



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Kaliteli Ürünler Kaliteli Yaşam							
Ders Kodu		TB115		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Dersin amacı insan hayatını olumlu etkileyen ve daha sağlıklı bir yaşam sürebilmemize yardımcı olan bazı bileşikleri (esansiyel amino asitleri, beta gluklan, fenol, avelin, esansiyel yağ asitleri, vitaminler, elementler, lifli gıdalar vb...) içeren tarımsal ürünleri anlatmaktır. Bileşiklerin elde edildiğı ürün gruplarına bazı spesifik (tahıllar, yemeklik tane baklagiller, yulaf, çörekotu, zeytin, haşhaş, böğürtlen, karadut, tatlı su ve deniz canlıları, vb...) örnekler vermektir. Dünya üzerinde farklı ülkelerde bu gıda türlerine olan ilgi hakkında bilgi edinmektir. Gıda işleme ve depolamanın bu maddelere (essansiyel amino asitleri, betaglukan, fenol, avelin, doymamış yağ asitleri, vitaminler, elementler vb...) etkileri hakkında fikir sahibi olmak.							
Özet İçeriğı		Dünyadaki kaliteli gıdalar ile bu gıdaların üretim ve tüketim miktarları, yasal mevzuatı, beslenme ve sağlık üzerindeki etkileri İnsan hayatını olumlu etkileyen ve daha sağlıklı bir yaşam sürebilmemize yardımcı olan bazı bileşenlerin gıda işleme ve depolama sırasındaki değişimleri. Gıda ve sağlık ilişkisi, bazı fonksiyonel bileşenlerin kimyasal ve biyokimyasal özellikleri hakkında detaylı bilgi edinmek, gıda pazarı ve rekabet, fonksiyonel gıdalar açısından gıda endüstrisinin rolü ve fonksiyonel gıdalar hakkındaki yasal durum							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Gibson, G. R., Williams, C. M. (2000). Functional Foods. Concept to product. Woodhead Publishing Limited, Cambrige, England. 2.Goldberg, I. (1999). Functional Foods-Designer foods, Pharmafoods, Nutraceuticals. An Aspen Publication, Maryland, USA
2	Functional Dairy Products. Mattila-Sandholm, and Saarela, V.T.T. (eds.), Woodhead Publishing Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods. Wildman, R. (ed.), CRC Press Handbook of Fermented Functional Foods. Farnworth, E.R. (ed.), CRC Press

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Fonksiyonel gıda kavramı
2	Teorik	Gıda, beslenme, sağlık ilişkisi
3	Teorik	Sağlıklı bileşenleri içeren ürünlerin çeşitliliği
4	Teorik	Diyet lif, dirençli nişasta, lifçe zengin gıdalar
5	Teorik	Vitamin ve mineraller, vitamin ve mineralce zengin gıdalar
6	Teorik	Esansiyel amino asitler
7	Teorik	Esansiyel yağ asitleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Antioksidanlar, Betaglukan, fenol bileşikler
10	Teorik	Kaliteli ve sağlıklı gıdaların pazarı
11	Teorik	Gıda bileşenlerinin sağlık üzerindeki etkisi
12	Teorik	Bazı tahıl bileşenleri, tahıl ürünleri ve üretim teknolojileri
13	Teorik	Tüketici tercihlerinin fonksiyonel gıda üretimine etkisi
14	Teorik	Kaliteli ürünlerin gıda güvenliği ve ilgili yasal düzenlemeler
15	Teorik	Proje sunumu
16	Teorik	Final Sınavı



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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	1	1	28
Ara Sınav	1	16	2	18
Dönem Sonu Sınavı	1	28	1	29
Toplam İş Yükü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Kaliteli gıda kavramı bilgisi
2	Beslenmede bazı bileşenleri içeren gıdaların önemi
3	Kaliteli yaşam için gerekli gıdaların pazarı bilgisi
4	Fonksiyonel gıda geliştirilirken dikkat edilmesi gerekenler
5	Fonksiyonel gıda bileşenlerinin stablileleri ve depolama ile işleme sırasındaki değişim mekanizmaları hakkında bilgi edinmiş olmak
6	Fonksiyonel gıdalara ait mevzuat bilgisi
7	Gıda bileşenlerinin sağlık üzerindeki etkilerini kavrayabilme

Program Çıktıları (Zootehni Programı)

1	Sosyal, kültürel ve toplumsal sorumlulukları kavrama, ulusal ve uluslar arası çağdaş sorunları ve gelişmeleri takip edebilme becerisi
2	Atatürk ilke ve inkılapları doğrultusunda Atatürk milliyetçiliğine bağlı; Türk Milletinin milli, ahlaki, manevi ve kültürel değerlerini benimsemiş, evrensel ve çağdaş gelişmelere açık, Türk dilinin zengin, köklü ve üretken bir dil olduğunu benimsemiş; dil sevgisi ve bilincine sahip; okuma zevki ve alışkanlığı olan ve mesleki anlamda ihtiyaç duyacağı yabancı dili yeteri kadar kullanabilme becerisine sahip olabilme.
3	Bilgisayarın temel donanım birimlerini ve işletim sistemlerini tanıma, internet kullanımı hakkında bilgi sahibi olma ve ofis programlarını kullanarak bilgisayarda belge, elektronik tablo ve sunum hazırlayabilme
4	Matematik, Fen Bilimleri ve Ziraat Mühendisliği konularında teorik ve pratik yeterli bilgiye sahip olma, ziraat mühendisliği sorunlarını tanımlama ve çözme becerisi
5	Paydaşlarla (Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, tarımsal birlik, kooperatif, dernek ve tarımsal alanda faaliyet gösteren özel kuruluşlarla) işbirliği, iletişim ve eğitim geliştirme becerisi
6	Ziraat mühendisliği alanında mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
7	Hayvansal üretimle ilgili problemleri tanımlama ve uygun yöntem ve tekniklerle çözme becerisi
8	Hayvansal üretim için gerekli olan doğru teknik ve araçları seçebilme ve kullanabilme becerisi; bu amaçla bilişim teknolojilerinden etkin yararlanabilme becerisi
9	Hayvansal üretimle ilgili konularda bilgilere erişebilme, kaynak araştırması yapabilme, proje hazırlama, araştırma yapma, veri toplama, değerlendirebilme ve tüm bunları bir sistematik içerisinde yazılı ve sözlü sunma becerisi
10	Hayvansal üretimle ilgili çalışmalarda bireysel ve ekip üyesi olarak etkin görev ve sorumluluk alabilme
11	Hayvansal üretimin her kademesindeki kişi ve kurumlarla sözlü ve yazılı etkin iletişim kurabilme becerisi
12	Ulusal ve uluslararası güncel sorunları takip edebilme, yaşam boyu öğrenme, bilim ve teknoloji alanındaki gelişmeleri izleyebilme, kendini sürekli olarak yenileyebilme ve yenilikleri hayvansal üretime aktarabilme becerisi
13	Ziraat mühendisliği kapsamında özellikle hayvansal üretimle ilgili alanlardaki mevzuatı kavrama ve uygulayabilme
14	Ziraat mühendisliği ve bu bağlamda hayvansal üretimdeki uygulamalarda insan sağlığı, hayvan sağlığı ve refahı, çevre ve iş güvenliği ile ilgili konularda bilinç oluşturabilme, girişimcilik ve yenilikçilik konularında farkındalık yaratabilme ve güncel sorunlara çözüm üretebilme becerisi
15	Çiftlik hayvanlarının yetiştirilmesi, ıslahı, bakım ve beslenmesi konusunda yeterli bilgiye sahip olan ve bu bilgileri gıda güvenliği ve halk sağlığına uygun hayvansal ürünler üretmede kullanma becerisine sahip olma

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7
PÇ1	5	5	5	4	4	4	5
PÇ4	5	5	5	5	4	5	5
PÇ14	4	4	4	5	4	5	5
PÇ15	4	4	4	4	4	5	5

