

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK HİZMETLERİ MESLEK YÜKSEKOKULU
TIBBİ TANITIM VE PAZARLAMA PROGRAMI

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+ U	Kredisi	AKTS
Gıda Sağlığı ve Beslenme İlkeleri	0321203	2	2+0	2	3
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	Bu dersin sonucunda öğrenci; 1.Öğrenciler 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 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 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.	Ara sınav				
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				

Kaynaklar	
Baysal A., (2010). <i>Genel Beslenme</i> . Ankara: Hatipoğlu Yayınları.	
Tayar M., Korkmaz N., (2017). <i>Beslenme İlkeleri</i> . Dora Basım Yayın.	
Yeterlilikler	
Sağlıklı beslenme hakkında bilgi verebilir.	
Değerlendirme Sistemi	
Arasnav: %40 Final: %60 Bütünleme: %60	

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

Dersin Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
Gıda Sağlığı ve Beslenme İlkeleri	2	2	5	4	4	4	4	4	5	4	4