

BESLENME

1	Ders Adı:	BESLENME
2	Ders Kodu:	HEM1021
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	1
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	-
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Doç. Dr. Metin Gültaş(KULLANILMIYOR)
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Öğr.Gör.Gonca BURAN
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	gburan@uludag.edu.tr, 0224 294 24 81 Uludağ Üniversitesi Sağlık Yüksekokulu Merkez kampus Nilüfer BURSA
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Beslenmenin temel bilgi ve ilkelerini, beslenme sağlık etkileşimini bilen ve bu bilgisini hemşirelik rol ve işlevleri ile bütünleştiren hemşireler yetiştirmek.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	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 şeklini bilme
	6	Klinikte kullanılan beslenme solüsyonlarını ayırt edebilme
	7	Enteral ve parenteral beslenme yöntemlerini bilme ve oluşabilecek komplikasyonları tanıyabilme
	8	Enteral ve parenteral beslenme ve hastalıklara uygun hemşirelik bakımı uygulayabilme
	9	Taburculuk sonrası hastalığa özgü diyet eğitimi uygulayabilme
	10	Nütrisyon ekibinde hemşirenin rollerinin önemini kavrayabilme
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Beslenme ile ilgili kavramlar, Beslenme ve sağlık	
2	Besin öğeleri (Karbonhidratlar)	
3	Besin öğeleri (Proteinler)	
4	Besin öğeleri (Yağlar)	
5	Besin öğeleri (Vitaminler)	
6	Besin öğeleri (Su ve Mineraller)	
7	Besin grupları	
8	Besin grupları	
9	Enerji metabolizması, Enerji dengesizlikleri	
10	Beslenme bozuklukları	
11	Besin Hijyeni ve Sanitasyonu	
12	Beslenmenin kanser üzerine etkileri	
13	Hastalıklarda beslenme	
14	Hastalıklarda beslenme	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	• Baysal A., Beslenme, Hatiboğlu Yayınevi, 2002 • Aplegate L., ED Özpınar H, Beslenme ve Diyet Temel İlkeleri, İstanbul Tıp Kitabevi , 20011 • Willet W., Skerrett P. , Yetişkinler için Sağlıklı Beslenme Klavuzu • Anadolu Üniversitesi Beslenme Ders Notları,
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR		SAYISI
Ara Sınav		40.00
Kısa Sınav		0.00
Ödev		10.00
Yıl Sonu Sınavı		50.00
Toplam		100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		50.00
Finalin Başarıya Oranı		50.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	1.00	14.00
Ödevler	1	8.00	8.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	10.00	10.00
Diğer	1	10.00	10.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	20.00	20.00
Toplam İş Yüğü			90.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.00
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	3	2	0	4	1	1	0	0	0	2	3	0	0	0	0	0
ÖK2	1	0	2	3	2	1	0	2	0	4	0	1	0	0	0	0
ÖK3	3	0	1	4	1	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0
ÖK4	1	0	2	5	3	2	0	1	1	3	4	3	0	0	0	0
ÖK5	4	3	3	5	4	3	0	2	2	1	3	4	0	0	0	0
ÖK6	3	2	4	2	1	0	1	3	0	0	0	2	0	0	0	0
ÖK7	4	3	4	4	5	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0
ÖK8	2	4	5	3	3	1	0	0	0	2	3	2	0	0	0	0
ÖK9	1	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0
ÖK10	1	0	0	0	2	1	0	1	0	0	5	1	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			