



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Ana ve Çocuk Beslenmesi							
Ders Kodu		BDB309		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	6	İş Yüğü	149 (Saat)	Teori	2	Uygulama	4	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Çocukluk çağında görülen çeşitli akut ve kronik hastalıkları öğrenmek, çocuk hastalıklarında beslenmenin önemini kavramak, çocuk hastalıklarına ilişkin güncel diyet uygulamalarını öğrenmek ve araştırmaktır.							
Özet İçeriğı		Klinikte vaka izlemi, akut gastroenteritler, malnütrsiyon, laktoz intoleransları-diğer karbonhidrat malabsorpsiyonları, çölyak hastalığı ve diğer protein malabsorpsiyonları, besin alerjileri, enteral-parenteral beslenme, onkolojik hastalıklarda beslenme tedavileridir.							
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	BDB115
----------	--------

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	Kliegman RM (ed). Nelson Pediatriinin Temelleri (Çev. Ed.: Ovalı F, Altındış M). Nobel Tıp, 2008.
2	World Health Organization Publications. Infant and young child feeding. Model chapter for textbooks for medical students and allied health professionals, 2009. (online: http://www.who.int/nutrition/publications/infantfeeding/9789241597494/en/index.html)
3	Köksal G, Gökmen H. Çocuk Hastalıklarında Beslenme Tedavisi. Hatiboğlu Yayınevi, 2000.
4	Baysal A. Beslenme. Hatiboğlu Yayınevi, 2007.
5	Elmacıoğlu F. Anne ve Bebek Beslenmesi. Hatiboğlu Yayınevi, 2008.
6	Baysal A, Arslan P. Çocuk Yemekleri. Özgür Yayınevi, 2007.
7	Symonds ME, Ramsay MM. Maternal Fetal Nutrition During Pregnancy and Lactation. Cambrigde University Press, 2010. (Hacettepe Kütüphaneleri, E-book)
8	Thomas B. Manual of Dietetic Practice, Third Edition, 2001.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Çocuk Beslenmesinin Önemi
	Uygulama	Çocuk Beslenmesinin Önemi ,uygulama
2	Teorik	Klinikte Vaka izlemi
	Uygulama	Klinikte Vaka izlemi
3	Teorik	Prematüre Bebeklerde Beslenme Tedavisi
	Uygulama	Prematüre Bebeklerde Beslenme Tedavisi uygulamaları
4	Teorik	Prematüre Bebeklerde Beslenme Tedavisi
	Uygulama	Prematüre Bebeklerde Beslenme Tedavisi uygulamaları
5	Teorik	Akut Gastroenteritler ve Beslenme Tedavisi



5	Uygulama	Akut Gastroenteritler ve Beslenme Tedavisi uygulamaları
6	Teorik	Malnütrisyon ve Beslenme Tedavisi
	Uygulama	Malnütrisyonun ve Beslenme Tedavisi uygulamaları
7	Teorik	Laktoz İntoleransı-Karbonhidrat Malabsorpsiyonları ve Beslenme Tedavisi
	Uygulama	Laktoz İntoleransı-CHO Malabsorpsiyonları ve Beslenme Tedavisi uygulamaları
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Çölyak Hastalığı-Protein Malabsorpsiyonları ve Beslenme Tedavisi
	Uygulama	Çölyak Hastalığı-Protein Malabsorpsiyonları ve Beslenme Tedavisi uygulamaları
10	Teorik	Kistik Fibrozis-Yağ Malabsorpsiyonlarında Beslenme
	Uygulama	Kistik Fibrozis-Yağ Malabsorpsiyonlarında Beslenme uygulamaları
11	Teorik	Besin Alerjileri ve Beslenme Tedavisi
	Uygulama	Besin Alerjileri ve Beslenme Tedavisi uygulamaları
12	Teorik	Çocuklarda enteral ve parenteral beslenme
	Uygulama	Çocuklarda enteral ve parenteral beslenme uygulamaları
13	Teorik	Onkolojik Hastalıklarda Beslenme
	Uygulama	Onkolojik Hastalıklarda Beslenme uygulamaları
14	Uygulama	Uygulama Sınavı
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	12	2	2	48
Uygulamalı Ders	12	1,5	4	66
Uygulama Sınavı	1	10	1	11
Ara Sınav	1	10	2	12
Dönem Sonu Sınavı	1	10	2	12
Toplam İş Yüğü (Saat)				149
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				6

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Bebek ve çocukluk çağında görülen akut ve kronik hastalıkları tanımlar
2	Bu hastalıklara sahip çocukların enerji ve besin ögesi gereksinimlerini belirler
3	Bu hastalıkların tedavisinde kullanılan güncel diyet tedavilerini uygulamalı olarak tartışır
4	Bu hastalıkların diyet tedavisinde kullanılan özel ürünleri inceler ve araştırır
5	Bu hastalıklara ilişkin klinikte gördükleri canlı vakaları ele alır, hastalıkları ve beslenme durumları açısından inceler

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

