında, 2017-2023 yılları arasında Türkiye genelinde mezun olan Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğrencilerinden alınan geri bildirimlere göre İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, mezunların en memnun olduğu ilk 15 üniversite içerisinde 10. sırada yer almıştır (chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.uniar.net/\_files/ugd/779fe1\_1d0a85b064de4dfd921011bfe9ba031b.pdf ; <https://www.uniar.net/mezun> )



**2.9.2. Mezun Başarısının Değerlendirilmesi**

Mezun Başarısının Değerlendirilmesi, programın sürekli iyileştirilmesi ve eğitim kalitesinin artırılması için kritik öneme sahiptir. 2024-2025 Eğitim-Öğretim döneminden itibaren kurulmuş olan Mezun İzleme Komisyonu, mezunların kariyer gelişimlerini ve başarılarını takip etmeyi amaçlamaktadır. Bire bir iletişimde olunan mezunlar dışında geçmiş yıllardaki mezun öğrencilere dair kapsamlı bilgi henüz bulunmamaktadır. Ancak bu durumun iyileştirilmesi için, mezunlar ile düzenli iletişim kurulması, anketler ve geri bildirimler yoluyla başarı ve kariyer ilerlemelerinin takip edilmesi planlanmaktadır. Ayrıca, mezunların iş dünyasındaki performansları, iş bulma oranları ve mesleki başarıları gibi göstergeler üzerinde durarak, Beslenme ve Diyetetik programının mezunlar üzerindeki etkisini daha iyi anlamak ve gerekli doğrultuda güncellemek hedeflenmektedir.

**2.9.3. Mezun İlişkilerine Yönelik Çalışmalar**

Bölümümüzde mezunlarla olan bağların güçlendirilmesi ve bu ilişkilerin sürdürülebilir kılınması amaçlanmaktadır. Mezun İzleme Komisyonu'nun kurulmasıyla birlikte, mezunlarla düzenli olarak iletişim kurmak ve onların geri bildirimlerini toplamak için çeşitli stratejiler geliştirilmiştir.

Mezunlar ile etkileşimin artırılması için yıllık mezun buluşmaları, çevrimiçi forumlar ve sosyal medya grupları gibi etkinlikler düzenlenmesi planlanmaktadır. Ayrıca, mezunların kariyer gelişimlerini desteklemek amacıyla mentorluk programları ve iş fırsatları paylaşımı gibi imkanlar sunmayı hedeflenmektedir. Bu çalışmaların, mezunların Beslenme ve Diyetetik programına olan bağlılıklarını artıracağı, bölümün akademik ve mesleki ağını genişleteceği ve mezunların profesyonel başarılarına katkıda bulunacağı düşünülmektedir.

# 3. AKREDİTASYON

# 3.1. Program Akreditasyonu Planları ve Uygulamalar

Bölümümüzde, Beslenme ve Diyetetik programının akreditasyonu için gerekli adımları atma süreci başlamıştır. Bu kapsamda, bölümde yer alan çeşitli komisyonlar oluşturulmuş olup, bu komisyonlara öğrenciler de aktif olarak dahil edilmiştir. Her dönem sonunda, tüm dersler için öğrencilerden geri bildirim toplanmakta ve bu geri bildirimler Eğitim Komisyonu tarafından değerlendirilip raporlanmaktadır. Ayrıca, 2023-2024 Eğitim-Öğretim yılı itibariyle, her dersin sınav soru analizleri düzenli olarak yapılmakta ve sonuçlar, eğitim kalitesini artırmaya yönelik çalışmalarda kullanılmaktadır.

Bölümümüz, ilimizdeki diğer Beslenme ve Diyetetik bölümleri ile dış paydaş toplantıları düzenleyerek, işbirliği ve bilgi paylaşımı süreçlerini güçlendirmektedir. Ayrıca, öğretim elemanlarımızdan bazıları, Eğitici Gelişimi Programına katılarak bu alanda sertifika almış olup, ders içeriklerini güncelleyerek ve öğrenci merkezli eğitim stratejilerini benimseyerek eğitim kalitesini sürekli olarak geliştirmektedir. Derslerde öğrencilerin ilgisini canlı tutmak ve öğrenmeyi daha interaktif hale getirmek amacıyla Mentimeter, Kahoot gibi dijital araçlar kullanılmakta, bu sayede öğrenci katılımı teşvik edilmektedir.

Bu çalışmaların yanı sıra, akreditasyon sürecini destekleyecek ek adımlar üzerinde de durulmaktadır. Program çıktılarının güncellenmesi, öğretim elemanlarının mesleki gelişimlerinin desteklenmesi, laboratuvar ve uygulama derslerinin içeriklerinin akreditasyon standartlarına uygun hale getirilmesi gibi konular da önümüzdeki süreçte ele alınacak hususlar arasında yer almaktadır. Bu kapsamlı hazırlıklar, programımızın akreditasyon sürecine başarıyla girmesini sağlayacak güçlü bir temel oluşturacaktır.

# 3.2. Program Akreditasyon Stratejisi ve Sonuçları

Bölümümüzün akreditasyon süreci için belirlediği strateji, eğitim kalitesini sürekli olarak artırmayı, öğrenci başarısını desteklemeyi ve ulusal ve uluslararası standartlara uyumu sağlamayı hedeflemektedir. Bu stratejinin temel unsurları arasında, program çıktılarının sürekli olarak gözden geçirilmesi ve güncellenmesi, öğretim elemanlarının mesleki gelişimlerinin teşvik edilmesi, öğrencilerin aktif katılımını artıracak yenilikçi eğitim yöntemlerinin benimsenmesi ve güçlü bir geri bildirim mekanizmasının kurulması yer almaktadır. Ayrıca, dış paydaşlarla yapılan işbirlikleri ve düzenli olarak gerçekleştirilen dış değerlendirme toplantıları, programın alanındaki güncel gereksinimlere ve beklentilere uygun hale getirilmesine olanak tanımaktadır.

Bu stratejik yaklaşımlar sayesinde, bölümümüzün akreditasyon sürecine güçlü bir şekilde hazırlanması hedeflenmektedir. Akreditasyonun sağlanması durumunda, programımızın ulusal ve uluslararası alanda tanınırlığı artacak, mezunlarımızın iş bulma olanakları genişleyecek ve öğrencilerimiz, kaliteli bir eğitim aldıklarına dair güvenceye sahip olacaklardır. Bunun yanı sıra, akreditasyonun getirdiği standartlar, bölümümüzün sürekli iyileşme ve yenilikçi yaklaşımlar geliştirme taahhüdünü pekiştirecek, bu da öğrenci memnuniyetinin ve akademik başarının artmasına katkıda bulunacaktır.

# 3.3. Program Akreditasyonun Getirileri ve İç Kalite Güvence Sistemine Katkısı

Akreditasyon süreci, Beslenme ve Diyetetik programımızın eğitim kalitesini ulusal ve uluslararası standartlara uygun hale getirmeyi hedefleyen önemli bir adımdır. Henüz akredite olmamakla birlikte, bu sürece yönelik attığımız adımlar ve planlarımız, bölümümüzün iç kalite güvence sistemine önemli katkılar sağlamaktadır. Akreditasyonun sağlanması durumunda, programımızın tanınırlığı artacak ve bu durum, öğrenciler tarafından daha fazla tercih edilmesine yol açacaktır. Yüksek nitelikli bir programın parçası olmak, öğrencilerin mezuniyet sonrası iş bulma olanaklarını da artıracaktır.

Program akreditasyonunun sağlanması, aynı zamanda üniversitemizin genel eğitim kalitesine ve iç kalite güvence sistemine de katkıda bulunacaktır. Akreditasyon süreçlerinde kullanılan değerlendirme kriterleri ve sürekli iyileştirme gereksinimi, programın eğitim-öğretim süreçlerini daha sistematik ve disiplinli bir hale getirecektir. Bu durum, bölümümüzün ve üniversitemizin genel performansını yükseltecek, diğer bölümlere de örnek teşkil edecek bir model oluşturacaktır. Sonuç olarak, akreditasyonun sağlanması, üniversitemizin itibarı üzerinde olumlu bir etki yaratacak ve ulusal düzeyde tercih edilen bir eğitim kurumu olmamızı destekleyecektir.