

TOPLUMDA BESLENME DURUMUNUN SAPTANMASI

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
TOPLUMDA BESLENME DURUMUNUN SAPTANMASI	BDB305	5.Yarıyıl/ Güz	3	0	0	3
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, Soru-Yanıt, Gösterme, Uygulama - Alıştırma, Literatür tarama, Proje/Alan Çalışması					
Dersin sorumlusu(ları)	Prof. Dr. Nurten BUDAK					
Dersin amacı	Bireyin ve toplumun beslenme durumunun saptanmasında kullanılan yöntemleri ve beslenme durumunu tarama testlerini/araçlarını kullanarak hasta ve sağlıklı bireylerin beslenme durumlarının saptanmasını öğretmesidir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Toplum beslenmesi, toplum sağlığı diyetisyeni ve beslenme durumunun değerlendirilmesi kavramlarını öğrenebilme 2. Beslenme durumunun saptanması yöntemlerini (antropometrik ölçümler, klinik bulgular ve biyokimyasal yöntemler, besin tüketim araştırmaları) öğrenebilme 3. Beslenme durumunun saptanması yöntemlerini uygulayabilme ve değerlendirebilme 4. Besin tüketim durumunun değerlendirilmesinin önemini ve gerekliliğini kavrayabilme 5. Çocuk, yetişkin ve yaşlılarda vücut ağırlığı, uzunluk (boy uzunluğu , diz boyu, oturma yüksekliği, ulna uzunluğu, kulaç uzunluğu vb), çevre (baş, bel, kalça, baldır, boyun, üst orta kol, bilek), çap ve genişlik (dirsek, biakromiyal), deri kıvrım kalınlığı (triceps, biseps, subskapular, suprailiyak), biyoelektrik empedans analizi ölçümlerini yapabilme, değerlendirebilme, ölçümleri referans değerlerle/ standartlarla kıyaslayabilme ve yorumlayabilme 6. Beslenme durumunun değerlendirilmesinde; beslenme yetersizliği biyokimyasal ve klinik bulgularını öğrenebilme 7. Ulusal, hane halkı ve bireysel düzeyde besin tüketim durumunun değerlendirilmesi ayırımı yapabilme 8. Besin tüketim araştırmalarının değerlendirilmesi yöntemlerini ve diyet kalite indekslerini öğrenebilme, uygulayabilme ve değerlendirebilme 9. Beslenme durumunu tarama testlerini/araçlarını tanıyabilme, geçerli ve güvenli olan yöntemin ayırımı yapabilme 10. Beslenme durumunu tarama testlerini/araçlarını uygulayabilme ve değerlendirebilme 11. Bireylere, gruplara ve topluluklara yönelik sağlıklı besin seçeneklerini öğrenebilme 12. Farklı diyet kayıt yöntemlerini (24 saatlik besin tüketimi, tartı yöntemi, besin tüketim sıklığı vd.) öğrenebilme, uygulayabilme ve değerlendirebilme 13. Besin tüketim verilerinden; enerji ve diğer besin öğelerinin alımını hesaplayabilme ve ulusal/uluslararası önerilere göre değerlendirebilme 14. Sağlıklı besin seçimine yönelik ekolojik, çevresel veya toplumsal değişkenleri öğrenebilme 15. Beslenme araştırması planlayabilme, anket hazırlayabilme, uygulayabilme, değerlendirebilme 16. Beslenme araştırmalarına yönelik bilgisayar programlarını öğrenebilme					
Kaynaklar	1. Pekcan, G. Beslenme Durumunun Saptanması, Diyet El Kitabı, (Ed. A. Baysal ve ark.) 67-142, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2011. 2. Margetts BM, Nelson M (1997). Design Concepts in Nutritional Epidemiology. Oxford University Press, Oxford, 2nd Ed. 3. Gibson RS (2005). Principles of Nutritional Assessment. Oxford University Press, Newyork, 2nd Ed. 4. Willett W (1998). Nutritional Epidemiology. Oxford University Press. NewYork, 2nd					

	Ed.
	5. Jelliffe DB, Jelliffe EFP. Community Nutritional Assessment. Oxford University Press, Oxford, 1989.
	6. Lee RD, Nieman DC (2007). Nutritional Assessment. McGrawHill, Boston, 4th Ed

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Toplum beslenmesi ve toplumda beslenme durumunu saptama yöntemleri
2. Hafta	Yetişkin, yaşlı ve çocuklarda antropometrik ölçümlerin alınması ve değerlendirilmesi
3. Hafta	Vücut bileşiminin laboratuvar yöntemleri ile saptanması ve uygulamaları
4. Hafta	Klinik bulgular, biyofizik ve biyokimyasal testler
5. Hafta	Besin tüketim araştırmaları
6. Hafta	Besin tüketim araştırmaları değerlendirme yöntemleri ve uygulamaları
7. Hafta	Diyet kalite indeksleri
8. Hafta	I. ARA SINAV
9. Hafta	Beslenme durumunu tarama testleri
10. Hafta	Beslenme durumunun saptanmasında kullanılan ve tarama testlerinin değerlendirilmesi
11. Hafta	Sağlıklı besin seçimi kriterleri
12. Hafta	Beslenme araştırması planlama, anket hazırlama, uygulama, değerlendirme ve rapor yazma
13. Hafta	Bilgisayar tabanlı uygulamalar ile diyetin enerji ve besin ögesi içeriklerinin hesaplanması ve değerlendirilmesi
14. Hafta	Ekolojik faktörler
15. Hafta	Sağlık istatistikleri

Öğrenci İş Yüğü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	2	28
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	7	7
Yarıyıl sonu sınavları	1	12	12
Toplam iş yüğü (saat) / 25(s)		75/ 25=3	
Ders AKTS		3	

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	% 100
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	% 100
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%50
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%50
Başarı notunun toplamı		100

Derslerin öğrenme çıktılarının program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi

Program yeterlilikleri	Dersin Öğrenme Çıktıları															
	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö
	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1. Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgiler edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme. Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirebilme																
2. Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme																
3. Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4. Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirebilir. Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilir	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5. Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilir																
6. İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilir																
7. Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir																
8. İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahiptir																
9. Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamalara katılabilir doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanabilir, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade ederek ve tüm ekip elamanlarıyla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurabilir	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
10. Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel