

YETİŞKİN HASTALIKLARINDA BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI II

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
YETİŞKİN HASTALIKLARINDA BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI II	BDB302	6.Yarıyıl / Bahar	3	2	0	5
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Tartışma, Beyin fırtınası, Pratik					
Dersin sorumlusu(ları)	Prof. Dr. Nurten BUDAK Arş. Gör. Saadet ÖZEN					
Dersin amacı	Sıklıkla görülen hastalıkların tanımlarını, etiyojisini, komplikasyonlarını, klinik belirtilerini ve tıbbi beslenme tedavilerini öğretmesidir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Yetişkin bireylerde akut ve kronik hastalıkların etiyojisi, bulguları ve komplikasyonlarının beslenme ile etkileşimini yorumlayabilme 2. Hastaya tanı konulması için araştırma yollarını, yaygın tedavi türlerini ve hasta yönetimini bilebilme 3. Besin ve besin ögesi alımı modifikasyonlarının gerekçelerini ve bu hastalıklardan korunmada veya hastalıkların tedavisinde nasıl uygulanacağını bilebilme 4. Hastalığa özgü enerji ve besin öğelerinin gereksinimlerinin hesaplanmasını, sonuçların nasıl yorumlanacağını ve uygun diyet planlamasını öğrenebilme 5. Farklı beslenme alışkanlıkları, kültürel altyapıları ve sosyoekonomik durumları olan kişilerin diyetlerinin nasıl düzenleneceğini, besinsel biyoyararlılığın besin gereksinimlerinin karşılanması nasıl etkilediğini anlayabilme 6. Akut ve kronik hastalıkların önlenmesinde ve tedavilerinde beslenme ve diyetetik uygulamalarını öğrenebilme 7. Akut ve kronik hastalığı olan bireylerde kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programını geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanabilme 8. Hastaların beslenme durumunu değerlendirme ve beslenme konusunda eğitim verme becerisi kazanabilme 9. Hastalıkların tedavisinde kullanılan ilaçların isimlerini, endikasyonlarını ve kontraendikasyonlarını bilebilme					
Kaynaklar	1. Baysal A, Aksoy, M, Besler, T, Bozkurt N, Keçecioğlu, S, Mercanlıgil, S, Merdol-Kutluay, T, Pekcan, G., Yıldız, E. (2011). Diyet El Kitabı (6.Baskı). Ankara: Hatiboğlu Yayınevi 2. Uluslararası Beslenme ve Diyet Dergileri (Euro. J. Clin. Nutr. JADA, Am J Clin Nutr vb).					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Karaciğer hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları
2. Hafta	Karaciğer hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları
3. Hafta	Karaciğer hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları
4. Hafta	Safra ve pankreas hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları
5. Hafta	Böbrek hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları
6. Hafta	Böbrek hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları
7. Hafta	Böbrek hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları
8. Hafta	I. ARA SINAV
9. Hafta	Kanser ve beslenme ve diyetetik uygulamaları Kemik iliği transplantasyonunda beslenme ve diyetetik uygulamaları
10. Hafta	Kas- iskelet sistemi hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları Yanık, pre-postop dönemi, metabolik stres ve beslenme ve diyetetik uygulamaları
11. Hafta	Enfeksiyon hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları Nörolojik, psikiyatrik hastalıklar ve beslenme ve diyetetik uygulamaları
12. Hafta	Solunum sistemi hastalıkları ve beslenme ve diyetetik uygulamaları Besin allerjileri, duyarlılıkları beslenme ve diyetetik uygulamaları
13. Hafta	Enteral-parenteral beslenme ve uygulamaları (beslenme yöntemleri, gereksinimlerin belirlenmesi, ürünler, izlem, oral beslenmeye geçiş süreci, ekip çalışmasının ilkeleri)
14. Hafta	İlaç-besin etkileşimi
15. Hafta	Test diyetleri

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
Ders Süresi	14	3	42
Laboratuvar			
Uygulama	14	2	28
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	3	42
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	5	5
Yarıyıl sonu sınavları	1	8	8
Toplam iş yükü (saat) / 25(s)		125/ 25=5	
Ders AKTS		5	

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%50
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama	1	%50
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.Ç .1	Ö.Ç .2	Ö.Ç .3	Ö.Ç .4	Ö.Ç .5	Ö.Ç .6	Ö.Ç .7	Ö.Ç .8	Ö.Ç .9
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	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2. Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3. Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme									
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			5	5	5	5	5		
5. Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilir			4	4	4	4			
6. İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilir	1	1	1	1	1	1	2	1	1
7. Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir	3		3	3			3	3	3
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
10. Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.	4	4	4	4	4	4	4	4	4

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