

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Sağlık Bilimleri Yüksekokulu
Hemşirelik Ve Sağlık Hizmetleri

Ders Bilgileri

HASTALIKLARDA BESLENME					
Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
HEM314	Bahar	2	0	2	2

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	Yok
Dili	Türkçe
Türü	Seçmeli
Seviyesi	Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Prof. Dr. Fügen ÖZCAN ARSLAN
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Amacı	Bu dersin amacı, beslenme ile ilgili temel kavramlar, bireye özgü (özel durumlarda, hastalık durumlarında gibi) yeterli ve dengeli beslenme ilkeleri, beslenmenin sağlık ile ilişkisi hakkında bilgi vermek, beslenme ilkelerini hemşirelik uygulamaları ile ilişkilendirmektir.
İçeriği	Beslenmeye giriş; yeterli, dengeli ve sağlıklı beslenme tanımı; karbonhidratların, proteinlerin, lipitlerin, vitamin ve minerallerin sağlıklı beslenmedeki önemi, bu besin öğelerinin kimyasal yapısı, özellikleri, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, günlük alım önerileri, aşırı alım durumu ve toksisiteleri; besin piramitleri, fonksiyonel gıdalar, besin grupları ve gruplarda yer alan besinlerin özellikleri, farklı yaş gruplarında ve özel durumlarda beslenme (alerjenler, çölyak hastalığı, laktoz intolerans, vb.) temel beslenme soruları, günlük besin tüketimleri için menü planlama örnekleri, menülerin enerji ve besin ögesi değerlerinin hesaplanması, enerji metabolizması

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
1	Birey, aile ve toplumun sağlığını koruma, geliştirme, hastalıklarda tedavi, bakım ve rehabilitasyonunu tanımlar.
2	Yeterli ve dengeli beslenmenin önemini tanımlar.
3	Enerji ve besin öğelerinin (karbonhidrat, proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller, su) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini ilişkilendirebilir.
4	Genel olarak beslenme durumunu değerlendirir ve düzeltilmesi konusunda çözümler önerir.
5	Toplumun ve bireylerin beslenme durumunu saptayabilir.
6	Yeterli ve dengeli beslenebilmek için değişik grupların alması gereken enerji ve besin ögesi (karbonhidrat, protein, yağ, vitamin, mineral, su) miktarlarını belirler.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Beslenmeye Giriş ve Beslenme İle İlgili Temel Kavramlar	Anlatım, tartışma, sunum
2	Besin Öğeleri ve Besin Öğelerinin Sınıflandırılması	Anlatım, tartışma, sunum
3	Karbonhidratlar	Anlatım, tartışma, sunum
4	Yağlar / Lipidler	Anlatım, tartışma, sunum
5	Proteinler	Anlatım, tartışma, sunum
6	Vitaminler	Anlatım, tartışma, sunum

7	Su ve Mineraller	Anlatım, tartışma, sunum
8	Ara Sınav	Yazılı
9	Enerji Metabolizması	Anlatım, tartışma, sunum
10	Besin Grupları ve Besin Piramidi	Anlatım, tartışma, sunum
11	Beden Kitle İndeksi Değerlendirmeleri	Anlatım, tartışma, sunum
12	Yeterli ve Dengeli Beslenme, Yetersiz ve Dengesiz Beslenmenin Zararları	Anlatım, tartışma, sunum
13	İşlenmiş Gıdalar, Gıda Katkı Maddeleri ve Koruyucular	Anlatım, tartışma, sunum
14	Fonksiyonel Gıdalar	Anlatım, tartışma, sunum
15	Farklı yaş gruplarında ve özel durumlarda beslenme (alerjenler, çölyak hastalığı, laktoz intolerans, vb.)	Anlatım, tartışma, sunum
16	Son Sınav	Yazılı

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
1	İlbiçe Saldamlı, Gıda Kimyası, Hacettepe Üniversitesi Yayınları, 2007		
2	Elmacıoğlu F., Anne ve Bebek Beslenmesi, Hatiboğlu Yayınları, Ankara, 2011.		
3	Prof Dr. Ayşe BAYSAL, Genel Beslenme, Hatiboğlu Yayınları, 2015		

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

#	Ağırlık	Çalışma Türü	Çalışma Adı
1	%40	Ara Sınav	Ara Sınav
2	%60	Son Sınav	Son Sınav

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

#	Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme
1	Birey, aile ve toplumun sağlığını koruma, geliştirme, hastalıklarda tedavi, bakım ve rehabilitasyonunu tanımlar.	2,4,5,8,10,12	1,2
2	Yeterli ve dengeli beslenmenin önemini tanımlar.	2,4,5,8,10,12	1,2
3	Enerji ve besin öğelerinin (karbonhidrat, proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller, su) sağlıklı beslenme ve vücut çalışmasındaki önemini ilişkilendirebilir.	2,4,5,8,10,12	1,2
4	Genel olarak beslenme durumunu değerlendirir ve düzeltilmesi konusunda çözümler önerir.	2,4,5,8,10,12	1,2
5	Toplumun ve bireylerin beslenme durumunu saptayabilir.	2,4,5,8,10,12	1,2
6	Yeterli ve dengeli beslenebilmek için değişik grupların alması gereken enerji ve besin ögesi (karbonhidrat, protein, yağ, vitamin, mineral, su) miktarlarını belirler.	2,4,5,8,10,12	1,2

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yükü Detayları

#	Etkinlik	Adet	Süre (Saat)	İş Yükü
1	Ders Süresi	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	2	28
3	Sunum ve Seminer Hazırlama	0	0	0
4	İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması	0	0	0
5	Belge/Bilgi listeleri oluşturma	0	0	0
6	Atölye	0	0	0
7	Ara Sınav için Hazırlık	1	1	1

8	Ara Sınav	1	1	1
9	Kısa Sınav	0	0	0
10	Ödev	0	0	0
11	Ara Proje	0	0	0
12	Ara Uygulama	0	0	0
13	Son Proje	0	0	0
14	Son Uygulama	0	0	0
15	Son Sınav için Hazırlık	1	1	1
16	Son Sınav	1	1	1
				60