



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Kaliteli Ürünler Kaliteli Yaşam							
Ders Kodu		TB115		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yükü	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 edildiği 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 İçeriği		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 (Bahçe Bitkileri Programı)

1	Tarım problemlerini temel tarım, matematik ve fen bilgileri ışığında irdeleyebilme becerisi
2	Bahçe bitkileri türlerinde farklı tarım sistemlerini planlayabilme ve uygulayabilme becerisi
3	Piyasa taleplerine uygun ıslah programlarını oluşturabilme ve gerçekleştirebilme
4	Bahçe bitkilerinde her türlü damızlık materyalin çoğaltılabilmesi
5	Modern teknolojileri üretime aktarabilme becerisi
6	Bahçe bitkileri ürünlerinin üretim, muhafaza ve değerlendirilmesinde kalite bilincine sahip olma (Farklı kalite parametrelerini ölçebilme, değerlendirebilme ve yönetebilme becerisi)
7	Bahçe bitkileri alanında yer alan tüm bitkisel materyalin korunması, geleceğe aktarımını sağlayabilme ve çevreye duyarlı analitik düşünme
8	Tarımsal problemlerin çözümünde araştırma, analitik düşünme, bilgiye ulaşma ve çözüm üretme becerisi (Proje, ödev, tez,seminer, staj)
9	Tarımsal problemlerin farkında, onları izleyebilme,bu konularla ilgili görüşlerini açık bir şekilde sözlü ve yazılı ifade ederek iletişim kurabilme (Türk dili,sosyal içerikli ders)
10	Takım çalışması yapabilme
11	Bahçe bitkileri yetiştiriciliği alanında bağımsız çalışabilme, karar verebilme ve mesleki-etik değerler bilinciyle fikirlerini sözlü ve yazılı ifade etme becerisi
12	Yaratıcı, yenilikçi ve analitik düşünme, yaşam boyu öğrenmenin gerekliliğini kavrama, konusu ile ilgili iletişim ağlarının içinde yer alma ve sosyal yönlerden gelişme becerisi

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	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5	5	5

