



Akreditasyon Süreci

EÜ. SBF. Beslenme ve Diyetetik Bölümü

2021-2022-2023

Kalite Güvence Sistemi

- Kalite güvencesi ürün/hizmetin tanımlanmış gerekleri yerine getirmesinde yeterli güveni sağlamak için uygulanan planlı ve sistematik etkinlikler
- Koruyucu/Önleyici yaklaşım önemli – Hata oluşumunu önleyecek sistemleri kurarak hatayı oluşmadan önlemek
- Bu amaçla plan yap, uygulama, kontrol et ve önlem al

AKREDİTASYON NEDİR?

Belirli bir alanda
önceden belirlenmiş akademik ve alana özgü standartların
bir program tarafından karşılanıp karşılanmadığını ölçen
değerlendirme ve dış kalite güvence sürecidir (YÖK)

Yükseköğretimde akreditasyon akademik kalite, saydamlık ve hesap verme sorumluluğunun bir aracıdır.



Akreditasyonda oyuncular



Ege Üniversitesi'nin hazırlıkları

- Stratejik plan (2019-2023 – 2022-2023 güncellenmiş)
- Ege – PİK – Kurumsal Gelişim Planlama ve İzlem Koordinatörlüğü
- Kalite komisyonu
- Kalite politikası
- Kalite el kitabı
- Kurum iç değerlendirme raporları (KİDR)
- Birim kalite komisyonu ile toplantılar (her ay)

Lütfen ziyaret ediniz: <https://kalite.ege.edu.tr/>



Karar Tarihi: 23.06.2021
Son Geçerlilik Tarihi: Temmuz 2026

KURUMSAL AKREDİTASYON BELGESİ

EGE ÜNİVERSİTESİ

Yükseköğretim Kalite Kurulu (YÖKAK) tarafından yürütülen 2020 Yılı Kurumsal Akreditasyon Programı kapsamında 5 (beş) yıl süreyle tam akreditasyon almaya hak kazanmıştır.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Muzaffer Elmas'.

Prof. Dr. Muzaffer ELMAS
Yükseköğretim Kalite Kurulu
Başkanı



Belge | Y05A5CF06982BA7892ED2A6D38FE832D6 - KAC4CA4238A0B923820DCC509A6F75849B

Süreç

Akreditasyon sürecine
başlama
kararı



1st

Niyet mektubu
(Şubat 2022)

ÖDR'nin hazırlanması
(Ağustos 2022 teslim)

2nd



3rd

Ziyaret
(Kasım-Aralık 2022)

Ön Raporun sunulması
(Aralık-Ocak 2023)

4th



5th

Ön Rapora yanıt verilmesi
Ocak –Şubat 2023

Son Kararın tarafımıza
bildirilmesi
Mart 2023



«Süreç»e dikkatli bakalım



Beslenme ve Diyetetik Bölümü
Akreditasyon çalışmalarına 03.05.2019 tarihinde
yapılan Bölüm Kurul kararı ile başlamıştır.

Bölüm kurul kararında Bölüm Akreditasyon Komisyonu
kurulmasına ve tüm öğretim elemanlarının komisyonda yer
almasına karar verilmiştir.

Öğretim üyesi asgari koşullar sağlanamadığı için çalışmalar
yavaş hızda sürdürülmüştür.

Aralık 2021 – Dr. Öğr. Üyesi Murat URHAN'ın ataması ile
çalışmalar hız kazanmıştır.



«Süreç»e dikkatli bakalım



Biz neler yaptık?

Çeşitli eğitim toplantıları

- Temmuz 2020 Çarşamba saat 15:00 - Doç. Dr. Fatma ORGUN (Hemşirelik Fak. Öğretim Üyesi) Akreditasyon süreci ile ilgili bir çevrim-içi eğitim vermiştir.
- Ege Üniversitesi Birim Kalite Komisyonları ile Toplantılar

Uzaktan eğitim eğitici sertifikaları

- Egesem, SABAK



«Süreç»e dikkatli bakalım



Neler yaptık?

Doç. Dr. Recı MESERİ ve Doç. Dr. Özge KÜÇÜKERDÖNMEZ SABAK Değerlendirici eğitimine katılmışlar ve değerlendirici sertifikası almışlardır.

Her iki öğretim üyesi de 2020-2021/2021-2022 Eğitim Öğretim Döneminde Değerlendirici olarak görev almışlardır.

«Süreç»e dikkatli bakalım



Akreditasyon
sürecine
başlama
kararı

Neler yaptık?

Komisyonlarımızı belirledik (Öğrenci temsiliyeti?)

İlk ÖDR'mizi hazırladık ve EÜ Rektörlük'e sunduk
(15.02.2021)

Süreç



1st

Niyet mektubu
(Şubat 2022)

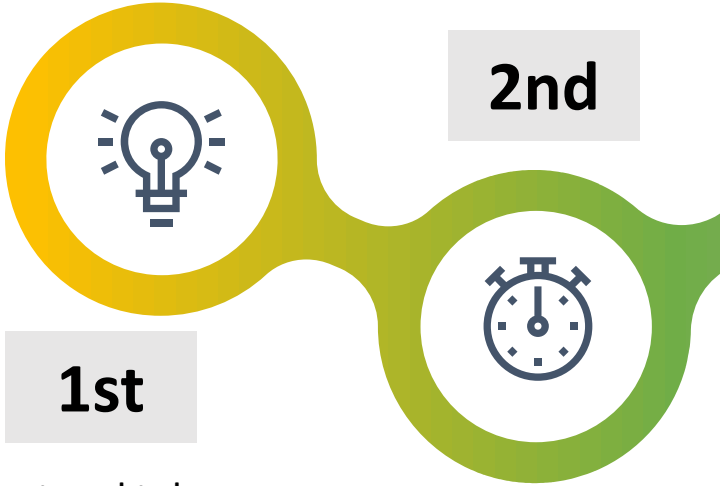


Niyet Mektubu

- Bölümün kısa tanıtımı – kuruluşu, öğrenci alımı, kontenjan, mezun sayısı vb.
- Öğretim elemanı profili ve Özgeçmişler
- Akreditasyon için değerlendirilme isteğini belirten mektup
- Hazırlandı Dekanlığa sunulacak.

Süreç

ÖDR'nin hazırlanması
(Ağustos 2022 teslim)



Niyet mektubu
(Şubat 2022)

ÖDR

Öz Değerlendirme Raporu – İşin TEMELİ!!!

Alt başlıklar

- 1- Eğitim Programı
- 2- Program Çıktıları ve Değerlendirme
- 3- Öğrenciler
- 4- Öğretim Elemanları
- 5- Altyapı
- 6- Yönetim Yapısı
- 7- Kurum Desteği ve Maddi Kaynaklar
- 8- Sürekli Yenileme ve Gelişim (PUKÖ Döngüleri)
- 9- Programa Özgü Ölçütler

ÖDR Kanıtlar ile birlikte sunulmalıdır!!!!

Süreç

ÖDR

Öz Değerlendirme Raporu – İşin TEMELİ İ!!!

Alt başlıklar

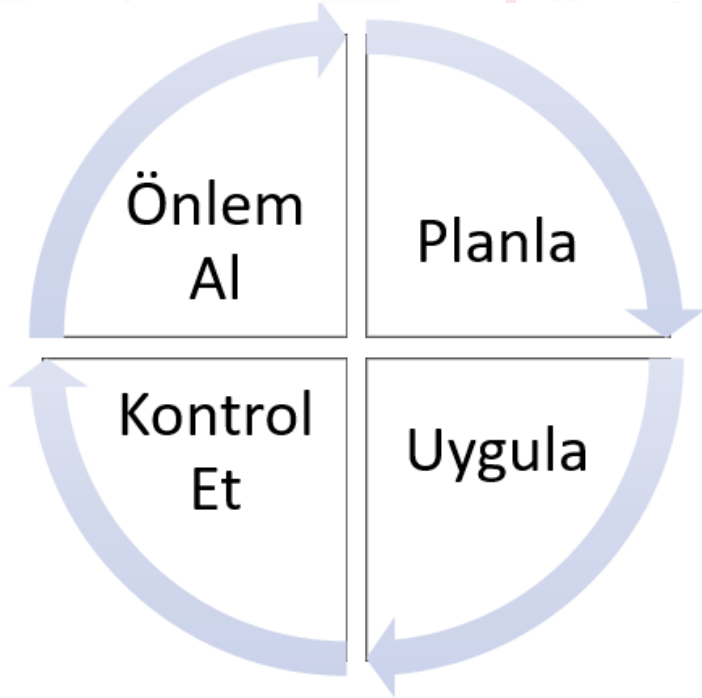
- 1- Eğitim Programı
- 2- Program Çıktıları ve Değerlendirme
- 3- Öğrenciler (Aralık-Ocak 2023)
- 4- Öğretim Elemanları
- 5- Altyapı
- 6- Yönetim Yapısı
- 7- Kurum Desteği ve Maddi Kaynaklar
- 8- Sürekli Yenileme ve Gelişim (**PUKÖ Döngüleri**)
- 9- Programa Özgü Ölçütler

ÖDR Kanıtlar ile birlikte sunulmalıdır!!!!



Onaylanması
Mart 2023

PUKÖ Döngüsü

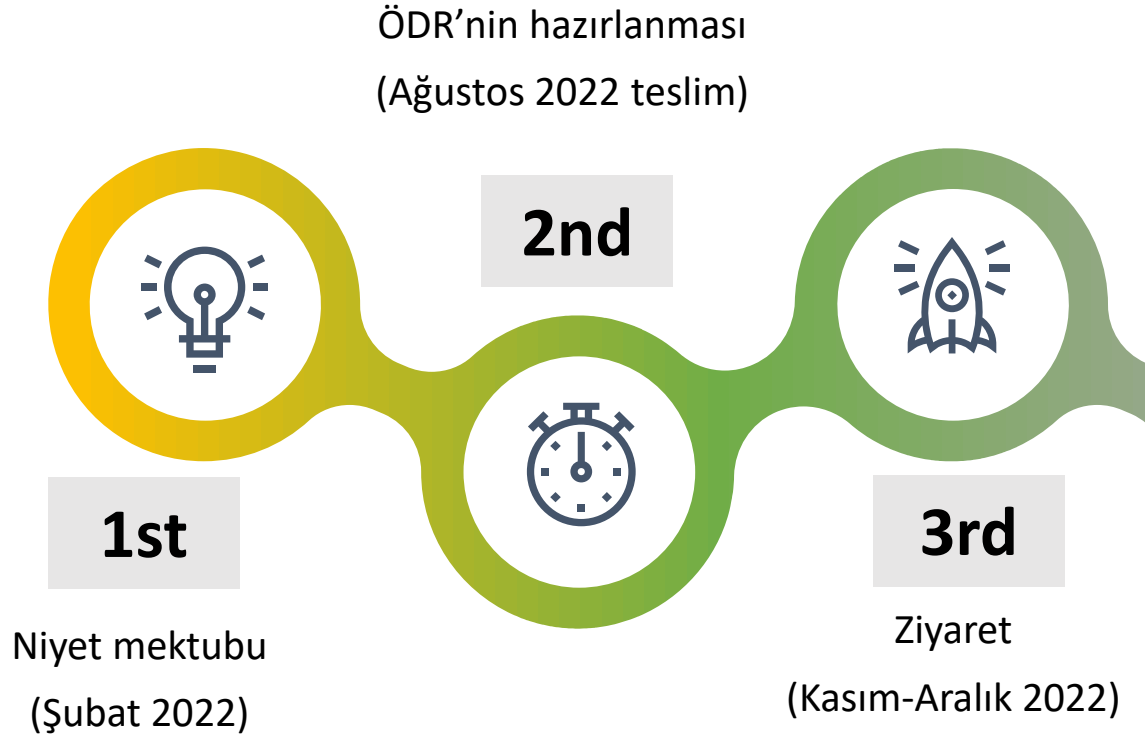


PUKÖ Döngüleri

PUKÖ DÖNGÜSÜ



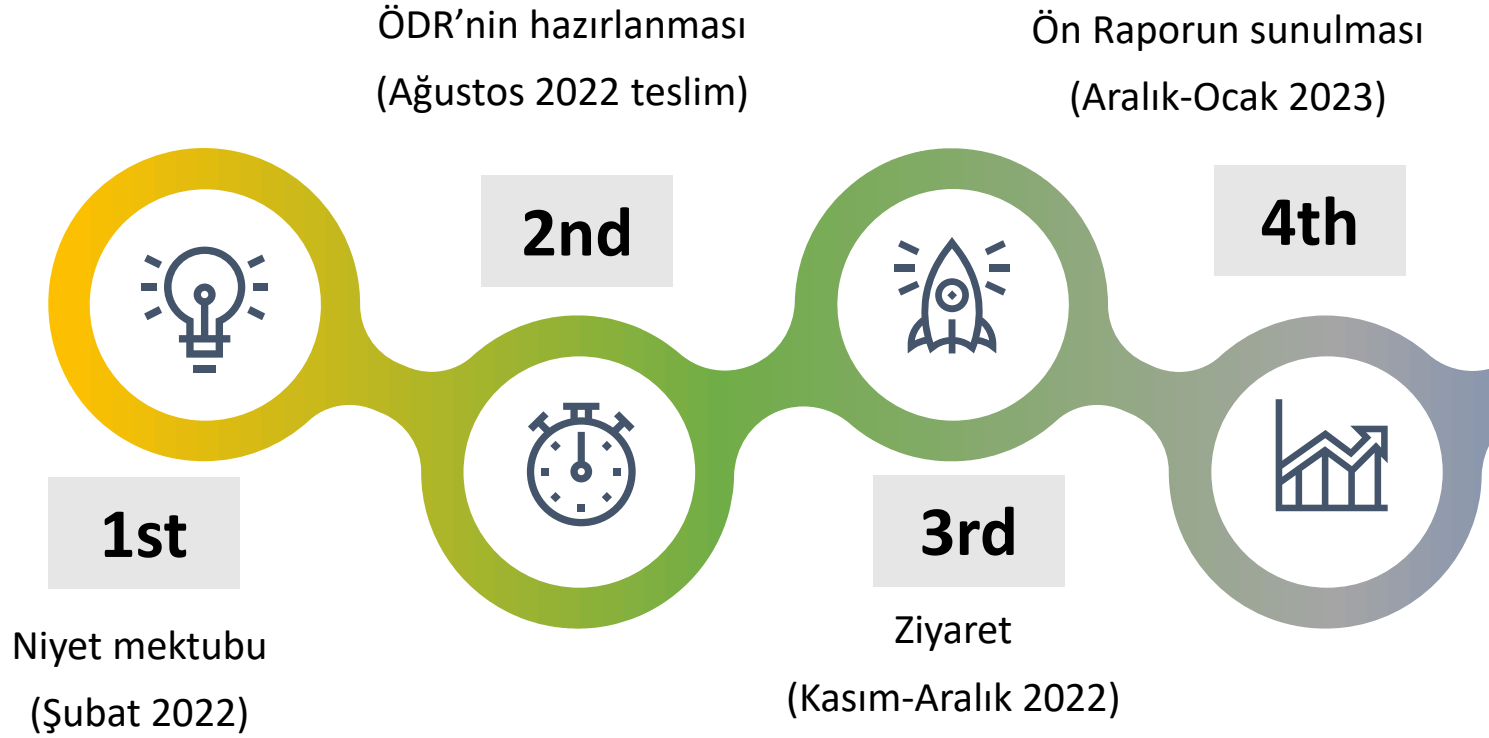
Süreç



Ziyaret

- Normal koşullarda yüz yüze
- Pazar, Pazartesi, Salı
- Pazar değerlendirme ekibinin bir araya gelmesi – ön görüşmenin yapılması
- Pazartesi görüşmeler
 - Dekan
 - Bölüm başkanı
 - Akreditasyon takımı
 - Öğretim üyeleri
 - Öğretim elemanları
 - Öğrenciler
 - İdari çalışanlar
 - Dış paydaşlar (mezunlar vb.)
- Pazartesi akşamı – ekip toplantısı
- Salı – Rektöre çıkış bildirimini

Süreç



Ön raporun tarafımıza sunulması
(15 gün içinde)

- Programın güçlü yanları
- Geliştirmeye açık yönler

Süreç

Akreditasyon sürecine
başlama
kararı



1st

Niyet mektubu
(Şubat 2022)

ÖDR'nin hazırlanması
(Ağustos 2022 teslim)

2nd



3rd

Ziyaret
(Kasım-Aralık 2022)

Ön Raporun sunulması
(Aralık-Ocak 2023)

4th



5th

Ön Rapora yanıt verilmesi
Ocak –Şubat 2023

Son Kararın tarafımıza
bildirilmesi
Mart 2023



Çeşitli kavramlar

- Vizyon: Gelecekteki hedefler, İleri görüş – Nereye gitmek istiyoruz?
- Misyon: Yapılacak iş, görev
- Üst birim ile tutarlılık

Beslenme ve Diyetetik Bölümü Misyonu: Beslenme ve Diyetetik eğitimi ve araştırmaları alanında, bölgesel, ulusal ve evrensel gereksinimleri karşılamak, toplum sağlığını korumak ve geliştirmek amacıyla çalışmalar yürütmek, ekip çalışmasını benimseyen, evrensel düşünce ve değerlere sahip, topluma duyarlı, sorgulayan, araştıran, kendini sürekli geliştiren, alanında bilgili ve donanımlı diyetisyenler yetiştirmek.

Beslenme ve Diyetetik Bölümü Vizyonu: Öğrenci odaklı bir yaklaşımla, yetiştirdiği donanımlı diyetisyenler ve yaptığı bilimsel araştırmalar ile, alanında lider, ulusal ve uluslararası çevrelerce tanınan ve tercih edilen bir eğitim kurumu olmak, toplumun sağlığını yükseltecek araştırma ve yayınlar yapmak, kendini sürekli yenileyen ve geliştiren bir bölüm olmak.

Ege Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Misyonu: Sağlık eğitimi ve araştırmaları alanında, bölgesel, ulusal ve evrensel gereksinimleri karşılamak, toplum sağlığını koruma ve geliştirmek amacıyla çalışmalar yürütmek, öğrenci merkezli ve sürekli geliştirilen bir eğitim anlayışı ile mesleki ve kültürel olarak donanımlı, değişime açık, ekip çalışmasını ve bilimsel düşünceyi yaşam biçimi olarak benimsemiş, etik değerlere sahip bireyler yetiştirmek.

Ege Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Vizyonu: Öğrenci odaklı bir yaklaşım sergileyen, bilimsel araştırma ve sağlık eğitimi alanında öncü, ulusal ve uluslararası alandaki paydaşları ile güçlü iş birliği olan, tercih edilen, toplum sağlığına sosyal ve kültürel olarak katkı koyan, kendini sürekli yenileyen ve gelişen bir fakülte olmak.

Beslenme ve Diyetetik Bölümü Misyonu: Beslenme ve Diyetetik eğitimi ve araştırmaları alanında, bölgesel, ulusal ve evrensel gereksinimleri karşılamak, toplum sağlığını korumak ve geliştirmek amacıyla çalışmalar yürütmek, ekip çalışmasını benimseyen, evrensel düşünce ve değerlere sahip, topluma duyarlı, sorgulayan, araştıran, kendini sürekli geliştiren, alanında bilgili ve donanımlı diyetisyenler yetiştirmek.

Beslenme ve Diyetetik Bölümü Vizyonu: Öğrenci odaklı bir yaklaşımla, yetiştirdiği donanımlı diyetisyenler ve yaptığı bilimsel araştırmalar ile, alanında lider, ulusal ve uluslararası çevrelerce tanınan ve tercih edilen bir eğitim kurumu olmak, toplumun sağlığını yükseltecek araştırma ve yayınlar yapmak, kendini sürekli yenileyen ve geliştiren bir bölüm olmak.

Ege Üniversitesi Misyonu: Türkiye' de öncü, dünyada önde gelen araştırma üniversitesi olarak; araştırma ve eğitim alanında bölgesel, ulusal ve evrensel gereksinimleri karşılamak, Ar-Ge birikimini toplumun yararına sunmak, öğrenciyi merkeze alarak temel değerlerine bağlı, mesleki ve kültürel olarak donanımlı, değişime açık, bilimsel düşünceyi yaşam biçimi olarak benimsemiş bireyler yetiştirmek.

Ege Üniversitesi Vizyonu: Bilimsel araştırmada öncü, ulusal ve uluslararası alandaki paydaşları ile güçlü bir iş birliği ve iletişim ağı bulunan, öğrenci odaklı, yeşil, sürdürülebilir, erişilebilir ve yaşanabilir bir kampüse sahip, ekonomik, sosyal ve kültürel yaşama katkıda bulunan ve finansal yapısı güçlü bir dünya üniversitesi olmaktır.

kendini sürekli yenileyen ve gelişen bir fakülte olmak.

Beslenme ve Diyetetik – Hedeflerimiz

1. Mesleki bilgilerini uygulama, değerlendirme, yorumlama, problem çözme ve karar alma yetkinliğini kazandırmaktır.
2. Bireylerin beslenme durumunu uygun araçlar kullanarak saptamaktır.
3. Hastalık durumunda hastaya uygun tıbbi beslenme tedavisini hazırlamak, bu beslenme tedavisinin nasıl uygulanacağı konusunda hastayı eğitmek ve izlemektir.
4. Toplu beslenme yapılan kurumlarda kuruma uygun menü planlamak, satın almadan sunuma kadar tüm aşamaları takip ederek sağlıklı besin sunumunu sağlamaktır.
5. Sağlık ekibinin bir parçası olarak ekip çalışmasına yatkın, yaşam boyu öğrenme bilincine sahip, mesleki gelişmeleri izleyen, bunun için gerekli yabancı dil ve teknolojik becerilere sahip olan, kendi çalışma alanında sorgulayan, araştırmalar yürütebilen, etik değerlere bağlı diyetisyenler yetiştirmektir.

Çekirdek Eğitim Programı (ÇEP) – 2016



MEZUNİYET ÖNCESİ BESLENME VE DİYETETİK EĞİTİMİ

ULUSAL BESLENME VE DİYETETİK ÇEKİRDEK EĞİTİM PROGRAMI

Yaklaşım, Hedef ve İlkeleri:

Ulusal Beslenme ve Diyetetik Çekirdek Eğitim Programı ile benimsenen yaklaşımlar, hedefler ve ilkeler şunlardır:

1. Beslenme ve diyetetik mezunlarının yeterliliklerinin tespit edilmesi ve tüm eğitim sürecinin belirlenen bu yeterlilikler çerçevesi doğrultusunda planlanması ve yürütülmesi
2. Yükseköğretim eğitiminde şeffaflık, tanınma ve hareketliliği artırmak amacıyla oluşturulan 'yükseköğretim alanında ulusal yeterlilikler çerçevesi' ile uyumun benimsenmesi
3. Evrensel, dinamik, son gelişmeleri ve teknolojileri içeren, biyo-psikososyal yaklaşımı destekleyen bir beslenme ve diyetetik eğitim programının oluşturulması

Asgari yeterliliklerdir – Diyetisyenlik YETKİNLİKLERİDİR

Bir diyetisyenin sergilemesi gereken mesleki bilgi, beceri, davranışları gösteren bir rehber

sırasında
yaklaşımın

ılara dayalı

DİYETİSYENİN TANIMI, GÖREV, YETKİ VE SORUMLULUKLARI

1. *TSE - 2004*
2. *Tababet ve Şuabatı San'atlarının Tarzı İcrasına Dair Kanun'a ek
26 Nisan 2011*
3. *Sağlık Meslek Mensupları ile Sağlık Hizmetlerinde Çalışan Diğer Meslek Mensuplarının İş ve
Görev Tanımlarına Dair Yönetmelik (resmî gazete: 22.05.2014 – 29007)*

Diyetisyenlik (TSE-Nisan 2004)

0.2.1 Diyetisyenlik

Diyetisyenlik, büyüme, gelişme ve ömür boyu tüm bireylerin sağlığının korunması, geliştirilmesi, yaşam kalitesinin artırılması için beslenme biliminin ilkeleri doğrultusunda bireysel ve toplu beslenmenin plân ve programlarını düzenleyen; besin ögesi, besin ve beslenmeden kaynaklanan sağlık sorunlarını araştıran, değerlendiren, çözüm yolları bulan; var olan besin kaynaklarının ekonomi ve sağlık kurallarına uygun olarak kullanılmasını sağlayan, besin denetimini yapan, bu konularda fizyolojik, psikolojik ve sosyolojik olarak sağlıklı yaşam biçimlerinin benimsenmesi amacıyla bireyi ve toplumu bilgilendiren, bilinçlendiren, doğuştan ve sonradan oluşan hastalıklar ve diğer özel durumlarda tıbbî ve cerrahî tedavilere uygun, doğal ve tedavi edici besinlerin bileşimlerine göre diyet programı plânlayan, eğitim veren, eğitim programlarını plânlayan, uygulatan ve izleyen sağlık meslek alanıdır.

Not - Bu meslek grubu, ilk olarak 1961 yılında ILO (International Labour Organisation) tarafından yapılan meslek sınıflandırılmasında 0.69 kodu ile, 1988 yılında ise 32.23 kodu ile standardlaştırılmıştır.

Diyetisyen (TSE-Nisan 2004)

0.2.2 Diyetisyen

Diyetisyen, sağlıkıla ilgili herhangi bir yüksek ğretim kurumunun en az 4 yıllık (bir yıl hazırlık ile 5 yıl) beslenme ve diyetetik eğitim-ğretim programını tamamlayarak "Beslenme ve Diyetetik Lisans Diploması" ile "Diyetisyen" unvanı alarak diyetisyenlik mesleğini yapmaya ve uygulamaya hak kazanan kişidir.

Tababet ve Şuabatı San'atlarının Tarzı İcrasına Dair Kanun'a ek

26 Nisan 2011

ç) Diyetisyen; beslenme ve diyetetik alanında lisans eğitimi veren fakülte veya yüksekokullardan mezun; sağlıklı bireyler için sağlıklı beslenme programları belirleyen, hastalar için tabibin yönlendirmesi üzerine gerekli beslenme programlarını düzenleyen, toplu beslenme yerlerinde beslenme programları hazırlayan ve besin güvenliğini sağlayan sağlık meslek mensubudur.

Diyetisyen

- a) Yaş, cinsiyet ve fiziksel uğraşı gruplarına göre, sağlıklı bireyler için enerji ve besin öğeleri gereksinimleri ile sağlıklı beslenme programlarını belirler. Özel grupların beslenme ihtiyaçlarına yönelik çalışmaların yürütülmesinde görev alır.
- b) Besin analizleri yapar, sağlıklı beslenmeye ve özel amaçlara yönelik besin grupları geliştirir ve bunların doğru kullanımını sağlar.
- c) Toplumda beslenme sorunlarına ve bu sorunların çözümüne yönelik çalışmalar yapar. Ulusal, bölgesel ve yerel düzeyde besin ve beslenme politikalarının oluşturulmasında, eylem planlarının yapılmasında ve uygulanmasında görev alır.
- ç) Hekimin yönlendirmesi ile hastalar için gerekli beslenme programlarını düzenler. Bireylerin hastalığına, antropometrik ölçümlerine, laboratuvar bulgularına ve tedavisine uygun olarak besin öğesi gereksinimlerini belirler, diyet tedavilerini ve beslenme eğitimi hizmetlerini planlar, uygular ve izler.
- d) Hastaların sağlık kuruluşlarında hastane malnütrisyonuna maruz kalmamaları için gerekli önlemleri alır. Hastaların diyet ve normal yemekleri ile ilgili istek ve eğilimlerini tespit ederek, yemek listelerini tabibin tespit ettiği esaslar içinde kalmak suretiyle hazırlar. Hastayı yemek rejimi hususunda eğitir. Hastaların yemeklerini yiyip yemediklerini kontrol eder, tüketmiş olduğu besinler hakkında gerekirse tabibe bilgi verir.

- e) Hastalara verilecek olan oral, enteral ve parenteral beslenme ürünlerinin seçiminde, hazırlanmasında, uygulamalarında, eğitim ve izleme süreçlerinde görev alır.
- f) Satın alınacak gıda maddelerinin miktarının belirlenmesinde ve değerlendirme çalışmalarında görev alır.
- g) Beslenme hizmetinde çalışan personelin denetimini yapar, hizmet içi eğitimlerini planlar, uygular/uygulatır. Hizmetin her aşamasında besin, personel, fiziksel alan ve araç-gereçlerin temizlik ve hijyeni için gerekli önlemlerin alınmasını sağlar.
- ğ) Menü planlaması yapar ve uygulanan menüleri denetler. Standart yemek tarifelerinin geliştirilmesini ve uygulanmasını sağlar, gerektiğinde günün ve kuruluşun şartlarına uygun düzenlemeleri yapar.
- h) Yiyecek-içeceklerin uygun yöntemlerle depolanmasını ve depodan yiyecek-içecek çıkışını denetler.
- ı) Toplu beslenme alanlarının ve araç/gereçlerin günün şartlarına uygun ve ihtiyaca cevap verebilecek standartlara ulaşmasını sağlar. Yemek hazırlama, pişirme ve servis alanlarında oluşabilecek kazaları önleyici tedbirlerin alınmasını ve ilk yardım araçlarının bulunmasını sağlar.
- i) Yiyeceklerin hazırlama, pişirme ve servisi ilkeleri doğrultusunda tüketime sunulmasını denetler.
- j) Besin güvenliğinin sağlanmasında ve kalite sistemlerinin kurulmasında görev alır.

ÇEP – 2016 – 8 alanda yeterlilik

1. Mesleğin uygulanmasında genel yeterlilikler
2. Beslenme ve diyetetik bilgisi
3. Beslenme ve diyetetik uygulamaları
4. Diyetisyen-danışan iletişimi
5. Mesleki otonomi ve sorumluluk
6. Eğitim becerileri
7. Beslenme ve diyetetik uygulamalarında ve bilimde araştırma ve geliştirme
8. Beslenme ve diyetetik uygulamalarının desteklenmesi

2. Beslenme ve Diyetetik Programı Öğrenme Çıktıları

DERSLER	İÇERİK	HEDEFLER / ÖĞRENME KAZANIMLARI
BESLENME		
BESLENME İLKELERİ VE UYGULAMALARI-I	<ul style="list-style-type: none">• Beslenmenin önemi ve beslenmeye genel bakış• Laboratuvarda genel çalışma ilkeleri• Besinlerin ölçü ve miktarlarının saptanması• Enerji metabolizması• Bireyin enerji harcamasına ilişkin uygulamalar- Farklı hesaplama yöntemlerinin değerlendirilmesi• Karbonhidratlar• Proteinler• Besinlerin protein kalitesi yönünden değerlendirilmesi- Farklı menülerin protein kalitesinin hesaplanması• Yağlar	<ul style="list-style-type: none">• Enerji ve makro besin öğelerinin (karbonhidrat, protein, yağ) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini kavrar.• Besinleri enerji, karbonhidrat, protein ve yağ içerikleri açısından karşılaştırır ve değerlendirir.• Farklı yaş ve cinsiyete göre günlük enerji, karbonhidrat, protein ve yağ gereksinimleri ile bunların sağlanabileceği besinlerin tür ve miktarını bilir.• Beslenme durumunun saptanmasında, bireysel besin tüketim kayıtları ve fiziksel aktivite

YETİŞKİN HASTALIKLARINDA BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI II	<ul style="list-style-type: none">• Karaciğer hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları• Safra ve pankreas hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları• Böbrek hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları• Kanser ve beslenme ve diyetetik uygulamaları• Kemik iliği transplantasyonunda beslenme ve diyetetik uygulamaları• Kas- iskelet sistemi hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları• Yanık, <u>pre-postop</u> dönemi, metabolik stres ve beslenme ve diyetetik uygulamaları• Enfeksiyon hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları• Nörolojik, psikiyatrik hastalıklar ve beslenme ve diyetetik uygulamaları	<ul style="list-style-type: none">• Yetişkin bireylerde akut ve kronik hastalıkların etiyolojisi, bulguları ve komplikasyonlarının beslenme ile etkileşimini yorumlar.• Hastaya tanı konulması için araştırma yollarını, yaygın tedavi türlerini ve hasta yönetimini bilir.• Besin ve besin ögesi alımı modifikasyonlarının gerekçelerini ve bu hastalıklardan korunmada veya hastalıkların tedavisinde nasıl uygulanacağını bilir.• Hastalığa özgü enerji ve besin öğelerinin gereksinimlerinin hesaplanmasını, sonuçların nasıl yorumlanacağını ve uygun diyet planlamasını öğrenir.• Farklı beslenme alışkanlıkları, kültürel altyapıları ve
----------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Beslenme ve Diyetetik – Program Çıktıları

1. Temel insan bedeni ve insan bedeninde oluşan değişiklikleri tanıyabilme
2. Beslenme ilkelerini gözeterek, yaşamın her döneminde sağlıklı yeterli ve dengeli beslenme ile ilgili danışmanlık yapabilme
3. Hastalık durumunda hastayı beslenme yönünden değerlendirebilme, güncel gelişmeler ışığında beslenme desteği verebilme ve izleyebilme
4. Büyük mutfaklarda besinin satın alınması, kabulü, hazırlanması, pişirilmesi ve sunulması aşamalarında yönetici konumda yer alabilme
5. Toplumun beslenme düzeyini saptayabilme, beslenme ile ilgili politikalar geliştirebilme
6. Bulunduğu konuma göre birlikte çalıştığı kişilerle bir ekip içerisinde uyumlu çalışabilme
7. Hayat boyu öğrenmeyi benimseyerek, bilim, teknoloji ve çağdaş konular konusunda gelişmeleri izleyerek kendini ve meslek uygulamasını geliştirebilme
8. Ulusal ve uluslararası güncel sorunları izleyebilme, içinde bulunduğu toplumu tanıyabilme, toplum koşullarına göre mesleğini uygulayabilme
9. Mesleğinin etik ilkelerinin bilincinde olabilme ve bunlara uygun davranabilme
10. Bir sorun olduğunda bilgi ve donanımıyla bağımsız karar verebilme, çözüm için gereksinim duyduğu kaynağı bulabilme ve sorun çözebilme
11. Gereksinim duyduğunda bir bilimsel araştırma yürütebilme

Müfredat – Eğitim Programı

Dört yıl boyunca okutulacak dersler

- Adı
- Dönemi
- Zorunlu /seçmeli
- Yerel kredisi
- AKTS kredisi
- Teorik, Uygulama-Lab

ÇEP'e uyumludur

Sağlık Bilimleri Fakültesi
Beslenme ve Diyetetik
Lisans

2020 Yılı Müfredat (Beslenme ve Diyetetik)

Genel Toplam Ders Adedi : 69 T : 130 U : 80 L : 12 Kredi : 216 ECTS : 240 T-U : 210

YABANCI DİL HAZIRLIK						
No	Ders Kodu	Ders Adı	T	U	Kredi	ECTS
1	HAZ001	HAZIRLIK SINIFI	0	0	0	0

1. YARIYIL							
No	Ders Kodu	Ders Adı	T	U	L	Kredi	ECTS
1	200200101 2016	TÜRK DİLİ I	2	0	0	2	2
2	200200102 2016	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2	0	0	2	2
3	200200103 2016	YABANCI DİL I	4	0	0	4	4
4	200200105 2016	BİLGİSAYAR	3	0	0	3	3
5	200200107 2016	BESLENME İLKELERİ I	2	0	4	4	6
6	200200109 2016	TEMEL KİMYA I	2	0	0	2	4
7	200200111 2016	TEMEL MATEMATİK	1	0	0	1	2
8	200200113 2016	GENETİK	1	0	0	1	2
9	200200114 2020	KARİYER PLANLAMA	1	0	0	1	2
10	200200121 2020	SAĞLIK BİLİMLERİNDE İLETİŞİM	2	0	0	2	3
Toplam			20	0	4	22	30

2. YARIYIL							
No	Ders Kodu	Ders Adı	T	U	L	Kredi	ECTS
1	200200092 2016	TÜRK DİLİ II	2	0	0	2	2
2	200200094 2016	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2	0	0	2	2
3	200200096 2016	YABANCI DİL II	4	0	0	4	4
4	200200100 2016	BESLENME İLKELERİ II	2	0	4	4	6
5	200200104 2016	TEMEL KİMYA II	2	0	0	2	3
6	200200106 2016	TIBBİ BİYOLOJİ	2	0	0	2	2
7	200200108 2016	SAĞLIK SOSYOLOJİSİ	2	0	0	2	2
8	200200110 2016	MİKROBİYOLOJİ	2	0	0	2	3
9	200200112 2016	TEMEL PSİKOLOJİ	2	0	0	2	2
10	200200114 2016	MADDE BAĞIMLILIĞI	1	0	0	1	2
11	SEÇMELİ SEÇMELİ DERS GRUBU ERS-2.YY (MESLEKİ OLMAYAN) 2.YY (Ders 1)		0	0	0	2	2
Toplam			21	0	4	25	30

3. YARIYIL							
No	Ders Kodu	Ders Adı	T	U	L	Kredi	ECTS
1	200200001 2016	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ I	2	0	2	3	5
2	200200003 2016	BESLENME BİYOKİMYASI I	3	0	0	3	5
3	200200005 2016	BESİN MİKROBİYOLOJİSİ VE GÜVENLİĞİ	2	0	0	2	3
4	200200009 2016	FİZYOLOJİ	3	0	0	3	4
5	200200011 2016	ANATOMİ	3	0	0	3	4
6	200200013 2016	İÇ HASTALIKLARINA GİRİŞ	2	0	0	2	3
7	200200015 2020	FARMAKOLOJİ	2	0	0	2	3
8	200200017 2020	HALK SAĞLIĞI	2	0	0	2	3
Toplam			19	0	2	20	30

4. YARIYIL							
No	Ders Kodu	Ders Adı	T	U	L	Kredi	ECTS
1	200200002 2016	BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ II	2	0	2	3	5
2	200200004 2016	BESLENME BİYOKİMYASI II	3	0	0	3	5
3	200200006 2016	SÜREĞEN HASTALIKLAR FİZYO-PATOLOJİSİ	3	0	0	3	4
4	200200012 2016	MESLEKİ İNGİLİZCE I	2	0	0	2	4
5	200200016 2020	BESLENME EVOLÜSİYİ	2	0	0	2	3
6	200200018 2020	BESİN SANAYİNDE ÜRETİM	2	0	0	2	2
7	200200020 2020	İLK YARDIM	2	0	0	2	2
8	200200022 2020	SAĞLIK POLİTİKALARI VE YÖNETİMİ	2	0	0	2	3
9	SEÇMELİ SEÇMELİ DERS GRUBU ERS-4.YY (MESLEKİ OLMAYAN) 4.YY (Ders 1)		0	0	0	2	2
Toplam			18	0	2	21	30

Bologna Süreci & AKTS- Avrupa Kredi Transfer Sistemi (European Credit Transfer System - ECTS)

- Ortak Yükseköğretim Süreci: Fransa, İtalya, Almanya ve İngiltere (Sorbonne, 1998)
- 1999 - Bologna: 29 Avrupa ülkesi – Bologna Bildirgesi toplantısı
- Hedefler
 - Karşılaştırılabilir yükseköğretim diploması – Diploma eki
 - EÜ – ücretsiz ve İngilizce olarak vermektedir
 - Lisans, Yüksek lisans, Doktora olmak üzere üç basamaklı sistem
 - Öğrencilerin ve öğretim elemanlarının hareketliliğini
 - AKTS (ECTS: European Credit Transfer System) – Kredi transferi
 - Yükseköğretimde kalite güvencesi sistemleri ağını
- 2010-47 Üye ülke – TR'nin katılımı 2001

Bologna sürecinin bir uzantısı – Ulusal yeterlilikler çerçevesinin belirlenmesi

Yeterlilikler Çerçevesi - Ulusal düzeyde veya bir eğitim sistemindeki yeterlilikleri ve bunların birbiriyle ilişkisini açıklayan, ulusal ve uluslararası paydaşlarca tanınan ve ilişkilendirilebilen yeterliliklerin belirli bir düzen içerisinde yapılandırıldığı sistem

Yeterlilik - Yükseköğretim derecesini başarı ile tamamlayan bir kişinin neleri bilebileceği, neleri yapabileceği ve nelere yetkin olacağını tanımlar

Öğrenme kazanımları –Yeterliliklerin kazanılma derecesi, her ders/modül esnasında ve sonunda uygun nesnel yöntemlerle ölçülür (sınavlar, ödevler, ara değerlendirmeler, geribildirim formları vb.)

TÜRKİYE YÜKSEKÖĞRETİM YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİ (TYYÇ) YETERLİLİK PROFİLLERİ



2.1.2.Sağlık Temel Alanı LİSANS Yeterlilikleri (Akademik Ağırlıklı)²

TYYC DÜZEYİ	BİLGİ -Kuramsal -Olgusal	BECERİLER -Bilişsel -Uygulamalı	YETKİNLİKLER			
			Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği	Öğrenme Yetkinliği	İletişim ve Sosyal Yetkinlik	Alana Özgü Yetkinlik
6 LİSANS EQF-LLL: 6. Düzey QF-EHEA: 1. Düzey	<p>1. Sağlık alanındaki temel ve güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve multimedya eğitim araç gereçleri ile diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.</p> <p>2. Bilginin doğası, kaynağı, sınırları, doğruluğu, güvenilirliği ve geçerliliğini değerlendirme bilgisine sahiptir.</p> <p>3. Sağlık alanındaki bilimsel bilgiye ulaşma, güncel literatürü izleme, değerlendirme ve uygulayabilme bilgisine sahiptir</p>	<p>1. Sağlık alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak bilimsel olarak kanıtlanmış verileri yorumlar ve değerlendirir, sorunları tanımlar, analiz eder, araştırmalara ve kanıtlara dayalı mesleki ve etik değerleri gözetererek çözüm önerileri geliştirir, bilgiyi paylaşır, ekip çalışması yapar.</p> <p>2. Sağlık ve araştırma alanı ile ilgili bilgi teknolojilerini kullanır.</p> <p>3. Sağlık alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanarak birey, aile ve topluma yönelik sağlık eğitimi yapar.</p> <p>4. Alanına özgü sorunlara bilimsel veriler/kanıtlar doğrultusunda çözüm üretir.</p>	<p>1. Sağlık alanı ile ilgili sahip olduğu ileri düzeydeki bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütür ve bu alanda çalışan diğer meslek grupları ile işbirliği içinde ekip üyesi olarak sorumluluk alır.</p> <p>2. Sağlık alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve ekip üyesi olarak sorumluluk alır.</p> <p>3. Sorumluluğu altında çalışanların bir proje çerçevesinde gelişimlerine yönelik etkinlikleri planlar, yönetir ve süreci izleyip değerlendirir.</p> <p>4. Alanına özgü bilimsel bilgi üretme sorumluluğunu yerine getirir/tanımlayıcı düzeyde araştırma yapar.</p>	<p>1. Sağlık alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.</p> <p>2. Öğrenme hedeflerini belirler ve öğrenmeyi öğrendiğini gösterir.</p> <p>3. Öğrenme kaynaklarını belirler, kaynaklara etkin/hızlı erişir.</p> <p>4. Yaşam boyu öğrenmeyi benimsediğini gösterir, gelişime açıktır ve bu davranışı devam ettirir.</p> <p>5. Bilgiye ulaşma yollarına karar verir ve uygular.</p>	<p>1. Sağlık alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak aktarır; ilgili kişi ve kurumların düşüncelerini, istek ve beklentilerini dinler.</p> <p>2. Sağlık alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek ekip çalışması içinde ve sürecin etkin bir elemanı olarak uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.</p> <p>3. Toplumsal sorumluluk bilinci ile yaşadığı sosyal çevre için diğer meslek grupları ile işbirliği içinde proje ve etkinlikler düzenler ve bunları uygular.</p> <p>4. Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki bilgileri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.</p> <p>5. Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.</p> <p>6. Sağlık alanında toplumun ve dünyanın gündemindeki olayları/gelişmeleri izler ve değerlendirir.</p> <p>7. Sözlü ve yazılı olarak etkili iletişim kurar.</p> <p>8. Kültürlerarası iletişim kurma bilgi ve becerisine sahiptir.</p> <p>9. Mesleki aktivite ve uygulamalarını etkin ve güvenli şekilde belgeler/doğru ve etkili kayıt tutar.</p>	<p>1. Sağlık alanı ile ilgili verileri toplar, yorumlar, uygular ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında ilgili disiplinlerden kişilerle işbirliği yapar ve toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.</p> <p>2. Kalite yönetimi ve süreçlerine uygun davranır ve bu süreçlere katılır.</p> <p>3. Bebek ve çocukları da kapsayacak şekilde, birey ve halk sağlığı, çevre koruma ve iş güvenliği konularında yeterli bilince sahiptir ve uygular.</p> <p>4. Birey olarak görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasa, yönetmelik, mevzuata ve mesleki etik kurallarına uygun davranır.</p> <p>5. Profesyonel kimliği ile meslektaşlarına rol model ve topluma örnek olur.</p> <p>6. Sağlıklı ve/veya hasta bireyin yapısı, fizyolojik fonksiyonları ve davranışları; bireyin sağlığı ile fiziksel ve sosyal çevresi arasındaki ilişkisini anlamaya yetkindir.</p> <p>7. Mezuniyet sonrası kurum içi, yerel, ulusal ve uluslararası eğitimlere katılır; bunları kredilendirir ve belgeler.</p> <p>8. Etik ilkelerin ve etik kurulların eğitim-uygulama ve araştırma alanlarında birey ve toplum için önemini bilir.</p>

Beslenme ve Diyetetik Bölümü

Sağlık alt alanı içerisinde

09 Health and welfare	091 Health	0911 Dental studies 0912 Medicine 0913 Nursing and midwifery 0914 Medical diagnostic and treatment technology 0915 Therapy and rehabilitation 0916 Pharmacy 0917 Traditional and complementary medicine and therapy
	092 Welfare	0921 Care of the elderly and of disabled adults 0922 Child care and youth services 0923 Social work and counselling

Bologna formları – Bilgi Paketi

(<https://ebp.ege.edu.tr/DereceProgramlari/1;>
<https://ebp.ege.edu.tr/DereceProgramlari/Detay/1/61031/8142/932001>)

- Dersin amacı: dersin genel içeriğini ve amacı
- Dersin hedefi: Derste öğretilmesi planlanan hedefler – işlenecek konular/alanlar
- Dersin öğrenme kazanımları: öğrenim sürecinin tamamlanmasından sonra başarılı olmuş bir öğrencinin ne bileceğini, ne anlayabileceğini, ne yapabileceğini ifade eden yetkinlikler
- Haftalık program: Her hafta işlenecek konular
- AKTS hesaplaması
- Ölçme- değerlendirme yöntemleri

AKTS

Avrupa Kredi Transfer Sistemi (European Credit Transfer System - ECTS)

- Her bir derse ayrılması (yetkinlikleri kazanmak için) gereken zaman/iş yükü –
Dönemlik
 - Derslere katılım – 14 hafta X 2 saat = 28
 - Evde tekrar – 14 hafta X 1 saat = 14
 - Ödev hazırlama 1 X 5 saat = 5
 - Ara sınav hazırlık 1 X 10 saat = 10
 - Final sınav hazırlık 1 X 20 saat = 20
- 1 AKTS kredisi 30 saate denktir
- Toplam = 77 saat / 30 = 2.6 → 3 AKTS olarak belirlenir.
- Dersin AKTS'si yerel kredisinden düşük olamaz (3 teorik saatlik dersin AKTS'si en az 3'tür.)
- Her dönem 30 AKTS → toplam 240 AKTS alınması zorunludur.

Örnek:

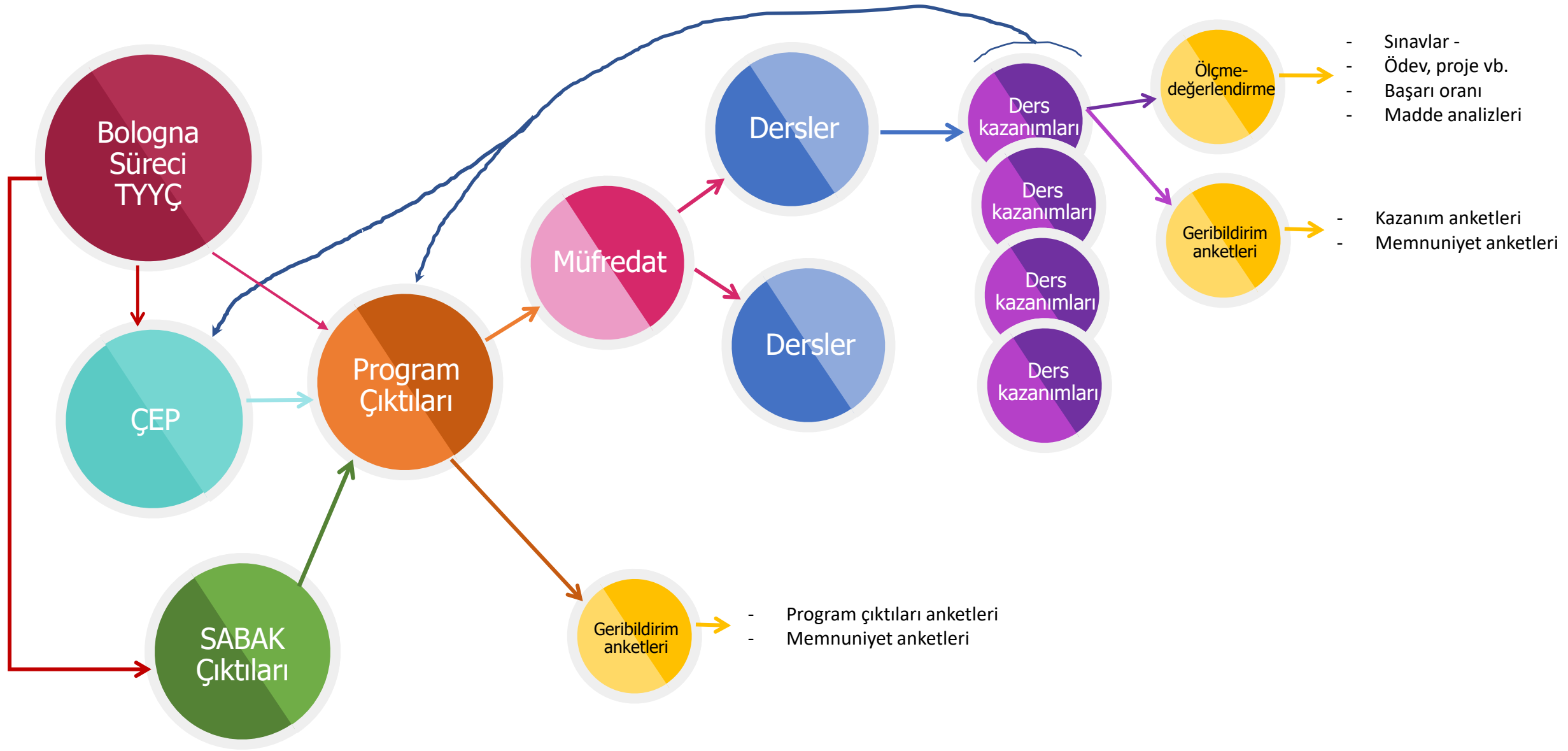
<https://obys.ege.edu.tr/ogrenci/ogr0513/default.aspx?RaporAdi=T4ox+MwXMZRJbJMT/Vo8f9JdiYSvIJZF1r6lbnFpVzc=&DersID=P0a2EuxdyH0Pfhp5xGg7gO==&MufredatID=rLXRrYTculZ6onTBZlhzhw==&Yil=CzHDmzJbguOVWTz5QLFK9g==>

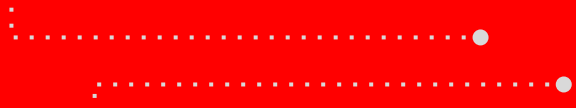
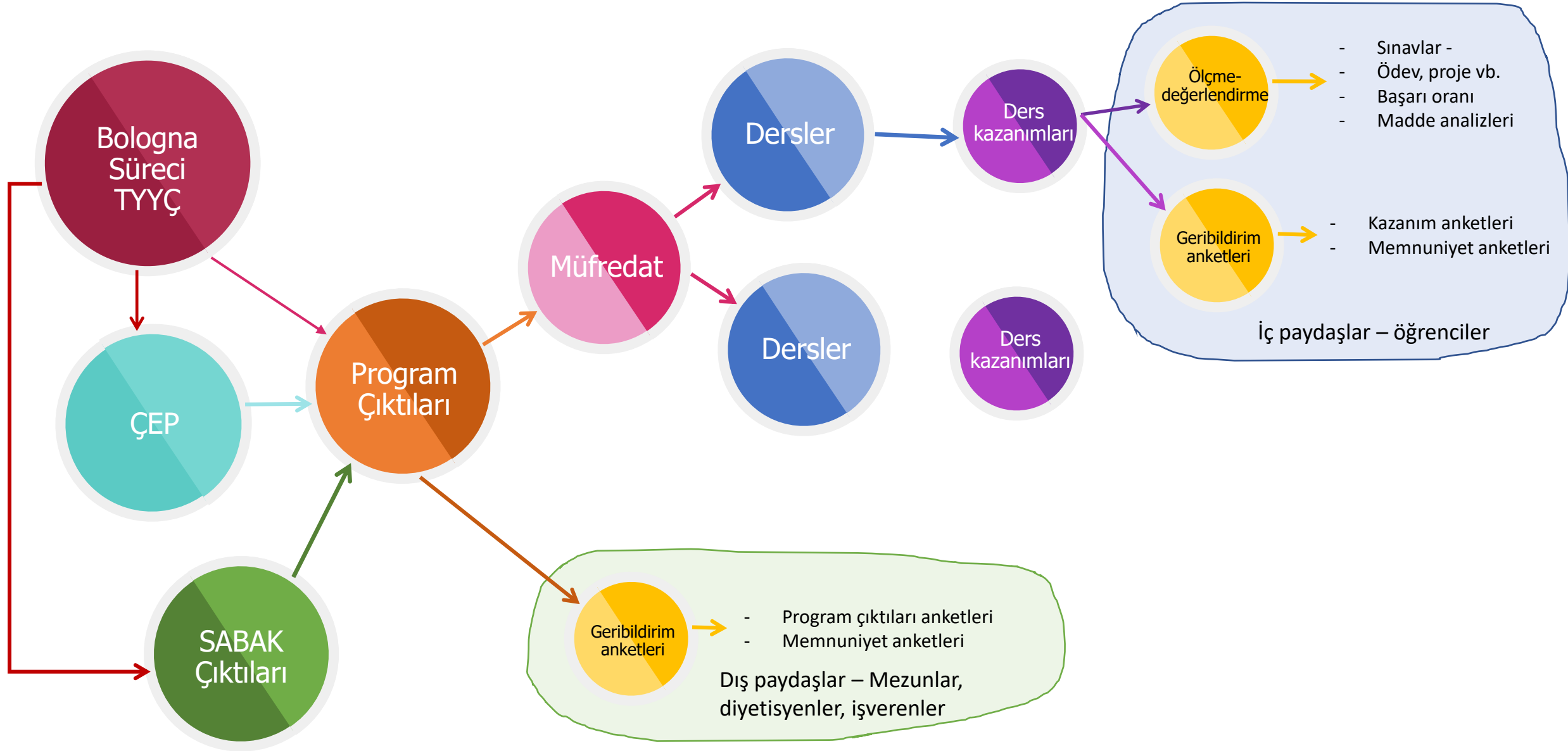
Ölçme – Değerlendirme

- Yıl içi uygulamaların ders notu içindeki payı (%30-%70 arasında)
 - Yıl içi uygulamalar: Ara sınav, quiz, ödev/proje/sunum vb. (hepsi ayrı puanlandırılır)
 - Hoca kendisi belirler – Genelde İtern dersleri dışında hepsi toplamda %40 – İtern derslerin %70
- Kalan final
- Doğrudan değerlendirme / bağıl değerlendirme
- Ölçme – değerlendirme yönetmeliği ile güvence altındadır.

SABAK Çıktıları

1. Kendi disiplinleri ile ilgili yeterli bilgi birikimi ile kuramsal ve uygulamalı bilgilerini kendi alanlarında kullanabilme becerisi
2. Alanlarındaki problemleri saptama, tanımlama, yorumlama, formüle etme ve çözme becerisi; bu amaçla uygun analiz ve müdahale yaklaşımlarını seçme ve uygulama becerisi
3. Bir süreci, olayı, olguyu, donanımı veya ürünü anlama, yorumlama, ilgili sorunları çağdaş yöntemlerle çözme becerisi
4. Bireysel olarak ve takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi
5. Eğitim programlarında en az iki adet alan dışı ders almış olması
6. Alan uygulamaları için gerekli olan çağdaş araçları seçme, kullanma, geliştirme ve bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi
7. Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisi, en az bir yabancı dil bilgisi
8. Yaşam boyu öğrenme bilinci, bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi
9. Alanlarına göre tasarlama, deney yapma, alan çalışması, veri toplama, sonuçları analiz etme, arşivleme, metin çözme ve/veya yorumlama becerisi
10. Alan uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlardaki etkileri ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık
11. Mesleki etik ve sorumluluk bilinci





ÖDR'nin bölümleri

- 1- Eğitim Programı
- 2- Program Çıktıları ve Değerlendirme
- 3- Öğrenciler
- 4- Öğretim Elemanları
- 5- Altyapı
- 6- Yönetim Yapısı
- 7- Kurum Desteği ve Maddi Kaynaklar
- 8- Sürekli Yenileme ve Gelişim (PUKÖ Döngüleri)
- 9- Programa Özgü Ölçütler

Alana özgü ölçütler – B&D

- Diyetisyenlik mesleğinin gerçekleştirilmesine yönelik temel beslenme ve diyetetik bilgilerini uygulayabilme, eleştirel değerlendirebilme, problem çözme ve karar alma yetkinliği;
- Beslenme ve diyetetik uygulamalarını, bu alandaki mesleki bilgi birikimini ve donanımını kullanarak açıklayabilme;
- Eğitim materyalleri geliştirebilme, kanıta dayalı güncel veri sunabilme,
- Farklı disiplinler ile ilgili bilgiyi değerlendirebilme ve uygulamaya geçirebilme becerisi;
- Toplum ve bireye yönelik çeşitli beslenme ve diyetetik önerileri sunabilmek için gereksinimlerin tarama testleri ve saptama yöntemleri ile tanımlanması, hedeflerin belirlenmesi, tedavi planı yapılması, müdahale programı oluşturulması, uygulanması, gerektiğinde değiştirebilmesi, sonlandırabilmesi ve sonuçların değerlendirilmesi gibi uygulamaları gerçekleştirebilme becerisi;
- Mesleki uygulamalarda diğer sağlık çalışanları ve diğer disiplinlerle etkin, verimli ve etik kurallara uygun hareket edebilme becerisi.

3- Öğrenciler

- 3.1. Öğrenci Kabulleri
- 3.2. Yatay ve Dikey Geçişler, Çift Ana Dal ve Ders Sayma
- 3.3. Öğrenci Değişimi
- 3.4. Danışmanlık ve İzleme
- 3.5. Başarı Değerlendirmesi
- 3.6. Mezuniyet Koşulları
- 3.7. Öğrenci Temsiliyeti
- 3.8. Öğrencilere Sağlanan Olanaklar
- 3.9 Öğrenci Memnuniyeti

Öğrenci kabulleri

- YKS ile
- Sayısal puan
- TR'de bazı vakıf üniversitelerinin tam burslu programları dışında devlet üniversiteleri içerisinde Hacettepe B&D bölümünden sonra 2. sırada tercih ediyoruz.

Öğrenci Kayıt-kabul İşlemlerine İlişkin Yönerge ile güvence altındadır

Yatay ve Dikey Geçişler, ift Ana Dal ve Ders Sayma

- Geçiş
 - Yatay geçiş – aynı bölüm başka niversiteye geçiş – not ortalaması (her sınıfa 3)
 - Ulusal
 - Uluslararası
 - Merkezi yerleştirme ek 1 madde yatay geçiş – giriş puanına göre istediğiniz başka bir bölüm (Giriş kontenjanının %30'u)
 - Dikey geçiş – iki yıllık ön lisans programlarından programa gelme (2-3 kişi)
- Transkript ve ders içerikleri ile başvuru – derslerden muaf olma
- Çift ana dal ve yan dal yok
- Öğrenci Kayıt-kabul işlemlerine İlişkin Yönerge ve n Lisans ve Lisans Programları Yatay Geçiş Yönergesi ile güvence altındadır

Değişim programları

- Erasmus – AB üyesi ülkeler
 - Eğitim – dönemli değişim programı
 - İkili anlaşma (bilateral agreement)
 - Dönemlik AKTS transferi ancak ders uyumu – Dönem/yıl uzayabilir
 - Staj hareketliliği
 - 4. sınıfın yazında staj yerini bulmanız kaydıyla yapılabiliyor
 - Ulusal ajans destek veriyor (kabaca 600 Avro/ay - %80 gitmeden önce, %20 döndükten sonra)
- Mevlana – AB üyesi olmayan ülkeler (ABD, Avustralya, Japonya vb.)
 - Ancak 2022-2023 döneminde uygulanmayacak
- Değişim Programları Yönergesi ile güvence altındadır

Temsliyet:

Bölüm komisyonları

BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ KOMİSYONLARI (2022)

(*)Tüm komisyonlar **tüm bölüm öğretim elemanlarından** oluşmaktadır. Bu nedenle sadece başkanlar ve öğrenci temsilcileri belirtilmiştir.

Bölüm Kurulu	RMD <i>Sınıf öğrenci temsilcileri</i>
Veri İzleme ve Değerlendirme Komisyonu (Vido)	RMD <i>Öğrenci temsilcisi bulunmamaktadır</i>
Eğitim Komisyonu	RMD <i>3.Sınıf temsilcisi</i>
Akreditasyon Komisyonu	RMD GÖNÜLLÜLER????
Mezunlarla İlişkiler ve Mezuniyet Komisyonu	ÖK <i>4. sınıf temsilcisi</i>
Bologna Eşgüdüm (Bek) Komisyonu	MU <i>Öğrenci temsilcisi bulunmamaktadır</i>
Akademik Birim Danışmanlık Komisyonu	MU <i>Sınıf öğrenci temsilcileri</i>
Kariyer Planlama Komisyonu	EK <i>1.Sınıf temsilcisi</i>

Danışmanlık ve İzleme

- İletişim kanalları
 - Facebook, whatsapp, telefon
 - Yüz yüze görüşme
- Danışmanlık saatleri
 - Recı MESERİ: Cuma 15:30-17:00
 - Özge KÜÇÜKERDÖNMEZ: Cuma 15:30-17:00
 - Murat URHAN: Çarşamba 15.00-17.00
 - Ezgi KARATAŞ: Pazartesi 15:30-17:00

Önlisans ve Lisans Akademik Danışmanlık Yönergesi ile güvence altındadır

Öğrencilere Sağlanan Olanaklar

- Sportif etkinlikler – spor salonunun ortak kullanımı
- Yemek – yeni yemekhane, yemek bursu
- Barınma
- Ulaşım
- Kütüphane – Kütüphanenin açılması
- KYK- Burs

Ana yerleşkede kültürel etkinlikler

- Başka öneri? Katkı?

Diğer ölçütler

1- Eğitim Programı

2- Program Çıktıları ve Değerlendirme

Memnuniyet ve kazanım anketleri

Sizlerden ne istiyoruz?

- Kollektif emek → Süreci sahiplenme
- Komisyonlara temsilci katılımı – Özellikle akreditasyon komitesi
- Geribildirim anketlerinin içtenlikle doldurulması
 - Program çıktıları
 - Ders kazanımları
 - AKTS'ler
- Sözel geribildirimler (her konuda olabilir – dersler, sosyal-sportif etkinlikler vb.)
- Ziyaret sürecinde katkı
- Mezun olduktan sonra sürekli iletişim ve katkı

Çıktısı hepimiz için değerli

- Program süreçlerinin gözden geçirilmesi – eksikliklerin saptanması, hataların giderilmesi – sürekli ve sistematik hale getirilmesi
- Ege Beslenme ve Diyetetik Programının niteliğinin artması
- Akredite programdan mezun olmak
- Akredite programa öğrenci kabulü – tercih edilebilirliğin artması