

BES302 Yetişkin Hastalıklarında Tıbbi Beslenme II					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	BES302	Yetişkin Hastalıklarında Tıbbi Beslenme II	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; sindirim sistemi hastalıkları, böbrek, karaciğer, pankreas ve yanık hastalıklarının tanımları, etiyolojileri, komplikasyonları ve tıbbi beslenme tedavilerini kavratmak.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Sindirim sistemi hastalıkları, yanık, böbrek, karaciğer safra kesesi 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	Sindirim sistemi hastalıklarında beslenme		
2	Sindirim sistemi hastalıklarında beslenme		
3	Sindirim sistemi hastalıklarında beslenme		
4	Sindirim sistemi hastalıklarında beslenme		
5	Sinir sistemi hastalıkları ve beslenme		
6	Yanık ve beslenme		
7	Vize		
8	Böbrek hastalıklarında beslenme		
9	Böbrek hastalıklarında beslenme		
10	Karaciğer hastalıklarında beslenme		
11	Karaciğer hastalıklarında beslenme		
12	Safra kesesi hastalıklarında beslenme		
13	Pankreas hastalıklarında beslenme		
14	Final		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No Açıklama

- Ö01 Sindirim sistemi hastalıkları, böbrek, karaciğer, sinir sistemi hastalıkları ile yanık 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 Türkçenin 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 çalışmaların 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		

	P07	P17
Tüm	5	
Ö01	5	5
Ö02	5	5
Ö03	5	5