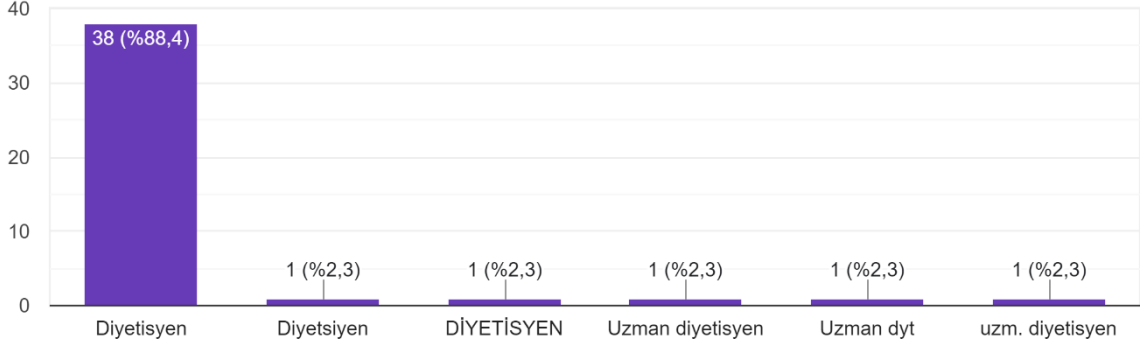


BİRİM/KURUM YÖNETİCİLERİNİN (İŞVERENLERİN) STAJ/UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU (BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ)

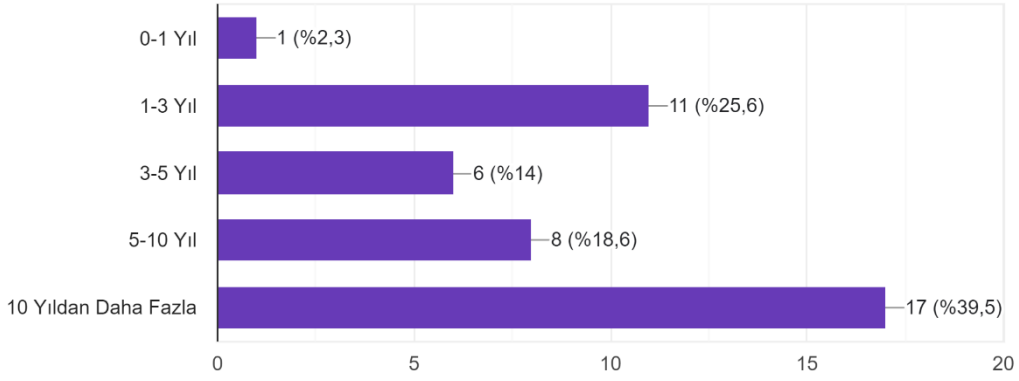
Mesleğiniz

43 yanıt



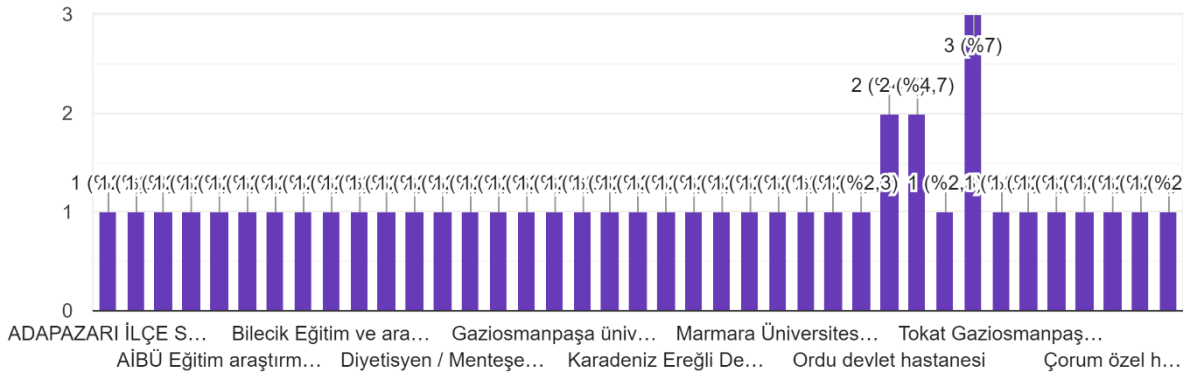
Meslekte çalışma süreniz

43 yanıt



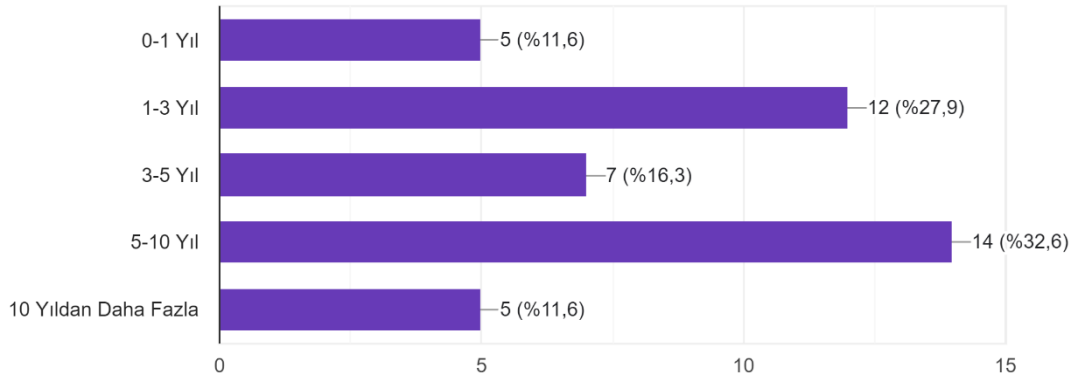
Sorumlu olduğunuz birim/kurum adı

43 yanıt



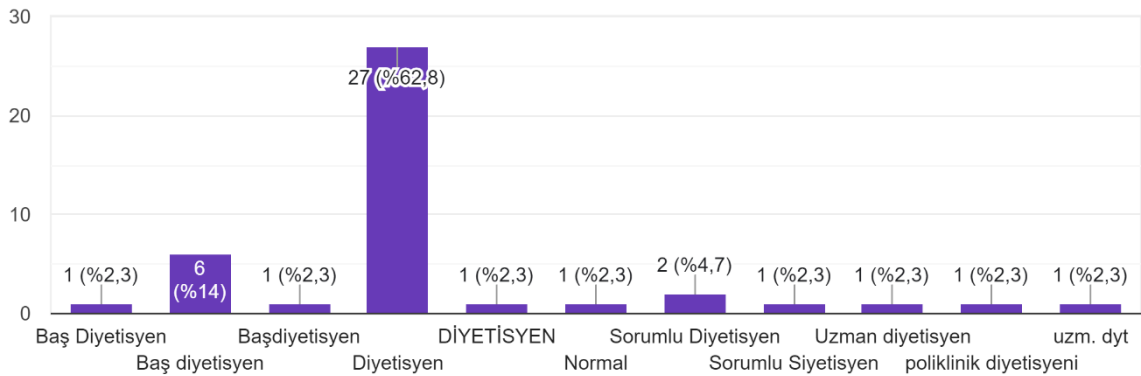
Son çalıştığınız birim/kurumda çalışma süreniz

43 yanıt



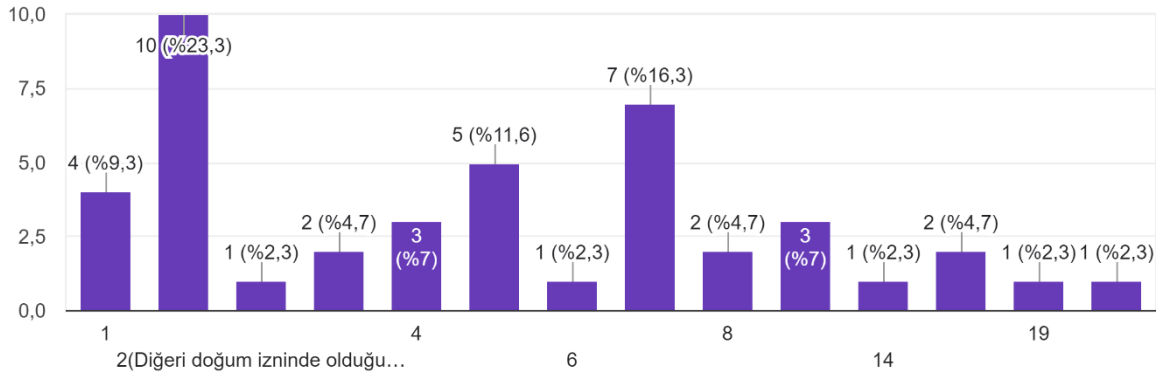
Birim/kurumdaki pozisyonunuz (yönetici, başhekim, baş diyetisyen gibi)

43 yanıt



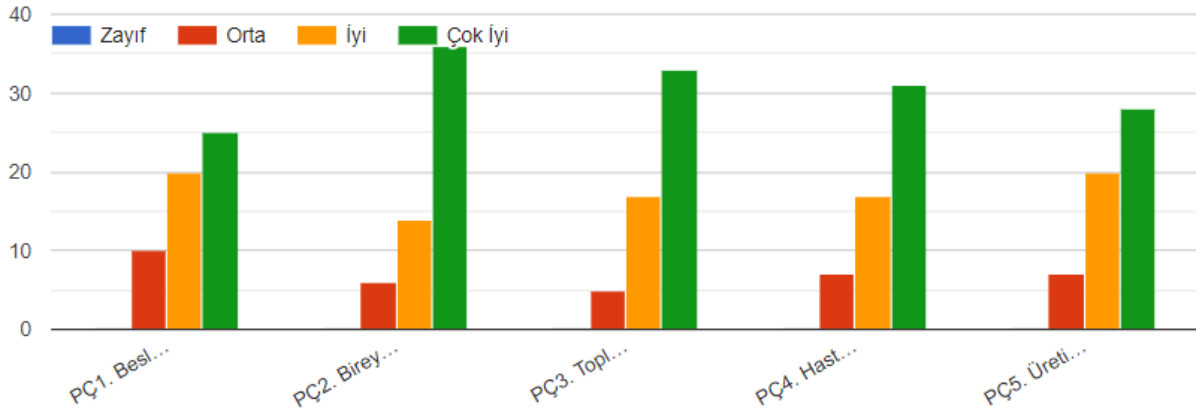
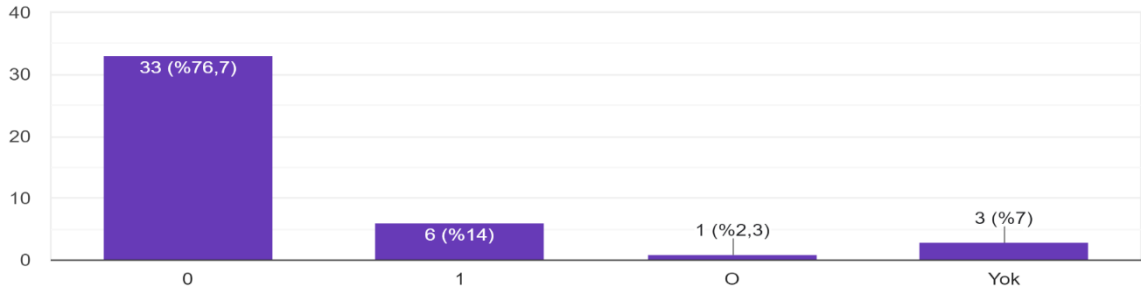
Kurumdaki diyetisyen sayısı

43 yanıt



Kurumdaki Kastamonu Üniversitesi mezunu olan diyetisyen sayısı

43 yanıt



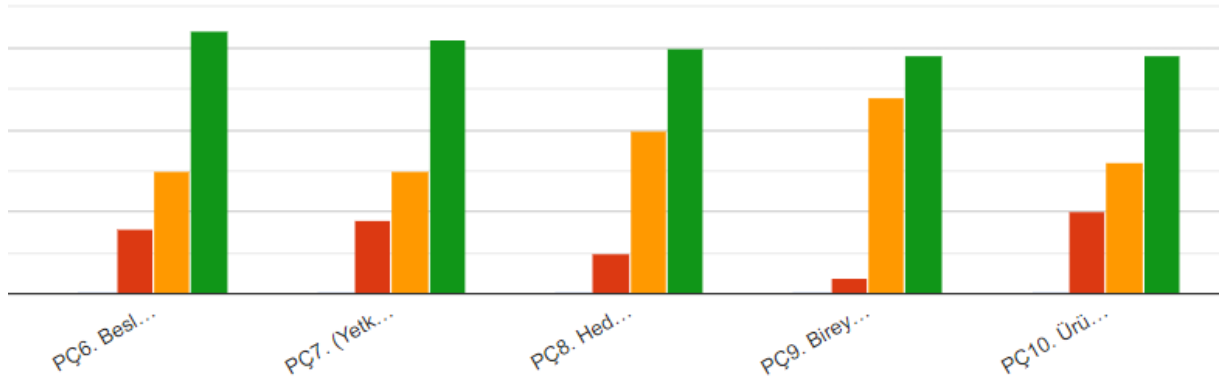
PÇ1. Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirme bilgisine sahiptir.

PÇ2. Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme bilgisine sahiptir.

PÇ3. Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.

PÇ4. Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir.

PÇ5. Üretim tüketim zincirinde birey ve toplumun besin kalitesine etki eden etmenleri değerlendirebilme ve besin güvenliği, güvencesine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.



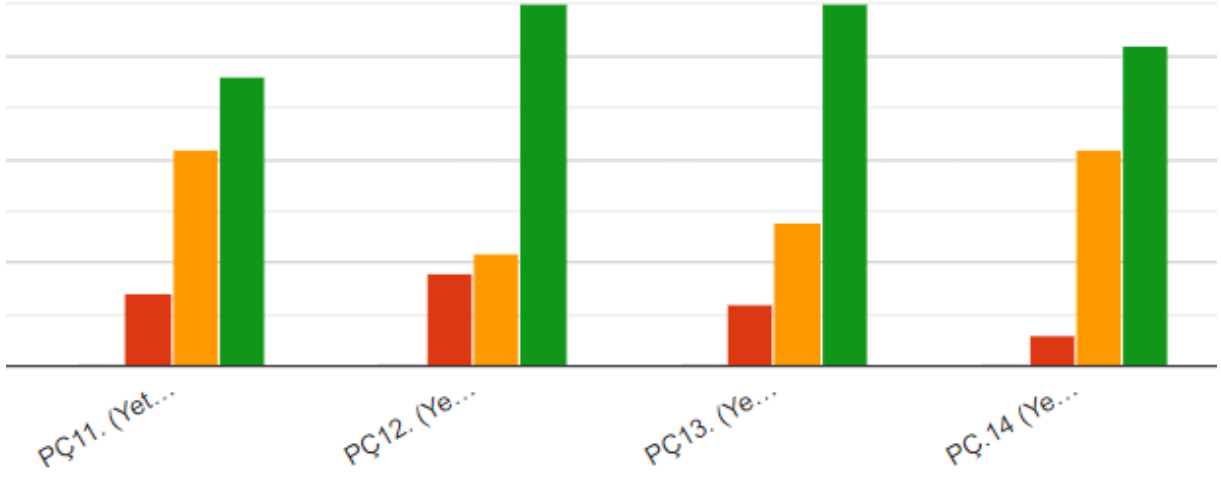
PÇ6. Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri derinlemesine düşünüp uygulamaya geçirmek, özellikle problem çözme ve karar verme becerisine sahip olmak, araştırma projesi oluşturabilmek, bilgi toplama ve rapor hazırlama sürecinde güncel teknolojileri, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.

PÇ7. (Yetkinlik) 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.

PÇ8. 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.

PÇ9. Bireyi ve toplumu güvenli ve sağlıklı yiyecekler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.

PÇ10. Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir.



PÇ11. (Yetkinlik)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.

PÇ12. (Yetkinlik)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.

PÇ13. (Yetkinlik)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.

PÇ.14 (Yetkinlik)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.

Bölüm öğrencilerimizin mesleki yeterlilik (bilgi, beceri, uygulama yetkinliği vb.) açısından geliştirilmeye açık olduğunu düşündüğünüz yönleri var mıdır? Varsa lütfen belirtiniz.

43 yanıt

- Diyet yazma konusunda pratik kazanması gerekiyor.
- Akademik yönden ilerlemeli
- Yoktur
- Yok
- Mesleki bilgiler ışığında pratik uygulamalar açısından geliştirilmeye açıktır
- Y
- Fonksiyonel beslenmeye yönelik analiz ve araştırmalar yaparak kendini geliştirmesi meslek hayatı açısından önemli bir noktadır.
- yok
- Bilimsel araştırmalar yapmak, makaleler taramak vs konusunda biraz daha kendini geliştirebilir.
- Uygulama yetkinliği açısından bazı senaryolar canlandırılarak öğrencilere bir hasta ile nasıl iletişim kurulmalı nasıl ikna edilmeli gibi durumlar geliştirilebilir. Böylelikle öğrenciler danışan ya da hatalarıyla iletişim kurarken daha rahat kurabilirler.
- Bilimsel araştırmaları doğru kaynakları kullanıp çok yönlü, kapsamlı bir şekilde yapma konusunda kendisini geliştirmeye ihtiyacı var
- Daha girişken olması, araştırmaları kanıta dayalı olmalı yabancı kaynak tarayabilmeli
- Ayşenur açık görüşlü, uyumlu ve disiplinli çok başarılı
- Diyet planlama konusunda daha fazla tecrübe edinmesine ihtiyacı var.
- Mesleki bilgisini geliştirmeye ihtiyacı var
- Teorik bilgisini geliştirmeye ihtiyacı var
- Özgüvenli çalışkan
- hemogram okuma
- Kendisi öğrenmeye açık,hevesli, öğrendiğini uygulayabilecek bir diyetisyen adaydır
- Kendine güven
- Vakaları çözerken daha pratik ve çok yönlü düşünebilmeleri gerektiğini düşünüyorum.
- Bilim devam eder,bu meslekte oldukça kendini güncel tutacağını düşünüyorum.
- Öğrencilerin teorik bilgilerinin biraz daha iyi olması gerektiğini düşünüyorum
- Hayır
- Hastalarla iletişim ve yaklaşım. Bu da staj yaparak ve çalışarak gelişecektir.
- Şuanki aşamada bilgi ve becerileri yeterli düzeydedir