



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Süt Ürünleri ve Beslenme							
Ders Kodu		ST103		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	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 İçeriğı		Süt ve ürünlerinin diyetteki önemi, besin ögesi ve enerji içeriğı, 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, N° 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. N° 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 ürünlerinin 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 Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
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 Yüğü (Saat)				44
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2
*25 saatlik iş yüğü 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 (Süt Teknolojisi Programı)

1	Temel bilimler ve mühendislik konularında yeterli alt yapıya sahip olabilmek ve bu alandaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri alanında kullanabilmek,
2	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek,
3	Alanı ile ilgili planlama, projelendirme, tasarım, takip ve analiz yapabilmek, hedefe yönelik çözümler bulabilmek,
4	Meslek etik ve bilincine sahip olabilmek,
5	Bireysel çalışabilmek, karar verebilmek, fikirlerini sözlü ve yazılı açık ve net ifade edebilmek,
6	Ekip çalışmalarına katılabilmek, sorumluluk alabilmek, liderlik yapabilmek,
7	Atatürk ilke ve inkıllâplarını kavrayabilmek, Türkçe ve yabancı dilde iletişim kurabilmek
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olabilmek; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleyebilmek ve kendini sürekli yenileyebilmek
9	Süt ve ürünleri üretimi, kalite kontrolü ve ürün geliştirme, ürün kalitesinin artırılması ve gıda güvenliği alanlarında yeterli düzeyde bilgi sahibi olabilmek,
10	Konusu ile ilgili sorunları saptayabilmek, tanımlayabilmek, çözebilmek ve bu amaçla uygun yöntemleri ve modelleme tekniklerini seçebilmek ve uygulayabilmek
11	İş yeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, iş güvenliği ve çevre konularında bilinçli olabilmek; konusu ile ilgili mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları hakkında bilgi sahibi olabilmek.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ9	5	5	5	5	5

