

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
FONKSİYONEL BESİNLER	BES213	3.	2	0	0	2
Önkoşullar	Yok					
Dersin Dili	Türkçe					
Dersin Tipi	Seçmeli					
Dersin Seviyesi	Lisans					
Dersin Verilişi	Anlatım Tartışma, Beyin fırtınası					
Dersin Sorumlusu(ları)	Öğr.Gör.H.Utku ÇELİK GENÇOĞLU					
Dersin Amacı	Fonksiyonel gıdaların sınıflandırılmasını, fonksiyonel besinlerin ilgili tanımları, fonksiyonel besinlerin sağlık ile ilişkisini, fonksiyonel besinlerin faydalarını, mevcut yasal düzenlemeleri kavratmayı amaçlar.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler; 1. Fonksiyonel gıdaların sınıflandırılmasını kavrar. 2. Fonksiyonel besinlerin ilgili tanımları kavrar. 3. Fonksiyonel besinlerin sağlık ile ilişkisini kavrar. 4. Fonksiyonel besinlerin faydalarını kavrar. 5. Mevcut yasal düzenlemeleri kavrar.					
Dersin İçeriği	Fonksiyonel besinlerin tanımı ve tarihçesi, biyoaktif karbonhidratlar, biyoaktifpeptidler, biyoaktiflipidler, biyoaktifpolifenoller ve karotenoidler, spesifik fonksiyonel besinlere giriş, çay, kahve ve kakao, meyve ve sebzeler, süt ve ürünleri, tahıllar, diğer fonksiyonel besinler, fonksiyonel besinlerle ilgili yasal düzenlemeler konularını kapsar.					
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Ders Notları					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	-					
Dersi Veren Öğretim Elamanı Yardımcıları	-					

Haftalık Ders Konuları:

Haftalar	Tartışılacak işlenecek konular
1. Hafta	Fonksiyonel Besinlerin Tanımı ve Tarihçesi
2. Hafta	Fonksiyonel Besinlerin Sınıflandırılması
3. Hafta	Biyoaktif Karbonhidratlar
4. Hafta	Biyoaktif Peptidler
5. Hafta	Biyoaktif Lipidler
6. Hafta	Biyoaktif Polifenoller ve Karotenoidler
7. Hafta	ARA SINAVI
8. Hafta	Spesifik Fonksiyonel Besinlere Giriş
9. Hafta	Çay, Kahve ve Kakao
10. Hafta	Meyve ve Sebzeler
11. Hafta	Tahıllar
12. Hafta	Diğer Fonksiyonel Besinler
13. Hafta	Fonksiyonel Besinlerle İlgili Yasal Düzenlemeler
14. Hafta	Ders Tekrarı
15. Hafta	FINAL

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Devam		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Staj (Varsa)		
Ödevler	1	% 5
Sunum		
Projeler		
Seminer		
Ara Sınavlar	1	% 35
Final	1	% 60
Toplam		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		% 40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		% 60
Toplam		100

AKTS (Öğrenci İş Yüğü Tablosu)

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	2	28
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Ara sınav, Final	2	3	6
Toplam iş yüğü (saat) / 30(s)	62/30=2,06		
Ders AKTS	2		

Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları	Katkı Düzeyi				
	ÖÇ 1	ÖÇ 2	ÖÇ 3	ÖÇ 4	ÖÇ 5
1. Beslenme ve Diyetetik alanına ilişkin temel mesleki bilgilere, araştırma yöntemlerine ve istatistiksel çözümlene tekniklerine sahiptir.	4	4	5	4	1
2. Beslenme ve Diyetetik alanına özgü mesleki bilgi ve becerilerini toplumda beslenme durumunun saptanması, beslenmeye ilişkin sağlık sorunlarının önlenmesi ve tedavisinde kullanır.	3	2	4	3	1
3. Bireysel olarak etkin bir şekilde çalışabilme ve ekip içi multidisipliner çalışmalarda sorumluluk alma becerisi.	2	2	3	2	1
4. Beslenme ve Diyetetik eğitim programında en az 2 alan dışı ders olarak sosyokültürel gelişimin kazanılması.	1	1	1	1	1
5. Mesleki uygulamalar için gerekli olan modern yöntemleri seçme ve bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi.	2	2	2	2	1
6. Türkçe sözlü ve yazılı anlatımı etkili kullanmanın yanı sıra güncel yaklaşımların takibi ve araştırma yapma becerisinde en az bir yabancı dil bilgisi	1	1	1	1	1
7. Yaşam boyu öğrenme ilkesiyle öz değerlendirme yapabilme, bilim ve teknolojideki yenilikleri izleme ve kendisini geliştirip sürekli yenileme becerisi.	3	3	3	3	2
8. Beslenme ve Diyetetik programı sonunda kazanılan bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütme, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme, arşivleme ve elde edilen sonuçları çözme ve/veya yorumlama yeteneği ile multidisipliner çalışma alanlarında sorumluluk alabilme becerisi	3	3	3	3	3
9. Mesleki alana ilişkin yasa, yönetmelik, mevzuat ve hukuksal süreçler konusunda bilgi sahibi olma	1	1	1	1	5
10. Mesleki uygulamalarda diğer sağlık çalışanları ve disiplinlerle etik prensiplere bağlı kalarak çalışma becerisi.	2	2	2	2	1

Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel