

BDB339 – Fonksiyonel Besinler

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Fonksiyonel Besinler	BDB339	5. Yarıyıl/Güz	2	0	0	2
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım (sunu) yöntemi, Soru cevap yöntemi, Grup çalışması, Bireysel çalışma, Beyin fırtınası.					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Fonksiyonel besinlerin bileşimleri, türleri ve sağlıkla ilgili işlevlerini öğrenmelerini sağlamaktır.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Fonksiyonel besinlerin tanımını kavrar. 2. Fonsiyonel besin bileşimlerini öğrenir. 3. Fonksiyonel besin ve biyoaktif bileşenlerin sağlık ile ilişkisini anlar. 4. Mevcut yasal düzenlemeleri ve takiplemeyi öğrenir.					
Kaynaklar	1. Baysoy G., Fonksiyonel Gıdalar, Ankara Nobel Tıp Kitapevleri, 2018 2. Baysal A, Genel beslenme, Hatipoğlu Yayıncılık, 2013 3. Danik M. Martirosyan, Jaishree Singh Functional Foods in Health and Disease, A new definition of functional food by FFC: what makes a new definition unique? 2015; 5(6):209-223. 4. https://www.nutrition.org.uk/nutritionscience/foodfacts/functional-foods.html 5. https://www.eatright.org/food/nutrition/healthy-eating/functional-foods					

Haftalık Ders Konuları

Haftalar	Tartışılacak İşlenecek Konular
1. Hafta	Fonksiyonel Besinlerin Tanımı ve Sınıflanması
2. Hafta	Fonksiyonel Besinlerin Tarihi ve Etik
3. Hafta	Fonksiyonel Besinlerle İlgili Yasal Düzenlemeler
4. Hafta	Biyoaktif Karbonhidratlar
5. Hafta	Biyoaktif Lipidler
6. Hafta	Biyoaktif Peptitler
7. Hafta	Sert kabuklu meyveler, Bal ve Mantar
8. Hafta	ARA SINAV
9. Hafta	Sebze ve Meyveler
10. Hafta	Sebze ve Meyveler
11. Hafta	Çay ve Kahve
12. Hafta	Kakao ve Çikolata
13. Hafta	Fonksiyonel besinlerle ilgili öğrenci sunumları
14. Hafta	Fonksiyonel besinlerle ilgili öğrenci sunumları
15. Hafta	Fonksiyonel besinlerle ilgili öğrenci sunumları

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)	10	1	10
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)	1	4	4
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	3	3
Yarıyıl sonu sınavları	1	5	5
Toplam iş yükü (saat) / 25(s)		50/25	
Ders AKTS		2	

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%100
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı	1	100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%80
Ödev	1	%20
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı	2	100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı	1	%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı	2	%60
Başarı notunun toplamı	3	100

Derslerin öğrenme çıktılarının program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi

Program yeterlilikleri	Dersin Öğrenme Çıktıları				
	Ö.Ç.1	Ö.Ç.2	Ö.Ç.3	Ö.Ç.4	Ö.Ç.5
1. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.	5	5	5	5	5
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.	-	-	-	-	-
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.	-	-	-	-	-
4. Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarındaki karşılaştığı sorunları edindiği güncel bilgi ve beceriler sayesinde gözlemlleme, saptama, yorumlama, rapor etme ve çözüm üretme becerilerine sahip olur.	-	-	-	-	-
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.	-	-	-	-	-
6. Beslenme ve diyetetik alanında edindiği teorik, uygulamalı bilgi ve becerileri kullanarak bir araştırmayı bireysel veya ekip çalışması ile planlar, deney yapar/veri toplar, verileri analiz eder, yorumlar ve rapor etme yeteneği kazanır.	-	-	-	-	-
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.	4	4	4	3	4
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.	4	4	4	5	4
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	5	5	5	4	5

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