AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Süt Ürünleri ve Beslenme								
Ders Kodu	ST103		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	2	İş Yükü	44 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Süt ve süt ürünlerinin beslenmedeki önemini, yaşam boyunca süt ve ürünlerinin metabolizmaya beslenme ve sağlık yönünden kazandırdıklarını öğretmek.								
Özet İçeriği	Süt ve ürünlerinin diyetteki önemi, besin öğesi ve enerji içeriği, Sağlık üzerindeki yararlı etkisi,Bebeklikten yaşlılık dönemine kadar farklı evrelerde insan sağlığı ve beslenme üzerindeki önemi.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
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	1. Miller, G. D., Jarvis, J. K., McBean, L. D. (2000). Handbook Dairy Foods and Nutrition. Second Edition, National Dairy Council, CRC Press, New york, USA.
2	2. Anonymous (2001). Dairy Nutrition for a Healthy Future. Bulletin of the International Dairy Federation, Nº 363, IDF ,41, Square Vergote, B-12030 Brussels, Belgium.
3	3. Anonymous (2001). Culture Containing Dairy Products in Human Nutrition and Health. Bulletin of the International Dairy Federation. Nº 352, IDF ,41, Square Vergote, B-12030 Brussels, Belgium.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Beslenmeye giriş ve önemli kavramlar
2	Teorik	Süt ve ürünlerinin beslenmedeki önemine ilişkin genel bilgi
3	Teorik	Süt ve ürünlerinin besin maddesi ve enerji içerikleri ile önerilen tüketim miktarları
4	Teorik	Metabolizmaya besin öğeleri alımında süt ve ürünlerinin etkisi
5	Teorik	Süt ve ürünlerinin kemik sağlığı ve osteoporoz üzerine etkisi
6	Uygulama	Süt ve ürünlerinin diş sağlığı üzerine etkisi
7	Teorik	Süt ve ürünlerinin laktoz intolerans üzerine etkisi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Süt ve ürünlerinin kalp sağlığı üzerine etkisi
10	Teorik	Süt ve ürünlerinin yüksek tansiyon üzerine etkisi
11	Teorik	Süt ve ürünlerinin kolon kanseri üzerine etkisi
12	Teorik	Süt ve ürünlerinin obezite üzerine etkisi
13	Teorik	Süt ve ürünlerine alerji durumu ve alerjik rahatsızlıklarda süt ürnlerinin rolü
14	Teorik	Yaşam boyunca süt ve ürünlerinin sağlık üzerine etkileri (bebeklik ve gençlik dönemleri)
15	Teorik	Yaşam boyunca süt ve ürünlerinin sağlık üzerine etkileri (yetişkinlik ve yaşlılık dönemleri)
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	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	0	2	28
Bireysel Çalışma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	0	1	1

Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
			Toplam İş Yükü (Saat)	44
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	1. Süt ve ürünlerinin beslenmedeki önemini kavrayabilme
2	2. Süt ve ürünlerinin sağlık üzerindeki önemini kavrayabilme
3	3. Süt ve ürünleri tüketimi ile beslenme ve sağlık arasında ilişki kurabilme
4	4. Beslenme yönünden zenginleştirilmiş süt ürünleri üretimi tasarlayabilme
5	Metabolizmaya süt ve ürünlerinin etkisini kavrayabilme.

Program Çıktıları *(Zootekni Programı)*	
1	Sosyal, kültürel ve toplumsal sorumlulukları kavrama, ulusal ve uluslar arası çağdaş sorunları ve gelişmeleri takip edebilme becerisi
2	Atatürk ilke ve inkılâpları 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 sistetamtik 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
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ7	4	4	4	4	4
PÇ8	4	4	4	4	4
PÇ9	4	4	4	4	4
PÇ14	4	4	4	4	4
PÇ15	4	4	4	4	4