

FONKSİYONEL GIDALAR

1	Ders Adı:	FONKSİYONEL GIDALAR
2	Ders Kodu:	GIDS232
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	4
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. Dr. Pınar AYDINOL SÖNMEZ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	paydinol@uludag.edu.tr Uludağ Üniversitesi Mustafa Kemal Paşa Meslek Yüksekokulu Mustafa Kemal Paşa/BURSA (224)613 3102/61511
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Fonksiyonel gıdaların tanımını öğrenmek,
	2	Fonksiyonel besin bileşenlerini tanımlamak,
	3	Fonksiyonel besinlerin genel sağlık etkilerini öğrenmek,
	4	Fonksiyonel besinlerin biyoyararlılığını öğrenmek,
	5	Probiyotik ve prebiyotik kavramını öğrenmek,
	6	Fonksiyonel özellikteki vitamin ve mineraller hakkında bilgi sahibi olmak,
	7	Flavonoidler ve diğer sekonder bitkisel maddeleri tanımak,
	8	Fonksiyonel özelliğe sahip bitkiler hakkında bilgi sahibi olmak,
	9	Fonksiyonel süt ürünlerini öğrenmek,
	10	Fonksiyonel besinlerle ilişkili ülkemizde ve dünyadaki yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olmak,
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Fonksiyonel gıda tanımı	
2	Fonksiyonel özellikteki probiyotik gıdalar	
3	Fonksiyonel özellikteki prebiyotik gıdalar	
4	Fitosteroller	

5	Karotenoidler	
6	Flavanoidler ve sekonder bileşikler	
7	Biyoaktif peptitler	
8	Fonksiyonel meyve ve sebzeler	
9	Fonksiyonel arı ürünleri	
10	Fonksiyonel süt ürünleri	
11	Fonksiyonel şekerlemeler	
12	Fonksiyonel özelliğe sahip bitkiler	
13	Fonksiyonel tahıl ürünleri	
14	Fonksiyonel gıdalarla ilgili yasal düzenlemeler	

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Fonksiyonel Besinler Doç. Dr. Gökhan BAYSOY Fonksiyonel Beslenme Prof. Dr. Zeynep Banu GÜZEL SEYDİM
----	---	--

23	Değerlendirme
----	---------------

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav	1	30.00
Kısa Sınav	0	0.00
Ödev	1	10.00
Yıl Sonu Sınavı	1	60.00
Toplam	3	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		

24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU
----	-------------------------------

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	0	0.00	0.00
Ödevler	6	10.00	60.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlar	1	1.00	1.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1.00	1.00
Toplam İş Yükü			90.00
Toplam İş Yükü / 30 saat			3.00
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			