

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
İŞLEVSEL BESİNLER VE SAĞLIK	BES3134890	Güz Dönemi	2+0	2	4
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. Fatma Elif SEZER				
Dersi Verenler	Dr.Öğr.Üye. Hilal HIZLI GÜLDEMİR				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	İşlevsel besinlerin sağlık üzerine yararlarını 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 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
Öğretim Yöntemleri	1: Anlatım, 14: Bireysel Çalışma, 2: Soru - Cevap, 3: Tartışma, 8: Grup Çalışması				
Ölçme Yöntemleri	A: Yazılı sınav, C: Ödev				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
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 bilimine 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			
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.					