|  |
| --- |
| **DERS TANITIM FORMU** |
| **Dersin Kodu ve Adı: Su Ürünleri Endüstrisinde Fonksiyonel Gıda Uygulamaları** | **Anabilim Dalı****Su Ürünleri Tezli Yüksek Lisans** |
| **Yarıyıl** | **Teorik Saati** | **Uygulama Saati** | **Toplam Saati** | **Kredisi** | **ECTS** | **Öğretim Dili** | **Türü: Zorunlu/ Seçmeli** |
| **GÜZ/BAHAR** | 3 | 0 | 3 | 3 | 6 | TÜRKÇE | Seçmeli  |
| **Ön Koşullar** |  |
| **Öğretim Elemanı** | Doç. Dr. Nermin KARATON KUZGUN | **Mail :nerminkaraton@hotmail.com****Web :** |
| **Ders Yardımcısı** |  | **Mail :****Web :** |
| **Gruplar Sınıflar** | Yüksek lisans dersi |  |
| **Dersin Amacı** | Bu ders ile fonksiyonel su ürünleri terimleri, sınıflandırılması, fonksiyonel su ürünlerinin özellikleri ve sağlığa etkileri, fonksiyonel su ürünlerinin gıda sektöründe, eczacılıkta ve kozmetik alanında kullanılması, gıda güvenliği ve toksikolojisi açılarından değerlendirmeler ve su ürünleri işleme endüstrisi atıklarının fonksiyonel gıda olarak kullanılması anlatılacaktır. Ayrıca mevcut yasal düzenlemeler, mevcut gıda pazarlarında fonksiyonel su ürünlerinin yeri ve önemi; toplum sağlığı üzerine potansiyel etkileri; fonksiyonel su ürünlerinin geleceği gibi konular işlenecektir. |
| **Dersin Hedefleri** | Fonksiyonel su ürünleri terimleri, sınıflandırılması, fonksiyonel su ürünlerinin özellikleri ve sağlığa etkileri, fonksiyonel su ürünlerinin gıda sektöründe, eczacılıkta ve kozmetik alanında kullanılması, gıda güvenliği ve toksikolojisi açılarından değerlendirmeler ve su ürünleri işleme endüstrisi atıklarının fonksiyonel gıda olarak kullanılması, mevcut yasal düzenlemeler, mevcut gıda pazarlarında fonksiyonel su ürünlerinin yeri ve önemi, toplum sağlığı üzerine potansiyel etkileri, fonksiyonel su ürünlerinin geleceği hedeflenmektedir. |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri** | * Su ürünleri avlama ve işleme teknolojisi konularında lisans düzeyi yeterliliklerine dayalı olarak edindiği bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir.
* Uzmanlaştığı alanın ilişkili olduğu disiplinler arası etkileşimi kavrar.
* Su ürünleri avlama ve işleme teknolojisi alanında edindiği kuramsal ve uygulamalı bilgiyi farklı disiplinlerden gelen bilgilerle bütünleştirerek yeni bilgiler oluşturur ve yorumlar
* Uzmanlık alanında karşılaştığı sorunları uygun bilimsel yöntemleri kullanarak ve neden sonuç ilişkisi kurarak çözümler
* Su ürünleri avlama ve işleme teknolojisi alanında uzmanlık gerektiren bir çalışmayı bağımsız olarak yürütür ve sonuçlarını değerlendirir.
* Uzmanlık alanıyla ilgili beklenen ya da öngörülmeyen sorunlara yönelik çözüm yöntemi belirler ve sorumluluk alarak çözüm üretir.
* Uzmanlık alanıyla ilgili kaynaklara ulaşır, bu kaynaklardan yararlanır, edindiği bilgi ve beceriyi eleştirel olarak değerlendirir ve öğrenmeyi yönlendirir.
* Yaşam boyu öğrenmeye karşı olumlu tutum geliştirir.
* Alanındaki güncel bilgileri veya çalışmalarını yazılı görsel ve sözlü olarak sunabilir.
* Sosyal ilişkileri ve bu ilişkileri yönlendiren normları eleştirel gözle irdeler, geliştirir ve gerektiğinde değiştirir.
* Bir yabancı dilde sözlü yazılı iletişim kurabilir.
* Alanının gerektirdiği bilgisayar yazılımı ile iletişim teknolojilerini etkin şekilde kullanabilir.
* Uzmanlık alanıyla ilgili verilerin toplanması, değerlendirilmesi, yorumlanması ve yayınlanması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerleri gözetir, denetler ve bu değerleri öğretir.
* Uzmanlık alanıyla ilgili konularda strateji, politika ve uygulama planı geliştirebilir ve elde edilen sonuçları kalite süreçleri kapsamında değerlendirebilir.
* Alanında özümsediği bilgiyi ve problem çözme becerilerini disiplinler arası çalışmalarda uygular.
 |
| **Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları** | * Su Ürünlerinde fonksiyonel gıdalar ders notları ve bu konu ile ilgili literatürler.
 |
| **Dersin İşleniş Yöntemi** | Örgün (Yüz Yüze) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Değerlendirme Ölçütleri** |  | **Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz** | **Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı** |
| 1. **Ara Sınavı**
 | X | **50** |
| 1. **Ara Sınavı**
 |  |  |
| 1. **Ara Sınavı**
 |  |  |
| 1. **Ara Sınavı**
 |  |  |
| **Sözlü Sınavı** |  |  |
| **Uygulama Sınavı (Laboratuar, Proje vb.)** |  |  |
| **Yarıyıl Sonu Sınavı** | X | **50** |
| **Yarıyıl Ders Planı** |
| **Hafta** | **Konuları** |
| **1** | * Fonksiyonel su ürünleri terimleri ve sınıflandırılması
 |
| **2** | * Bitkisel kökenli fonksiyonel gıdalar
 |
| **3** | * Hayvansal kökenli fonksiyonel gıdalar
 |
| **4** | * Fonksiyonel su ürünlerinin özellikleri ve sağlığa etkileri
 |
| **5** | * Fonksiyonel su ürünlerinin gıda sektöründe kullanılması
 |
| **6** | * Fonksiyonel su ürünlerinin eczacılıkta ve kozmetik alanında kullanılması
 |
| **7** | * Gıda güvenliği ve toksikolojisi açılarından fonksiyonel gıdaların değerlendirmesi
 |
| **8** | * Ara sınav
 |
| **9** | * Gıda güvenliği ve toksikolojisi açılarından fonksiyonel gıdaların değerlendirmesi
 |
| **10** | * Su ürünleri işleme endüstrisi atıklarının fonksiyonel gıda olarak kullanılması
 |
| **11** | * Su ürünleri işleme endüstrisi atıklarının fonksiyonel gıda olarak kullanılması
 |
| **12** | * Mevcut gıda pazarlarında fonksiyonel su ürünlerinin yeri ve önemi
 |
| **13** | * Toplum sağlığı üzerine fonksiyonel gıdanın potansiyel etkileri
 |
| **14** | * Fonksiyonel su ürünlerinin geleceği
 |