

| Dersin Tanımı | | | | | |
|---|--|---|----------|---------------------------|-------------------------|
| Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | Kredi | AKTS |
| İŞLEVSEL BESİNLER | BESY1210040 | Bahar Dönemi | 3+0 | 3 | 7 |
| Ön Koşul Dersleri | | | | | |
| Önerilen Seçmeli Dersler | | | | | |
| Dersin Dili | Türkçe | | | | |
| Dersin Seviyesi | Yüksek Lisans | | | | |
| Dersin Türü | Programa Bağlı Seçmeli | | | | |
| Dersin Koordinatörü | Dr.Öğr.Üye. Rabia İclal ÖZTÜRK | | | | |
| Dersi Verenler | Dr.Öğr.Üye. Rabia İclal ÖZTÜRK | | | | |
| Dersin Yardımcıları | | | | | |
| Dersin Amacı | İşlevsel besinlerin sağlık üzerine yararları ve güvenilirliğini değerlendirmektir. | | | | |
| Dersin İçeriği | 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 bilimine 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. | | | | |
| Dersin Öğrenme Çıktıları | | | | Öğretim Yöntemleri | Ölçme Yöntemleri |
| 1. İşlevsel besin bilimini ve işlevsel besin bilimi ile ilgili temel kavramları yorumlayabilmektedir. | | | | 1, 2, 3 | A |
| 1.1. İşlevsel besinlerin tarihsel sürecini ve gelişimini açıklar. | | | | 1, 2, 3 | A |
| 1.2. İşlevsel besin gruplarını karşılaştırır. | | | | 1, 2, 3 | A |
| 1.3. İşlevsel besin bileşenlerini ve özelliklerini açıklar. | | | | 1, 2, 3 | A |
| 2. İşlevsel besinlerin sağlık üzerine olan etkilerine ilişkin bilgilerini yorumlayabilecek ve kullanabilecektir. | | | | 1, 2, 3 | A |
| 2.1. İşlevsel besin bileşenlerinin sağlık faydalarını açıklar. | | | | 1, 2, 3 | A |
| 2.2. İşlevsel besin grupları ve bileşenleri ile ilgili ulusal ve uluslararası literatürdeki gelişmeleri yorumlar. | | | | 1, 2, 3 | A |
| 2.3. İşlevsel besin gruplarının ve bileşenlerinin toplum tarafından farkındalığını açıklar. | | | | 1, 2, 3 | A |
| 3. İşlevsel besinleri besin güvenliği ve toksisite yönüyle tartışabilecektir. | | | | 1, 2, 3 | A |
| 3.1. İşlevsel besin bileşenlerinin güvenilirliğini sorgular. | | | | 1, 2, 3 | A |
| 3.2. İşlevsel besin bileşenlerini içeren besin gruplarının toplum tarafından tüketim yoğunluğunu tartışır. | | | | 1, 10, 12, 15, 2, 3 | A |
| 3.3. İşlevsel besinlerin mevcut ulusal ve uluslararası yasal düzenlemelere uygunluğunu yorumlar. | | | | 1, 2, 3 | A |
| Öğretim Yöntemleri | 1: Anlatım, 10: Beyin Fırtınası, 12: Örnek Olay, 15: Problem Çözme, 2: Soru - Cevap, 3: Tartışma | | | | |
| Ölçme Yöntemleri | A: Yazılı sınav | | | | |
| Ders Akışı | | | | | |
| Sıra | Konular | Ön Hazırlık | | | |
| 1 | İşlevsel besinlerin tanımı, tarihçesi ve sınıflandırılması | Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması | | | |
| 2 | Üretim ve kullanım amaçlarına göre işlevsel besin grupları | Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması | | | |
| 3 | İşlevsel besin bileşenleri ve özellikleri-I | Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması | | | |
| 4 | İşlevsel besin bileşenleri ve özellikleri-II | Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması | | | |
| 5 | İşlevsel besin bileşenleri ve özellikleri-III | Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması | | | |
| 6 | İşlevsel besin bilimine teknolojik bakış | Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması | | | |
| 7 | Sağlık ile ilişkilendirilen işlevsel besinler-I | Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması | | | |
| 8 | Sağlık ile ilişkilendirilen işlevsel besinler-II | Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması | | | |
| 9 | Sağlık ile ilişkilendirilen işlevsel besinler-III | Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması | | | |
| 10 | İşlevsel besinlerin besin güvenliği ve toksikolojisi açısından değerlendirilmesi | Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması | | | |
| 11 | İşlevsel besinlerin toplum sağlığı üzerindeki etkileri | Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması | | | |
| 12 | İşlevsel besinler ile ilgili uluslararası gelişmeler | Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması | | | |
| 13 | İşlevsel besinlerle ilgili yasal düzenlemeler | Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması | | | |
| 14 | İşlevsel besinlerin geleceği | Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması | | | |
| Kaynaklar | | | | | |
| 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. | | | | | |