AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Hastalıklarda Diyet Tedavisi II								
Ders Kodu	BDB304		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	6	İş Yükü	144 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	4	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Karaciğer hastalıkları, alkolizm, safra kesesi ve pankreas hastalıkları, böbrek hastalıkları, enfeksiyon, AIDS, kanser, yanık, allerji, solunum yolu hastalıkları, nörolojik ve psikiyatrik hastalıkların tanımı, etiyolojisi, komplikasyonları, klinik belirtileri ve tıbbi beslenme tedavilerini öğrenmek, beslenme tedavileri ile ilgili pratik uygulama yapmak, besin-ilaç etkileşimi, pre-post operatif beslenme, test diyetlerini, enteral-parenteral beslenme yöntemlerini ve uygulamasını öğretmek.								
Özet İçeriği	Enfeksiyon, AIDS, Kanser ve Beslenme, Böbrek Hastalıkları ve Beslenme, Karaciğer Hastalıkları ve Beslenme, Yanık, Pre-Postop Beslenme, Test Diyetleri, İlaç-Besin Etkileşimi, Allerji ve Beslenme, Bazı Nörolojik - Psikiyatrik Hastalıklar ve Beslenme, Enteral ve Parenteral Nütrisyon								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları	
Ön Koşul	BDB303

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	20
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	45
Uygulama	1	35

Ders Kitabı / 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.)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Enfeksiyon, AIDS ve Beslenme
	Uygulama	Enfeksiyon, AIDS de Tıbbi beslenme tedavisi (TBT) uygulamaları
2	Teorik	Kanser ve Beslenme
	Uygulama	Kanserde Tıbbibeslenme tedavisi (TBT) uygulamaları
3	Teorik	Kas-iskelet sistemi hastalıkları, Gut ve Beslenme
	Uygulama	Kas-iskelet sistemi hastalıkları, Gut?taTıbbibeslenme tedavisi (TBT) uygulamaları
4	Teorik	Böbrek Hastalıkları ve Beslenme
	Uygulama	Böbrek Hastalıklarında Tıbbi beslenme tedavisi (TBT) uygulamaları
5	Teorik	Böbrek Hastalıkları ve Beslenme
	Uygulama	Böbrek Hastalıklarında Tıbbi beslenme tedavisi (TBT) uygulamaları
6	Teorik	Böbrek Hastalıkları ve Beslenme
	Uygulama	Böbrek Hastalıklarında Tıbbi beslenme tedavisi (TBT) uygulamaları

7	Teorik	Karaciğer Hastalıkları ve Beslenme I
	Uygulama	Karaciğer Hastalıklarında Tıbbi beslenme tedavisi (TBT) uygulamaları
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Karaciğer Hastalıkları ve Beslenme II
	Uygulama	Karaciğer Hastalıklarında Tıbbi beslenme tedavisi (TBT) uygulamaları
10	Teorik	Yanık, Pre-Postop Beslenme, metabolik stres
	Uygulama	Yanık, Pre-Postop Beslenme, metabolikstresste Tıbbi beslenme tedavisi (TBT) uygulamaları
11	Teorik	Test Diyetleri, İlaç-Besin Etkileşimi Allerji ve Beslenme
	Uygulama	Test Diyetleri, İlaç-Besin EtkileşimiAllerjide Tıbbi beslenme tedavisi (TBT) uygulamaları
12	Teorik	Bazı Nörolojik - Psikiyatrik Hastalıklar ve Beslenme
	Uygulama	Bazı Nörolojik - Psikiyatrik Hastalıklarda Tıbbi beslenme tedavisi (TBT) uygulamaları
13	Teorik	Solunum Sistemi Hastalıkları ve Beslenme
	Uygulama	Solunum Sistemi Hastalıklarında Tıbbi beslenme tedavisi (TBT) uygulamaları
14	Uygulama	Uygulama Sınavı
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	13	1,5	2	45,5
Uygulamalı Ders	13	1	4	65
Uygulama Sınavı	1	10	1	11
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	2	12
			Toplam İş Yükü (Saat)	144
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	6
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Yetişkin bireylerde akut ve kronik hastalıkların etyolojisi, bulguları ve komplikasyonları ve beslenme ile etkileşimini yorumlar
2	Akut ve kronik hastalıkların tıbbı beslenme tedavi yöntemlerini öğrenir
3	Akut ve kronik hastalıkların önlenmesinde beslenmenin etkinliğini öğrenir.
4	Akut ve kronik hastalığı olan bireylerde kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programını geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır.
5	Hastaların beslenme durumunu değerlendirme ve beslenme konusunda eğitim verme becerisi kazanır.

Program Çıktıları *(Beslenme ve Diyetetik Programı)*	
1	Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirme bilgisine sahiptir.
2	Bireylerin enerji ve besin öğesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme bilgisine sahiptir
3	Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
4	Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir
5	Üretim tüketim zincirinde birey ve toplumun besin kalitesine etki eden etmenleri değerlendirebilme ve besin güvenliği, güvencesine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.

6	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri derinlemesine düşünüp uygulamaya geçirmek, özellikle problem çözme ve karar verme becerisine sahip olmak, araştırma projesi oluşturabilmek, bilgi toplama ve rapor hazırlama sürecinde güncel teknolojileri, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
7	Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirir, yorumlar, çözüm yolları üretir, tıbbi beslenme tedavisi uygular, sağlık ve sosyal alanlarda ulusal ve uluslararası tüm paydaşlarla ekip çalışması yapar, etik kurallara göre hareket eder.
8	Hedef grubun enerji ve besin ögesi gereksinimlerini göz önünde tutarak, beslenme ve diyetetik açısından değerlendirerek, toplu beslenme yapılan kurumlarda menü planlaması yapar ve yiyeceklerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğine dikkat ederek, uygun hizmet sunumunu teknolojik gelişmelerden de faydalanarak sağlar.
9	Bireyi ve toplumu güvenli ve sağlıklı yiyecekler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
10	Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir.
11	Tüm yaşam döngüsü boyunca bireylerin ve toplumun sağlıklı beslenme bilincinin oluşturulması ve bilgi düzeyinin arttırılmasına yönelik araştırma, proje ve programları planlar, yönetir, değerlendirir, izler, raporlar ve ekip çalışmalarına liderlik eder, ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
12	Görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir, yaşam boyu öğrenmenin önemini benimseyerek bilim, teknoloji ve sağlık konusundaki gelişmeleri takip ederek kendini sürekli geliştirir, diyetisyenlik mesleğinin ilerlemesini ve gelişmesini sağlar.
13	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamaların doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanır, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurar.
14	Farklı yaş gruplarındaki hasta bireylerin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak interdisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir. Klinik araştırmalara katılır.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	5	4	3	4
PÇ2	5	2	3	4	5
PÇ3	4	3	5	5	4
PÇ4	5	4	5	5	4
PÇ5	3	4	3	2	4
PÇ6	3	2	3	3	5
PÇ7	5	5	4	2	5
PÇ8	4	3	5	5	3
PÇ9	4	5	4	4	2
PÇ10	5	4	5	2	5
PÇ11	5	5	3	3	2
PÇ12	4	4	3	2	4
PÇ13	5	4	5	4	5
PÇ14	4	3	4	2	5