

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Ürün Takip Sistemleri ve Gereçleri / Ürün Takip Sistemleri ve Gereçleri	
Ders Kodu / Course Code	9109015112016	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Second Cycle / Second Cycle	
Ders Akts Kredi / ECTS	8.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Face to Face / Face to Face	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Tükettiğimiz gıdalar ile sağlık arasındaki ilişkinin pek çok çalışma ile ortaya konması beslenme bilimlerini, yaşamın devam ettirilmesi, açlığın giderilmesi ve bir gıdanın sağlık üzerine olumsuz etkilerin olmaması yaklaşımından daha ileri noktalara taşımıştır. Artık sayılan tüm bu fonksiyonlarının yanı sıra gıdanın, sağlığı tehlikeye düşürecek unsurları içermemesi, sağlığı güçlendirecek ve kalp-damar hastalıkları, bazı kanserler ve şişmanlık vb kronik hastalıkların riskini azaltacak özellikleri de taşıması gerekmektedir.	To teach the concept of optimal nutrition and fundamental topics in dietary guidelines and analysis and evaluation of the food industry s responsibility in this regard
İçeriği / Content	Beslenme ve ürün geliştirme, optimum beslenme önerileri, beslenme rehberleri ve gıda endüstrisinin sorumluluğu, gıdaları daha besleyici ve sağlıklı kılan bileşenler, fonksiyonel gıdalar, bireysel beslenme kavramı, nanoteknoloji ve gıda endüstrisindeki uygulamaları	Nutrition and product development, optimum nutrition recommendations, dietary guidelines and food industry's responsibility, the ingredients that make foods more nutritious and healthier, functional foods, individual nutritional concept, nanotechnology and its applications in food industry.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Gıda Biyokimyası, Beslenme	Food Biochemistry, Nutrition
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None

<p>Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading</p>	<p>DERS KİTABI: 1. Nutritional Genomics: Discovering the Path to Personalized Nutrition, Kaput J and Rodriquez RL (Eds) Wiley Interscience, New York, 2006, 496 PP. 2. Functional Foods Biochemical and Processing Aspects, Shi J, Mazza G, Le Maguer M (Eds) Vol. 2, CRC Press, New York, 2002, 409 PP. 3. Functional Foods Concept to Product, Gibson, GR and Williams, CM (Eds) Woodhead Publishing Ltd. New York, 2000, 374 PP. 4. Ashwell, M, Concept of Functional Foods, Ilsi Europe Concise Monograph Series, Ilsi Press, Washington DC, 2002, 40 PP</p> <p>YARDIMCI KİTAPLAR: Konu ile ilgili süreli yayınlar, resmi internet sayfaları</p>	<p>REQUIRED READING: 1. Nutritional Genomics: Discovering the Path to Personalized Nutrition, Kaput J and Rodriquez RL (Eds) Wiley Interscience, New York, 2006, 496 PP. 2. Functional Foods Biochemical and Processing Aspects, Shi J, Mazza G, Le Maguer M (Eds) Vol. 2, CRC Press, New York, 2002, 409 PP. 3. Functional Foods Concept to Product, Gibson, GR and Williams, CM (Eds) Woodhead Publishing Ltd. New York, 2000, 374 PP. 4. Ashwell, M, Concept of Functional Foods, Ilsi Europe Concise Monograph Series, Ilsi Press, Washington DC, 2002, 40 PP</p> <p>RECOMMENDED READING: Relevant periodicals related to the subject, the official web pages</p>
<p>Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)</p>	<p>Prof. Dr. Sedef Nehir EL, Prof. Dr. Sibel KARAKAYA</p>	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week

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)
Toplam / Total:	0	0	0
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 0.00/30.00 = 0.00 ~ 0.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 0.00 / 30.00 = 0.00 ~ 0.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

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