

**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK HİZMETLERİ MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**ORTOPEDİK PROTEZ ORTEZ PROGRAMI**

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Sağlıklı Beslenme	0323208	2	2+0	2	2
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Gıda kimyası bilgileri eşliğinde gıda bileşenlerinin insan metabolizmasındaki durumları, besinlerin seçimi ve gıda kayıplarının değerlendirilmesi				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1. Gıdaların beslenmedeki önemini öğrenir. 2.Sağlıklı yaşam ve gıda ile olan ilişkisini öğrenir. 3.Gıdaların vücut çalışmasındaki etkilerini öğrenir. 4.Enerji ve besin arasındaki ilişkiyi öğrenir. 5. Bireylerin sağlık durumuna göre beslenmelerini takip edebilir. 6.Gıda zehirlenmelerinin etkilerini öğrenir.				
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.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Beslenme durum ve hazırlık				
2	Gıdaların bileşenleri ve besinlerin görevleri				
3	Duygular ve besin seçimi, metabolizma, insan vücudunun yapısı ve bileşimi				
4	Beslenme açısından enerji				
5	Karbonhidratlar, Proteinler, Yağlar				
6	Vitaminler ve Su				
7	Arasınav				
8	Mineral maddeler				
9	Gıda maddelerinin kalitesi				
10	İnsanların durumuna uygun beslenme				
11	Beslenme şekilleri, günlük yemek planlarının hazırlanması, toplu beslenme endüstrisi				
12	Gıda zehirlenmeleri				
13	Gıdaların saklanma ve depolanma koşulları				
14	Genel değerlendirme				
<b>Genel yeterlilikler</b>					
1.Gıdaların beslenmedeki önemini bilir. 2.Sağlıklı yaşam ve gıda ile olan ilişkisini bilir. 3.Gıdaların vücut çalışmasındaki etkilerini bilir. 4.Enerji ve besin arasındaki ilişkiyi bilir. 5. Bireylerin sağlık durumuna göre beslenmelerini takip edebilir. 6.Gıda zehirlenmelerinin etkilerini bilebilir.					
<b>Kaynaklar</b>					
Baysal, A. (2006). <i>Beslenme</i> . Hatipoğlu Kitabevi. Özenoğlu, A. (2016). <i>Beslenmenin Esasları ve Sağlığın Korunması</i> . Hatipoğlu Kitabevi					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Arasınav: %40 Final: %60 Bütünleme: %60</b>					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	4	4	3	3	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5
ÖÇ2	4	4	3	3	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5
ÖÇ3	4	4	3	3	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5
ÖÇ4	4	4	3	3	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5
ÖÇ5	4	4	3	3	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5
ÖÇ6	4	4	3	3	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Sağlıklı Beslenme	4	4	3	3	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5