



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Yaşlı Beslenmesi							
Ders Kodu		BDB224		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	48 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Toplumda risk grubu içerisinde yer alan yaşlılarda beslenmenin önemi, beslenmeye etki eden etmenleri, beslenme durumunun değerlendirilmesi, yaşlıda besin ve besin ögesi gereksinimleri, yaşlı sağlığının korunması, iyileştirilmesi, geliştirilmesi konusundaki bilgileri öğretmek.							
Özet İçeriğı		Yaşlılıkta besin tüketimini etkileyen faktörler, beslenmenin önemi, besin ve besin ögesi gereksinimleri, beslenme durumunun değerlendirilmesi, yaşlıda beslenme yetersizliği hastalıkları, beslenme durumunun değerlendirilmesi ve yaşlı sağlığının korunması, iyileştirilme ve geliştirilmesi için sağlıklı beslenme önerileri							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma							
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	Geriatric Nutrition (Ed:Morley JE. Thomas DR) CRC Press Taylor & Francis Group, USA 2007.
2	Geriatrı ve Gerontoloji, (Ed. Arıoğul S), MN & Nobel Basım Yayın Tic. ve San. Ltd. Şti. Ankara, 2006.
3	Temel Geriatri, (Ed. Kutsal Gökçe Y), Güneş Tıp Kitapevi Kırt. Tic. Ltd. Şti. Ankara, 2006.
4	Keep Fit For Life. Meeting the Nutritional Needs of Older Persons, WHO, Tufts University Science and Policy, Malta, 2002.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yaşlanma, yaşlanan nüfus ve yaşam süresi
2	Teorik	Yaşlılıkta oluşan fiziksel ve fizyolojik değişiklikler I
3	Teorik	Yaşlılıkta oluşan fiziksel ve fizyolojik değişiklikler II
4	Teorik	Yaşlılarda besin ve besin ögesi gereksinmesi I
5	Teorik	Yaşlılarda besin ve besin ögesi gereksinmesi II
6	Teorik	Yaşlılarda menü planlama ilkeleri I
7	Teorik	Yaşlılarda menü planlama ilkeleri II
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Yaşlılarda menü planlama uygulamaları
10	Teorik	Yaşlılarda beslenme durumunun değerlendirmesi I
11	Teorik	Yaşlılarda beslenme durumunun değerlendirmesi II
12	Teorik	Yaşlıda sıklıkla raslanılan beslenme yetersizliği hastalıkları I
13	Teorik	Yaşlıda sıklıkla raslanılan beslenme yetersizliği hastalıkları II



14	Teorik	Yaşlıda beslenme eğitimi
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	0	2	26
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yükü (Saat)				48
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yaşlıda sağlıklı beslenmenin önemini öğrenir
2	Yaşlılarda beslenmeye etki edebilecek etmenleri öğrenir
3	Yaşlıya özel besin ve besin ögesi gereksinimlerini bilir
4	Yaşlılarda beslenme yetersizliğine bağlı hastalıkları öğrenir
5	Yaşlılarda beslenme durumunu değerlendirir
6	Yaşlıda sağlığının korunması, iyileştirilmesi, geliştirilmesi konusunda sağlıklı beslenme önerilerini bilir

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 uygulamalar, 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	ÖÇ6
PÇ1	3	4	3	3	4	3
PÇ2	2	3	2	4	4	2
PÇ3	4	3	3	2	2	2
PÇ4	4	2	3	2	3	3
PÇ5	2	4	2	3	2	2
PÇ6	3	4	4	2	4	3
PÇ7	2	2	4	4	3	4
PÇ8	3	3	2	4	4	4
PÇ9	2	2	3	2	4	2
PÇ10	4	4	4	3	2	3
PÇ11	4	2	2	2	3	2
PÇ12	2	3	2	4	2	4
PÇ13	3	2	3	2	2	2
PÇ14	2	4	4	3	2	3

