

## HARRAN ÜNİVERSİTESİ

## Sağlık Hizmetleri MYO

## Ortopedik Protez Ortez Programı Ders İzlenesi

Dersin Adı	Sağlıklı Beslenme	
Dersin Kodu	0323208	
Dersin AKTS'si	2	
Dersin Öğretim Elemanı	Öğr.Gör. Tuğba GÜL DİKME	
Dersin Gün ve Saati	Cuma 10:00-12:00	
Öğretim Elemanının İletişim Bilgileri	<a href="mailto:t.gul@harran.edu.tr">t.gul@harran.edu.tr</a> 414.3183000-2092	
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze konu anlatımı, Soru-yanıt, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.	
Dersin Amacı	Gıda kimyası bilgileri eşliğinde gıda bileşenlerinin insan metabolizmasındaki durumları, besinlerin seçimi ve gıda kayıplarının değerlendirilmesi	
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 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.	
	1. Hafta	Beslenme durum ve hazırlık
	2. Hafta	Gıdaların bileşenleri ve besinlerin görevleri
	3. Hafta	Duygular ve besin seçimi, metabolizma, insan vücudunun yapısı ve bileşimi
	4. Hafta	Beslenme açısından enerji

Haftalık Ders Konuları	5. Hafta	Besin ögeleri: proteinler, karbonhidratlar, yağlar
	6. Hafta	Karbonhidratlar, Proteinler, Yağlar
	7. Hafta	Vitaminler ve Su
	8. Hafta	Mineral maddeler, Besleyici olmayan maddeler
	9. Hafta	Mineral maddeler, Besleyici olmayan maddeler
	10. Hafta	Gıda maddelerinin kalitesi
	11. Hafta	İnsanların durumuna uygun beslenme
	12. Hafta	Beslenme şekilleri, günlük yemek planlarının hazırlanması, toplu beslenme endüstrisi
	13. Hafta	Gıdaların saklanma ve depolanma koşulları
	14. Hafta	Gıda zehirlenmeleri
	15. Hafta	Gıda zehirlenmeleri
Ölçme- Değerlendirme	Bu ders kapsamında 1 (bir) ara sınav, ders konularını kapsayan 1 (bir) kısa sınav ve yarıyıl sonu sınavı yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir.  <b>Ara Sınav: % 30</b>  <b>Kısa Sınav: % 20</b>  <b>Yarıyıl Sonu Sınav: % 50</b>  <b>Ara Sınav Ve Yarıyıl Sonu Sınav Tarihi Ve Saati:</b> Birim tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde  <b>Kısa Sınav Tarih ve Saati:</b>	
Kaynaklar	Baysal, A. (2006). Beslenme. Hatipoğlu Kitabevi. Özenoğlu, A. (2016). Beslenmenin Esasları ve Sağlığın Korunması. Hatipoğlu Kitabevi	

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
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>															
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>		

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