GAU, Hemşirelik Yüksekokulu

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı** | Beslenme İlkeleri ve Diyet |
| **Dersin Kodu** | HEM206 |
| **Dersin Türü** | Zorunlu |
| **Dersin Seviyesi** | Lisans |
| **Ulusal Kredisi** | 2 |
| **AKTS’si** | 2 ECTS |
| **Haftalık Teorik Ders Saati** | 2 |
| **Haftalık Uygulamalı Ders Saati** | 0 |
| **Haftalık Laboratuvar Saati** | 0 |
| **Yılı** | 1 |
| **Dönemi** | 1 |
| **Ders Koordinatörü** |  |
| **Dersin Sorumlusu(ları)** | - |
| **Asistanların Adı** | - |
| **Dersin İşleniş Biçimi** | Yüzyüze |
| **Dersin Dili** | Türkçe |
| **Ön ve/veya istnen koşullar** | - |
| **Tavsiye edilen opsiyonel program bileşenleri** | - |
| **Dersin Hedefleri**Beslenmenin temel bilgi ve ilkelerini, beslenme sağlık etkileşimini bilen ve bu bilgisini hemşirelik rol ve işlevleri ile bütünleştiren hemşireler yetiştirmek. |
| **Öğrenim Çıktıları** |
| Bu dersi tamamlayan öğrenci aşağıda belirtilmiş olan becerileri kazanacaktır: |
|  Beslenme İlkeleri ve Diyet dersinde verilen eğitim sonucunda öğrenci:  1. Beslenme ilkelerini ve temel kavramlarını kavrayabilme  2. Besinleri gruplara ayırarak özelliklerini ve saklama koşullarını bilme  3. Sağlıklı ve dengeli beslenme için alınması gereken besin gruplarını bilme  4. Beslenmenin sağlık üzerindeki etkilerini bilme  5. Klinikte hastaların hastalığa özel beslenme şekli hakkında bilgi edinme. |
| **Dersin Programa Katkısı** |
| 1 | Hemşirelik alanının gerektirdiği düzeyde tıbbi ve fen bilimleri ile ilgili kuramsal ve uygulamalı bilgiye dayalı kavramları tanımlar. |  |
| 2 | Tıbbi ve fen bilimlerini baz alarak Hemşirelik alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri tanımlar. |  |
| 3 | Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır. |  |
| 4 | Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak aktararak alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir. |  |
| 5 | Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder. |  |

|  |
| --- |
| **Dersin İçeriği** |
| Hafta |  |  |  |
| 1 |  |  Beslenme ile ilgili kavramlar,  Beslenme ve Sağlık |  |
| 2 |  |  Besin ögeleri (Karbonhidratlar) |  |
| 3 |  |  Besin ögeleri (Proteinler) |  |
| 4 |  |  Besin ögeleri (Yağlar) |  |
| 5 |  |  Besin ögeleri (Vitaminler) |  |
| 6 |  |  Besin ögeleri (Mineraller ve Su) |  |
| 7 |  | Ara Sınav |  |
| 8 |  | Besin Grupları |  |
| 9 |  | Besin Grupları |  |
| 10 |  | Enerji Metabolizması, Enerji Dengesizlikleri |  |
| 11 |  | Beslenme BozukluklarıBesin Hijyeni ve Sanitasyonu |  |
| 12 |  | Beslenmenin Kanser Üzerine Etkileri |  |
| 13 |  | Hastalıklarda beslenme |  |
| 14 |  |  Final Sınavı |  |
| **Önerilen Kaynaklar**1. Baysal A., Beslenme İlkeleri, Hatiboğlu Yayınevi,2002 . 2. Aplegate L., ED Özpınar H., Beslenme ve Diyet Temel İlkeleri, İstanbul Tıp Kitabevi , 2011. 3. Baysal A., Diyet el Kitabı, Hatipoğlu Yayınevi, 2015 4. Tüfekçi Alphan M.E., Baş M. , Hatiboğlu Yayınevi,2017 5. Willet W., Skerrett P. , Yetişkinler için Sağlıklı Beslenme Klavuzu, 2010. 6. Anadolu Üniversitesi Beslenme Ders Notları. |
| **Ders Kitabı:**1. Baysal A., Beslenme İlkeleri, Hatiboğlu Yayınevi,2002 .  |
| **Değerlendirme Yöntemi** |
| Derse Devam | 10% |  |
| Ev Ödevleri | 10% |  |
| Laboratuvar | - |  |
| Ara sınav | 30% |  |
| Final s ı n a v ı | 50% |  |
| Toplam | 100% |  |
| **AKTS’ye Esas Öğrenci İş Yükü** |
| Etkinlikler | Sayı | Süre (Saat) | Toplam İşgücü (saat) |
| Sınıf içi Ders Süresi (sınavlar dahil) | 13 | 2 | 26 |
| Laboratuvar ve Uygulamalar | - | - | - |
| Ödevler | 1 | 5 | 5 |
| Uzaktan Eğitim Etkinlikleri | - | - | - |
| Proje/Sunum/Rapor Yazımı | - | - | - |
| Kuizler | - | - | - |
| Laboratuvar Sınavları | - | - | - |
| Ara Sınav | 1 | 10 | 10 |
| Final Sınavı | 1 | 10 | 10 |
| Kendi Başına Ders Çalışma | 13 | 1 | 13 |
| Toplam İşgücü | 64 |
| Toplam İşgücü/30 (saat) | 2,1 |
| Dersin AKTS’si | 2 |