



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Engelli Bireylerde Beslenme							
Ders Kodu		BDB209		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Genel Eksikliklik (Impairment), Engellilik (Disability), Maluliyet (Handicap) kavramlarını, bedensel ve zihinsel engellilik durumu ve göstergelerinin öğretilmesi, Çocukluk- Adölesan- Yetişkin dönem engelli sağlığı ve beslenmesi üzerine güncel bilgilerin verilmesi ve bedensel ve zihinsel engeli olan bireylerde görülen beslenme bozuklukları, beslenme durumunun değerlendirilmesi, gereksinmelerin saptanması, beslenme ile ilgili görülen sorunlara çözüm önerilerinin geliştirilmesini sağlamaktır.							
Özet İçeriğı		Engellilik kavramı ve Engellilerin Toplumdaki yeri, Engelli bireylerin yaşadığı sorunlar ve imkansızlıklar, Bedensel ve Zihinsel Engelli birey sağlığı, Bedensel ve zihinsel engelli bireylerde gözlenen beslenme bozuklukları, bedensel ve zihinsel engelli bireylerin beslenme durumunun saptanması, bedensel ve zihinsel engelli bireylerde enerji ve besin ögesi gereksinmeleri, bireye özgü uygun beslenme programlarının geliştirilmesi, özel beslenme yolları							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

AKTS Kredi Koşulu	30
-------------------	----

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	World Health Organization. Mental health: Strengthening Our Response. Fact sheet N°220, September 2010.
2	Psychiatric Nutrition Therapy: A Resource Guide for Dietetics Professionals Practicing in Behavioral Health Care. Behavioral Health Nutrition, a dietetic practice group of the American Dietetic Association, 2006.
3	Van de W. Courtney (2005). Changing Diets, Changing Minds: how food affects mental well being and behaviour .
4	Weil E., Wachterman M., McCarthy E. P., Davis R. . B., O'Day B., Iezzoni L. I., Wee C. C. Obesity Among Adults With Disabling Conditions. JAMA, September 11, 2002- Vol 288, No.10.
5	Zuliani G. Et al (2006) . Nutritional Parameters, Body Composition, and Progression of Disability in Older Disabled Residents Living in Nursing Homes. Journal of Gerontology: MEDICAL SCIENCES, 2001, Vol. 56A, No. 4, M212?M216

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Giriş, Engellilik kavramı, Engellinin Toplumdaki Yeri
2	Teorik	Engelli Bireylerin Yaşadığı Sorunlar ve İmkânsızlıklar
3	Teorik	Bedensel ve Zihinsel Engelli Bireylerde Gözlenen Beslenme Bozuklukları
4	Teorik	Bedensel ve Zihinsel Engelli Bireylerin Beslenme durumunun değerlendirilmesi
5	Teorik	Bedensel ve Zihinsel Engelli Birey, Antropometri
6	Teorik	Antropometri (sınıf içi pratik)
7	Teorik	Enerji ve besin ögesi gereksinmelerinin hesaplanması
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Bedensel ve Zihinsel Engelli Bireyin Beslenmesinde Öne Çıkan Besin ve Besin Ögeleri
10	Teorik	Bedensel ve Zihinsel Engelli, Özel Gruplar ve Beslenmesi
11	Teorik	Yutma güçlüğü; özel beslenme yolları
12	Teorik	Bedensel ve Zihinsel Engelli, Sporcu Birey ve Beslenmesi
13	Teorik	Bedensel ve Zihinsel Engelli Bireyler için Menü Planlama
14	Teorik	Ödev Hazırlama ve Sunum



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	Engellilik kavramına Dünya Sağlık Örgütü (WHO), Birleşmiş Milletler ve ILO tarafından farklı bakış açılarıyla yaklaşma becerisi kazanır,
2	Eksiklik (Impairment), Engellilik (Disability), Maluliyet (Handicap) tanımlarını ve tedavilerini öğrenir; özellikle beslenme tedavilerini yapılan çalışmalar doğrultusunda irdeler, bireye özgü tıbbi beslenme tedavilerini düzenler ve var olan başka rahatsızlıklarla tedavilerini modifiye eder.
3	Bedensel ve zihinsel engelli bireylerde gözlenen beslenme bozukluklarını öğrenir
4	Bedensel ve zihinsel engelli bireyin beslenme durumunu değerlendirme yöntemlerini ve bireyin enerji ve besin ögesi gereksinimlerinin hesaplanmasını öğrenir.
5	En sık görülen sorunlardan biri olan yutma güçlüğü için özel beslenme yollarını ve besin desteklerini öğrenir.

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	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 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 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	3	4	3	3	2
PÇ2	3	2	5	3	5
PÇ3	4	2	4	4	3
PÇ4	3	3	4	4	2
PÇ5	3	3	5	2	4
PÇ6	4	2	4	3	2
PÇ7	4	4	3	2	3
PÇ8	2	2	3	4	2
PÇ9	5	3	5	2	4
PÇ10	2	2	4	3	2
PÇ11	3	4	3	2	3
PÇ12	4	3	5	4	2
PÇ13	2	4	4	2	4
PÇ14	3	2	3	3	3

