

BES301 Yetişkin Hastalıklarında Tıbbi Beslenme I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	BES301	Yetişkin Hastalıklarında Tıbbi Beslenme I	4	3	4

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Yüksekokul	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Beslenme ve Diyetetik				

Dersin Amacı :

Dersin temel amacı öğrencilere; şişmanlık, yeme bozuklukları, Diabetes Mellitus, reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, gastrointestinal sistem hastalıkları, yanık, karaciğer ve böbrek hastalıkları tanımları, etiyolojileri, komplikasyonları ve tıbbi beslenme tedavilerini kavratmak.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Şişmanlık, yeme bozuklukları, Diabetes Mellitus, reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, kemik, eklem hastalıkları, kanser, enfeksiyon hastalıkları.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Baysal A.ve ark., Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 9. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2016.,Mahan L.K., Escott-Stump S., Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA, 2000.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Diyetetik bilimine giriş, Beslenmeyle ilintili hastalıklar		
2	Ağırılık yönetimi: Şişmanlık		
3	Ağırılık yönetimi: Zayıflık		
4	Ağırılık yönetimi: Zayıflık ve yeme bozuklukları		
5	Diyabette tıbbi beslenme tedavisi		
6	Diyabette tıbbi beslenme tedavisi		
7	Vize		
8	Kalp-damar hastalıklarında tıbbi beslenme tedavisi		
9	Kalp-damar hastalıklarında tıbbi beslenme tedavisi		
10	Hipertansiyonda beslenme		
11	Kemik ve eklem hastalıklarında tıbbi beslenme tedavisi		
12	Kanser ve beslenme		
13	Enfeksiyon hastalıklarında tıbbi beslenme tedavisi		
14	Final		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Obezite, diyabet, kalp ve damar hastalıkları,kanser, enfeksiyon hastalıkları, kemik ve eklem hastalıkları, safra ve pankreas hastalıklarının patofizyolojisini ve etiyolojisini öğrenmek
Ö02	Hastalıkların belirtilerini ve komplikasyonlarını kavramak
Ö03	Hastalıklarda tıbbi beslenme tedavi ilkelerini bilmek

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P06	Gebe, emzikli, yetişkin kadın/erkek, adölesan, yaşlı, çocuk, okul öncesi çocuğu, okul çocuğu,infant vb grupların temel özelliklerini ve bu gruplara verilecek beslenme eğitimi ve planı hazırlamak.
P10	Besin satın alma, depolama, hazırlama, pişirme ve servis esnasında uyulması gereken kural ve gerekliliklerin bilincinde olmak
P05	Bireylerin beslenme tercihlerine ve almaları gereken kalori miktarlarına göre beslenme programı hazırlamak.
P03	Mikroorganizmaların özelliklerini, beslenme ile olan ilişkilerini ve besin öğeleri ile olan etkileşimlerini bilmek, bu süreçte alınacak önlemleri yönetebilmek.
P04	Besinlerin üretilmesinden insan vücudunda kullanılmasına kadar geçirdiği tüm aşamalarda insan ile besinler arasındaki etkileşimleri bilmek.
P20	Ahilik kavramının tanım ve önemi, meslek ahlakı ile ilgili kavramlar hakkında bilgi sahibi olmak
P19	Türkenin tarihsel gelişimini, özelliklerini, çeşitli kurallarını anlamak ve uygulamak
P18	Atatürkçülüğün tanımı ve önemi, Türk Devletinin esas özellikleri, yapılan ilke ve inkılapların özelliklerini ve önemini kavramak
P16	Besin-ilaç etkileşimleri ve bunların kullanım alanları,besinlerin ve besinsel bileşimlerin biyokimyasal yapılarını öğrenmek.
P01	İnsan vücudunun anatomik ve fizyolojik yapısını ve birbirleri ile olan ilişkilerini bilmek
P11	Farklı sosyal ve yaş gruplarının ev dışında, ihtiyaçlarına yönelik beslenme programı hazırlayarak toplu beslenme sistemleri uygulamalarını bilmek.
P12	Toplumun beslenme durumunun saptanması, beslenme durumuna yönelik eksikliklerin giderilmesi, iyileştirilmesi ve toplumun genel sağlık durumunun sürdürülmesi.
P09	Besin öğelerinin işlevleri, vücutta kullanım alanları, eksiklik ve fazlalıklarında görülmesi muhtemel hastalıklar ve bunlara uygulanan beslenme tedavilerini uygulayabilmek.
P07	Kardiyovasküler, gastrointestinal, endokrin ile ilişkin hastalıklara özel beslenme ilkelerini uygulayabilmek ve bunlara uygun diyet hazırlamak.
P08	Biyolojik ve kültürel evrim kavramlarını, tarihsel gelişimlerini bilen, Bedensel büyüme gelişme hakkında bilgi sahibi olan, beslenme ve sağlık sorunları arasındaki ilişkileri tanımlamak.
P17	Terminolojik ve genel İngilizce ye hakim olarak,alanında öncü çalışmalar takip etmek.
P02	Beslenme profilinin genetik ve genetik olmayan hastalıklar üzerine etkisini bilmek.
P15	Meslek etiği, beslenme ve diyet pratiği , diğer sağlık sektörleriyle organize çalışmayı öğrenmek ve benimsemek.
P13	Bilimsel bilgi ve veri toplanması sürecini, bilimsel bilginin temel formlarını ve özelliklerini bilen, amaca uygun veri kaynaklarına nasıl ulaşabileceğini bilmek.
P14	Beslenme ve fiziksel aktivite entegrasyonunun sağlanması ve fiziksel olarak aktif bireylerin fizyolojik özelliklerine göre ve enerji ihtiyaçlarına yönelik beslenme planını hazırlamak.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	2	4	8
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	12	2	24
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	15	15
Toplam İş Yüğü			113
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları		
aab		

	P05	P17
Ö01	5	5
Ö02	5	5
Ö03	5	5