

**FONKSİYONEL GIDALAR ve SAĞLIK
LİSANS DERS İÇERİĞİ**

Dersin Kodu-Adı: Fonksiyonel Gıdalar ve Sağlık				Programın Adı: Beslenme ve Diyetetik Bölümü				
Yarıyıl	Eğitim ve Öğretim Yöntemleri: Anlatım-Sunum, Soru-Cevap, Tartışmalı Ders, Grup Çalışması						Krediler	
	Teori	Uyg.	Lab.	Proje/Alan Çalışması	Diğer	Toplam	KYAU Kredi	AKTS Kredisi
Güz	2	-	-	-	-	2	2	3
Ders Dili	Türkçe							
Zorunlu/ Seçmeli	Ortak Seçmeli							
Ön şartlar	Yok							
Dersin Amacı	Fonksiyonel besinler ile ilgili temel bilgi ve kavramların öğrenilmesi, fonksiyonel besinlerin sağlık üzerine etkilerinin tartışılmasıdır.							
Dersin İçeriği	Fonksiyonel besin ve besin bileşeni tanımı, fonksiyonel besin bileşenlerinin sınıflandırılması, fonksiyonel besinler ile ilgili yasal düzenlemeler, fonksiyonel besinlerin pazardaki yeri ve sağlıkla ilişkisi							
Ders kitabı ve/veya kaynaklar	1. Wildman, R.C. 2000. Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods. CRC Press, Boca Raton, USA. 2. Labuza, T.P. and Schmidt, M.K. 2001. Essentials of Functional Foods. Aspen Pub. New York, USA. 3. Johns, T., and Romeo, J.T. 1997. Functionality of Food Phytochemicals. Plenum Press, USA.							
Değerlendirme Ölçütleri							Varsa (X) olarak işaretleyiniz	
	Arasınavlar (%40)						X	
	Kısa sınavlar							
	Ödevler							
	Projeler							
	Dönem ödevi							
	Laboratuvar							
	Diğer							
Dönem sonu sınavı (%60)						X		
Ders Sorumlusu	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet KÖTEN							
Hafta	Konular							
1	Ders tanıtımı ve derse giriş							
2	Fonksiyonel gıdaların sınıflandırılması ve ilgili tanımlar, yeni tüketici eğilimlerinin fonksiyonel gıdaların geliştirilmesindeki rolü							
3	Üretim ve kullanım amaçlarına göre fonksiyonel gıda grupları							
4	Sağlık ile ilişkilendirilebilen fonksiyonel gıdalar							
5	Yaşam stili ile ilişkilendirilmiş fonksiyonel gıdalar							
6	Genetik yapısı değiştirilmiş fonksiyonel gıdalar							
7	Vize sınavı							
8	Fonksiyonel gıdalardaki besin öğelerinin biyoyararlılıkları							
9	Gıda güvenliği ve toksikolojisi açılarından değerlendirmeler							
10	Mevcut yasal düzenlemeler							
11	Fonksiyonel gıdalar için özel üretim teknikleri, optimum raf ömrü için uygun ambalaj materyali seçimi							
12	Mevcut gıda pazarlarında fonksiyonel gıdaların yeri ve önemi; toplum sağlığı üzerine potansiyel etkileri							
13	Fonksiyonel gıdaların geleceği							
14	Yeni ürün tasarımları ve beklenen yasal gelişmeler							