Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**GMS527 - Fonksiyonel Gıda Tasarımı ve Araştırmaları**
Ders Türü	I.Yarıyıl
Teori + Uygulama	3+0
AKTS	**6.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. DR. ESRA ZIVALI

Dersin Veriliş Biçimi	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Bu dersle ilişkili önerilen başka dersler bulunmamaktadır.
Önerilen Kaynaklar	Wildman REC(ed), CRC Press, (2001) Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods. Gibson GR and Williams CM (ed), CRC Press, (2000) .Functional Foods Concept to Product. Baysoy, G. (2013). Fonksiyonel besinler Akademi Uluslararası yayıncılıkBagchi, D., Preuss, H.G., Swaroop, A. (2015). Nutraceuticals and Functional Foods in Human Health and Disease Prevention.Vattem, D.A., Maitin, V. (2016). Functional Foods, Nutraceuticals and Natural Products: Concepts and Applications. DEStech Publications, USA.Tomris Altuğ Onoğur, Yeşim Elmacı (2019) Gıdalarda Duyusal DeğerlendirmeDurlu Özkaya F. (2024), Gastronomide Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz, Nobel Yayıncılık
Staj & Uygulama	Bu ders için uygun değildir.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Fonksiyonel gıdalara giriş	
2. hafta		Fonksiyonel gıda, gıda takviyeleri ve nutrasötik tanımları ve tarihçesi, Türkiye'de ve dünyada fonksiyonel gıda kullanımı	
3. hafta		Gıdalardaki fonksiyonel içerikler (fitokimyasallar, probiyotikler, prebiyotikler ve sinboyotikler)	
4. hafta		Bitkisel ve hayvansal kaynaklı fonksiyonel gıdalar ve içerikler	
5. hafta		Mikrobiyal, alg ve mantar kaynaklı fonksiyonel gıdalar ve içerikler	
6. hafta		Antioksidanlar ve antioksidan kaynağı gıdalar	
7. hafta		Ara sınav	
8. hafta		Gastrointestinal sistem hastalıkları ve kanserde fonksiyonel gıdaların önemi	
9. hafta		Nörolojik hastalıklarda fonksiyonel gıdaların önemi	
10. hafta		Obezite, diyabet ve kalp damar hastalıklarında fonksiyonel gıdaların önemi	
11. hafta		Fonksiyonel gıda pazarı ve rekabet, fonksiyonel gıdalar açısından gıda endüstrisinin rolü ve fonksiyonel gıdalar hakkındaki yasal durum, fonksiyonel gıdaların geleceği	

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
12. hafta		Special production techniques for functional foods	
13. hafta		Yeni fonksiyonel gıda tasarımları	
14. hafta		Fonksiyonel gıdalarda duyusal ve kimyasal analizler	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Fonksiyonel gıda terminolojisini bilir.
2	Fonksiyonel gıda bileşenlerinin sağlık üzerindeki etkilerini bilir.
3	Hangi hastalıklarda hangi fonksiyonel gıdaların tedaviye yardımcı olduğunu açıklayabilir.
4	Fonksiyonel açıdan zenginleştirilmiş gıdalar geliştirebilir.
5	Fonksiyonel gıdalar ile ilgili öğrendiği bilgileri günlük hayatında uygulayabilir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0	0	0
Staj Uygulaması	0	0	0
		Hesaplanan AKTS	**0**

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.