

YAŞLILIKTA BESLENME

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
YAŞLILIKTA BESLENME	BDB337	5.Yarıyıl/ Güz	2	0	0	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, Soru-Yanıt Beyin Fırtınası Vaka Sunumu					
Dersin sorumlusu(ları)	Öğr. Gör. Nezihe OTAY LÜLE					
Dersin amacı	Özel gruplar içerisinde yer alan yaşlıların genel özelliklerinin, beslenme durumunu etkileyen faktörlerin ve yaşlılara özel beslenme yaklaşımlarının öğrenilmesidir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Yaşlı grubu tanıyabilme ve özel beslenme gereksinimlerini kavrayabilme 2. Yaşlanma sonucu oluşan fiziksel ve fizyolojik değişimleri kavrayabilme 3. Yaşlıların beslenme durumunun değerlendirilmesini öğrenebilme 4. Yaşlıların ihtiyaç ve gereksinimlerine göre beslenme programı hazırlama ilkelerini öğrenebilme 5. Yaşlı sağlığının korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesinde beslenme yaklaşımlarını öğrenebilme					
Kaynaklar	1. Baysal, A (2011). Beslenme. Ankara: Hatipoğlu Yayıncılık. 2. Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi (2015) 3. Türkiye Nüfus Sağlık Araştırması 2013 sonuç raporu. 4. Krause Besin ve Beslenme Bakım Süreci 2019. 5. Geriatric Nutrition (Ed:Morley JE. Thomas DR) CRC Press Taylor & Francis Group, USA 2007. 6. World Health Organization.					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Yaşlanma ve yaşlılık ile ilgili tanımlar
2. Hafta	Dünyada ve Türkiye'de yaşlı nüfus ve yaşam süresi
3. Hafta	Yaşlılıkta oluşan fiziksel ve fizyolojik değişiklikler
4. Hafta	Yaşlılıkta oluşan fiziksel ve fizyolojik değişiklikler
5. Hafta	Yaşlanma sonucu oluşan sosyal değişimler
6. Hafta	Yaşlılarda enerji ve besin ögesi gereksinmesi
7. Hafta	Yaşlılarda enerji ve besin ögesi gereksinmesi
8. Hafta	I.ARA SINAV
9. Hafta	Hastanede ve toplumda yaşayan yaşlılarda beslenme durumunun değerlendirmesi
10. Hafta	Yaşlılıkta sık görülen sağlık sorunları ve beslenme önerileri
11. Hafta	Yaşlılıkta yaşam kalitesinin artırılması ve sağlığın korunması
12. Hafta	Yaşlılarda menü planlama uygulamaları
13. Hafta	Vaka sunumları
14. Hafta	Vaka sunumları
15. Hafta	Vaka sunumları

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	4	56
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması	1	4	4
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	4	4
Yarıyıl sonu sınavları	1	8	8
Toplam iş yüğü (saat) / 25(s)		100 / 25=4	
Ders AKTS		4	

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum	1	%60
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.Ç.1	Ö.Ç. 2	Ö.Ç.3	Ö.Ç.4	Ö.Ç.5
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	5		4	5	
3. Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme	3		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		2	5	3	4
5. Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilir			3	5	
6. İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilir	2	3			3
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		5			
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					
10. Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.			5	4	4

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