

## Sağlık Bilimleri Yüksekokulu / Beslenme ve Diyetetik Programı

2019 - 2020 Eğitim Öğretim Yılı

## İŞLEVSEL BESİNLER VE SAĞLIK

## Ders Tasarımı (Syllabus)

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
İŞLEVSEL BESİNLER VE SAĞLIK	YBES3134890	Güz Dönemi	2+0	2	4
<b>Ön Koşul Dersleri</b>					
<b>Önerilen Seçmeli Dersler</b>					
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Seviyesi</b>	Lisans				
<b>Dersin Türü</b>	Programa Bağlı Seçmeli				
<b>Dersin Koordinatörü</b>	Öğr.Gör. Fatma Elif SEZER				
<b>Dersi Verenler</b>	Dr.Öğr.Üye. Hilal HIZLI GÜLDEMİR				
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	İşlevsel besinlerin sağlık üzerine yararlarını değerlendirmektir.				
<b>Dersin İçeriği</b>	Bu ders; İşlevsel besinlerin tanımı, tarihçesi ve sınıflandırılması, Üretim ve kullanım amaçlarına göre işlevsel besin grupları, İşlevsel besin bileşenleri ve özellikleri-I, İşlevsel besin bileşenleri ve özellikleri-II, İşlevsel besin bileşenleri ve özellikleri-III, İşlevsel besin biliminde teknolojik bakış, Sağlık ile ilişkilendirilen işlevsel besinler-I, Sağlık ile ilişkilendirilen işlevsel besinler-II, Sağlık ile ilişkilendirilen işlevsel besinler-III, İşlevsel besinlerin besin güvenliği ve toksikolojisi açısından değerlendirilmesi, İşlevsel besinlerin toplum sağlığı üzerindeki etkileri, İşlevsel besinler ile ilgili uluslararası gelişmeler, İşlevsel besinlerle ilgili yasal düzenlemeler, İşlevsel besinlerin geleceği; konularını içermektedir.				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>				<b>Öğretim Yöntemleri</b>	<b>Ölçme Yöntemleri</b>
1. İşlevsel besinler ile ilgili temel kavramları yorumlayabilmesi				1, 14, 2, 3, 8	A, C
2. İşlevsel besin bileşenlerini ve özelliklerini açıklayabilmesi				1, 14, 2, 3, 8	A, C
3. İşlevsel besin bileşenlerinin sağlık faydalarını tartışabilmesi				1, 14, 2, 3, 8	A, C
4. İşlevsel besin grupları ve bileşenleri ile ilgili ulusal ve uluslararası literatürdeki gelişmeleri takip edebilmesi				1, 14, 2, 3, 8	A, C
<b>Öğretim Yöntemleri</b>	1: Anlatım, 14: Bireysel Çalışma, 2: Soru - Cevap, 3: Tartışma, 8: Grup Çalışması				
<b>Ölçme Yöntemleri</b>	A: Yazılı sınav, C: Ödev				
<b>Ders Akışı</b>					
<b>Sıra</b>	<b>Konular</b>	<b>Ön Hazırlık</b>			
1	İşlevsel besinlerin tanımı, tarihçesi ve sınıflandırılması	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
2	Üretim ve kullanım amaçlarına göre işlevsel besin grupları	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
3	İşlevsel besin bileşenleri ve özellikleri-I	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
4	İşlevsel besin bileşenleri ve özellikleri-II	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
5	İşlevsel besin bileşenleri ve özellikleri-III	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
6	İşlevsel besin biliminde teknolojik bakış	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
7	Sağlık ile ilişkilendirilen işlevsel besinler-I	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
8	Sağlık ile ilişkilendirilen işlevsel besinler-II	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
9	Sağlık ile ilişkilendirilen işlevsel besinler-III	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
10	İşlevsel besinlerin besin güvenliği ve toksikolojisi açısından değerlendirilmesi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
11	İşlevsel besinlerin toplum sağlığı üzerindeki etkileri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
12	İşlevsel besinler ile ilgili uluslararası gelişmeler	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
13	İşlevsel besinlerle ilgili yasal düzenlemeler	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
14	İşlevsel besinlerin geleceği	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
<b>Kaynaklar</b>					
Powerpoint sunum dosyaları.					
1. Saarela M. Functional foods: Concept to product, 2nd Ed. 2011.					
2. Shi J. Functional Food Ingredients and Nutraceuticals: Processing Technologies, 2006.					
3. Wildman REC (ed), Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods. CRC Press, 2001					
4. Gibson GR, Williams CM (ed), Functional Foods Concept to Product. CRC Press, 2000.					
5. Schmidl MK, Labuza TP. Essentials of functional foods. 2000					
6. Özen M (Ed). Sağlıklı Kalmak İçin Probiyotikler Prebiyotikler Anlatılmayan Tarihçe, 2011.					