

BDB335 - Besin-Besin Ögesi-İlaç Etkileşimi

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Besin-Besin Ögesi-İlaç Etkileşimi	BDB335	5.Yarıyıl/Güz	2	0	0	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, Soru-cevap, Vaka çalışması, Beyin fırtınası					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Bu dersin amacı; klinikte kullanılan ilaçlar ile besin, besin ögesi etkileşimlerini öğrenmektir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Besin-ilaç ve besin ögesi-ilaç etkileşimlerini öğrenir. 2. İlaçların beslenme üzerine etkilerini değerlendirir. 3. Besin ögesi olmayan maddelerle ilaç etkileşimini öğrenir. 4. Kronik hastalıklarda kullanılan ilaçların metabolizmasını öğrenir. 5. Kronik hastalıklarda beslenme tedavisinin ilaç metabolizması üzerine olan etkisini öğrenir.					
Kaynaklar	1. Aksoy M. (2016). Beslenme ve İlaç Etkileşimi, İstanbul Tıp Kitabevleri, 2. Beslenme ve Diyet dergisi https://beslenmevediyetdergisi.org/					

Haftalık Ders Konuları

Haftalar	Tartışılacak İşlenecek Konular
1. Hafta	Farmakoloji: Temel kavramlar
2. Hafta	İlaçların genel tanımı, sınıflandırılması, alım yolları
3. Hafta	Farmakokinetik ve farmakodinamik etkileşimler
4. Hafta	Farmakokinetik ve farmakodinamik etkileşimler
5. Hafta	Antibiyotikler ile besin-besin ögesi etkileşimi
6. Hafta	Antikoagülan ve antianemik ilaçlar ile besin-besin ögesi etkileşimi
7. Hafta	Vaka çalışması
8. Hafta	ARA SINAV
9. Hafta	Gastrointestinal sisteme etki eden ilaçlar ile besin- besin ögesi etkileşimi
10. Hafta	İçecekler ve ilaç etkileşimi
11. Hafta	Vaka çalışması
12. Hafta	Kardiyovasküler hastalıklar,antihipertansif, kemoterapötik ilaçlar ile besin- besin ögesi etkileşimi
13. Hafta	Otonom sinir, santral sinir sistemine etki eden ilaçlar ile besin- besin ögesi etkileşimi
14. Hafta	Vaka çalışması
15. Hafta	Vaka çalışması

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
Ders Süresi	13	2	26
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	12	4	48
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması	1	6	6
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	2	5	10
Yarıyıl sonu sınavları	1	10	10
Toplam iş yükü (saat) / 25(s)	100/ 25=4		
Ders AKTS	4		

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	2	%80
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler	1	%20
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		%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%60
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. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.				5	5
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.	2				
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.				3	3
4. Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarındaki karşılaştığı sorunları edindiği güncel bilgi ve beceriler sayesinde gözlemlene, saptama, yorumlama, rapor etme ve çözüm üretme becerilerine sahip olur.		4	4		
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.		4	4		
6. Beslenme ve diyetetik alanında edindiği teorik, uygulamalı bilgi ve becerileri kullanarak bir araştırmayı bireysel veya ekip çalışması ile planlar, deney yapar/veri toplar, verileri analiz eder, yorumlar ve rapor etme yeteneği kazanır.	3				
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.					5
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.					3
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	4	4	4	4	4

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