

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
HASTALIKLARDA DİYET TEDAVİSİ I	BES301	5.	3	2	0	5
Önkoşullar	Yok					
Dersin Dili	Türkçe					
Dersin Tipi	Zorunlu					
Dersin Seviyesi	Lisans					
Dersin Verilişi	Anlatım Tartışma, Beyin fırtınası, Pratik					
Dersin Sorumlusu(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Ayşe ÜNLÜ					
Dersin Amacı	Şişmanlık, yeme bozuklukları, Diabetes Mellitus, reaktif hipoglisemi, koroner kalp hastalıkları, hipertansiyon, gastrointestinal sistem hastalıkları, hareket sistemi hastalıkları, gut etiyolojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavilerini, beslenme yöntemlerini öğretmek.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	1.Yetişkinlerde akut ve kronik hastalıkların etiyolojisi, patofizyolojisi, bulguları ve komplikasyonlarının beslenme ile etkileşimini öğrenir 2.Akut ve kronik hastalıkların tıbbi beslenme tedavi yöntemlerini öğrenir. 3.Hastalıkların önlenmesinde beslenmenin etkinliğini öğrenir. 4.Hastalıklarda kişiye özel tıbbi beslenme tedavi programlarını geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. 5.Hastaların beslenme durumunu saptanmasını ve beslenme konusunda eğitim verme becerisi kazanır.					
Dersini içeriği	Şişmanlık, Zayıflık, A.Nervoza,B. Nervoza, Diabetes Mellitus-Fonk. Reak.Hipoglisemi, Metabo Kalp-Damar Hastalıkları, Hipertansiyon, Gastrointestinal Sistem Hastalıkları,Hareket Sistemi Hastalıkları,Gut Hastalığının tanımı, etiyolojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavisi konularını kapsar.					
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	1.Baysal A., Aksoy M., Besler T., Bozkurt N., Keçecioğlu S., Mercanlıgil S., Merdol-Kutluay T., Pekcan G., Yıldız E. (2011). Diyet El Kitabı (6.Baskı). Ankara: Hatiboğlu Yayınevi 2.Uluslararası Beslenme ve Diyet Dergileri (Euro. J. Clin. Nutr. JADA, Am J ClinNutr vb.) 3.Tıbbi Beslenme Tedavisinde Güncel Uygulamalar (2018) Ankara:Nobel Yayınevi. Ed. Doç. Dr.Akbulut G. 4.Mahan L.K., Escott-Stump S.,(2000) Karuse's Food, Nutrition and Diet Therapy, 10th Edition, W. B. Saunders Company, USA. 5. Mahan L.K,Raymond L.J.(2019)Besin & Beslenme Bakım Süreci. Ankara: Nobel Yayınevi. Çev.Ed. Prof.Dr.Akbulut G. 14. baskı					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	-					
Dersi Veren Öğretim Elamanı Yardımcıları	Arş. Gör. Esra ERKUT					

**Haftalık Ders Konuları:**

<b>Haftalar</b>	<b>Tartışılacak işlenecek konular</b>
1. Hafta	Şişmanlık
2. Hafta	Yeme bozuklukları
3. Hafta	Yeme bozuklukları
4. Hafta	Diabetes Mellitus
5. Hafta	Diabetes Mellitus
6. Hafta	Reaktif Hipoglisemi
7. Hafta	SINAV HAFTASI
8. Hafta	Reaktif Hipoglisemi
9. Hafta	Koroner Kalp Hastalıkları
10. Hafta	Hipertansiyon
11. Hafta	Gastrointestinal Sistem Hastalıkları
12. Hafta	Hareket Sistemi Hastalıkları
13. Hafta	Gut tanımı, etyolojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavisi
14. Hafta	Ders Tekrarı
15. Hafta	FINAL

## Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Devam		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Staj (Varsa)		
Ödevler		
Sunum		
Projeler		
Seminer		
Ara Sınavlar	1	% 40
Final	1	% 60
<b>Toplam</b>		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		% 40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		% 60
<b>Toplam</b>		100

**AKTS (Öğrenci İş Yüğü Tablosu)**

<b>Etkinlikler</b>	<b>Sayısı</b>	<b>Süresi</b>	<b>Toplam İş Yüğü</b>
Ders Süresi	14	3	42
Laboratuvar			
Uygulama	14	2	28
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	2	28
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)	14	1	14
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması	14	1	14
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Ara sınav, Final	2	5	10
<b>Toplam iş yüğü (saat) / 30(s)</b>	136/30=4,5		
<b>Ders AKTS</b>	5		

Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları	Katkı Düzeyi				
	ÖÇ 1	ÖÇ 2	ÖÇ 3	ÖÇ 4	ÖÇ 5
1. Beslenme ve Diyetetik alanına ilişkin temel mesleki bilgilere, araştırma yöntemlerine ve istatistiksel çözümlene tekniklerine sahiptir.	3	3	3	4	4
2. Beslenme ve Diyetetik alanına özgü mesleki bilgi ve becerilerini toplumda beslenme durumunun saptanması, beslenmeye ilişkin sağlık sorunlarının önlenmesi ve tedavisinde kullanır.	5	5	5	5	5
3. Bireysel olarak etkin bir şekilde çalışabilme ve ekip içi multidisipliner çalışmalarda sorumluluk alma becerisi.	3	4	3	3	3
4. Beslenme ve Diyetetik eğitim programında en az 2 alan dışı ders olarak sosyokültürel gelişimin kazanılması.	1	1	1	1	1
5. Mesleki uygulamalar için gerekli olan modern yöntemleri seçme ve bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi.	3	5	2	4	4
6. Türkçe sözlü ve yazılı anlatımı etkili kullanmanın yanı sıra güncel yaklaşımların takibi ve araştırma yapma becerisinde en az bir yabancı dil bilgisi	1	1	1	1	2
7. Yaşam boyu öğrenme ilkesiyle öz değerlendirme yapabilme, bilim ve teknolojiye ilişkin yenilikleri izleme ve kendisini geliştirip sürekli yenileme becerisi.	1	3	4	4	4
8. Beslenme ve Diyetetik programı sonunda kazanılan bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütme, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme, arşivleme ve elde edilen sonuçları çözme ve/veya yorumlama yeteneği ile multidisipliner çalışma alanlarında sorumluluk alabilme becerisi	3	3	3	3	3
9. Mesleki alana ilişkin yasa, yönetmelik, mevzuat ve hukuksal süreçler konusunda bilgi sahibi olma	3	3	3	3	3
10. Mesleki uygulamalarda diğer sağlık çalışanları ve disiplinlerle etik prensiplere bağlı kalarak çalışma becerisi.	1	1	1	1	1

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