



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Fonksiyonel Gıda Üretimi							
Ders Kodu		VBH644		Ders Düzeyi		Doktora			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Fonksiyonel gıdaların tanımı ve amaçları. Fonksiyonel gıdaların dünyadaki ve ülkemizdeki yeri. Toplum sağlığı üzerine potansiyel etkileri. Fonksiyonel gıdaların geleceğı, etik yaklaşımlar, üretim ve kullanım amaçlarına göre fonksiyonel gıda grupları							
Özet İçeriğı		Fonksiyonel gıdaların tarihçesi, fonksiyonel gıdaların tanımı ve sınıflandırılması, probiyotikler, prebiyotikler ve sinbiyotikler, fonksiyonel gıda katkı maddeleri, mevcut yasal düzenlemeler							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)		Dr. Öğr. Üyesi Devrim BEYAZ, Dr. Öğr. Üyesi Pelin KOÇAK KIZANLIK							

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Fonksiyonel Gıdalar, Gökhan BAYSOY, 2018, Ankara
2	Fonksiyonel Beslenme, Zeynep Banu Güzel SEYDİM, 2016, Ankara
3	Robert E.C. Wildman , Edt.,2007. Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods, CRC/Taylor&Francis.
4	Functional Foods The Connection Between Nutrition, Health, and Food Science By Leah Coles First Published 2013
5	Smith, J. Charter, E. 2010. Functional Food Product Development, Wiley-Blackwell Publishing Ltd.
6	Shi, J. (Edt), 2006. Functional food ingredients and nutraceuticals processing and technologies, CRC Press; 1st Edt

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Giriş – Fonksiyonel gıda kavramı
2	Teorik	Fonksiyonel gıdaların tarihçesi
3	Teorik	Fonksiyonel gıdaların sınıflandırılması
4	Teorik	Dünya’da ve Türkiye’de fonksiyonel gıdaların durumu
5	Teorik	Fonksiyonel Gıda Bileşenleri
6	Teorik	Probiyotikler
7	Teorik	Prebiyotikler ve Sinbiyotikler
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Hayvansal kaynaklı fonksiyonel gıdalar
10	Teorik	Bitkisel kaynaklı fonksiyonel gıdalar
11	Teorik	Fonksiyonel gıda bileşenlerinin biyoyararlılığı
12	Teorik	Fonksiyonel gıdaların sağlık üzerine etkileri
13	Teorik	Fonksiyonel gıdaların geleceğı
14	Teorik	Fonksiyonel gıdalarla ilişkin yasal düzenlemeler
15	Teorik	Genel tekrar ve eksik kalan konuların tamamlanması

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
Okuma	14	0	2	28
Ara Sınav	1	15	1	16



Dönem Sonu Sınavı	1	27	1	28
Toplam İş Yüğü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Fonksiyonel gıdaların tanımını bilir
2	Dünya'da ve Türkiye'de fonksiyonel gıdaların durumunu öğrenir
3	Probiyotikler, prebiyotikler ve sinbiyotiklerleri öğrenir
4	Fonksiyonel gıdaların sınıflandırılmasını öğrenir
5	Fonksiyonel gıdalardaki besin öğelerinin biyoyararlılıklarını öğrenir
6	Mevcut yasal düzenlemeleri öğrenir

Program Çıktıları (Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Doktora Programı)

1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili ileri düzeyde bilimsel yeterliliğe ve bilgi birikimine sahip olur (Bilgi).
2	Öncelikle tek tıp-tek sağlık konsepti olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili çeşitli disiplinler arası etkileşimi kavrayarak, bu alanda sahip olduğu bilgi birikimini kullanır (Bilgi).
3	Hayvansal gıdalarla ilgili sorunları çözebilmeye yönelik projelerde yer alabilecek yeterliliğe sahiptir (Beceri).
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri).
5	Mesleki, toplumsal ve etik değerlere ve gerekli bilimsel formasyona sahip olarak ekip çalışması içerisinde yer alabilir, gerektiğinde de bireysel sorumluluk üstlenebilir (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği).
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar, gıda alanında bilimsel çalışma hazırlayabilme, sunabilme ve etkinlikte bulunabilme yeteneğine sahiptir (Öğrenme Yetkinliği).
7	Doktora programı sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Kazanmış olduğu bilimsel yeterlilik ve mesleki özgüvenle birlikte mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde gerekli olan iletişim becerilerine sahiptir (İletişim ve Sosyal Yetkinlik).
9	Alanı ile ilgili bilimsel bilgileri derler ve amaca yönelik olarak değerlendirerek yorumlar (Alana Özgü Yetkinlik).
10	Gıda hijyeni ve kontrolü, et muayenesi ve teknolojisi, süt kalitesi ve güvenliği, kalite kontrol sistemleri, halk sağlığı, su hijyeni ve su ürünleri teknolojisi, hayvan refahı, kanatlı eti üretimi ve kontrolü ile domuz eti kalitesi konularında ileri derecede bilgi sahibidir (Bilgi).
11	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi laboratuvarlarındaki cihazları ve sarf malzemelerini belirler ve kullanır (Beceri).
12	Gıda hijyeni ile ilişkili mikrobiyolojik, kimyasal, serolojik ve moleküler düzeyde tanı yöntemleri hakkında ileri düzeyde bilgi sahibi olur (Bilgi).
13	Çiftlikten sofraya gıda güvenliği kavramını bilir ve uygular (Bilgi).

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ1	5	5	5	5	5	5
PÇ2	2	2	2	2	2	2
PÇ3	1	1	1	1	1	1
PÇ4	2	2	2	2	2	2
PÇ5	1	1	1	1	1	1
PÇ6	2	2	2	2	2	2
PÇ7	1	1	1	1	1	1
PÇ8	2	2	2	2	2	2
PÇ9	3	3	3	3	3	3
PÇ10	1	1	1	1	1	1

