

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FUNCTIONAL FOOD SCIENCE AND HEALTH / FUNCTIONAL FOOD SCIENCE AND HEALTH	
Ders Kodu / Course Code	FON301	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	First Cycle / First Cycle	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	3	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Face to Face / Face to Face	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yoktur	None
Amacı / Purpose	Dersin amacı fonksiyonel gıda kavramı ile fonksiyonel gıdaların çeşitleri, besleyici önemleri, fonksiyonları, sağlık etkileri, pazar durumları ve mevzuatını öğretmektir.	The aim of the course is to teach the functional food conception and the kinds, nutritional importance, functions, health effects, market and legislation of functional foods.
İçeriği / Content	Dünyadaki fonksiyonel gıdalar ile bu gıdaların üretim ve tüketim miktarları, yasal mevzuatı, beslenme ve sağlık üzerindeki etkileri	Functional foods in the world, the production and consumption amounts, legislation and nutrition and health effects of functional foods.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yoktur	None
Staj Durumu / Internship Status	Yoktur	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1.Gibson, G. R., Williams, C. M. (2000). Functional Foods. Concept to product. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England. 2.Goldberg, I. (1999). Functional Foods-Designer foods, Pharmafoods, Nutraceuticals. An Aspen Publication, Maryland, USA	1.Gibson, G. R., Williams, C. M. (2000). Functional Foods. Concept to product. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England. 2.Goldberg, I. (1999). Functional Foods-Designer foods, Pharmafoods, Nutraceuticals. An Aspen Publication, Maryland, USA.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç. Dr. Gülfem ÜNAL	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Fonksiyonel gıda kavramını açıklayabilme	To explain the functional food conception
2	Fonksiyonel gıdaların beslenmedeki önemini kavrayabilme becerisi	The skill of apprehending the importance of functional foods in nutrition
3	Fonksiyonel gıda pazarını değerlendirebilme	To evaluate the functional food market
4	Fonksiyonel gıdalara ait mevzuatı açıklayabilme	To explain the legislation for functional foods
5	Fonksiyonel gıdaların sağlık etkilerini listeleyebilme	To list the health effects of functional foods
6	Gıda bileşenlerinin sağlık üzerindeki fonksiyonel etkilerini kavrayabilme	The ability to understand the health functionality of food components

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel gıda kavramı	İlgili konuların aktif eğitim destekli tekrarı			
	Functional food conception	Review of related issues with support of active education			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda, beslenme, sağlık ilişkisi	İlgili konuların aktif eğitim destekli tekrarı			
	The relationship of food, nutrition and health	Review of related issues with support of active education			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel gıda çeşitleri	İlgili konuların aktif eğitim destekli tekrarı			
	The kinds of functional foods	Review of related issues with support of active education			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel gıda çeşitleri	İlgili konuların aktif eğitim destekli tekrarı			
	The kinds of functional foods	Review of related issues with support of active education			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenmede fonksiyonel gıdaların önemi	İlgili konuların aktif eğitim destekli tekrarı			
	The importance of functional foods on nutrition	Review of related issues with support of active education			

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Fonksiyonel gıda pazarı	İlgili konuların aktif eğitim destekli tekrarı			
	Functional food market	Review of related issues with support of active education			
7	Fonksiyonel gıda mevzuatı	İlgili konuların aktif eğitim destekli tekrarı			
	Functional food legislation	Review of related issues with support of active education			
8	Ara sınav				
	Midterm exam				
9	Fonksiyonel gıdaların sağlık etkileri	İlgili konuların aktif eğitim destekli tekrarı			
	Health attributes of functional foods	Review of related issues with support of active education			
10	Fonksiyonel gıdaların sağlık etkileri	İlgili konuların aktif eğitim destekli tekrarı			
	Health attributes of functional foods	Review of related issues with support of active education			
11	Gıda bileşenlerinin sağlık üzerindeki fonksiyonel etkisi	İlgili konuların aktif eğitim destekli tekrarı			
	Health functionality of food components	Review of related issues with support of active education			

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Gıda bileşenlerinin sağlık üzerindeki fonksiyonel etkisi	İlgili konuların aktif eğitim destekli tekrarı			
	Health functionality of dairy components	Review of related issues with support of active education			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje sunumu	Proje değerlendirme			
	Project presentation	Project evaluation			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje sunumu	Proje değerlendirme			
	Project presentation	Project evaluation			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje sunumu	Proje değerlendirme ve Genel Değerlendirme			
	Project presentation	Project evaluation and General Evaluation			
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Uygulama/Pratik / Practice	14	2.00	28.00
Proje Hazırlama / Project Preparation	1	5.00	5.00
Proje Sunma / Project Presentation	1	2.00	2.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	4	5.00	20.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	4	5.00	20.00
Toplam / Total:	40	25.00	107.00
<p>Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 107.00/30.00 = 3.57 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 107.00 / 30.00 = 3.57 ~</p>			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.Fonksiyonel gıda kavramını açıklayabilme / To explain the functional food conception			2											3
2.Fonksiyonel gıdaların beslenmedeki önemini kavrayabilme becerisi / The skill of apprehending the importance of functional foods in nutrition		4												
3.Fonksiyonel gıda pazarını değerlendirebilme / To evaluate the functional food market														
4.Fonksiyonel gıdalara ait mevzuatı açıklayabilme / To explain the legislation for functional foods							2	3						
5.Fonksiyonel gıdaların sağlık etkilerini listeleyebilme / To list the health effects of functional foods							2							
6.Gıda bileşenlerinin sağlık üzerindeki fonksiyonel etkilerini kavrayabilme / The ability to understand the health functionality of food components							2							

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high