

BDB304 ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI II

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
ÇOCUK HASTALIKLARINDA BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI II	BDB304	6.Yarıyıl/ Bahar	3	2	0	5
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)						
Dersin amacı	Sağlıklı anne ve çocuk beslenmesinin önemini, gebelik ve emzicilik dönemindeki fizyolojik, metabolik ve endokrin değişikliklerin beslenme ile ilgili etkileşimlerini, bebeklik, okul öncesi-okul çağı çocuklarda ve adolesan dönemdeki fizyolojik ve metabolik değişikliklerin, beslenme ile ilgili etkileşimlerini, enerji ve besin öğeleri gereksinimlerini açıklamasıdır.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Bebek ve çocukluk çağında görülen akut ve kronik hastalıkları tanımlayabilme 2. Bu hastalıklara sahip çocukların enerji ve besin ögesi gereksinimlerini belirleyebilme 3. Bu hastalıkların tedavisinde kullanılan güncel diyet tedavilerini uygulamalı olarak tartışabilme 4. Bu hastalıkların diyet tedavisinde kullanılan özel ürünleri inceleyebilme ve araştırabilme 5. Bu hastalıklara ilişkin klinikte gördükleri vakaları ele alabilme, hastalıkları ve beslenme durumları açısından inceleyebilme 6. Hastaya tanı konulması için araştırma yollarını, yaygın tedavi türlerini ve hasta yönetimini bilebilme 7. Besin ve besin ögesi alımı modifikasyonlarının gerekçelerini ve bu hastalıklardan korunmada veya hastalıkların tedavisinde nasıl uygulanacağını bilebilme 8. Besin alımının saptanmasında kullanılan teknikleri, ilgili besin öğelerinin hesaplanmasını, sonuçların nasıl yorumlanacağını ve verilerin besin ögesi gereksinimlerinin hesaplanmasındaki sınırlılıkları bilebilme 9. Farklı besin alışkanlıkları, kültürel altyapıları ve sosyoekonomik durumları olan kişilerin diyetlerinin nasıl düzenleneceğini, besinsel biyoyararlılığın besin gereksinimlerinin karşılanmasını etkilediğini anlayabilme 10. Tanı ve araştırma için kullanılabilecek diyet modifikasyon yollarını anlayabilme 11. Hangi besin veya besin gruplarının hangi ilaçlarla etkinliğinin değişebileceğini öğrenebilme 12. Çocuk hastalarda enteral ve parenteral beslenme uygulamalarını öğrenebilme 13. Hastalıkların tedavisinde kullanılan ilaçların isimlerini, endikasyonlarını ve kontraendikasyonlarını bilebilme 14. Hastalıklara özgü formüllerin özelliklerini, kullanım alanlarını ve gereksinime uygun miktarı hesaplamayı öğrenebilme					
Kaynaklar	1. Baysal A(2001). Beslenme. Hatiboğlu Yayınevi. Ankara. 2. Köksal G, Gökmen H(2000). Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. Hatiboğlu yayınevi.					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Çocuklarda enteral ve parenteral beslenme ve uygulamaları
2. Hafta	Onkolojik hastalıklarda, kemik iliği transplantasyonunda beslenme ve diyetetik uygulamaları
3. Hafta	Enfeksiyon hastalıkları, beslenme ve diyetetik uygulamaları
4. Hafta	Nörolojik hastalıklar, beslenme ve diyetetik uygulamaları
5. Hafta	Nörolojik hastalıklar, beslenme ve diyetetik uygulamaları
6. Hafta	Doğuştan gelen protein metabolizması bozuklukları, beslenme ve diyetetik uygulamaları
7. Hafta	Doğuştan gelen protein metabolizması bozuklukları, beslenme ve diyetetik uygulamaları
8. Hafta	I. ARA SINAV
9. Hafta	Doğuştan gelen karbonhidrat metabolizması bozuklukları, beslenme ve diyetetik uygulamaları
10. Hafta	Doğuştan gelen karbonhidrat metabolizması bozuklukları, beslenme ve diyetetik uygulamaları
11. Hafta	Doğuştan gelen yağ metabolizması bozuklukları, beslenme ve diyetetik uygulamaları
12. Hafta	Doğuştan gelen yağ metabolizması bozuklukları, beslenme ve diyetetik uygulamaları
13. Hafta	İlaç-besin etkileşimi
14. Hafta	Hastalıklara özgü kullanılabilecek formüller
15. Hafta	Genel tekrar

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	Ö. Ç. 10	Ö. Ç. 11	Ö. Ç. 12	Ö. Ç. 13	Ö. Ç. 14
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	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	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	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				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	1	1	1	4	4	4	4	4
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		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	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	4	4	4	4	

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