



KİLİS 7 ARALIK ÜNİVERSİTESİ

REKTÖRLÜK
ORTAK SEÇMELİ DERSLER
2025-2026 BAHAR YARIYILI

0100184 Fonksiyonel Gıdalar ve Sağlık					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	0100184	Fonksiyonel Gıdalar ve Sağlık	2	2	3

Dersin Dili:

Türkçe

Dersin Düzeyi:

Fakülte

Dersin Staj Durumu:

Yok

Bölümü/Programı:

ORTAK SEÇMELİ DERSLER

Dersin Türü:

Seçmeli

Dersin Amacı:

Fonksiyonel besinler ile ilgili temel bilgi ve kavramların öğrenilmesi, fonksiyonel besinlerin sağlık üzerine etkilerinin tartışılmasıdır.

Ders İçeriği:

Fonksiyonel besin ve besin bileşeni tanımı, fonksiyonel besin bileşenlerinin sınıflandırılması, fonksiyonel besinler ile ilgili yasal düzenlemeler, fonksiyonel besinlerin pazardaki yeri ve sağlıkla ilişkisi

Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Yok

Dersi Veren:

Doç. Dr. Mehmet KÖTEN mehmetkoten@kilis.edu.tr

Dersin Yardımcıları:

Yok

Dersin Kaynakları

Ders Notları

: 1. Wildman, R.C. 2000. Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods. CRC Press, Boca Raton, USA. 2. Labuza, T.P. and Schmidt, M.K.

Kaynakları

: 2001. Essentials of Functional Foods. Aspen Pub. New York, USA. 3. Johns, T., and Romeo, J.T. 1997. Functionality of Food Phytochemicals.

Dökümanlar

: Plenum Press, USA.

Ödevler

: 1. Wildman, R.C. 2000. Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods. CRC Press, Boca Raton, USA. 2. Labuza, T.P. and Schmidt, M.K.

Sınavlar

: 2001. Essentials of Functional Foods. Aspen Pub. New York, USA. 3. Johns, T., and Romeo, J.T. 1997. Functionality of Food Phytochemicals.

Plenum Press, USA.

1. Wildman, R.C. 2000. Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods. CRC Press, Boca Raton, USA. 2. Labuza, T.P. and Schmidt, M.K.

2001. Essentials of Functional Foods. Aspen Pub. New York, USA. 3. Johns, T., and Romeo, J.T. 1997. Functionality of Food Phytochemicals.

Plenum Press, USA.

Ara sınav, yarıyıl sonu sınavı

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler

:

Mühendislik Bilimleri

:

Mühendislik Tasarımı

:

Sosyal Bilimler

:

Eğitim Bilimleri

:

Fen Bilimleri

:

Sağlık Bilimleri

:

Alan Bilgisi

: 100

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Ders tanıtımı ve derse giriş		
2	Fonksiyonel gıdaların sınıflandırılması ve ilgili tanımlar, yeni tüketici eğilimlerinin fonksiyonel gıdaların geliştirilmesindeki rolü		
3	Üretim ve kullanım amaçlarına göre fonksiyonel gıda grupları		
4	Sağlık ile ilişkilendirilebilen fonksiyonel gıdalar		
5	Yaşam stili ile ilişkilendirilmiş fonksiyonel gıdalar		
6	Genetik yapısı değiştirilmiş fonksiyonel gıdalar		
7	Vize sınavı		
8	Fonksiyonel gıdalardaki besin öğelerinin biyoyararlılıkları		
9	Gıda güvenliği ve toksikolojisi açılarından değerlendirilmeler		
10	Mevcut yasal düzenlemeler		
11	Fonksiyonel gıdalar için özel üretim teknikleri, optimum raf ömrü için uygun ambalaj materyali seçimi		
12	Mevcut gıda pazarlarında fonksiyonel gıdaların yeri ve önemi; toplum sağlığı üzerine potansiyel etkileri		
13	Fonksiyonel gıdaların geleceği		
14	Yeni ürün tasarımları ve beklenen yasal gelişmeler		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Fonksiyonel gıdaların tanımını öğrenmek
Ö02	Fonksiyonel besinlerin genel sağlık etkilerini öğrenmek
Ö03	Fonksiyonel besinlerin biyoyararlılığını öğrenmek
Ö04	Probiyotik ve prebiyotik kavramını öğrenmek
Ö05	Flavonoidler ve diğer sekonder bitkisel maddeleri tanımak
Ö06	Fonksiyonel özelliğe sahip bitkiler hakkında bilgi sahibi olmak
Ö07	Fonksiyonel besinlerle ilişkili ülkemizde ve dünyadaki yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olmak

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P02	Öğrenciler, farklı disiplinlere ait bilgi ve yaklaşımları ilişkilendirerek disiplinler arası bakış açısı kazanır ve bu yaklaşımı akademik, mesleki ve toplumsal uygulamalara yansıtır.
P03	Öğrenciler, kendi program derslerine ek olarak sunulan ortak seçmeli dersler aracılığıyla ilgi alanları ve yetenekleri doğrultusunda bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirir.
P05	Öğrenciler, ortak seçmeli ders etkinlikleri aracılığıyla iletişim, ekip çalışması ve iş birliği becerileri geliştirir; toplumsal ve etik sorumluluk bilinci kazanır.
P06	Öğrenciler, ortak seçmeli dersler sayesinde kişisel ve mesleki gelişimlerini destekleyen çok yönlü bir öğrenme profili oluşturur ve yaşam boyu öğrenme bilinci geliştirir.
P04	Öğrenciler, disiplinler arası bilgi ve deneyimleri bütünleştirerek problemlere eleştirel ve yaratıcı çözümler üretir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	1	10	10
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	12	12
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	12	12
Toplam İş Yükü			90
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları						
Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek						

	P01	P02	P03	P04	P05	P06
Tüm	5	5	5	5	5	5
Ö01	5	5	5	5	5	
Ö02	5	5	5	5	5	5
Ö03	5	5	5	5	5	5
Ö04	5	5	5	5	5	5
Ö05	5	5	5	5	5	5
Ö06	5	5	5	5	5	5
Ö07	5	5	5	5	5	5