

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Diyet ve Fonksiyonel Gıdalar	0508508	V	2+0	2	3
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; lisans eğitimi alan öğrencilere, Diyet ve Fonksiyonel Gıdalar kapsamında yer alan konulara genel bir bakış açısı sağlamaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Diyet planlama ve besin değişim listelerini düzenleme konusunda bilgi sahibi olur. 2. Hasta beslenmesinde ve beden ağırlığı denetimi konusunda fikir sahibi olur. 3. Farklı beslenme gruplarının beslenme şekillerini öğrenir. 4. Fonksiyonel gıdaların tanımı ve çeşitleri hakkında bilgi sahibi olur. 5. Fonksiyonel gıdalarla ilgili dünya ve Türkiye'deki mevzuatlarla ilgili bilgi sahibi olur.				
Dersin İçeriği	Diyet Planlamanın İlkeleri, Beden Ağırlığı Denetimi, Davranış Değişikliği Stratejileri, Sindirim Sistemi Hastalıklarında Beslenme, Farklı Beslenme Grupları				
Haftalar	Konular				
1	Diyetin Tanımı, Amacı ve Diyetle İlgili Terminoloji				
2	Diyet Planlamanın İlkeleri ve Besin Değişim Listeleri				
3	Hasta Beslenmesinde Temel İlkeler				
4	Beden Ağırlığı Denetimi				
5	Sindirim Sistemi Hastalıklarında Beslenme				
6	Farklı Beslenme Grupları				
7	Ara Sınav				
8	Fonksiyonel Gıdalara Giriş, Konuya İlişkin Bazı Tanımlar				
9	Kullanım Amacına Göre Fonksiyonel Gıda Çeşitliliği				
10	Bitkisel Kaynaklı Fonksiyonel Gıdalar				
11	Hayvansal Kaynaklı Fonksiyonel Gıdalar				
12	Fonksiyonel Gıda Üretim Teknolojisi				
13	İçecek Sektörü ve Fonksiyonel Yenilikler				
14	Dünyada ve Ülkemizde Fonksiyonel Gıdaların Durumu ve Geleceği				
Genel Yeterlilikler					
1- Diyet ve fonksiyonel gıdalar kapsamında yer alan konuları ana hatlarıyla tanıma yetisi kazanır.					
2- Fonksiyonel gıda üretim ve teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur.					
3- Bitkisel ve hayvansal kaynaklı fonksiyonel gıdaların durumunu ve geleceği hakkında bilgi sahibi olur.					
Kaynaklar					
Baysal, A. Aksoy, M. Bozkurt, N. Merdol, T. K. Pekcak, G. Besler, T. Keçecioğlu, S. Mercanlıgil, S.M. Yıldız, E. (2008). <i>Diyet El Kitabı, Yenilenmiş 5. Baskı</i> . Ankara: Hatiboğlu. Yayınevi.					
Türkan, C. (2007). <i>Turizmde Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama 3. baskı</i> . Ankara: Detay Yayınevi.					
Güven, A. Gülmez, M. (2006). <i>Fonksiyonel Gıdalar ve Sağlıkla İlişkisi</i> . Kafkas üni. Vet. Fak. Derg.12(1):91-96, KARS.					
Roberfroid, M.B. (2000). <i>Prebiotics and Probiotics: Are they functional foods?</i> American J. Clin.Nutr. 71:182-1687.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav:% 40					
Final:% 60					
Bütünleme: % 60					

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	4
ÖÇ2	5	5	4	5	5	5	4	5	4	5	5
ÖÇ3	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ4	4	5	5	4	5	5	5	5	4	5	4
ÖÇ5	4	5	4	4	4	5	5	5	4	5	4
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları											
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
Diyet ve Fonksiyonel Gıdalar	5	5	4	4	5	5	5	5	4	5	4