**ESKİŞEHİR SAĞLIK YÜKSEKOKULU EBELİK BÖLÜMÜ DERS BİLGİ FORMU**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÖNEM** | BAHAR |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DERSİN ADI** | BESLENME | **KODU** | 291313111 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **KOORDİNATÖR** | Prof. Dr. İNCİ TÜRK TOĞRUL | **DERSİ VERENLER** | Prof. Dr. İNCİ TÜRK TOĞRUL |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **YARIYIL** | **HAFTALIK DERS SAATİ** | | | |  | | | | | |
| **Teorik** | **Uygulama** | | **Laboratuar** | **Kredisi** | | **AKTS** | **TÜRÜ** | | **DİLİ** |
| III | 2 | 0 | | 0 | 2 | | 2 | ZORUNLU ( )  SEÇMELİ (X ) | | **TÜRKCE** |
| **DEĞERLENDİRME SİSTEMİ** | | | | | | | | | | |
| **YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR** | | | **Faaliyet türü** | | | **Sayı** | | | **%** | |
| I. Ara Sınav | | | 1 | | | 40 | |
| II. Ara Sınav | | | - | | | - | |
| Uygulama | | | - | | | - | |
| Ödev | | | - | | | - | |
| Sunum/Seminer | | | - | | | - | |
| Yarıyıl Sonu Sınavı | | | 1 | | | 60 | |
| **TOPLAM** | | | **2** | | | **100** | |
| **ÖNKOŞULLAR** | | | YOK | | | | | | | |
| **İÇERİĞİ** | | | Beslenmeye Giriş, Sağlıklı beslenme, Karbonhidratların Tanımı, Yapısı ve Özellikleri, Proteinlerin Tanımı, Yapısı ve Özellikleri, Lipidlerin Tanımı, Yapısı ve Özellikleri,  Vitaminlerin tanımı, yapısı ve özellikleri (yağda eriyen vitaminler, suda eriyen vitaminler), Su ve Mineraller, Besin Grupları, Satın alırken ve Saklarken Dikkat  Edilecek Noktalar, Gebe Ve Lohusalarda Beslenme, Çocuklarda Beslenme, Obesite Ve Malnütrüsyon Durumlarında | | | | | | | |
| **AMAÇLARI** | | | Bu dersin amacı yeterli ve dengeli beslenmenin sağlık üzerindeki etkisinin kavranılması, besin grupları ve besin öğelerinin özelliklerinin öğrenilmesi,  beslenmenin sağlıkla ilişkisini açıklayıcı temel beslenme bilgisinin verilmesi, özel durumlar ve hastalıklardaki beslenme prensiplerinin kavranması ve uygulanmasıdır. | | | | | | | |
| **ÖĞRENİM ÇIKTILARI** | | | Besin gruplarının özellikleri, sindirimi ve metabolizması konusunda temel ilkeleri kavrayabilme.  Besin öğelerinin bileşimlerini tanımlayabilme ve fonksiyonlarını açıklayabilme  Besin öğelerinin eksikliği ve fazlalığı durumlarında gelişebilecek sağlık sorunları konusunda farkındalık kazanabilme.  Sağlıklı bireylerde beslenme, yeterli ve dengeli beslenme konularında bilgi sahibi olabilme.  Kronik hastalıklarda beslenme ile ilgili teorik ve uygulamaya yönelik analizleri yapabilme,  Türkiye ve Dünyadaki beslenme problemlerinde farkındalık kazanabilme ve bu problemlerin çözümü hakkında bilgi sahibi olabilme.  Hemşirelik alanında beslenme konusunda kazandığı bilgileri kullanabilme ve uygulayabilme becerisini gösterebilme. | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **KAYNAKLAR** | 1. Baysal A. Genel Beslenme, 8. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 1993. 2. Baysal   A. Beslenme, Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara 1999. 3.  2[.http://www.aof.edu.tr/kitap/EHSM/1209/unite01.pdf](http://www.aof.edu.tr/kitap/EHSM/1209/unite01.pdf) (Prof. Dr. Arif Akşit, Beslenmeye Giriş Kitabı, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları)  DERS ARAÇLARI: Ders sunumları bilgisayar ve projektör aracı yardımı ile  aktarılmaktadır. |
| **ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ** | Anlatım Yöntemi Soru cevap yöntemi |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERS AKIŞI** | |
| **HAFTA** | **KONULAR** |
| 1 | Beslenmeye Giriş, Sağlıklı Beslenme, Yeterli ve dengeli beslenme |
| 2 | Karbonhidratların Tanımı, Yapısı Ve Özellikleri, Sindirimi ve Metabolizması |
| 3 | Proteinlerin Tanımı, Yapısı Ve Özellikleri, Sindirim Ve Metabolizması |
| 4 | Lipidlerin Tanımı, Yapısı Ve Özellikleri, Sindirim Ve Metabolizması |
| 5 | Vitaminlerin Tanımı, Yapısı Ve Özellikleri, Sindirim Ve Metabolizması |
| 6 | Vitaminlerin Yetersizliğinde Görülen Hastalıklar |
| 7 | Su ve Mineraller |
| 8-9 | ARA SINAV |
| 10 | Besin Grupları Besinler Hakkında Genel Bilgiler  Besinleri Satın alırken, Saklarken ve Pişirirken Dikkat Edilecek Noktalar |
| 11 | Gebe ve Lohusa kadınlarda beslenme Bebek ve Çocuk Beslenmesi |
| 12 | Şişmanlık, Zayıflık, Malnutrisyon Durumlarında Beslenme |
| 13 | Şişmanlık, Zayıflık, Malnutrisyon Durumlarında Beslenme |
| 14 | Kanserli Hastalarda Beslenme, Sindirim Sistemi Has. Beslenme, Kalp-Damar Has. Beslenme;  Diabetes Mellitus’ta Beslenme; Böbrek Hast. Beslenme |
| 15 | Kanserli Hastalarda Beslenme, Sindirim Sistemi Has. Beslenme, Kalp-Damar Has. Beslenme;  Diabetes Mellitus’ta Beslenme; Böbrek Hast. Beslenme |
| 16 | FİNAL SINAVI |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Hemşirelik/Ebelik/Sağlık Kurumları Yöneticiliği Eğitiminde Temel Kavramları Tanıma  Becerisi |  | **X** |  |
| 2 | Temel Kavramları Merkeze Alarak Etik Problemlere Yaklaşma Becerisi |  |  | X |
| 3 | Hemşirelik/Ebelik/Sağlık Kurumları Yöneticiliği ve Sağlık Bilimlerine İlişkin Bilgi sahibi  olma ve Edindiği Bilgileri uygulama Becerisi | **X** |  |  |
| 4 | Disiplinler-arası Takım Çalışması Yapabilme Becerisi |  | **X** |  |
| 5 | Hemşirelik/Ebelik/Sağlık Kurumları Yöneticiliği Eğitiminde, Tıbbi Problemleri Tanıma,  Formülize Etme ve Çözme Becerisi | **X** |  |  |
| 6 | Etkin Yazılı ve Sözlü İletişim/Sunum Becerisi |  |  | X |
| 7 | Mesleki ve Etik Sorumluluğu Anlama ve Uygulama Becerisi |  |  | X |
| 8 | Yaşam Boyu Öğrenimin Önemini Kavrama ve Uygulama Becerisi | **X** |  |  |
| 1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var. | | | | |

**ESKİŞEHİR SCHOOL OF HEALTH MİDWİFERY DEPARTMENT INFORMATION FORM OF COURSE **

|  |  |
| --- | --- |
| **TERM** | BAHAR |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **COURSE TITLE** | NUTRITION | **CODE** | 291313111 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **COORDINATOR** | Prof. Dr. İnci Türk TOĞRUL | **INSTRUCTORS** | Prof. Dr. İnci Türk TOĞRUL |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SEMESTER** | **HOURS PER WEEK** | | | |  | | | | | |
| **Theory** | **Practice** | | **Laboratory** | **Credit** | **AKTS** | | **TYPE** | | **LANGUAGE** |
| II | 2 | 0 | | 0 | 2 | 2 | | COMPULSORY ()  ELECTIVE ( X ) | | **TURKISH** |
| **ASSESMENT SYSTEM** | | | | | | | | | | |
| **IN-TERM STUDIES** | | | **Type of activity** | | | | **Quantity** | | **Percentage** | |
| First Mid Term | | | | 1 | | 40 | |
| Second Mid Term | | | | - | | - | |
| Practice | | | | - | | - | |
| Homework | | | | - | | - | |
| Presentation/Preparing Seminer | | | | - | | - | |
| Final Examination | | | | 1 | | 60 | |
| **TOTAL** | | | | **2** | | **100** | |
| **PREREQUISITES** | | | NO | | | | | | | |
| **CONTENTS** | | | Introduction to nutrition, healthy eating, Definition of Carbohydrate, structure and properties, Definition of Proteins, Structure and Properties, Definition of Lipids, Structure and Properties, Definition of Vitamins, Structure and Properties, Water and Minerals, Food Groups, Points to note food purchase,  storing and cooking, Nutrition in pregnancy and the postpartum period women, | | | | | | | |
| **GOALS** | | | The aim of this course is sufficient and balanced understanding of the health effects of nutrition, food groups and nutrient characteristics of learning, the relationship between nutrition health nutrition information be given basic descriptive, in specific situations and disease understanding and implementation  of the principles of nutrition | | | | | | | |
| **LEARNING OUTCOMES** | | | With the characteristics of food, digestion and metabolism to understand the basic principles  To define the composition and functions of nutrients able to explain  To gain awareness of nutrient deficiency and excess in the case of developing health problems  In healthy diet, adequate and balanced diet to have information about  Nutrition related chronic diseases and to make theoretical and practical analysis | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Turkey and the world to gain awareness of nutrition problems and about solutions of these problems can be informed  In the field of nursing can use information gained in nutrition issues and demonstrate an ability to apply. |
| **SOURCES** | 1. Baysal A. Genel Beslenme, 8. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 1993. 2. Baysal A. Beslenme, Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara 1999. 3.  <http://www.aof.edu.tr/kitap/EHSM/1209/unite01.pdf>(Prof. Dr. Arif Akşit,  Beslenmeye Giriş Kitabı, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları) Selected topics and features of the project is based Course Material: Projector, Computer |
| **TEACHING METHODS** | Narrative method Question and answer method |

|  |  |
| --- | --- |
| **COURSE CONTENT** | |
| **WEEK** | **TOPICS** |
| 1 | Introduction to nutrition, Healthy eating, Adequate and Balanced Nutrition |
| 2 | Definition of Carbohydrate, Structure and Properties, Digestion and Metabolism |
| 3 | Definition of Proteins, Structure and Properties, Digestion and Metabolism |
| 4 | Definition of Lipids, Structure and Properties, Digestion and Metabolism |
| 5 | Definition of Vitamins, Structure and Properties, Digestion and Metabolism |
| 6 | Vitamin Deficiency Seen Diseases |
| 7 | Water and Minerals |
| 8-9 | MIDTERM EXAM |
| 10 | Food Groups General Information About Food. Points To Note Food Purchase, Storing And Cooking |
| 11 | Nutrition İn Pregnancy And The Postpartum Period Women Infant And Chıld Nutrition |
| 12 | Obesity, Weakness, Malnutrition İn The Nutritional Status |
| 13 | Obesity, Weakness, Malnutrition İn The Nutritional Status |
| 14 | Nutrition İn Cancer, Patientsnutrition for digestive disorders, nutrition in heart and vascular diseases; nutrition in  diabetes mellitus, nutrition in kidney disease |
| 15 | Nutrition İn Cancer, Patientsnutrition for digestive disorders, nutrition in heart and vascular diseases; nutrition in  diabetes mellitus, nutrition in kidney disease |
| 16 | FINAL EXAM |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NUMBER** | **PROGRAM OUTCOMES** | **3** | **2** | **1** |
| 1 | Get a recognition of basis principles in Nursing/Midwifery/Management of healthcare  institutions education |  | **X** |  |
| 2 | Get an ability to solve ethical problems with basic principles |  |  | **X** |
| 3 | Nursing/Midwifery/Management of healthcare institutions education Gather as well as apply  knowledge of health sciences | **X** |  |  |
| 4 | Function on multi-disciplinary teams |  | **X** |  |
| 5 | Identify, formulate, and solve medical and Nursing/Midwifery/Management of healthcare institutions education problems | **X** |  |  |
| 6 | Use effective written and oral communication/presentation skills |  |  | **X** |
| 7 | Get an understanding of professional and ethical responsibility |  |  | **X** |
| 8 | Get a recognition of the need for, and an ability to engage in lifelong learning | **X** |  |  |
| **1**:No contribution Yok. **2**:Partially contribution. **3**: Yes contribution | | | | |