

BES322 Halk Sağlığı Stajı					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
6	BES322	Halk Sağlığı Stajı	8	4	3

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

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

Dersin Amacı :

Dersin temel amacı, öğrencilerin dönem boyunca öğrendikleri teorik bilgilerin belirlenen kurum/kurumlarda uygulamalarını izlemek, bilgilerini pekiştirmek, karşılaştıkları güçlükler ile bunların çözüm yolları üzerinde bilgi ve beceri sahibi olmalarını sağlamak amaçlanmıştır.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Hastane Stajı

Dersin Kaynakları

Kaynakları

T. C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Md./ H.Ü. Beslenme ve Diyetetik Bölümü. Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi, Ankara, 2004.,T.C. S.B Temel Sağlık Hizmetleri Genel Md. Gıda Güvenliği Daire Başkanlığı. Beslenme Bilgi Serisi. Ekim 2006.

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	Staj uygulaması		
2	Staj uygulaması		
3	Staj uygulaması		
4	Staj uygulaması		
5	Staj uygulaması		
6	Staj uygulaması		
7	Vize		
8	Staj uygulaması		
9	Staj uygulaması		
10	Staj uygulaması		
11	Staj uygulaması		
12	Staj uygulaması		
13	Staj uygulaması		
14	Final Sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Teorik bilgilerini hastane ve kurumlarda uygulamaya dökümlük

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P06	Gebe, emzikli, yetişkin kadın/erkek, adolesan, 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 tanımı 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 çalışmalarını 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.

