



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Acil ve Afet Durumlarında Beslenme							
Ders Kodu		BDB118		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Afet öncesi, afet durumunda ve afet sonrası beslenme hizmetlerinin yönetiminde gerekli bilgilerin öğretilmesi amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriğı		Afet nedir?, Afet öncesi, afet durumunda ve afet sonrası beslenme durumunun yönetiminde besin güvencesi ve güvenliğinin sağlanması, Beslenme durumunun ve sorunların tanımlanması, Yaş, cinsiyet ve fizyolojik durum özelliklerine göre beslenme programları (emzirme, tamamlayıcı besinlerle beslenme, gebelikte beslenme), Toplu beslenme sistemlerinin oluşturulması, uygulanması, izlenmesi, değerlendirilmesi, Uygun eğitim programlarının geliştirilmesinde ve uygulanmasındaki temel ilkeler							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)		Dr. Öğr. Üyesi Esra ÖRENLİLİ YAYLAGÜL							

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	WHO, UNHCR, UNICEF, WFP. The Management of Nutrition In Major Emergencies. WHO. Geneva. 2000.
2	WHO, UNHCR, UNICEF, WFP. Food and Nutrition Needs İn Emergencies. WHO. 2004.
3	WHO. Caring For The Nutritionally Vulnerable During Emergencies. WHO. 1999.
4	ENN, IBFAN-GIFA, Fondation Terre des hommes, CARE USA, Action Contre la Faim, UNICEF, UNHCR, WHO, WFP, Linkages. Infant Feeding in Emergencies Module 2 Version 1.1. 2007.
5	WHO. Ensuring Optimal Feeding Of Infants And Young Children During Emergencies. 2004.
6	T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü. Afet Durumlarında Beslenme Hizmetleri. 2002, Ankara.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Acil durum ve afet nedir? Beslenmenin önemi
2	Teorik	Acil ve afet durumlarında enerji ve besin öğeleri gereksinmesinin karşılanması
3	Teorik	Acil ve afet durumlarında karşılaşılan beslenme ve sağlık sorunları-1
4	Teorik	Acil ve afet durumlarında karşılaşılan beslenme ve sağlık sorunları-2
5	Teorik	Acil ve afet durumlarında beslenme durumunun saptanması ve taranması
6	Teorik	Kısa dönemde beslenme hizmetlerinin yönetimi
7	Teorik	Uzun dönemde beslenme hizmetlerinin yönetimi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Risk gruplarında beslenmenin yönetimi Anne sütü ve tamamlayıcı besinler
10	Teorik	Toplu beslenme sistemlerinin yönetimi-1
11	Teorik	Toplu beslenme sistemlerinin yönetimi-2
12	Teorik	Besin güvenliğı



13	Teorik	Beslenme eğitimi
14	Teorik	Genel Tekrar
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	4	2	78
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yükü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Afet öncesi, afet durumunda ve afet sonrası beslenme durumunun yönetiminde besin güvencesini sağlar
2	Afet durumunda ve afet sonrası beslenme durumunun yönetiminde besin güvenliğinin sağlar
3	Afet durumunda beslenme durumunu saptar ve sorunları tanımlar
4	Yaş, cinsiyet ve fizyolojik durum özelliklerine göre beslenme hizmetlerine ilişkin programların oluşturulmasını, uygulanmasını, izlenmesini, değerlendirilmesini yorumlar
5	Uygun eğitim programlarının geliştirilmesinde ve uygulanmasındaki temel ilkeleri uygular

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 ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme bilgisine sahiptir
3	Toplumsal 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 artırılmasına 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 yaklaşımlar 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	2	3	2	2	4
PÇ2	3	3	2	2	4
PÇ3	3	2	2	2	5
PÇ4	2	2	3	3	2
PÇ5	2	2	3	3	5
PÇ6	4	2	2	4	4
PÇ7	2	3	1	1	4
PÇ8	3	3	2	2	3
PÇ9	2	2	3	1	2
PÇ10	2	1	3	4	4
PÇ11	3	2	3	1	4
PÇ12	2	2	2	2	5
PÇ13	3	1	1	3	4
PÇ14	2	2	4	3	5

