



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Yaşlı Beslenmesi							
Ders Kodu		YB106		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Yaşlılık döneminin özellikleri, bu döneme özgü beslenme gereksinimleri, beslenme ilkeleri, bu dönemde sık görülen hastalıklarda beslenme ilkeleri konusunda bilgi ve beceri edinme konularında teorik bilgiler verilecektir.							
Özet İçeriğı		Beslenmeye giriş ve yaşlı beslenmesi, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller, su							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Aksoydan E. Yaşlılık ve Beslenme. T.C.Sağlık Bakanlığı ve Başkent Üniversitesi, Ankara, 2006.
2	Keep fit for life- meeting the nutritional needs of older persons. WHO & Tufts University School of Nutrition Science and Policy. Geneva, Switzerland. 2002.
3	Diet, nutrition, and the prevention of chronic diseases. Report of a joint WHO/FAO expert consultation. WHO Technical Report Series No 916. Geneva, WHO, 2003.
4	Köksal O. Gıda ve berslenme. Erciyes Üniversitesi Yayınları no:130, Kayseri, 2001.
5	Baysal A. Beslenme. Yenilenmiş 12. Baskı. Hatipoğlu yayınları. Ankara. 2009.
6	Demirci M. Beslenme. 2. Baskı, Onur grafik. Topkapı/İstanbul, 2005.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Beslenmeye giriş ve yaşlı beslenmesi
2	Teorik	Gıda bileşenleri
3	Teorik	Karbonhidratlar
4	Teorik	Yağlar
5	Teorik	Proteinler
6	Teorik	Vitaminler
7	Teorik	Mineraller
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
10	Teorik	Metabolizma
11	Teorik	Obezite
12	Teorik	Besin grupları
13	Teorik	Gıdalar ve sağlığımız
14	Teorik	Yaşam boyu beslenme
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	13	1	2	39
Ödev	2	2	2	8
Kısa Sınav	3	2	2	12
Ara Sınav	1	8	1	9



Dönem Sonu Sınavı	1	6	1	7
Toplam İş Yüğü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Sağlık ve temel beslenme kavramlarını tanıyabilme
2	Yaşlılarda beslenme sorunlarını kavrayabilme
3	Besin öğelerinin kimyasal yapısı, bedende kullanımı, gereksinimleri ve kaynaklarını anlayabilme
4	Temel beslenme ilkelerini kavrayabilme ve gerektiğinde uygulayabilme
5	Temel beslenme ilkelerini kavrayabilme ve gerektiğinde uygulayabilme

Program Çıktıları (Yaşlı Bakımı Programı)

1	Yaşlı sağlığının korunması, geliştirilmesi ve yükseltilmesini sağlama yeterliliğini kazandırmada yeterlidir
2	Yaşlı sağlığını etkileyen faktörleri belirleyebilme becerisine sahiptir.
3	Yaşlı bireyin temel özelliklerini ve gereksinimlerini bilir ve bu doğrultuda yaşlı bireyin ihtiyaçlarını karşılama becerisi kazanır.
4	Yaşlı sağlığı ve bakımı ilgili temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanabilir, verileri yorumlayıp değerlendirebilir ve olası sorunları tanımlayıp çözümleyebilir.
5	Temel sağlık bilgisine sahip olma ile birlikte, mesleğinin gerektirdiği acil uygulamaları ve alınması gereken tedbirleri çalışma ortamında uygulayabilme yeteneğine sahiptir.
6	Sağlıklı ve hasta bireyin yapısını, fizyolojik fonksiyonlarını, davranışlarını ve sağlık ile fiziksel ve sosyal çevre arasındaki ilişkiyi temel düzeyde kavrayabilir.
7	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasa, yönetmelik ve mesleki etik kurallarına uygun davranır.
8	Yaşlı bakımı alanı ile ilgili sahip olduğu bilgi birikimini kullanarak bu alanda çalışan diğer meslek grupları ile işbirliği içinde sağlık ekibi üyesi olarak sorumluluk alır.
9	Yaşlılarda sosyal rehabilitasyon için temel düzeyde etkinlikler planlayıp uygulayabilir.
10	Yaşlıların sosyal, fiziksel ve psikolojik değişimlerini anlayarak bu konudaki gereksinimlerini karşılayabilir.
11	Yaşlı Bakımı ile ilgili konularda, iş güvenliği, yaşlı ve çalışan sağlığının korunması, çevre koruma bilgisi ve bilincine sahiptir.
12	Alanıyla ilgili toplumun ve dünyanın gündemindeki olaylara duyarlı olup gelişmeleri izleyebilir.
13	Sağlık Hizmetleri ile ilgili konularda, sosyal sorumluluk, etik değerler ve hasta hakları bilgisi ve bilincine sahiptir
14	Kalite yönetimi ve süreçlerine uygun davranır ve bu süreçlere katılır.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4
PÇ1	4	4	3	3
PÇ2	3	3	3	3
PÇ3	3	2	4	3
PÇ4	3	3	4	4
PÇ5	4	3	5	4
PÇ6	3	3	4	5
PÇ7	2	3	4	4
PÇ8	3	3	4	5
PÇ9	3	3	3	4
PÇ10	3	2	3	3
PÇ11	4	3	4	3
PÇ12	3	4	3	4
PÇ13	3	4	4	3
PÇ14	3	3	4	2

