**T.C.**

**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**

**SAĞLIK HİZMETLERİ MESLEK YÜKSEKOKULU**

**YAŞLI BAKIMI PROGRAMI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Adı** | **Kodu** | **Yarıyılı** | **T+U** | **Kredisi** | **AKTS** |
| **Gıda Sağlığı ve Beslenme İlkeleri** | 331407 | IV | 2+0 | 2 | 2 |
| Ön koşul Dersler | Yok |
| Dersin Dili | Türkçe |
| Dersin Türü | Seçmeli  |
| Dersin Koordinatörü |  |
| Dersi Veren  |  |
| Dersin Yardımcıları |  |
| Dersin Amacı | Gıda kimyası bilgileri eşliğinde gıda bileşenlerinin insan metabolizmasındaki durumları, besinlerin seçimi ve gıda kayıplarının değerlendirilmesi hedeflenmektedir. |
| Dersin Öğrenme Çıktıları  | **Bu dersin sonucunda öğrenci;**1. 1.Öğrenciler gıdaların beslenmedeki önemini öğrenir.
2. 2.Sağlıklı yaşam ve gıda ile olan ilişkisini öğrenir.
3. 3.Gıdaların vücut çalışmasındaki etkilerini öğrenir.

4.Enerji ve besin arasındaki ilişkiyi öğrenir.5. Bireylerin sağlık durumuna göre beslenmelerini takip eder.6.Gıda zehirlenmelerinin etkilerini bilir. |
| Dersin İçeriği | Beslenmenin önemi ve doğru beslenmenin kuralları, gıdaların bileşenleri ve besinlerin görevleri, besin seçimi, insan metabolizması, vücut yapısı ve bileşimi, enerji, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, vitaminler, su, mineral maddeler, besleyici olmayan maddeler, gıda güvenliği, gıda kayıpları, insanların durumuna uygun beslenme, beslenme şekilleri, günlük yemek planlarının hazırlanması, toplu beslenme endüstrisi, gıda zehirlenmeleri. |
| Haftalar | **Konular** |
| 1 | Beslenme Durumu ve Hazırlık |
| 2 | Gıdaların Bileşenleri ve Besinlerin Görevleri |
| 3 | Duygular ve Besin Seçimi, Metabolizma, İnsan Vücudun Yapısı ve Bileşimi |
| 4 | Beslenme Açısından Enerji |
| 5 | Karbonhidratlar, Proteinler, Yağlar |
| 6 | Karbonhidratlar, Proteinler, Yağlar |
| 7 | Vitaminler ve Su |
| 8 | Mineral Maddeler |
| 9 | Besleyici Olmayan Maddeler |
| 10 | Gıda Maddelerinin Kalitesi |
| 11 | İnsanların Durumuna Uygun Beslenme |
| 12 | Beslenme Şekilleri, Günlük Yemek Planlarının Hazırlanması, Toplu Beslenme Endüstrisi |
| 13 | Gıda Zehirlenmeleri |
| 14 | Genel Değerlendirme |
| **Genel Yeterlilikler** |
| 1. Sağlıklı gıdaları tanımlayabilir.
2. Sağlıklı beslenme hakkında bilgi verebilir.
 |
| **Kaynaklar** |
| * Baysal A., (2010). *Genel Beslenme*. Ankara: Hatipoğlu Yayınları. İstanbul.

[Tayar](https://kidega.com/yazar/mustafa-tayar-145995) M.,  [Korkmaz](https://kidega.com/yazar/nimet-hasil-korkmaz-180867) N., (2017). *Beslenme İlkeleri*. Dora Basım Yayın. İstanbul. |
| **Değerlendirme Sistemi** |
| Harran Üniversitesi Ön lisans ve Lisans yönetmeliği gereği akademik dönem başında ilan edilen ders izlencelerinde belirtilecektir. |

|  |
| --- |
| **PROGRAM ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**  |
|  | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3  | PÇ4  | PÇ5  | PÇ6  | PÇ7  | PÇ8  | PÇ9  | PÇ10  | PÇ11  | PÇ12  |
| ÖÇ1  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| ÖÇ2  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| ÖÇ3  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| ÖÇ4  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| ÖÇ5 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| ÖÇ6 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları**  |
| **Katkı Düzeyi**  | 1 Çok Düşük  | 2 Düşük  | 3 Orta  | 4 Yüksek  | 5 Çok Yüksek  |

 **Program öğrenme çıktıları ile ders öğrenim kazanımları ilişkisi tablosu**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ders**  | PÇ1  | PÇ2  | PÇ3  | PÇ4  | PÇ5  | PÇ6  | PÇ7  | PÇ8  | PÇ9  | PÇ1  | PÇ11  | PÇ12  |
| **Gıda sağlığı ve Beslenme İlkeleri** | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |