



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Klinik Beslenme Erişkin Alan Uygulaması							
Ders Kodu		BDB430		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	10	İş Yüğü	244 (Saat)	Teori	2	Uygulama	10	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Klinikte hasta izleminde uygulanacak yöntemleri öğrenmek, hasta dosyası okuma, dosyadaki bilgileri analiz etme ve hastanın klinik laboratuvar bulgularına göre beslenme tedavisi planlamayı öğrenmektir.							
Özet İçeriğı		Yetişkin hastane diyetisyenleri ile akademik personel danışmanlığında öğrencilerin yetişkin hastane diyetisyenliğine pratik olarak hazırlanması							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Duygu KAYA BİLECENOĞLU, Arş. Gör. Burcu DENİZ GÜNEŞ						

Ders Koşulları

Ön Koşul	BDB303&BDB304
Eş Koşul	BDB427

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70
Ödev	1	10
Sözlü Sınav	1	20
Rapor	1	10

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 Clin Nutr vb.)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Staj ve enteral/parenteral beslenme vaka çalışması
	Uygulama	Staj
2	Teorik	Staj ve böbrek hastalıkları vaka çalışması
	Uygulama	Staj
3	Teorik	Staj ve karaciğer hastalıkları vaka çalışması
	Uygulama	Staj
4	Teorik	Staj ve gastrointestinal sistem hastalıkları vaka çalışması
	Uygulama	Staj
5	Teorik	Staj ve kanser vaka çalışması
	Uygulama	Staj
6	Teorik	Staj ve enfeksiyon hastalıkları vaka çalışması
	Uygulama	Staj
7	Teorik	Staj ve diyabet vaka çalışması
	Uygulama	Staj
8	Teorik	Staj ve diyabet vaka çalışması



8	Uygulama	Staj
9	Teorik	Staj ve nörolojik- psikiyatrik hastalıklar vaka çalışması
	Uygulama	Staj
10	Teorik	Staj ve kalp damar hastalıkları vaka çalışması
	Uygulama	Staj
11	Teorik	Staj ve hipertansiyon vaka çalışması
	Uygulama	Staj
12	Teorik	Staj ve kas-iskelet sistemi hastalıkları vaka çalışması
	Uygulama	Staj
13	Teorik	Staj ve obezite vaka çalışması
	Uygulama	Staj
14	Teorik	Staj ve yanık, metabolik stress vaka çalışması
	Uygulama	Staj
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yazılı ve Sözlü 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	14	1	2	42
Uygulamalı Ders	14	2	10	168
Uygulama Sınavı	1	10	1	11
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	2	12
Toplam İş Yükü (Saat)				244
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				10

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yetişkin hasta diyetisyenliği konusunda bilgi ve beceri kazanır.
2	Yetişkin hasta diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir.
3	Poliklinikte ve klinikte hasta izleminde uygulanacak yöntemleri öğrenir.
4	Hasta dosyası okuma, dosyadaki bilgileri analiz etme ve hastanın klinik ve laboratuvar bulgularına göre beslenme tedavisi planlamayı öğrenir
5	Yetişkin hastalıklarında uygulanan beslenme tedavilerinde karşılaşılan sorunlar ve çözüm yollarını öğrenir.
6	Yetişkin hastalıkları ile ilgili bilgiye ulaşabilme, analiz edebilme ve bu bilgiyi sunma 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 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 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	5	4	4	5	4	4
PÇ2	5	4	4	5	4	4
PÇ3	2	5	5	4	5	5
PÇ4	5	5	5	4	5	5
PÇ5	2	3	3	3	3	3
PÇ6	5	3	3	3	5	5
PÇ7	5	5	5	5	4	4
PÇ8	2	4	4	4	5	5
PÇ9	2	5	5	5	5	5
PÇ10	2	5	5	5	4	3
PÇ11	2	4	4	4	4	3
PÇ12	5	5	3	5	5	5
PÇ13	5	5	5	5	5	5
PÇ14	5	3	4	3	3	4

