



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıdalardaki Fonksiyonel Bileşikler	GDM4181	2	4	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Osman SAĞDIÇ
---------------------	--------------

Dersi Veren(ler)	Osman SAĞDIÇ
------------------	--------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Öğrenciler fonksiyonel gıdalar, sağlık ve hayat tarzı ile ilişkilendirilmesi ve üretim yöntemleri, kullanılan farklı özel ingrediye tipleri, pazarlanma stratejileri, dünya gıda piyasalarındaki yeri ve ilgili yasal düzenlemeler gibi konularda bilgi birikimi kazanacaklardır.
--------------	---

Dersin İçeriği	Omega-3 yağ asitleri, Probiyotik bakteriler, Prebiyotikler, Phytosteroller, Karotinoidler, Flavonoidler ve diğer sekonder bitkisel maddeler, Vitamin A, C, E, Calcium, Biyoaktif peptidler, Fitoöstrojenler, lifli maddeler ve bu maddeleri ihtiva eden gıda maddelerinin fonksiyonel özellikleri, Fonksiyonel gıdalara örnekler.
----------------	---

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci fonksiyonel gıda kavramını bilir.
2	Öğrenci probiyotikleri bilir.
3	Öğrenci fitosteroller ve karotinoidleri bilir.
4	Öğrenci fitoöstrojenleri bilir.
5	Öğrenci omega yağ asitlerini bilir.
6	Öğrenci flavonoidler ve diğer sekonder bitkisel maddeleri bilir.
7	Öğrenci fonksiyonel vitamin ve mineralleri bilir.
8	Öğrenci biyoaktif peptitleri bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Fonksiyonel gıda kavramı	İlgili Kaynaklar
2	Probiyotik bakteriler	İlgili Kaynaklar
3	Prebiyotikler	İlgili Kaynaklar
4	Fitosteroller ve Karotinoidler	İlgili Kaynaklar

5	Fitoöstrojenler	İlgili Kaynaklar
6	Omega yağ asitleri	İlgili Kaynaklar
7	Flavonoidler ve diğer sekonder bitkisel maddeler	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Fonksiyonel mineraller	İlgili Kaynaklar
10	Fonksiyonel mineraller	İlgili Kaynaklar
11	Fonksiyonel süt ürünleri	İlgili Kaynaklar
12	Ara sınav2	
13	Fonksiyonel şekerlemeler	İlgili Kaynaklar
14	Fonksiyonel tahıl ürünleri	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	16	2	32
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması			
Derse Özgü Staj			
Ödev			
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			

Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	2	30	60
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	40	40
Toplam İşyükü			132
Toplam İşyükü / 30(s)			4.40
AKTS Kredisi			4

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----