

BDB337 - Yaşlılıkta Beslenme

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Yaşlılıkta Beslenme	BDB337	5.Yarıyıl/ Güz	2	0	0	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım (sunu) yöntemi, Soru-cevap yöntemi, Beyin Fırtınası, Vaka Çalışması					
Dersin sorumlusu(ları)						
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 tanıır ve özel beslenme gereksinimlerini kavrar. 2. Yaşlanma sonucu oluşan fiziksel, fizyolojik ve sosyal değişimlerini kavrar. 3. Yaşlıların beslenme durumunun değerlendirilmesini öğrenir. 4. Yaşlıların ihtiyaç ve gereksinimlerine göre beslenme programı hazırlama ilkelerini öğrenir. 5. Yaşlı sağlığının korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesinde beslenme yaklaşımlarını öğrenir.					
Kaynaklar	1. Baysal A. Beslenme. 13. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2012. 2. Türkiye’ye Özgü Beslenme Rehberi (2015) 3. Türkiye Nüfus Sağlık Araştırması 2018 sonuç raporu. 4. Türkiye Besin Sağlık Araştırması sonuç raporu. 5. Gamze AKBULUT (2019). Krause, Besin ve Beslenme Bakım Süreci, (Ed.) Hatiboğlu Yayınevi, Ankara. 6. Morley JE. Thomas DR (2007). Geriatric Nutrition CRC Press Taylor & Francis Group, USA 2007. 7. World Health Organization. who.int/public health/publications. 8. Centers for Disease Control and Prevention web sayfası. www.cdc.gov					

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	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, Yaşlılarda menü planlama uygulamaları
12. Hafta	Vaka sunumları
13. Hafta	Vaka sunumları
14. Hafta	Vaka sunumları
15. Hafta	Vaka sunumları

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
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 yükü (saat) / 25(s)	100 / 25=4		
Ders AKTS	4		

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%50
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması	1	%50
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum		
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.	2	3	5	5	3
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.	-	-	3	-	-
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.	-	-	-	-	-
4. Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarındaki karşılaştığı sorunları edindiği güncel bilgi ve beceriler sayesinde gözlemlleme, saptama, yorumlama, rapor etme ve çözüm üretme becerilerine sahip olur.	-	-	3	-	3
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.	4	3	-	4	3
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.	-	-	-	-	-
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.	5	5	5	5	5
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.	4	4	2	5	5
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	-	-	-	-	3

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