

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. Schmid MK, Labuza TP. Essentials of functional foods. 2000					
6. Özen M (Ed). Sağlıklı Kalmak İçin Probiyotikler Prebiyotikler Anlatılmayan Tarihçe, 2011.					