



Öğrenci Mesleki Alan Uygulama Rehberi Çankırı 2022

Sağlık Bilimleri Fakültesi

Beslenme ve Diyetetik Bölümü





BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ
UYGULAMA SORUMLUSU
ÖĞRETİM ÜYE VE ELEMANLARI

Doç. Dr. Şinasi AŞKAR
(Bölüm Başkanı)

Öğr. Gör. Dr. Fatma TAYHAN

Öğr. Gör. Sevinç BAKAN

Arş. Gör. Şeyma Nur ERCAN

İÇİNDEKİLER

1. DÖNEM İÇİ UYGULAMA İLKELERİ	5
2. KLİNİK UYGULAMA DERSLERİ	7
2.1. BES 403-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-I DERSİ	7
2.1.1. BES 403-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-I DERS SORUMLULARI	8
2.1.2. BES 403-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-I DERSİ HAFTALIK UYGULAMA HEDEFLERİ.....	8
2.1.3. BES 403-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-I DERSİ ÖĞRENİM ÇIKTILARI	9
2.1.4. BES 403-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-I DERSİ ÖĞRENCİ YÖNETİM PLANI.....	9
2.1.5. BES 403-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-I DERS TASARIMI	9
2.1.6. ALAN UYGULAMA ÖĞRENCİ DEĞERLENDİRME FORMLARI	13
2.2.BES 404-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-II DERSİ.....	31
2.2.1. BES 404-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-II DERS SORUMLULARI	32
2.2.2. BES 404-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-II DERSİ HAFTALIK UYGULAMA HEDEFLERİ.....	32
2.2.3. BES 404-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-II DERSİ ÖĞRENİM ÇIKTILARI	33
2.2.4. BES 404-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-II DERSİ ÖĞRENCİ YÖNETİM PLANI.....	33
2.2.5. BES 404-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-II DERS TASARIMI.....	34
2.2.6. ALAN UYGULAMA ÖĞRENCİ DEĞERLENDİRME FORMLARI	37
2.3. BES 405-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-III DERSİ.....	52
2.3.1. BES 405-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-III DERS SORUMLULARI	53

2.3.2.BES 405-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-III DERSİ HAFTALIK UYGULAMA HEDEFLERİ	53
2.3.3. BES 405-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-III DERSİ ÖĞRENİM ÇIKTILARI	54
2.3.4. BES 405-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-III DERSİ ÖĞRENCİ YÖNETİM PLANI....	54
2.1.5. BES 403-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-I DERS TASARIMI	55
2.3.6. ALAN UYGULAMA ÖĞRENCİ DEĞERLENDİRME FORMLARI	63
2.4.BES 406-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-IV DERSİ.....	77
2.4.1. BES 406-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-IV DERS SORUMLULARI	78
2.4.2. BES 406-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-IV DERSİ HAFTALIK UYGULAMA HEDEFLERİ	78
2.4.3. BES 406-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-IV DERSİ ÖĞRENİM ÇIKTILARI	79
2.4.4. BES 406-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-IV DERSİ ÖĞRENCİ YÖNETİM PLANI...	79
2.4.5. BES 406-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-IV DERS TASARIMI	80
2.4.6. ALAN UYGULAMA ÖĞRENCİ DEĞERLENDİRME FORMLARI	83

1. DÖNEM İÇİ UYGULAMA İLKELERİ

- a) Öğrenci, Bölüm Başkanlığının bildirdiği uygulama programına tamamen uymak, istenilen görevleri zamanında ve eksiksiz olarak gerçekleştirmek, uygulama yaptığı kurumlarda çalışan diğer ekip üyeleri ile profesyonel iletişim kurmak ve kurumlardaki prosedürlerine hâkim olmak durumundadır.
- b) Öğrenci, uygulama yapılan kurumun çalışma düzenine uymak, uygulama yerinde mesleğin gereği olan kılık kıyafet kurallarına uymak ve kimlik kartını taşımak durumundadır.
- c) Öğrenci uygulama yerini izinsiz terk etmemeli ve değiştirmemelidir.
- d) Öğrenci uygulama sürecinde bulunduğu kurumun çalışma ve güvenlik kurallarına uyma ve kullandığı araç-gereç-malzemeyi birim yetkilisinin bilgisi dâhilinde ve özenle kullanmak zorundadır. Bu durumun yerine getirilmemesinden doğan her türlü sorumluluk öğrenciye ait olup, gerekli hallerde öğrenci hakkında "Yüksek Öğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği" hükümleri uygulanır.
- e) Öğrenci, uygulamaları uluslararası ve ulusal bildirgeler ve mevzuatta öngörülen mesleki, etik ve yasal yükümlülükler doğrultusunda gerçekleştirir.
- f) Dönem içinde her öğrenci bir mesleki uygulama dersi için haftada 24 saat olmak üzere uygulama rotasyonunda belirtilen özel ve kamu kurumlarında uygulamaya devam etmek durumundadır.
- g) Öğrenci, uygulamalarını, dersin gerektirdiği bilgi ve beceriler doğrultusunda sorumlu öğretim elemanı veya öğretim elemanının olmadığı durumlarda ise ilgili birimin amiri denetiminde gerçekleştirir.
- h) Uygulama süresinin sonunda öğrenciler hazırladıkları **uygulama değerlendirme dosyasını** belirlenen **formata uygun** olarak bir adet vesikalık fotoğrafları ile dersin sorumlu öğretim elemanına teslim etmek zorundadır.
- i) Öğrenciler, her bir dönem için belirlenen programda belirtilen günlerde ve kurumun mesai saatlerinde uygulama yerinde bulunacaklardır. Dersin sorumlu öğretim elemanı/kurum sorumlusu bilgisi olmadan **kesinlikle** görev yerinden ayrılmayacaklardır.
- j) Uygulama alanına geç gelen öğrencilerin imzası alınmayacaktır. **Tam gün devamsız kabul edilecektir.**
- k) Öğrenci gün içinde uygulaması tamamlanmadan uygulama alanından ayrılamaz. Uygulama bitiş saati öncesinde uygulama alanını terk ettiği tespit edilen öğrenciler, o gün için **uygulama yapmamış** sayılıp devamsız kabul edilecektir.
- l) Öğrencilerin uygulamaya **%80 oranında devamları** zorunludur. Devamsızlık haklarının aşılması durumunda telafi durumu olmaksızın doğrudan uygulamadan başarısız sayılacaktır ve finale girme durumu olmadığından tekrar durumuna düşecektir.
- m) Öğrenciler uygulamalarda uygulama alanının özelliğine göre giydiği kıyafet üniversite öğrencisine yakışacak temizlikte ve özende olmalıdır. Bunlar;
*** Beyaz Önlük (Hastane Uygulamaları):** Öğrenci hastanede beyaz önlük giymelidir. Altta iki yarıda, sol üstte bir göğüs cebi olacaktır. Sol üst cebin üzerine üniversitenin amblemi dikilecektir. Beyaz önlüğün altında tek renkli, lacivert, beyaz, gri ya da siyah renkte pantolon olacaktır.
***Ayakkabı:** Siyah, lacivert, gri ya da beyaz renkte spor, topuksuz ve ortopedik özelliğe sahip olmalıdır. Terlik, bot, karışık renkli ayakkabı giyilmeyecektir.
***Hırka:** Gerekli duyulan hallerde öğrenciler formasının üzerine sade, desensiz, kapüşonsuz, sıfır yaka, penye/örgü lacivert, siyah ya da beyaz renkte hırka giyebileceklerdir.
***Baş Örtüsü:** Öğrenciler sade lacivert, sade beyaz ya da sade siyah renkte başörtüsü ve aynı renkte bone kullanabileceklerdir.

***Diğer Uygulama Yerlerinde Kıyafet:** Diğer kurumlarda uygulamaya çıkan öğrenciler, rahat hareket edebilecekleri kıyafetler giyeceklerdir. Ayakkabılar topuksuz ve ortopedik özelliğe sahip olmalıdır.

*Öğrenciler uygulamaları süresince; top küpe, alyans ve saat dışında herhangi bir takı takamaz.

*Saçlar dağınık olmayacak şekilde ense hizasında topuz yapılacak olup, erkek öğrenciler temiz bıyık ve top sakal dışında sakal bırakamayacaklardır.

*Tırnaklar kesinlikle kısa ve ojesiz olmalıdır.

ö) Öğrenci uygulama esnasında stres, kaygı ya da korkuya yol açan herhangi bir durumla karşılaştığında ya da fiziksel zarar gördüğünde, bu durumu öncelikle ilgili öğretim elemanına ve uygulama alanı sorumluna bildirerek olayı rapor eder.

2.1. BES 403-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-I DERSİ

2.1.1. BES 403-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-I DERS SORUMLULARI

Öğr. Elemanları

Öğr. Gör. Fatma TAYHAN KARTAL

Öğr. Gör. Sevinç BAKAN

Arş. Gör. Şeyma Nur ERCAN

Klinik Rehber Diyetisyenler:

Uzm. Dyt. Büşra YURT TÜRER

Uzm. Dyt. Songül KARAMAN

2.1.2. BES 403-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-I DERSİ HAFTALIK UYGULAMA HEDEFLERİ

1. hafta öğrenci uygulama alanına ilk defa geldiğinde oryante olması, ortam tanıyabilmesi, kendisine verilen uygulama ile ilgili sürecini başlatabilmesi hedeflenir. Aşağıda verilen hedeflere uygulama süreci boyunca ulaşması beklenir.

UYGULAMA DÖNEMİ	HAFTA	HEDEFLER
TARİH	2-14 HAFTA	Klinik diyetisyenlik uygulamaları konusunda bilgi ve beceri kazanma
		Hasta ile etkin ve sürdürülebilir iletişim yollarını öğrenme
		Hasta dosyası okuma, hastaların klinik bulgularını beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü beslenme tedavileri geliştirebilme
		Hastaların beslenme durumlarını değerlendirme ve hastalara beslenme konusunda eğitim verme becerisi kazanma
		Hastaya tanı konulması için araştırma yollarını, yaygın tedavi türlerini bilme ve hasta yönetimi becerisini kazanma
		Akut ve kronik hastalıkların etiyolojisi, bulguları ve komplikasyonlarının beslenme ile etkileşimini yorumlama
		Akut ve kronik hastalıklarda kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi oluşturabilme, uygulama ve izleme becerisi kazanma
		Enteral ve parenteral beslenme uygulama becerisi kazanma
		Hastalıkların tedavisinde kullanılan ilaçların isimlerini, endikasyonlarını ve kontrendikasyonlarını öğrenme
		Hekim, hemşire, yönetici, aşçı, garson gibi hasta bakım ve tedavisinde görevli personel ile birlikte çalışabilme beceri ve yeteneğini kazanma.
		Etik ilkeler çerçevesinde ekip çalışması yapma becerisi kazanma

2.1.3. BES 403-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-I DERSİ ÖĞRENİM ÇIKTILARI

- Diyetisyenin klinikte çalışma koşullarını açıklar.
- Klinikte hasta izleminde uygulanacak yöntemleri açıklar.
- Hasta ve yakınlarına beslenme ve diyet konusunda eğitim verir.
- Hastaların bireysel özelliklerine göre diyet planlar.

2.1.4. BES 403-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-I DERSİ ÖĞRENCİ YÖNETİM PLANI**Uygulama rotasyonları:**

- Çankırı Devlet Hastanesi
 - Kadın doğum servisi
 - Beyin cerrahisi servisi
 - Genel cerrahi servisi
 - Ortopedi servisi
 - Çocuk hastalıkları servisi
 - Dahiliye servisi
 - Göğüs hastalıkları servisi
 - Kardiyoloji servisi
 - Diyet Polikliniği
- Çankırı Özel Karatekin Hastanesi (Diyet Polikliniği)

2.1.5. BES 403-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-I DERS TASARIMI

DERS KODU: BES 404-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-II				
HAFTALAR	KONULAR	ÖĞRENME ÇIKTILARI	ÖĞRENME ÇIKTILARINI KAZANDIRMA YÖNTEM VE MATERYALLERİ	ÖĞRENME ÇIKTILARI ÖLÇME YÖNTEMİ
1.	Oryantasyon haftası	- Yönetmeliklerin ve öğrenci sorumlulukların öğretilmesi - Uygulamada uyulması gereken kurallar ve uygulamanın işleyişinin anlatılması	Soru-cevap	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
2.	Uygulamaya Ek, Obezite Vaka Çalışması	Yetişkin hasta diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³

		• Çeşitli hastalıklara sahip bireylerde kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. • Klinik diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır.		
3.	Uygulamaya Ek, Yeme Bozuklukları Vaka Çalışması	• Yetişkin hasta diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. • Çeşitli hastalıklara sahip bireylerde kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. • Klinik diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
4.	Uygulamaya Ek, Diyabet Vaka Çalışması	• Yetişkin hasta diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. • Çeşitli hastalıklara sahip bireylerde kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. • Klinik diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
5.	Uygulamaya Ek, Gastrointestinal Sistem Hastalıkları Vaka Çalışması	• Yetişkin hasta diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. • Çeşitli hastalıklara sahip bireylerde kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. • Klinik diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
6.	Uygulamaya Ek, Kalp-Damar Hastalıkları Vaka Çalışması	• Yetişkin hasta diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. • Çeşitli hastalıklara sahip bireylerde kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³

		Klinik diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır.		
7.	Uygulamaya Ek, Hipertansiyon Vaka Çalışması	- Yetişkin hasta diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. - Çeşitli hastalıklara sahip bireylerde kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. - Klinik diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
8. HAFTA ARA SINAV				
9.	Uygulamaya Ek, Kanser Vaka Çalışması	- Yetişkin hasta diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. - Çeşitli hastalıklara sahip bireylerde kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. - Klinik diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
10.	Uygulamaya Ek, Karaciğer Hastalıkları Vaka Çalışması	- Yetişkin hasta diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. - Çeşitli hastalıklara sahip bireylerde kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. - Klinik diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
11.	Uygulamaya Ek, Böbrek Hastalıkları Vaka Çalışması	- Yetişkin hasta diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. - Çeşitli hastalıklara sahip bireylerde kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. - Klinik diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³

12.	Uygulamaya Ek, Kemik ve Eklem Hastalıkları Vaka Çalışması	- Yetişkin hasta diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. - Çeşitli hastalıklara sahip bireylerde kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. - Klinik diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
13.	Uygulamaya Ek, Nörolojik Hastalıklar Vaka Çalışması	- Yetişkin hasta diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. - Çeşitli hastalıklara sahip bireylerde kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. - Klinik diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
14.	Uygulamaya Ek, Bariatrik Cerrahi Vaka Çalışması	- Yetişkin hasta diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. - Çeşitli hastalıklara sahip bireylerde kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. - Klinik diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
15.	Uygulamaya ek, Enteral-Parenteral Vaka Çalışması	- Yetişkin hasta diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. - Çeşitli hastalıklara sahip bireylerde kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. - Klinik diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
16. HAFTA FİNAL SINAVI				

1: ANLATIM: Konu anlatımları PPT sunumu şeklinde yapılacaktır.

2: UYGULAMA ÇALIŞMASI: Öğrenciden uygulama rehberin yer alan uygulama dosyasını ve verilecek konularla ilgili eğitim sunumu hazırlaması istenecektir.

3: UYGULAMA DEĞERLENDİRMESİ: Öğrencinin hazırladığı uygulama dosyası ve uygulama değerlendirme formuna göre değerlendirilecektir.

2.1.6. ALAN UYGULAMA ÖĞRENCİ DEĞERLENDİRME FORMLARI

	T.C. ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ ÖĞRENCİ TANITIM FORMU	Tarih
Adı Soyadı:		
Numarası:		
Sınıfı:		
Uygulama Başlama Tarihi:		
Uygulama Bitiş Tarihi:		

	T.C. ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ UYGULAMA KURUMUNA AİT BİLGİ VE ONAYLAR FORMU	Tarih
KURUMUN / KURULUŞUN ADI:		
ADRESİ:		

UYGULAMA YAPILAN BİRİM ADI:	
İŞVEREN VEYA YETKİLİ ADI-SOYADI, ÜNVANI: GÖREVİ:	
TARİH. İMZA. KAŞE/MÜHÜR	

	T.C. ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ HAFTALIK ÇALIŞMA ÇİZELGESİ		Tarih
GÜNLER	YAPILAN ÇALIŞMALAR		
PAZARTESİ			
SALI			
ÇARŞAMBA			
PERŞEMBE			
CUMA			
Öğrencinin Adı- Soyadı. İmzası:		Kontrol Edenin Adı- Soyadı. İmzası:	

	T.C. ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ HAFTALIK UYGULAMA FAALİYET AÇIKLAMA FORMU	Tarih
UYGULAMA YAPILAN BÖLÜM:.....		
KONTROL VE DEĞERLENDİRME:		

1. VAKA ÖRNEKLERİ

A. HASTANIN GENEL BİLGİLERİ:

Görüşme Tarihi:	Eğitim Düzeyi:
Ad Soyad:	Meslek:
Yattığı Bölüm:	Medeni Durum:
Hastanın Tanısı:	Fiziksel aktivite düzeyi:
Yaş:	Telefon:
Cinsiyet:	

B. HASTANIN TIBBİ ANAMNEZİ:

C. HASTANIN LABORATUAR SONUÇLARI:

Ölçümler:	Ölçümler:	Ölçümler:	Ölçümler:
Açlık kan şekeri:	Trigliserit:	Üre:	D vitamini:
Açlık insülin:	CRP:	Ürik asit:	Hemoglobin:
HOMA-IR:	Homosistein :	Kreatin:	Ferritin:
HbA1c:	B12 vitamini:	Kreatin kinaz:	Transferrin:
Total Kolesterol:	TSH:	WBC:	Demir:
LDL-kolesterol:	T3:	AST:	
HDL-kolesterol:	T4:	ALT:	

D. HASTANIN KULLANDIĞI İLAÇLAR VE ETKİLEŞİMLERİ: (İlaçların Kullanımında Dikkat Edilmesi Gereken Kurallar İlgili Bilgi Veriniz)

E. HASTANIN VÜCUT ÖLÇÜMLERİ VE KOMPOZİSYONUNUN DEĞERLENDİRİLMESİ:

Boy uzunluğu:	Üst Orta Kol Çevresi:	Visseral Yağ (%)
Vücut ağırlığı:	Yağ (%):	Kemik Mineral Ağırlığı (Kg):
BKI:	Yağ Kütlesi (Kg):	Metabolik Yaş:
Bel çevresi:	Yağsız Kütle (Kg):	İdeal Vücut Ağırlığı:
Kalça çevresi:	Toplam Vücut Suyu:	BMH:

Antropometrik ölçümler yorumu:

**F. HASTANIN BESİN TÜKETİM DURUMUNUN DEĞERLENDİRİLMESİ:
(BESİN TÜKETİM FORMU)**

Ad Soyad:

Öğün	Besin/Yemek/İçecek Adı	Besinler ve içindekiler	Tüketilen besin miktarı	
			Ölçü	Ağırlık
Kahvaltı 6:00-9:00				
Kuşluk 10:00-12:00				
Öğle Yemeği 12:00-14:00				
İkindi 14:00-17:00				
Akşam Yemeği 17:00-20:00				
Gece 20:00-6:00				

Tüketilen Su miktarı(1 su bardağı 200 ml)

Not: Yemek kaşığı: YK Su bardağı: SB İnce dilim: İD
Tatlı kaşığı: TK Çay bardağı: ÇB Orta dilim: OD
Çay kaşığı: ÇK Kibrit kutusu: KK Kalın dilim: KD Kepçe: K

G. BESİN TÜKETİM SIKLIĞI ANKETİ

Ad soyad:	Tüketim sıklığı (Kez)							Miktar	
Besinler	Her gün	Haftada 1	Haftada 3-5	15 günde 1	Ayda 1	Ayda 3-5	Hiç	Ev ölçü	Net miktar
Süt-Yoğurt-Ayran									
Peynir									
Sütlü tatlılar									
Şerbetli tatlı									
Dondurma									
Yumurta									
Kırmızı et									
Tavuk, hindi vb.									
Balık									
Kuru baklagiller									
Yağlı tohumlar ceviz, fındık vb									
Ekmek									
Pilav, makarna									
Sebzeler (patates hariç)									
Patates									
Meyveler									
Poğaça, simit, börek gibi hamur işleri, çiğ köfte									
Bisküvi, kek gibi paketli gıdalar									
Kahvaltılık gevrekler									
Lahmacun, et-tavuk döner, schnitzel vb.									
Çikolata ve çikolatalı ürünler									
Pizza, hamburger gibi fast food ürünleri									
Siyah/yeşil zeytin									
Tahin/tahin helvası									
Tereyağ									
Reçel, bal, pekmez									
Gazlı içecekler, enerji içecekleri									
Çay (bitki çayı, siyah çay)									
Kahve									
Zeytinyağı									
Diğer sıvı yağlar (Ayçiçek, mısır vb.)									
Katı yağlar									

H. BESİN PİŞİRME YÖNTEMLERİ

BESİN	HAŞLAMA	KAVURMA	FIRINDA	IZGARA	YAĞDA KIZARTMA
Yumurta					
Kırmızı Et					
Tavuk					
Balık					
Taze Sebze					
Bulgur					
Pirinç					
Şehriye					
Kurubaklagil					

İ. YEMEKLERDE KULLANILAN YAĞ TÜRLERİ

Yemek adı	Kullandığı yağ türü	Yağ türleri
Çorbalar		1. Yumuşak margarin
Pilav, makarna		2. Katı margarin
Etlı sebze yemekleri		3. Tereyağ
Zeytinyağlı sebze yemekleri		4. Kuyruk, iç yağı

Etli kurubaklagil yemekleri		5. Mısırozü yağ
Etsiz kurubaklagil yemekleri		6. Zeytinyağı
Salatalar		7. Ayçiçek yağı
Hamur işi tatlılar		8. Fındık yağı
Börek, çörek vb.		9. Soya yağı
Kek-pasta		
Dolma-sarma		

J. HASTANIN ENERJİ VE BESİN ÖGESİ GEREKSİNİMLERİNİN HESABI:

Toplam Enerji Gereksinmesi:

Protein Gereksinmesi:

Karbonhidrat Gereksinmesi:

Yağ Gereksinmesi:

.....kcal'lıkDiyeti

BESİN	DEĞİŞİM	CHO	PROTEİN	YAĞ	ENERJİ
Süt-Yoğ.					
Et-tavuk-balık					
EYG					
Sebze					
Meyve					
Yağ					
Yağlı tohum					
Şeker					
TOPLAM					
%					

K. ÖRNEK BESLENME PROGRAMI (Menü)

Sabah	Öğle	Akşam
Kuşluk	İkindi	Gece

L. BESLENME ÖNERİLERİ:

2. HASTA TAKİBİNDE KULLANILACAK FORMLAR

A. VÜCUT AĞIRLIĞI TAKİBİ

TARİH	OLDUĞU AĞIRLIK	DİYET ENERJİSİ	FİZİKSEL AKTİVİTE

B. KAN BULGULARI TAKİBİ

	Normal Değerler	Başlangıç	1. Ay	2. Ay
Açlık kan şekeri:				
Açlık insülin:				
HOMA-IR:				
HbA1c:				
Total Kolesterol:				
LDL-kolesterol:				
HDL-kolesterol:				
Trigliserit:				
CRP:				
Homosistein :				
B12 vitamini:				
TSH:				
T3:				
T4:				
Üre:				
Ürik asit:				

Kreatin:				
Kreatin kinaz:				
WBC:				
AST:				
ALT:				
D vitamini:				
Hemoglobin:				
Ferritin:				
Transferrin:				
Demir:				
Hematokrit:				

3. FİZİKSEL AKTİVİTE KAYIT FORMU

Uluslararası Fiziksel Aktivite Anketi (IPAQ kısa form)

Bu bölümdeki sorular son 7 gün içerisinde fiziksel aktivitede harcanan zamanla ilgilidir. Lütfen son 7 günde yaptığınız şiddetli fiziksel aktiviteleri düşünün. (işte, evde, bir yerden bir yere giderken, boş zamanlarınızda yaptığınız spor, egzersiz veya eğlence vb.)

Şiddetli fiziksel aktiviteler yoğun fiziksel efor gerektiren ve nefes alıp verme temposunun normalden çok daha fazla olduğu aktivitelerdir. Herhangi bir zamanda **en az 10 dakika** süre ile yaptığınız aktiviteleri düşünün.

1. Geçen 7 gün içerisinde kaç gün ağır kaldırma, kazma, aerobik, basketbol, futbol, veya hızlı bisiklet çevirme gibi şiddetli fiziksel aktivitelerden yaptınız?

Haftada___gün

☐ Şiddetli fiziksel aktivite yapmadım. → (3.soruya gidin.)

2. Bu günlerin birinde şiddetli fiziksel aktivite yaparak genellikle ne kadar zaman harcadınız?

Günde___saat

Günde___dakika

☐ Bilmiyorum/Emin değilim.

Geçen 7 günde yaptığınız orta dereceli fiziksel aktiviteleri düşünün. **Orta dereceli aktivite** orta derece fiziksel güç gerektiren ve normalden biraz sık nefes almaya neden olan aktivitelerdir. Yalnız bir seferde en az 10 dakika boyunca yaptığınız fiziksel aktiviteleri düşünün.

3. Geçen 7 gün içerisinde kaç gün hafif yük taşıma, normal hızda bisiklet çevirme, halk oyunları, dans, bowling veya çiftler tenis oyunu gibi orta dereceli fiziksel aktivitelerden yaptınız? Yürüme hariç.

Haftada___gün

☐ Orta dereceli fiziksel aktivite yapmadım. → (5.soruya gidin.)

4. Bu günlerin birinde orta dereceli fiziksel aktivite yaparak genellikle ne kadar zaman harcadınız?

Günde___saat

Günde___dakika

☐ Bilmiyorum/Emin değilim.

Geçen 7 günde yürüyerek geçirdiğiniz zamanı düşünün. Bu işyerinde, evde, bir yerden bir yere ulaşım amacıyla veya sadece dinlenme, spor, egzersiz veya hobi amacıyla yaptığınız yürüyüş olabilir.

5. Geçen 7 gün, bir seferde en az 10 dakika yürüdüğünüz gün sayısı kaçtır?

Haftada___gün

☐ Yürümedim. → (7.soruya gidin.)

6. Bu günlerden birinde **yürüyerek** genellikle ne kadar zaman geçirdiniz?

Günde___saat

Günde___dakika

□ Bilmiyorum/Emin değilim.

Son soru, **geçen 7 günde** hafta içinde **oturarak geçirdiğiniz** zamanlarla ilgilidir. İşte, evde, çalışırken ya da dinlenirken geçirdiğiniz zamanlar dâhildir. Bu masanızda, arkadaşınızı ziyaret ederken, okurken, otururken veya yatarak televizyon seyrettiğinizde oturarak geçirdiğiniz zamanları kapsamaktadır.

7. Geçen 7 gün içerisinde, günde oturarak ne kadar zaman harcadınız?

Günde ___ saat

Günde ___ dakika

□ Bilmiyorum/Emin değilim.

4. NUTRİSYONEL RİSK SKORU DEĞERLENDİRME FORMU (NRS 2002)

Hastanın Adı Soyadı		Tanı	
Yaşı		Yatış Tarihi	
Cinsiyeti		Servisi	
Boycm	Kilo...kg/gr	Oda No	
NRS Değerlendirme Tarihi:			
ÖN DEĞERLENDİRME*			
Vücut Kitle Endeksi (VKİ) < 20,5 kg/m ² mi?	Evet ☐	Hayır ☐	
Hasta son 3 ayda kilo kaybetti mi?	Evet ☐	Hayır ☐	
Geçen hafta gıda alımında azalma oldu mu?	Evet ☐	Hayır ☐	
Hasta ileri derecede hasta mı? (Örneğin yoğun bakımda mı?)	Evet ☐	Hayır ☐	
*Bu sorulardan biri "Evet" ile cevaplanırsa, Esas değerlendirmeye devam edilir. Bütün sorular "Hayır" ile cevaplanırsa, hastaya her hafta yeniden Ön değerlendirme yapılır. (Örn: Hastaya büyük bir ameliyat yapılması planlanıyorsa, olası bir riske karşı, önlem mahiyetinde bir beslenme planı uygulanması gerekebilir)			

ESAS DEĞERLENDİRME			
Beslenme Durumundaki Bozulma	Puan	Hastalık Şiddeti	Puan
Normal beslenme durumu	0 (Yok)	Normal besin gereksinimi	0 (Yok)
3 ayda > %5 kilo kaybı veya geçen haftaki besin alımı normal gereksinimlerin % 50-75'inin altında	1 (Hafif)	Kalça fraktörü, özellikle akut komplikasyonları olan kronik hastalar: Siroz, KOAH, Kronik hemodiyaliz, Diyabet, Onkoloji	1 (Hafif)
2 ay içinde kilo kaybı > %5 veya VKİ 18,5-20,5+genel durum bozukluğu veya geçen haftaki besin alımı normal gereksinimlerin %25-50'si	2 (Orta)	Majör Abdominal Cerrahi, İnme, Şiddetli Pnömoni, Hematolojik Malignite	2 (Orta)
1 ay içinde kilo kaybı > %5 (3 ayda >%15) veya VKİ <18,5+genel durum bozukluğu veya geçen haftaki besin alımı normal ihtiyacının %0-25'i	3 (Şiddetli)	Kafa travması, Kemik iliği transplantasyonu, yoğun bakım hastaları (APACHE >10)	3 (Şiddetli)
TOPLAM SKOR:	+1 yaşı ≥70 ise	TOPLAM SKOR:	
TOPLAM (Nütrisyonel Risk Skoru) NRS 2002:			
Total skoru hesaplanması: İlk önce Beslenme Durumundaki Bozulma bölümünün puanı bulunur. Sonra Hastalık Şiddeti puanı bulunur. Toplanır. En son olarak da hastanın yaşı 70 yaş ve üstü ise 1 puan daha eklenir. Hastanın NRS bulunur. Puan ≥ 3: Beslenme riski mevcut, beslenme planı başlatılır. Puan < 3: Haftada bir NRS 2002 değerlendirmesi yapılması gerekir. Eğer büyük bir cerrahi müdahale yapılması planlanıyorsa, olası risklere karşı önlem mahiyetinde bir beslenme uygulanmalıdır.			
Vücut Kitle İndeksi (VKİ)= Vücut ağırlığı (kg) /Boy uzunluğunun karesi (m²)			

1.DEĞERLENDİRME			TARİH:/...../20....
Hastanın Hekiminin Adı Soyadı		DİYETİSTENİN NOTU:	
Hastanın Kilosu			
Nütrisyonel Risk Skoru			
SONUÇ		☐	Adı soyadı /kaşe-imza:
Hastanın esas değerlendirmesine gerek yok			
Esas değerlendirme yapıldı. Sonuç puan ≥ 3 çıktı.Beslenme planı için diyetisyenle görüşüldü		☐	
Esas değerlendirme yapıldı. Sonuç puan < 3 çıktı.Hasta 1 hafta sonra tekrar değerlendirilecek		☐	
2.DEĞERLENDİRME			TARİH:/...../20...
Hastanın Hekiminin Adı Soyadı		DİYETİSTENİN NOTU:	
Hastanın Kilosu			
Nütrisyonel Risk Skoru			
SONUÇ		☐	Adı soyadı /kaşe-imza:
Hastanın esas değerlendirmesine gerek yok			
Esas değerlendirme yapıldı. Sonuç puan ≥ 3 çıktı.Beslenme planı için diyetisyenle görüşüldü		☐	
Esas değerlendirme yapıldı. Sonuç puan < 3 çıktı.Hasta 1 hafta sonra tekrar değerlendirilecek		☐	
3.DEĞERLENDİRME			TARİH:/...../20...
Hastanın Hekiminin Adı Soyadı		DİYETİSTENİN NOTU:	
Hastanın Kilosu			
Nütrisyonel Risk Skoru			
SONUÇ		☐	
Hastanın esas değerlendirmesine gerek yok			

Esas değerlendirme yapıldı. Sonuç puan ≥ 3 çıktı.Beslenme planı için diyetisyenle görüşüldü	☐	Adı soyadı /kaşe-imza:
Esas değerlendirme yapıldı. Sonuç puan < 3 çıktı.Hasta 1 hafta sonra tekrar değerlendirilecek	☐	
4.DEĞERLENDİRME TARİH://20...		
Hastanın Hekiminin Adı Soyadı		DİYETİSTENİN NOTU:
Hastanın Kilosu		
Nütrisyonel Risk Skoru		
SONUÇ Hastanın esas değerlendirmesine gerek yok	☐	
Esas değerlendirme yapıldı. Sonuç puan ≥ 3 çıktı.Beslenme planı için diyetisyenle görüşüldü	☐	Adı soyadı /kaşe-imza:
Esas değerlendirme yapıldı. Sonuç puan < 3 çıktı.Hasta 1 hafta sonra tekrar değerlendirilecek	☐	

BES 403-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-I UYGULAMASI DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrenci Adı-Soyadı:

Öğrenci No:

Uygulama Yapılan Kurum:

		DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	DEĞERLENDİRME PUANI	DEĞERLENDİRME SONUCU
ÖĞRENCİNİN GENEL DURUMU	1.	Uygun giyinme	4	
	2	Uygulamaya devamda titizliği	5	
	3	Kurumun kurallarına uyma	4	
	4	İşine özen gösterme	4	
	5	Ekip çalışması ve iş bölümü yapabilme	4	
	6	Sorumluluk alma ve yerine getirme	5	
	7	Çalışma hızı ve zamanı değerlendirme	4	
	8	Öğrencinin uygulama programına yönelik ilgi ve gayreti	4	
BİLGİ SEVİYESİ	9	Hastalıklar hakkında mesleki bilgisi	6	
	10	Hastalık bulgularını doğru yorumlayabilme	6	
	11	Sorun saptama yeteneği	6	
	12	Soruna yönelik diyet tedavisi oluşturma	6	
UYGULAMA BECERİLERİ VE DAVRANIŞLARI	13	Planlanan diyeti uygun şekilde hazırlayabilme	5	
	14	Diyet tedavisini hastaya ve hasta yakınlarına doğru şekilde aktarabilme	4	
	15	Hastanın diyetle uyumunu belirli aralıklarla değerlendirebilme	4	
	16	Öğrencinin hastalık bilgisi ve diyet planlamadaki eksikliklerini düzeltme çabası	5	

	17	Ödev/Vaka sunumlarını zamanında hazırlayabilme	4	
	18	Hasta yakınları-öğrenci iletişimi	3	
	19	Hasta-öğrenci iletişimi	3	
	20	İdare/yönetici-öğrenci iletişimi	3	
	21	Kurum çalışanları ile iletişimi	4	
	22	Kendi arkadaşları ile iletişimi	3	
	23	Sorumlu diyetisyen ile iletişimi	4	

2.2.BES 404-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-II DERSİ

2.2.1. BES 404-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-II DERS SORUMLULARI

Öğr. Elemanları

Doç. Dr. Şinasi AŞKAR
Öğr. Gör. Sevinç BAKAN
Öğr. Gör. Fatma TAYHAN KARTAL
Arş. Gör. Şeyma Nur ERCAN

Klinik Rehber Diyetisyenler:

Uzm. Dyt. Büşra YURT TÜRER
Uzm. Dyt. Songül KARAMAN

2.2.2. BES 404-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-II DERSİ HAFTALIK UYGULAMA HEDEFLERİ

1. hafta öğrenci uygulama alanına ilk defa geldiğinde oryante olması, ortam tanıyabilmesi, kendisine verilen uygulama ile ilgili sürecini başlatabilmesi hedeflenir. Aşağıda verilen hedeflere uygulama süreci boyunca ulaşması beklenir.

UYGULAMA DÖNEMİ	HAFTA	HEDEFLER
TARİH	2-14 HAFTA	Toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda diyetisyenin yönetici rolü ile ilgili bilgi ve becerileri geliştirme Toplu beslenme hizmetlerinde hizmet sunulanlar, üst yönetim, personel, tedarikçi ve yükleniciler ile etkin ve sürdürülebilir iletişim yollarını öğrenme Hedef gruba yönelik menü planlama uygulamalarını gözlemleme, yorumlama, değerlendirme Toplu beslenme hizmet sürecinde olası besin kontaminantlarını ve önleme stratejilerini gözlemleme Gıda güvenliği yönetim sistemleri çerçevesinde temel hijyen uygulamalarına yönelik bilgi ve becerileri pekiştirme Toplu beslenme hizmet çalışanlarına iş başı ve hizmet içi eğitim verme Etik ilkeler çerçevesinde ekip çalışması yapma becerisi kazanma Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan araç, gereç ve ekipmanları etkin şekilde kullanma ve mutfak yerleşimini planlama ile ilgili bilgi ve becerileri geliştirme

2.2.3. BES 404-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-II DERSİ ÖĞRENİM ÇIKTILARI

- a) Diyetisyenin toplu beslenme hizmetlerinde çalışma koşullarını açıklar.
- b) Toplu beslenme yapılan kurumun ve hizmet alan grubun özelliklerine göre menü planlar.
- c) Toplu beslenme hizmet çalışanlarına iş başı ve hizmet içi eğitim planlar.
- d) Toplu beslenme sistemlerinde temel hijyen uygulamalarına yönelik bilgi ve becerileri kullanır.

2.2.4. BES 404-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-II DERSİ ÖĞRENCİ YÖNETİM PLANI**Uygulama rotasyonları:**

1. Çankırı Devlet Hastanesi Yemekhanesi
2. KYK Yurtları Yemekhaneleri
3. Karatekin Hastanesi Yemekhanesi
4. SKS Yemekhanesi

2.2.5. BES 404-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-II DERS TASARIMI

DERS KODU: BES 404-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-II				
HAFTALAR	KONULAR	ÖĞRENME ÇIKTILARI	ÖĞRENME ÇIKTILARINI KAZANDIRMA YÖNTEM VE MATERYALLERİ	ÖĞRENME ÇIKTILARI ÖLÇME YÖNTEMİ
1.	Toplu beslenme sisteminin özellikleri ve yeni üretim sistemleri	Toplu beslenme yapan kuruluşların mevcut durumunu analiz eder.	Soru-cevap	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
2.	Uygulama yapılan kurumlar hakkında genel bilgi, mutfak ve yemekhane fiziksel koşulları	Hijyenik ve ergonomik üretim mutfak ve servis alanlarını planlar.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
3.	Toplu beslenme sistemlerinde yönetim ve organizasyon ve insan kaynakları yönetimi	Toplu beslenme sistemlerinde yönetim sistemleri kavramlarını ve yaklaşımlarını uygular.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
4.	Uygulama yapılan kurumun mutfak ve yemekhane planlarının incelenmesi, depo koşulları, mevcut araç gereçler	Ergonomi, hijyenik özellikler, maliyet, kullanım kolaylığı gibi kriterlere göre mutfak için en uygun araç, gereç ve ekipmanları seçer⁷	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
5.	Kurumun satın alma bilgileri, ihale yöntemi, ihaleye hazırlık aşamaları, idari şartname teknik şartname, sipariş için kullanılan formlar, sipariş için kullanılan gramajlar	- Toplu beslenme hizmetlerinde kullanılan malzemelerin satın alma sürecindeki yasal düzenlemeleri uygular. - Besinler için amaca yönelik teknik şartname hazırlar.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
6.	Her bir yemek grubuna ait geniş çapta hazırlama, pişirme yöntemleri, standart yemek tarifeleri	Toplu beslenme hizmeti veren kurumlara özgü standart yemek tarifeleri geliştirir.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³

7.	Hazırlama ve pişirmede oluşan besin kayıpları	Besin ögesi kayıplarını önleyecek hazırlama, pişirme ve depolama işlemleri için en uygun tekniği uygulatır.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
8. HAFTA ARA SINAV				
9.	Uygulama yapılan kurumun menülerinin incelenmesi	Toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda menü yönetim ve denetimini yürütür.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
10.	Uygulama yapılan kurumdaki hedef kitleye yönelik menü planlaması uygulaması	Toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda menü planlar.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
11.	Özel gruplar yönelik menü standartların incelenmesi ve değerlendirmesi	Özel gruplara özgü menü planlar.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
12.	Ticari nitelikli işletmelere yönelik menü planlama uygulamaları	Ticari nitelikli işletmelere yönelik menü planlar.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
13.	Maliyet kontrolü, atık ve artık yönetimi	Toplu beslenme yapan kurumlarda ortaya çıkan atıkların yönetimini sağlar.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
14.	Toplu beslenme sistemlerinde besin hijyeni, personel hijyeni, araç-gereç ve fiziki koşulların hijyeni	Hijyen ve sanitasyon basamaklarını uygulatır.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
15.	Toplu beslenme sistemlerinde HACCP-ISO 22000 gıda güvenliği sistemi uygulamaları	Kalite yönetim sistemlerini uygulatır.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
16. HAFTA FİNAL SINAVI				

1: ANLATIM: Konu anlatımları PPT sunumu şeklinde yapılacaktır.

2: UYGULAMA ÇALIŞMASI: Öğrenciden uygulama rehberin yer alan uygulama dosyasını ve verilecek konularla ilgili eğitim sunumu hazırlaması istenecektir.

3: UYGULAMA DEĞERLENDİRMESİ: Öğrencinin hazırladığı uygulama dosyası ve uygulama değerlendirme formuna göre değerlendirilecektir.

2.2.6. ALAN UYGULAMA ÖĞRENCİ DEĞERLENDİRME FORMLARI
BES 404-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-II
UYGULAMA DOSYASI

	T.C. ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ ÖĞRENCİ TANITIM FORMU	Tarih
Adı Soyadı:		
Numarası:		
Sınıfı:		
Uygulama Başlama Tarihi:		
Uygulama Bitiş Tarihi:		

	T.C. ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ UYGULAMA KURUMUNA AİT BİLGİ VE ONAYLAR FORMU	Tarih
KURUMUN / KURULUŞUN ADI:		
ADRESİ:		
UYGULAMA YAPILAN BİRİM ADI:		
İŞVEREN VEYA YETKİLİ ADI-SOYADI, ÜNVANI: GÖREVİ:		
TARİH. İMZA. KAŞE/MÜHÜR		

	T.C. ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ HAFTALIK ÇALIŞMA ÇİZELGESİ	Tarih
GÜNLER	YAPILAN ÇALIŞMALAR	
PAZARTESİ		
SALI		
ÇARŞAMBA		
PERŞEMBE		
CUMA		
Öğrencinin Adı- Soyadı. İmzası:		Kontrol Edenin Adı- Soyadı. İmzası:

	T.C. ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ HAFTALIK UYGULAMA FAALİYET AÇIKLAMA FORMU	Tarih
UYGULAMA YAPILAN BÖLÜM:.....		
KONTROL VE DEĞERLENDİRME:		

		T.C. ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ ÖĞRENCİ UYGULAMA RAPOR FORMU		Tarih
1. UYGULAMA YAPILAN KURUMUN AYLIK YEMEK MENÜSÜ VE MENÜ DEĞERLENDİRMESİ				
TARİH	KAHVALTI	ÖĞLE	AKŞAM	DEĞERLENDİRME

2. UYGULAMA YAPILAN KURUM İÇİN ÖĞRENCİ TARAFINDAN HAZIRLANMIŞ AYLIK YEMEK MENÜSÜ

TARİH	KAHVALTI	ÖĞLE	AKŞAM

3-Kurumla İlgili Genel Bilgiler:

4-Organizasyon Şeması:

5-Mutfak planını çizerek, mutfak yerleşim planına uygunluğu açısından (hatalar vb.) değerlendiriniz'

6-Mutfağının konumu (en alt katta mı, en üst katta mı, hastaneden ayrı mı?) bakımından inceleyin ve avantaj-dezavantajlarını belirtin.

7-Duvar havalandırma, yükseklik (tavan), aydınlatma, zemin ve zeminde kullanılan malzeme bakımından mutfakı inceleyin.

8-Satın alma aşamasında malzeme kabulü ve depolara malzemelerin yerleşimi konusundaki uygulamaları, depoların nem ve sıcaklık takibi ile ilgili gözlemlerinizi satın alma ve depolama ilkelerine göre her besin grubu için ayrı ayrı değerlendiriniz

8A: Süt ve Süt Ürünleri

8B; Et, Balık, Tavuk, Yumurta,

8C; Tahıl ve Kurubaklagiller

8D; Ekmek,Şeker ve İçecekler

8E; Sebze ve Meyveler

8F; Dondurulmuş Ürünler

8G; Yağlar

8H; Diğer Kuru Depo Ürünleri

8I; Temizlik maddeleri

9- Satın alma ve malzeme kabulü esnasında kullanılan araç- gereçleri satın alma ve depolama ilkelerine göre (uygunluk, yeterlilik, kapasite, doğru kullanım vb.) değerlendiriniz.

10- Mutfaktaki depolar ve depolama üniteleri hakkında genel bilgi veriniz.

11- Mutfakta kullanılan araç gereçler hakkında bilgi veriniz (Kaç tane, ne amaçla kullanılmakta, nasıl çalışmakta vb.) ve kuruma uygunluğu açısından (sayı ve kapasite olarak yeterli mi?, amacına uygun kullanılıyor mu? Doğru yerleştirilmiş mi?) değerlendiriniz.

12- Kurumda ihale yöntemleri, teknik şartname örnekleri, sipariş için kullanılan formlar ve gramajlar için örnekler ekleyiniz ve uygunluk açısından değerlendiriniz.

BES 404-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-II UYGULAMASI DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrenci Adı-Soyadı:
Öğrenci No:
Uygulama Yapılan Kurum:

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	HAYIR (1)	KISMEN (5)	EVET (10)
1- Uygulamaya geliş-gidiş saatlerine uymaktadır.			
2- Kılık-Kıyafet kurallarına uymaktadır.			
3- Ekip üyeleri ile etkili iletişim kurmaktadır.			
4- Edindiği teorik bilgileri sentez edip kullanabilmektedir.			
5- Edindiği uygulama becerilerini geliştirip kullanabilmektedir.			
6- Çalışma ortamına uyum sağlamıştır.			
7- Öğrenmeye isteklidir.			
8-Verilen görevlerde etkin rol almaktadır.			
9-Kurumda gerçekleştirilen toplu beslenme uygulamalarında (satın alma, teslim alma, depolama gibi) gözlem yapmaktadır.			
10- Yemek servis saatlerinde yemekhanede bulunarak servis kontrolü yapmaktadır.			

Ekleme istedikleriniz:

2.3. BES 405-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-III DERSİ

2.3.1. BES 405-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-III DERS SORUMLULARI**Öğr. Elemanları**

Öğr. Gör. Fatma TAYHAN KARTAL

Öğr. Gör. Sevinç BAKAN

Arş. Gör. Şeyma Nur ERCAN

Klinik Rehber Diyetisyenler:

Uzm. Dyt. Büşra YURT TÜRER

Uzm. Dyt. Songül KARAMAN

2.3.2.BES 405-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-III DERSİ HAFTALIK UYGULAMA HEDEFLERİ

1. hafta öğrenci uygulama alanına ilk defa geldiğinde oryante olması, ortam tanıyabilmesi, kendisine verilen uygulama ile ilgili sürecini başlatabilmesi hedeflenir. Aşağıda verilen hedeflere uygulama süreci boyunca ulaşması beklenir.

UYGULAMA DÖNEMİ	HAFTA	HEDEFLER
TARİH	2-14 HAFTA	Pediatric diyetisyenliği uygulamaları konusunda bilgi ve beceri kazanma
		Çocuk hasta ve bakımından sorumlu kişiler ile etkin ve sürdürülebilir iletişim yollarını öğrenme
		Hasta dosyası okuma, hastaların klinik bulgularını beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü beslenme tedavileri geliştirebilme
		Hastaların beslenme durumlarını değerlendirme, hastalara ve bakımından sorumlu kişilere beslenme konusunda eğitim verme ve aile ile birlikte ortak çalışma becerisi kazanma
		Hastaya tanı konulması için araştırma yollarını, yaygın tedavi türlerini bilme ve hasta yönetimi becerisini kazanma
		Akut ve kronik hastalıkların etiyolojisi, bulguları ve komplikasyonlarının beslenme ile etkileşimini yorumlama
		Akut ve kronik hastalıklarda kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi oluşturabilme, uygulama ve izleme becerisi kazanma
		Enteral ve parenteral beslenme uygulama becerisi kazanma
		Hastalıkların tedavisinde kullanılan ilaçların isimlerini, endikasyonlarını ve kontrendikasyonlarını öğrenme
		Hekim, hemşire, yönetici, aşçı, garson gibi hasta bakım ve tedavisinde görevli personel ile birlikte çalışabilme beceri ve yeteneğini kazanma.
		Etik ilkeler çerçevesinde ekip çalışması yapma becerisi kazanma

2.3.3. BES 405-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-III DERSİ ÖĞRENİM ÇIKTILARI

- a) Diyetisyenin klinikte çalışma koşullarını açıklar.
- b) Klinikte hasta izleminde uygulanacak yöntemleri açıklar.
- c) Hasta ve yakınlarına beslenme ve diyet konusunda eğitim verir.
- d) Hastaların bireysel özelliklerine göre diyet planlar.

2.3.4. BES 405-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-III DERSİ ÖĞRENCİ YÖNETİM PLANI**Uygulama rotasyonları:**

- 2. Çankırı Devlet Hastanesi
 - a) Kadın Doğum Servisi
 - b) Çocuk Hastalıkları Servisi
- 3. Çankırı Özel Karatekin Hastanesi
 - a) Kadın Doğum Servisi
 - b) Çocuk Hastalıkları Servisi

2.1.5. BES 403-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-I DERS TASARIMI

DERS KODU: BES 404-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-II				
HAFOTALAR	KONULAR	ÖĞRENME ÇIKTILARI	ÖĞRENME ÇIKTILARINI KAZANDIRMA YÖNTEM VE MATERYALLERİ	ÖĞRENME ÇIKTILARI ÖLÇME YÖNTEMİ
1.	Oryantasyon haftası	- Yönetmeliklerin ve öğrenci sorumlulukların öğretilmesi - Uygulamada uyulması gereken kurallar ve uygulamanın işleyişinin anlatılması	Soru-cevap	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
2.	Uygulamaya Ek, Gebe Vaka Çalışması	- Pediatric diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. - Çeşitli hastalıklara sahip çocuklara kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. - Çocuk hastanın yakınlarına tıbbi beslenme tedavisinin uygulanması ile ilgili eğitimler verme ve aile ile etkili iletişim kurma becerisi kazanır. - Pediatric diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³

		çalışması yapma becerisini kazanır.		
3.	Uygulamaya Ek, Emzikli Vaka Çalışması	• Pediatri diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. • Çeşitli hastalıklara sahip çocuklara kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. • Çocuk hastanın yakınlarına tıbbi beslenme tedavisinin uygulanması ile ilgili eğitimler verme ve aile ile etkili iletişim kurma becerisi kazanır. • Pediatri diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
4.	Uygulamaya Ek, Gestasyonel Diyabet Vaka Çalışması	• Pediatri diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. • Çeşitli hastalıklara sahip çocuklara kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. • Çocuk hastanın yakınlarına tıbbi	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³

		beslenme tedavisinin uygulanması ile ilgili eğitimler verme ve aile ile etkili iletişim kurma becerisi kazanır. • Pediatri diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır		
5.	Uygulamaya Ek, Tamamlayıcı Beslenme Vaka Çalışması	• Pediatri diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. • Çeşitli hastalıklara sahip çocuklara kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. • Çocuk hastanın yakınlarına tıbbi beslenme tedavisinin uygulanması ile ilgili eğitimler verme ve aile ile etkili iletişim kurma becerisi kazanır. • Pediatri diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
6.	Uygulamaya Ek, Prematüre Vaka Çalışması	• Pediatri diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları

		• Pediatri diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır		
		8. HAFTA ARA SINAV	8. HAFTA ARA SINAV	
9.	Uygulamaya Ek, Besin Alerjilerinde Beslenme Vaka Çalışması	• Pediatri diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. • Çeşitli hastalıklara sahip çocuklara kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. • Çocuk hastanın yakınlarına tıbbi beslenme tedavisinin uygulanması ile ilgili eğitimler verme ve aile ile etkili iletişim kurma becerisi kazanır. • Pediatri diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
10.	Uygulamaya Ek, Pediatrik Gastrointestinal Sistem Hastalıkları Vaka Çalışması	• Pediatri diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. • Çeşitli hastalıklara sahip çocuklara kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³

	programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. • Çocuk hastanın yakınlarına tıbbi beslenme tedavisinin uygulanması ile ilgili eğitimler verme ve aile ile etkili iletişim kurma becerisi kazanır. • Pediatri diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır			
11.	Uygulamaya Ek, Çocukluk Çağı Obezitesi Vaka Çalışması	• Pediatri diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. • Çeşitli hastalıklara sahip çocuklara kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. • Çocuk hastanın yakınlarına tıbbi beslenme tedavisinin uygulanması ile ilgili eğitimler verme ve aile ile etkili iletişim kurma becerisi kazanır. • Pediatri diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³

		çalışması yapma becerisini kazanır		
12.	Uygulamaya Ek, Tip 1 Diyabet Vaka Çalışması	• Pediatri diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. • Çeşitli hastalıklara sahip çocuklara kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. • Çocuk hastanın yakınlarına tıbbi beslenme tedavisinin uygulanması ile ilgili eğitimler verme ve aile ile etkili iletişim kurma becerisi kazanır. • Pediatri diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
13.	Uygulamaya Ek, Karbonhidrat Sayımı Vaka Çalışması	• Pediatri diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. • Çeşitli hastalıklara sahip çocuklara kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. • Çocuk hastanın yakınlarına tıbbi	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³

	beslenme tedavisinin uygulanması ile ilgili eğitimler verme ve aile ile etkili iletişim kurma becerisi kazanır.			
	Pediatric diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır			
14.	Uygulamaya Ek, Pediatric Böbrek Hastalıkları Vaka Çalışması	- Pediatric diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir. - Çeşitli hastalıklara sahip çocuklara kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. - Çocuk hastanın yakınlarına tıbbi beslenme tedavisinin uygulanması ile ilgili eğitimler verme ve aile ile etkili iletişim kurma becerisi kazanır. - Pediatric diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
15.	Uygulamaya ek, Pediatric Malnütrisyon Vaka Çalışması	Pediatric diyetisyenliği konusunda uygulamaları gözlem yaparak öğrenir.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları

• Çeşitli hastalıklara sahip çocuklara kişiye özel tıbbi beslenme tedavisi programı geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. • Çocuk hastanın yakınlarına tıbbi beslenme tedavisinin uygulanması ile ilgili eğitimler verme ve aile ile etkili iletişim kurma becerisi kazanır. • Pediatri diyetisyenliği konusunda tüm paydaşlarla ekip çalışması yapma becerisini kazanır	Uygulama değerlendirme ³
16. HAFTA FİNAL SINAVI	

1: ANLATIM: Konu anlatımları PPT sunumu şeklinde yapılacaktır.

2: UYGULAMA ÇALIŞMASI: Öğrenciden uygulama rehberin yer alan uygulama dosyasını ve verilecek konularla ilgili eğitim sunumu hazırlaması istenecektir.

3: UYGULAMA DEĞERLENDİRMESİ: Öğrencinin hazırladığı uygulama dosyası ve uygulama değerlendirme formuna göre değerlendirilecektir.

2.3.6. ALAN UYGULAMA ÖĞRENCİ DEĞERLENDİRME FORMLARI

	T.C. ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ ÖĞRENCİ TANITIM FORMU	Tarih
Adı Soyadı:		
Numarası:		
Sınıfı:		
Uygulama Başlama Tarihi:		
Uygulama Bitiş Tarihi:		

	T.C. ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ UYGULAMA KURUMUNA AİT BİLGİ VE ONAYLAR FORMU	Tarih
KURUMUN / KURULUŞUN ADI:		
ADRESİ:		
UYGULAMA YAPILAN BİRİM ADI:		
İŞVEREN VEYA YETKİLİ ADI-SOYADI, ÜNVANI: GÖREVİ:		
TARİH. İMZA. KAŞE/MÜHÜR		

	T.C. ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ HAFTALIK ÇALIŞMA ÇİZELGESİ	Tarih
GÜNLER	YAPILAN ÇALIŞMALAR	
PAZARTESİ		
SALI		
ÇARŞAMBA		
PERŞEMBE		
CUMA		
Öğrencinin Adı- Soyadı. İmzası:		Kontrol Edenin Adı- Soyadı. İmzası:

	T.C. ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ HAFTALIK UYGULAMA FAALİYET AÇIKLAMA FORMU	Tarih
UYGULAMA YAPILAN BÖLÜM:.....		
KONTROL VE DEĞERLENDİRME:		

1. VAKA ÖRNEKLERİ

A. HASTANIN GENEL BİLGİLERİ:

Görüşme Tarihi:	Yaş:
Adı Soyadı:	Cinsiyet:
Tedavi Gördüğü Bölüm:	Doğum Ağırlığı/Şekli/Haftası:
Hastanın Tanısı:	Fiziksel aktivite düzeyi:
Kronik Hastalık:	Eğitim verilen kişinin adı soyadı/yakınlığı:
	Telefon(yakını):

B. HASTANIN TIBBİ ANAMNEZİ:

C. HASTANIN LABORATUAR SONUÇLARI:

Ölçümler:	Ölçümler:	Ölçümler:	Ölçümler:
Açlık kan şekeri:	Trigliserit:	Üre:	D vitamini:
Açlık insülin:	CRP:	Ürik asit:	Hemoglobin:
HOMA-IR:	B12 vitamini:	Kreatin:	Hemotokrit:
HbA1c:	TSH:	Kreatin kinaz:	Ferritin:
Total Kolesterol:	T3:	WBC:	Transferrin:
LDL-kolesterol:	T4:	AST:	Demir:
HDL-kolesterol:		ALT:	

D. HASTANIN KULLANDIĞI İLAÇLAR ve ETKİLEŞİMLERİ;
(İlaçların Kullanımında Dikkat Edilmesi Gereken Kurallar İlgili Bilgi Veriniz)

E. HASTANIN VÜCUT ÖLÇÜMLERİ VE KOMPOZİSYONUNUN DEĞERLENDİRİLMESİ:

Boy uzunluğu:	Baş Çevresi:	Toplam Vücut Suyu:
Vücut ağırlığı:	Üst Orta Kol Çevresi:	Visseral Yağ (%)
BKI:	Yağ (%):	Kemik Mineral Ağırlığı (Kg):
Bel çevresi:	Yağ Kütlesi (Kg):	İdeal Vücut Ağırlığı:
Kalça çevresi:	Yağsız Kütle (Kg):	BMH:

Antropometrik ölçümler yorumu:

**F. HASTANIN BESİN TÜKETİM DURUMUNUN DEĞERLENDİRİLMESİ:
(BESİN TÜKETİM FORMU)**

Adı Soyadı:

Öğün	Besin/Yemek/İçecek Adı	Besinler ve içindekiler	Tüketilen besin miktarı	
			Ölçü	Ağırlık
Kahvaltı 6:00-9:00				
Kuşluk 10:00-12:00				
Öğle Yemeği 12:00-14:00				
İkindi 14:00-17:00				
Akşam Yemeği 17:00-20:00				
Gece 20:00-6:00				

Tüketilen Su miktarı(1 su bardağı 200 ml)

Not: Yemek kaşığı: YK Su bardağı: SB İnce dilim: İD
Tatlı kaşığı: TK Çay bardağı: ÇB Orta dilim: OD
Çay kaşığı: ÇK Kibrit kutusu: KK Kalın dilim: KD Kepçe: K

G. BESİN TÜKETİM SIKLIĞI ANKETİ

Ad soyad:	Tüketim sıklığı (Kez)							Miktar	
Besinler	Her gün	Haftada 1	Haftada 3-5	15 günde 1	Ayda 1	Ayda 3-5	Hiç	Ev ölçü	Net miktar
Süt-Yoğurt-Ayran									
Peynir									
Sütlü tatlılar									
Şerbetli tatlı									
Dondurma									
Yumurta									
Kırmızı et									
Tavuk, hindi vb.									
Balık									
Kuru baklagiller									
Yağlı tohumlar ceviz, fındık vb									
Ekmek									
Pilav, makarna									
Sebzeler (patates hariç)									
Patates									
Meyveler									
Poğaça, simit, börek gibi hamur işleri, çiğ köfte									
Bisküvi, kek gibi paketli gıdalar									
Kahvaltılık gevrekler									
Lahmacun, et-tavuk döner, schnitzel vb.									
Çikolata ve çikolatalı ürünler									
Pizza, hamburger gibi fast food ürünleri									
Siyah/yeşil zeytin									
Tahin/tahin helvası									
Tereyağ									
Reçel, bal, pekmez									
Gazlı içecekler, enerji içecekleri									
Çay (bitki çayı, siyah çay)									
Kahve									
Zeytinyağı									
Diğer sıvı yağlar (Ayçiçek, mısır vb.)									
Katı yağlar									

H. BESİN PİŞİRME YÖNTEMLERİ

BESİN	HAŞLAMA	KAVURMA	FIRINDA	IZGARA	YAĞDA KIZARTMA
Yumurta					
Kırmızı Et					
Tavuk					
Balık					
Taze Sebze					
Bulgur					
Pirinç					
Şehriye					
Kurubaklagil					

İ. YEMEKLERDE KULLANILAN YAĞ TÜRLERİ

Yemek adı	Kullandığı yağ türü	Yağ türleri
Çorbalar		10. Yumuşak margarin
Pilav, makarna		11. Katı margarin
Etli sebze yemekleri		12. Tereyağ
Zeytinyağlı sebze yemekleri		13. Kuyruk, iç yağı
Etli kurubaklagil yemekleri		14. Mısırözü yağ
Etsiz kurubaklagil yemekleri		15. Zeytinyağı
Salatalar		16. Ayçiçek yağı
Hamur işi tatlılar		17. Fındık yağı
Börek, çörek vb.		18. Soya yağı
Kek-pasta		
Dolma-sarma		

M. HASTANIN ENERJİ VE BESİN ÖGESİ GEREKSİNİMLERİNİN HESABI:

Toplam Enerji Gereklinmesi:

Protein Gereklinmesi:

Karbonhidrat Gereklinmesi:

Yağ Gereklinmesi:

Sıvı Gereklinmesi:

.....kcal'lıkDiyeti

BESİN	DEĞİŞİM	CHO	PROTEİN	YAĞ	ENERJİ
Süt-Yoğ.					
Et-tavuk-balık					
EYG					
Sebze					
Meyve					
Yağ					
Yağlı tohum					
Şeker					
TOPLAM					
%					

N. ÖRNEK BESLENME PROGRAMI (Menü)

Sabah	Öğle	Akşam
Kuşluk	İkindi	Gece

O. BESLENME ÖNERİLERİ:**3. HASTA TAKİBİNDE KULLANILACAK FORMLAR****C. VÜCUT AĞIRLIĞI TAKİBİ**

TARİH	OLDUĞU AĞIRLIK	DİYET ENERJİSİ	FİZİKSEL AKTİVİTE

D. KAN BULGULARI TAKİBİ

	Normal Değerler	Başlangıç	5. Ay	6. Ay
Açlık kan şekeri:				
Açlık insülin:				
HOMA-IIIIR:				
HbA1c:				
Total Kolesterol:				
LDL-kolesterol:				
HDL-kolesterol:				
Trigliserit:				
CRP:				
Homosistein :				
B12 vitamini:				
TSH:				
T3:				
T4:				

Üre:				
Ürik asit:				
Kreatin:				
Kreatin kinaz:				
WBC:				
AST:				
ALT:				
D vitamini:				
Hemoglobin:				
Ferritin:				
Transferrin:				
Demir:				
Hematokrit:				

3.STRONG KİDS İLE NUTRİSYONEL DEĞERLENDİRME FORMU

1.Subjektif Klinik Değerlendirme (1 Puan) Subjektif klinik değerlendirme ile incelendiğinde hasta yetersiz beslenme durumunda mı? <i>(Azalmış cilt altı yağı ve/veya kas kütlesi ve/veya anlamsız boş bakış)</i>	Hayır (0 puan)	Evet (1 puan)
2.Yüksek Riskli Hastalık (2 Puan) Malnütrisyon riski taşıyan altta yatan bir hastalık (bkz. hastalık tablosu) var mı veya planlanan majör bir ameliyat var mı?	Hayır (0 puan)	Evet (2 puan)
3.Besin Alımı ve Kaybı (1 Puan) Aşağıdaki durumlardan herhangi biri var mı? • Aşırı ishal (≥ 5/gün) ve/veya kusma (günde >3 kez/gün) • Son birkaç günde azalmış besin alımı • Daha önceden yapılmış beslenme müdahalesi • Ağrı nedeniyle yeterli besin tüketememe	Hayır (0 puan)	Evet (1 puan)
4. Son birkaç haftada/ayda ağırlık kaybı veya ağırlık kazanımının (<1 yaş bebekler) olmaması durumu var mı?	Hayır (0 puan)	Evet (1 puan)

Malnütrisyon Riski Olan Altta Yatan Hastalıklar Listesi

(2.sorunun değerlendirmesi için kullanınız.)

()Bronkopulmoner displazi(max yaş 2 yıl)	()Anoreksia nevroza	() Kanser
()Beklenen majör cerrahi girişim	()Kısa bağırsak sendromu	()Pankreatit
()Dismatürite/prematürite(düzeltilmiş yaş 6ay)	()Kronik böbrek hastalığı	()Yanıklar
()Kronik kardiyak hastalıklar	()Metabolik hastalık	()Travma
()Kronik karaciğer hastalığı	()Zihinsel engel/gerilik	()Kas hastalığı
()Tanımlanmamış (doktor tarafından sınıflandırılan)	() Çölyak hastalığı	()Kistik fibrozis

Malnütrisyon Riski ve Müdahale Gereksinimi

Skor	Risk	
4-5 Puan	Yüksek Risk	➤ Kesin Tanı ve bireysel beslenme önerileri için primer doktoru nütrisyon destek ekibinden konsültasyon ister ve takip eder ➤ Haftada iki kez ağırlık kontrolü yapılır ve beslenme önerileri değerlendirilir ➤ Haftalık beslenme risk değerlendirmesi yapılır
1-3 Puan	Orta Risk	➤ Beslenme müdahalesi göz önünde bulundurulur. ➤ Haftada iki kez ağırlık kontrolü yapılır ➤ Haftalık beslenme risk değerlendirmesi yapılır
0 Puan	Düşük Risk	➤ Beslenme müdahalesi gerekli değildir ➤ Düzenli olarak ağırlık kontrolü yapılır (hastane protokolüne göre) ➤ Haftalık beslenme risk değerlendirmesi yapılır

STRONG KİDS Taramasına Göre Riskli Hasta Takip Çizelgesi

Değerlendirme Tarihi	Vücut Ağırlığı	Değerlendirme Notu (doktor/diyetisyen)	Değerlendirmeyi Yapan (Adı-soyadı /İmza)

BES 405-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-III UYGULAMASI DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrenci Adı-Soyadı:

Öğrenci No:

Uygulama Yapılan Kurum:

		DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	DEĞERLENDİRME PUANI	DEĞERLENDİRME SONUCU
ÖĞRENCİNİN GENEL DURUMU	1.	Uygun giyinme	4	
	2.	Uygulamaya devamda titizliği	5	
	3.	Kurumun kurallarına uyma	4	
	4.	İşine özen gösterme	4	
	5.	Ekip çalışması ve iş bölümü yapabilme	4	
	6.	Sorumluluk alma ve yerine getirme	5	
	7.	Çalışma hızı ve zamanı değerlendirme	4	
	8.	Öğrencinin uygulama programına yönelik ilgi ve gayreti	4	
BİLGİ SEVİYESİ	9.	Hastalıklar hakkında mesleki bilgisi	6	
	10.	Hastalık bulgularını doğru yorumlayabilme	6	
	11.	Sorun saptama yeteneği	6	
	12.	Soruna yönelik diyet tedavisi oluşturma	6	
UYGULAMA BECERİLERİ VE DAVRANIŞLARI	13.	Planlanan diyeti uygun şekilde hazırlayabilme	5	

2.4.BES 406-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-IV DERSİ

2.4.1. BES 406-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-IV DERS SORUMLULARI

Öğr. Elemanları

Doç. Dr. Şinasi AŞKAR

Öğr. Gör. Fatma TAYHAN KARTAL

Öğr. Gör. Sevinç BAKAN

Arş. Gör. Şeyma Nur ERCAN

Klinik Rehber Diyetisyenler:

Uzm. Dyt. Songül KARAMAN

Uzm. Dyt. Büşra YURT TÜRER

2.4.2. BES 406-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-IV DERSİ HAFTALIK UYGULAMA HEDEFLERİ

1. hafta öğrenci uygulama alanına ilk defa geldiğinde oryante olması, ortam tanıyabilmesi, kendisine verilen uygulama ile ilgili sürecini başlatabilmesi hedeflenir. Aşağıda verilen hedeflere uygulama süreci boyunca ulaşması beklenir.

UYGULAMA DÖNEMİ	HAFTA	HEDEFLER
TARİH	2-14 HAFTA	Bireylere beslenme eğitimi verme ve doğru iletişim kurma becerisi geliştirme Toplumdaki farklı gruplara ve beslenme sorunlarına yönelik beslenme eğitim materyalleri ve programlar geliştirebilme Bireyin ve toplumun beslenme konusunda bilinçlendirilmesi ve eğitimi konusunda beceri kazanma Beslenmeye bağlı hastalıkların önlenmesi için toplumun bilinç düzeyinin artırılması konularında beceri kazanma Toplumun beslenme durumu ve beslenme alışkanlıklarının saptanması yöntemlerinin uygulanmasında ve değerlendirilmesinde bilgi ve beceri sahibi olma Halk sağlığı alanında çalışan sağlık profesyonelleri ile birlikte çalışabilme beceri ve yeteneği ile ekip çalışma becerisi kazanma Toplumun beslenme sorunlarını öğrenme ve sorunlara yönelik çözümler geliştirme

2.4.3. BES 406-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-IV DERSİ ÖĞRENİM ÇIKTILARI

- e) Diyetisyenin toplum beslenmesi alanında çalışma koşullarını açıklar.
- f) Toplumdaki farklı gruplara ve beslenme sorunlarına yönelik beslenme eğitim materyalleri ve programları planlar.
- g) Toplumun beslenme alışkanlıklarını ve beslenme durumunu saptar.

2.4.4. BES 406-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-IV DERSİ ÖĞRENCİ YÖNETİM PLANI**Uygulama rotasyonları:**

1. Aksu ASM
2. Karataş ASM
3. Taşmescid ASM
4. Dr. Refik Saydam ASM
5. Zübeyde Hanım ASM
6. Cumhuriyet ASM
7. ÇAKÜ SKS ASM
8. Toplum Sağlığı Merkezi (TSM)

2.4.5. BES 406-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-IV DERS TASARIMI**DERS KODU: BES 406-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-IV**

HAFTALAR	KONULAR	ÖĞRENME ÇIKTILARI	ÖĞRENME ÇIKTILARINI KAZANDIRMA YÖNTEM VE MATERYALLERİ	ÖĞRENME ÇIKTILARI ÖLÇME YÖNTEMİ
1.	Toplum beslenmesi ve toplumda beslenme durumu saptama yöntemleri	Toplum beslenmesi, toplum sağlığı diyetisyeni ve beslenme durumunun değerlendirir.	Soru-cevap	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
2.	Yetişkin, yaşlı ve çocuklarda antropometrik ölçümlerin alınması ve değerlendirilmesi	- Beslenme durumunun saptanması yöntemlerini uygular. - Yetişkin, çocuk ve yaşlılarda vücut ağırlığı, boy uzunluğu, deri kıvrım kalınlığı, biyoelektrik empedans ölçümlerini yapabilir.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
3.	Besin tüketim araştırmaları	Besin tüketim durumunun değerlendirilmesinin önemini ve gerekliliğini kavrar.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
4.	Besim tüketim araştırmaları ve değerlendirme yöntemleri ve uygulamaları	Besin tüketim durumunun değerlendirilmesini yöntemlerini uygular	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³

5.	Diyet kalite indeksleri	Diyet kalite indekslerini uygular ve değerlendirir.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
6.	Beslenme durumu saptanmasında kullanılan tarama testleri ve değerlendirilmesi	Beslenme durumu tarama testlerini tanır, geçerli ve güvenli olan yöntemleri kullanır.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
7.	Klinik bulgular, biyofizik ve biyokimyasal testler	Beslenme durumunun saptanması yöntemlerini uygular.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
8. HAFTA ARA SINAV				
9.	Beslenme sorunları, sorunlara yönelik öneriler, risk grupları, besin ve beslenme politikaları	- Toplumda duyarlı grupların beslenme sorunlarının nedenlerini açıklar. - Toplumda duyarlı grupların beslenme sorunlarına çözüm yolları geliştirir.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
10.	Gebelik ve Emzirme Döneminde Beslenme Anne Sütünün Önemi	Gebelik ve Emzirme Döneminde Beslenme, Anne Sütünün Önemi yönelik eğitim materyalleri ve programları geliştirir.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
11.	Bebek Beslenmesi,	- Bebek Beslenmesi - Okul Öncesi Çocuklarda Beslenmesine yönelik	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ²	Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları

Okul Öncesi Çocuklarda Beslenme	eğitim materyalleri ve programları geliştirir.	Uygulama değerlendirmesi ³
12. Okul Çağı Çocuklarda Beslenme, Adölesan Dönemde Beslenme	Okul Çağı Çocuklarda Beslenme, Adölesan Dönemde Beslenmesine yönelik eğitim materyalleri ve programları geliştirir.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ² Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
13. Yaşlılarda Beslenme	Yaşlılarda Beslenmeye yönelik eğitim materyalleri ve programları geliştirir.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ² Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
14. İşçi Beslenmesi	İşçi Beslenmesine yönelik eğitim materyalleri ve programları geliştirir.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ² Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
15. Protein enerji malnütrisiyonu (PEM) ve Obezitede Beslenme	Protein enerji malnütrisiyonu (PEM) ve Obezitede Beslenmesine yönelik eğitim materyalleri ve programları geliştirir.	Anlatım ¹ Soru-cevap Uygulama çalışması ² Yazılı ara sınavlar Yazılı final sınavları Uygulama değerlendirmesi ³
16. HAFTA FİNAL SINAVI		

1: ANLATIM: Konu anlatımları PPT sunumu şeklinde yapılacaktır.

2: UYGULAMA ÇALIŞMASI: Öğrenciden uygulama rehberin yer alan uygulama dosyasını ve verilecek konularla ilgili eğitim sunumu hazırlaması istenecektir.

3: UYGULAMA DEĞERLENDİRMESİ: Öğrencinin hazırladığı uygulama dosyası ve uygulama değerlendirme formuna göre değerlendirilecektir.

2.4.6. ALAN UYGULAMA ÖĞRENCİ DEĞERLENDİRME FORMLARI

	T.C. ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ ÖĞRENCİ TANITIM FORMU	Tarih
Adı Soyadı:		
Numarası:		
Sınıfı:		
Uygulama Başlama Tarihi:		
Uygulama Bitiş Tarihi:		

	T.C. ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ UYGULAMA KURUMUNA AİT BİLGİ VE ONAYLAR FORMU	Tarih
KURUMUN / KURULUŞUN ADI:		
ADRESİ:		
UYGULAMA YAPILAN BİRİM ADI:		
İŞVEREN VEYA YETKİLİ ADI-SOYADI, ÜNVANI: GÖREVİ:		
TARİH. İMZA. KAŞE/MÜHÜR		

	T.C. ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ HAFTALIK ÇALIŞMA ÇİZELGESİ		Tarih
GÜNLER	YAPILAN ÇALIŞMALAR		
PAZARTESİ			
SALI			
ÇARŞAMBA			
PERŞEMBE			
CUMA			
Öğrencinin Adı- Soyadı. İmzası:	Kontrol Edenin Adı- Soyadı. İmzası:		

	T.C. ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ HAFTALIK UYGULAMA FAALİYET AÇIKLAMA FORMU	Tarih
UYGULAMA YAPILAN BÖLÜM:.....		
KONTROL VE DEĞERLENDİRME:		

UYGULAMA VAKA SUNUMU DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrencinin Adı-Soyadı:

ASM Adı:

SOSYODEMOGRAFİK VERİLER:

1. Cinsiyeti: (K) (E)

2. Yaşı:

3. Meslek / İş:

4. Eğitim Durumu:

5. Hekim tarafından tanısı konmuş herhangi bir sağlık sorununuz var mı?

1. Yok	5. Böbrek hastalığı
2. Şişmanlık	6. Hipertansiyon
3. Kalp-damar hastalığı	7. Ülser-gastrit
4. Anemi türü	8. Kanser
5. Diyabet	9. Diğer (yazınız):.....

6. Hastalığı ile ilgili diyet uyguluyor mu? (doktor, diyetisyen tarafından önerilen)

a) Hayır b) Evet

7. Cevap evet ise uygulanan diyet türünü belirtiniz.

a) Zayıflama diyeti b) Düşük yağ/düşük kolesterollü diyet c) Tuzsuz diyet d) Diyabetik diyet e) Düşük posalı diyet f) Yüksek posalı diyet g) Diğer.....

ANTROPOMETRİK ÖLÇÜMLER

Vücut ağırlığı (kg):	BKİ (kg/m ²):
Boy uzunluğu (cm):	Bel/kalça:
Bel çevresi (cm):	Bel/boy:
Kalça çevresi (cm):	

FİZİKSEL AKTİVİTE DURUMUNUN DEĞERLENDİRİLMESİ

PAL hesaplama	
PAL hesaplama-yaşam tarzı	

BESLENME DURUMUNUN DEĞERLENDİRİLMESİ
24 SAATLİK BESİN TÜKETİM KAYDI

TARİH..... //20...

ÖĞÜN	BESİN ADI	İÇİNDEKİLER	Ev Ölçüsü	Net Miktar (g)
SABAHA				
KUŞLUK				
ÖĞLE				
İKİNDİ				
AKŞAM				
GECE				

Besin Tüketim Sıklığı (Son 1 aylık süreci düşününüz.)

Besinler	Her öğün	Her gün	Haftada 1-2 kez	Haftada 3-4 kez	Haftada 5-6 kez	15 günde bir	Ayda bir	Hiç	Bir seferde tüketilen miktar (g/ mL)	Günlük miktar (g/mL)
Süt	1	2	3	4	5	6	7	8		
Yoğurt	1	2	3	4	5	6	7	8		
Peynir	1	2	3	4	5	6	7	8		
Sakatat	1	2	3	4	5	6	7	8		
Tavuk	1	2	3	4	5	6	7	8		
Balık	1	2	3	4	5	6	7	8		
Kırmızı et	1	2	3	4	5	6	7	8		
Sucuk	1	2	3	4	5	6	7	8		
Salam	1	2	3	4	5	6	7	8		
Sosis	1	2	3	4	5	6	7	8		
Yumurta	1	2	3	4	5	6	7	8		
Kurubaklagil	1	2	3	4	5	6	7	8		
Yağlı tohumlar	1	2	3	4	5	6	7	8		
Yeşil yapraklı sebzeler	1	2	3	4	5	6	7	8		
Diğer sebzeler	1	2	3	4	5	6	7	8		
Taze meyveler	1	2	3	4	5	6	7	8		
Kuru meyveler	1	2	3	4	5	6	7	8		
Beyaz ekme	1	2	3	4	5	6	7	8		
Kepek, çavdar, tam buğday ekmeği	1	2	3	4	5	6	7	8		
Pirinç	1	2	3	4	5	6	7	8		
Bulgur	1	2	3	4	5	6	7	8		
Erişte, makarna vb	1	2	3	4	5	6	7	8		
Kahvaltılık tahıl ürünleri	1	2	3	4	5	6	7	8		
Hamburger	1	2	3	4	5	6	7	8		
Pizza	1	2	3	4	5	6	7	8		
Cips, kraker, bisküvi	1	2	3	4	5	6	7	8		
Hazır meyve suyu	1	2	3	4	5	6	7	8		
Türk kahvesi	1	2	3	4	5	6	7	8		
Nescafe	1	2	3	4	5	6	7	8		
Gazlı içecekler	1	2	3	4	5	6	7	8		
Siyah Çay	1	2	3	4	5	6	7	8		
Bitki çayları	1	2	3	4	5	6	7	8		
Bira	1	2	3	4	5	6	7	8		
Şarap	1	2	3	4	5	6	7	8		
Rakı	1	2	3	4	5	6	7	8		
Zeytinyağı	1	2	3	4	5	6	7	8		
Diğer sıvı yağlar	1	2	3	4	5	6	7	8		
Tereyağı	1	2	3	4	5	6	7	8		

Margarin	1	2	3	4	5	6	7	8		
Şeker/şekerleme	1	2	3	4	5	6	7	8		
Zeytin	1	2	3	4	5	6	7	8		
Reçel/bal/marmelat	1	2	3	4	5	6	7	8		
Pekmez	1	2	3	4	5	6	7	8		
Çikolata	1	2	3	4	5	6	7	8		
Hamur tatlıları	1	2	3	4	5	6	7	8		
Sütlü tatlılar	1	2	3	4	5	6	7	8		

Tüketim Sıklığı: 1. Her Öğün **(3.0)** 2. Her gün **(1.0)** 3. Haftada 1-2 kez **(0.215)** 4. Haftada 3-4 kez **(0.5)**
5. Haftada 5-6 kez **(0.7855)** 6. 15 günde bir **(0.067)** 7. Ayda bir **(0.033)** 8. Hiç tüketmem **(0)**

ENERJİ HESAPLAMA

Enerji BMH/Schofield Hesaplama	
Enerji gereksinimi hesaplama	
Enerji dengesini belirleme/pozitif-negatif	

BİYOKİMYASAL BULGULARIN DEĞERLENDİRİLMESİ

Kan Bulgusu	Ölçüm Değeri	Referans Aralık
AKŞ (mg/dl)		
HDL (mg/dl)		
LDL (mg/dl)		
Trigliserit(mg/dl)		
Total kolesterol (mg/dl)		
Hemoglobin (mg/dl)		
Hematokrit (%)		
TSH (IU/ml)		
T3 (IU/ml)		
T4 (IU/ml)		
Diğer Bulgular		
Sistolik KB (mmHg)		
Diastolik KB (mmHg)		

VAKANIN HASTALIK/ SAĞLIK DURUMU İLE İLGİLİ VERİLER

VAKAYA UYGUN DİYET PLANI

Toplam Enerji Gereksinmesi:

Protein Gereksinmesi:

Karbonhidrat Gereksinmesi:

Yağ Gereksinmesi:

.....kcal'likDiyeti

BESİN	DEĞİŞİM	CHO	PROTEİN	YAĞ	ENERJİ
Süt-Yoğ.					
Et-tavuk-balık					
EYG					
Sebze					
Meyve					
Yağ					
Yağlı tohum					
Şeker					
TOPLAM					
%					

ÖRNEK BESLENME PROGRAMI (Menü)

Sabah	Öğle	Akşam
Kuşluk	İkindi	Gece

BESLENME ÖNERİLERİ:**VAKAYA YÖNELİK EĞİTİM MATERYALİNİN HAZIRLANMASI****Eğitim Konuları**

1. Gebelik Döneminde Beslenme
2. Emzirme Döneminde Beslenme ve Anne Sütü
3. Bebek Beslenmesi
4. Okul Öncesi Çocuklarda Beslenme
5. Okul Çağı Çocuklarda Beslenme
6. Adölesan Dönemde Beslenme
7. Yaşlılarda Beslenme
8. İşçi Beslenmesi
9. Diyabet ve Beslenme
10. Kronik Böbrek Yetmezliğinde Beslenme
11. Kalp-Damar Hastalıklarında Beslenme
12. Protein Enerji Malnütrisyonu (PEM) ve Obezitede Beslenme

Yukarıdaki konulardan biri ile eğitim planlanacaktır (sunum, broşür, poster vb.).

BES 406-BESLENME VE DİYETETİK UYGULAMALARI-IV UYGULAMASI DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrenci Adı-Soyadı:
 Öğrenci No:
 Uygulama Yapılan Kurum:

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	HAYIR (1)	KISMEN (5)	EVET (10)
1- Uygulamaya geliş-gidiş saatlerine uymaktadır.			
2- Kılık-Kıyafet kurallarına uymaktadır.			
3- Ekip üyeleri ile etkili iletişim kurmaktadır.			
4- Edindiği teorik bilgileri sentez edip kullanabilmektedir.			
5- Edindiği uygulama becerilerini geliştirip kullanabilmektedir.			
6- Çalışma ortamına uyum sağlamıştır.			
7- Öğrenmeye isteklidir.			
8-Verilen görevlerde etkin rol almaktadır.			
9-Kurumda gerçekleştirilen toplum beslenme uygulamalarında gözlem yapmaktadır.			
10- Bireylere sağlıklı beslenme ile ilgili öneriler ve ihtiyaca göre beslenme eğitimi verebilir.			

Ekleme istedikleriniz: