

SÖKE SAĞLIK HİZMETLERİ MESLEK YÜKSEKOKULU

SAĞLIK BAKIM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ EVDE HASTA BAKIMI PROGRAMI

F5 BİLGİ PAKETİ GÜNCELLEME VE İYİLEŞTİRME RAPORU

Birim	Söke Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu
Program	Evde Hasta Bakımı Programı
Dersin Adı	Beslenme İlkeleri
Ders Kodu	EHB106
Dersi Veren Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Ecem ERSUNGUR
Dönem	2025-2026 Eğitim Öğretim Yılı
Rapor Tarihi	01.06.2026

1. Ders Bilgi Paketi Mevcut Durum Değerlendirmesi

EHB106 Beslenme İlkeleri dersi bilgi paketi incelenmiş; dersin amacı, özet içeriği, haftalık ders planı, ölçme-değerlendirme sistemi, öğrenme çıktıları ve program çıktıları ile ilişkisi değerlendirilmiştir. Dersin mevcut içeriğinde beslenme ile ilgili temel kavramlar, besin öğeleri, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller ve su; toplumda görülen beslenme sorunları; obezite, diyabet, kalp-damar hastalıkları, kanser ve yaşam dönemlerine göre beslenme konuları yer almaktadır.

Dersin AKTS kredisi 3, toplam iş yükü 75 saat ve teorik ders saati 2 olarak düzenlenmiştir. Ölçme ve değerlendirme yapısı ara sınav (vize) %40 ve dönem sonu sınavı (final) %60 olacak şekilde korunmuştur. Bu derste ödev bileşeni bulunmamaktadır. Dersin öğrenme çıktıları; temel beslenme kavramları, toplumdaki beslenme sorunları, kronik hastalıklarda beslenme, yaşam döngüsünde beslenme gereksinimleri ve sağlık-beslenme ilişkisi başlıklarını kapsayacak biçimde yapılandırılmıştır.

2. Yapılan Güncellemeler

- Ders tanımı güncellemesi:** Dersin amacı ve özet içeriği gözden geçirilmiş; temel beslenme kavramları, besin öğeleri, toplum beslenmesi, kronik hastalıklarda beslenme ve koruyucu sağlık uygulamaları ile ilişkisi daha açık hale getirilmiştir.
- Öğrenme çıktıları güncellemesi:** Ders öğrenme çıktıları incelenmiş ve ders içeriğiyle uyumu değerlendirilmiştir. Öğrenme çıktıları; besin öğelerini açıklama, toplumdaki beslenme sorunlarını değerlendirme, kronik hastalıklarda beslenmenin rolünü açıklama, çocukluk-adölesan-yaşlılık dönemlerinde beslenme gereksinimlerini karşılaştırma ve sağlık-beslenme ilişkisini hasta güvenliği ile yaşam kalitesi açısından ilişkilendirme doğrultusunda korunmuş ve program çıktılarıyla uyumu güçlendirilmiştir.
- Haftalık ders planı güncellemesi:** Haftalık ders planı gözden geçirilmiş; temel kavramlar, toplumda beslenme sorunları, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, su ve mineraller, obezite, diyabet, kalp-damar hastalıkları, çocukluk, adölesan, yaşlılık ve kanser hastalarında beslenme konularını kapsayacak şekilde güncel ders bilgi paketi ile uyumlu hale getirilmiştir.
- Ölçme ve değerlendirme yöntemlerinde yapılan değişiklikler:** Ölçme-değerlendirme yapısı kontrol edilmiş ve bu ders için ödev bileşeni eklenmemiştir. Değerlendirme süreci ara sınav (vize) %40 ve dönem sonu sınavı (final) %60 olarak korunmuştur. Böylece dersin teorik bilgi ağırlıklı yapısına uygun olarak öğrencilerin temel kavramları, besin öğelerini, hastalıklarda beslenme yaklaşımlarını ve yaşam dönemlerine göre beslenme gereksinimlerini sınavlar aracılığıyla değerlendirmesi amaçlanmıştır.
- PÖÇ matrisi güncellemesi:** Program çıktıları ile ders öğrenme çıktıları arasındaki ilişki matrisi yeniden düzenlenmiştir. Önceki bilgi paketinde sınırlı sayıda program çıktısı üzerinden ilişkilendirme yapılırken, güncel formda PÇ1-PÇ14 kapsamındaki program çıktıları ile ÖÇ1-ÖÇ5 arasındaki ilişki düzeyleri ayrıntılı biçimde tanımlanmıştır. Böylece dersin program yeterliliklerine katkısı daha kapsamlı ve izlenebilir hale getirilmiştir.

- **Ders içeriğinde yapılan diğer düzenlemeler:** Ders içeriği; toplum sağlığı, koruyucu sağlık uygulamaları, hasta güvenliği, yaşam kalitesi ve evde hasta bakımına ihtiyaç duyan bireylerin beslenme gereksinimleri açısından yeniden değerlendirilmiştir.

3. Yapılan İyileştirme Çalışmaları

Akreditasyon çalışmaları, öğrenci geri bildirimleri ve güncel sağlık hizmetleri gereksinimleri doğrultusunda ders bilgi paketi gözden geçirilmiştir. Dersin öğrenme çıktıları ile program çıktıları arasındaki uyum güçlendirilmiş, PÖÇ matrisi daha ayrıntılı hale getirilmiştir. Evde hasta bakımı alanında beslenme, hasta güvenliği ve yaşam kalitesi açısından temel bir bakım bileşeni olduğundan, ders içeriğinde kronik hastalıklar, yaşam dönemleri ve koruyucu sağlık uygulamaları ile ilişkili başlıklar ön plana çıkarılmıştır.

Ölçme-değerlendirme sürecinde dersin mevcut yapısı korunmuş; ara sınav %40 ve dönem sonu sınavı %60 olarak bırakılmıştır. Bu derste ödev uygulaması bulunmadığından değerlendirme yalnızca sınav bileşenleri üzerinden yapılandırılmıştır.

4. Güncelleme ve İyileştirme Gerekçesi

Yapılan güncelleme ve iyileştirmelerin temel gerekçesi, ders bilgi paketinin güncel program çıktıları, kalite güvencesi çalışmaları, akreditasyon ölçütleri ve evde hasta bakımı alanındaki mesleki gereksinimlerle daha uyumlu hale getirilmesidir. Beslenme İlkeleri dersi, öğrencilerin sağlıklı ve hasta bireylerde beslenmenin önemini kavramasına, toplumdaki beslenme sorunlarını değerlendirmesine ve kronik hastalıklarda beslenme yaklaşımlarını temel düzeyde açıklamasına katkı sağlamaktadır.

Ölçme-değerlendirme yapısında ödev bileşeni bulunmaması nedeniyle dersin değerlendirme sistemi %40 ara sınav ve %60 dönem sonu sınavı şeklinde korunmuştur. Bu yapı, dersin teorik bilgi ve kavramsal öğrenme ağırlıklı içeriğiyle uyumlu görülmüştür. Program çıktıları ile öğrenme çıktıları arasındaki ilişkinin güncellenmesi ise dersin program yeterliliklerine katkısının daha açık biçimde gösterilmesini sağlamaktadır.

5. Beklenen Katkılar

Yapılan güncelleme ve iyileştirmelerin, öğrencilerin beslenme ile ilgili temel kavramları ve besin öğelerini açıklama; toplumda görülen beslenme sorunlarını değerlendirme; obezite, diyabet, kalp-damar hastalıkları ve kanser gibi kronik hastalıklarda beslenmenin rolünü açıklama becerilerini geliştirmesi beklenmektedir.

Ayrıca öğrencilerin çocukluk, adölesan ve yaşlılık dönemlerinde beslenme gereksinimlerini yaşam döngüsü açısından karşılaştırabilmeleri; sağlık ve beslenme ilişkisini hasta güvenliği, koruyucu sağlık uygulamaları ve yaşam kalitesi açısından değerlendirebilmeleri hedeflenmektedir. PÖÇ matrisinin güncellenmesiyle dersin program çıktılarıyla ilişkisi daha görünür hale gelmiş, kalite süreçleri açısından izlenebilirlik artırılmıştır.

Dersin sorumlu Öğretim Elemanı
Öğr. Gör. Ecem ERSUNGUR

İmza



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Beslenme İlkeleri								
Ders Kodu	EHB106		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; öğrencilere beslenmenin temel kavramlarını öğretmek, besin öğelerinin özelliklerini açıklamak, sağlıklı beslenme ilkelerini kavratmak, toplumda görülen beslenme sorunlarını değerlendirebilmek, obezite, diyabet, kalp damar hastalıkları ve kanser gibi durumlarda beslenmenin önemini açıklayabilmek ve hastalıklara göre uygun beslenme yaklaşımlarını tanıyabilme becerisi kazandırmaktır.								
Özet İçeriği	Beslenme ile ilgili temel kavramlar, besin öğeleri, karbohidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller ve su, sağlıklı beslenme ilkeleri, toplumda görülen beslenme sorunları, obezite ve kilo kontrolü, diyabet, kalp damar hastalıkları, kanser ve yatan hastalarda beslenme.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Ecem ERSUNGUR								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Baysal, A. Beslenme (Nutrition) Hatipoğlu Yayınları ISBN: 9789757527152
2	Mahan, L.K., Raymond, J.L. Krause's Food & the Nutrition Care Process (Krause Beslenme ve Diyet Tedavisi) Elsevier ISBN: 9780323340755
3	Whitney, E., Rolfes, S. Understanding Nutrition (Beslenmeyi Anlamak) Cengage Learning ISBN: 9781305627857
4	Merdol, T.K. Toplumda Beslenme (Nutrition in Society) Hatipoğlu Yayınları ISBN: 9789757528098

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Beslenme ile ilgili temel kavramlar, sağlık ve beslenme ilişkisi
2	Teorik	Toplumda Beslenme Sorunları ve Nedenleri
3	Teorik	Karbohidratlar: Türleri ve metabolizmadaki rolleri
4	Teorik	Proteinler: Yapısı, görevleri ve klinik önemi
5	Teorik	Yağlar: Enerji dengesi ve sağlıkla ilişkisi
6	Teorik	Vitaminler: Türleri, görevleri ve eksiklik bulguları
7	Teorik	Su ve mineraller: Sıvı dengesi ve temel fizyolojik işlevleri
8	Teorik	Obezite, kilo kontrolü ve yeme bozuklukları/ ARA SINAV
9	Teorik	Diyabet hastalarında beslenmenin önemi ve temel yaklaşımlar
10	Teorik	Kalp ve damar hastalıklarında beslenmenin rolü
11	Teorik	Çocukluk döneminde beslenme ve büyüme gelişme ile ilişkisi
12	Teorik	Adölesan dönemde beslenme, enerji gereksinimi ve risk faktörleri
13	Teorik	Yaşlılık döneminde beslenme ve fizyolojik değişiklikler
14	Teorik	Kanser hastalarında beslenmenin önemi ve genel beslenme yaklaşımları

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Ara Sınav	1	8	1	9



Dönem Sonu Sınavı	1	9	1	10
	Toplam İş Yüğü (Saat)			75
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Beslenme ile ilgili temel kavramları ve besin öğelerini açıklar.
2	Toplumda görülen beslenme sorunlarını ve bunların birey sağlığı üzerindeki etkilerini değerlendirir.
3	Obezite, diyabet, kalp-damar hastalıkları ve kanser gibi kronik hastalıklarda beslenmenin rolünü açıklar.
4	Çocukluk, adölesan ve yaşlılık dönemlerinde beslenme gereksinimlerini karşılaştırır ve yaşam döngüsü açısından analiz eder.
5	Sağlık ve beslenme ilişkisini hasta güvenliği, koruyucu sağlık uygulamaları ve yaşam kalitesi açısından ilişkilendirir.

Program Çıktıları (Evde Hasta Bakımı Programı)

1	Hasta sağlığının korunması, geliştirilmesi ve yükseltilmesi için temel bakım girişimlerini planlar ve uygular.
2	Özellikle yaşlı bireyler olmak üzere evde bakıma gereksinim duyan bireylerin sağlığını etkileyen faktörleri belirler ve değerlendirir.
3	Evde bakıma gereksinim duyan bireyin temel özelliklerini ve gereksinimlerini tanımlar; bu doğrultuda bakım gereksinimlerini karşılamak için uygun bakım girişimlerini planlar ve uygular.
4	Hasta sağlığı ve bakımı ile ilgili temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanır; verileri yorumlar, değerlendirir ve olası sorunları tanımlayıp analiz eder.
5	Temel sağlık bilgisine sahip olmanın yanı sıra, mesleğinin gerektirdiği acil bakım uygulamalarını ve alınması gereken tedbirleri çalışma ortamında uygular.
6	Sağlıklı ve hasta bireyin yapısını, fizyolojik fonksiyonlarını, davranışlarını ve sağlık ile fiziksel ve sosyal çevre arasındaki ilişkiyi temel düzeyde tanımlar.
7	Görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasa, yönetmelik ve mesleki etik kurallarına uygun davranır.
8	Evde Hasta bakımı alanı ile ilgili sahip olduğu bilgi birikimini kullanarak bu alanda çalışan diğer meslek grupları ile işbirliği içinde sağlık ekibi üyesi olarak sorumluluk alır.
9	Evde bakıma gereksinim duyan bireylerin sosyal rehabilitasyonu için temel düzeyde etkinlikler planlar ve uygular.
10	Evde bakıma gereksinim duyan bireylerin sosyal, fiziksel ve psikolojik durumlarındaki değişimleri değerlendirir ve bu doğrultuda bakım gereksinimlerini planlar ve uygular.
11	Hasta bakımı ile ilgili iş güvenliği, yaşlı ve çalışan sağlığının korunması ile çevrenin korunması ve sürdürülebilirliğe yönelik güvenli çalışma ilkelerini tanımlar ve uygular.
12	Alanıyla ilgili ulusal ve uluslararası düzeydeki güncel gelişmeleri izler ve bunların mesleki uygulamalara etkilerini temel düzeyde değerlendirir.
13	Sağlık hizmetleri ile ilgili sosyal sorumluluk, etik değerlere ve hasta haklarına uygun davranır.
14	Kalite yönetimi ve süreçlerine uygun davranır ve bu süreçlere katılır.
15	Mesleği ile ilgili temel kavramları içeren yabancı dildeki materyalleri takip eder ve mesleki terminolojiyi kullanır.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ2	2	2	2	2	2
PÇ4	3	3	3	3	3
PÇ8	3	3	3	3	
PÇ10	2	2	2	2	2
PÇ11	3	3	3	3	3
PÇ12	2	2	2	2	2





AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Beslenme İlkeleri								
Ders Kodu	EHB106			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; öğrencilere beslenmenin temel kavramlarını öğretmek, besin öğelerinin özelliklerini açıklamak, sağlıklı beslenme ilkelerini kavratmak, toplumda görülen beslenme sorunlarını değerlendirebilmek, obezite, diyabet, kalp damar hastalıkları ve kanser gibi durumlarda beslenmenin önemini açıklayabilmek ve hastalıklara göre uygun beslenme yaklaşımlarını tanıyabilme becerisi kazandırmaktır.								
Özet İçeriği	Beslenme ile ilgili temel kavramlar, besin öğeleri, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, mineraller ve su, sağlıklı beslenme ilkeleri, toplumda görülen beslenme sorunları, obezite ve kilo kontrolü, diyabet, kalp damar hastalıkları, kanser ve yatan hastalarda beslenme.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Ecem ERSUNGUR								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Baysal, A. Beslenme (Nutrition) Hatipoğlu Yayınları ISBN: 9789757527152
2	Mahan, L.K., Raymond, J.L. Krause's Food & the Nutrition Care Process (Krause Beslenme ve Diyet Tedavisi) Elsevier ISBN: 9780323340755
3	Whitney, E., Rolfes, S. Understanding Nutrition (Beslenmeyi Anlamak) Cengage Learning ISBN: 9781305627857
4	Merdol, T.K. Toplumda Beslenme (Nutrition in Society) Hatipoğlu Yayınları ISBN: 9789757528098

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları ve Öğretim Yöntemleri	
1	Teorik	Beslenme ile ilgili temel kavramlar, sağlık ve beslenme ilişkisi
2	Teorik	Toplumda Beslenme Sorunları ve Nedenleri
3	Teorik	Karbonhidratlar: Türleri ve metabolizmadaki rolleri
4	Teorik	Proteinler: Yapısı, görevleri ve klinik önemi
5	Teorik	Yağlar: Enerji dengesi ve sağlıkla ilişkisi
6	Teorik	Vitaminler: Türleri, görevleri ve eksiklik bulguları
7	Teorik	Su ve mineraller: Sıvı dengesi ve temel fizyolojik işlevleri
8	Teorik	Obezite, kilo kontrolü ve yeme bozuklukları/ ARA SINAV
9	Teorik	Diyabet hastalarında beslenmenin önemi ve temel yaklaşımlar
10	Teorik	Kalp ve damar hastalıklarında beslenmenin rolü
11	Teorik	Çocukluk döneminde beslenme ve büyüme gelişme ile ilişkisi
12	Teorik	Adölesan dönemde beslenme, enerji gereksinimi ve risk faktörleri
13	Teorik	Yaşlılık döneminde beslenme ve fizyolojik değişiklikler
14	Teorik	Kanser hastalarında beslenmenin önemi ve genel beslenme yaklaşımları

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Ara Sınav	1	8	1	9
Dönem Sonu Sınavı	1	9	1	10
Toplam İş Yüğü (Saat)				75
Yuvarla [(Toplam İş Yüğü (saat) / 25*) = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Beslenme ile ilgili temel kavramları ve besin öğelerini açıklar.
2	Toplumda görülen beslenme sorunlarını ve bunların birey sağlığı üzerindeki etkilerini değerlendirir.
3	Obezite, diyabet, kalp-damar hastalıkları ve kanser gibi kronik hastalıklarda beslenmenin rolünü açıklar.
4	Çocukluk, adölesan ve yaşlılık dönemlerinde beslenme gereksinimlerini karşılaştırır ve yaşam döngüsü açısından analiz eder.
5	Sağlık ve beslenme ilişkisini hasta güvenliği, koruyucu sağlık uygulamaları ve yaşam kalitesi açısından ilişkilendirir.

Program Çıktıları (Evde Hasta Bakımı Programı)

1	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.
2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.
4	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.
5	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.
6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.
7	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Evde hasta bakımına ihtiyaç duyan bireylerin fizyolojik, psikolojik ve sosyal fonksiyonlarını tanımlar.
12	Evde hasta bakımına ihtiyaç duyan bireylerin bakım gereksinimlerini sıralar.
13	Hastanın çevre ile ilişkisini düzenler.
14	Evde hasta bakımına yönelik hukuki uygulamaları ve destek sistemlerini (sosyal hizmetler, palyatif bakım vb.) açıklar.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	4	4	4	4
PÇ2	2	3	3	2	3
PÇ3	3	3	3	3	3
PÇ4	2	2	2	2	2
PÇ5	3	4	4	4	4
PÇ6	2	2	2	2	3
PÇ7	2	3	3	2	3
PÇ8	3	3	3	3	3
PÇ9	2	3	2	2	3
PÇ10	2	2	2	2	2
PÇ11	4	4	5	4	4
PÇ12	3	3	4	3	4
PÇ13	2	2	2	2	3
PÇ14	1	1	1	1	2

