GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	SEAFOOD AS FUNCTIONAL FOOD / SEAFOOD AS FUNCTIONAL FOOD	
Ders Kodu / Course Code	FBT735	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level		
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Su ürünlerinin fonksiyonel gıda olarak kullanımını anlatır.	Describes seafood as functional food
İçeriği / Content	Fonksiyonel su ürünleri terimleri, sınıflandırılması, fonksiyonel su ürünlerinin özellikleri ve sağlığa etkileri, fonksiyonel su ürünlerinin gıda sektöründe, eczacılıkta ve kozmetik alanında kullanılması, su ürünleri işleme endüstrisi atıklarının fonksiyonel gıda olarak kullanılması, mevcut gıda pazarlarında fonksiyonel su ürünlerinin yeri ve önemi, toplum sağlığı üzerine potansiyel etkileri, fonksiyonel su ürünlerinin geleceğini anlatır.	Explain terminology, classification, properties and effects of functional seafood, the use of functional seafood in food, pharmacology, cosmetic industries, and also the use of bycatch from seafood industry as functional food, the importance of functional seafood in food industry, potential effects on public health, future of functional seafood
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Marine functional food,Editor J. B. Luten, 2009 Marine Products for Healthcare: Functional and Bioactive Nutraceutical Compounds from the Ocean, Eds. Vazhiyil Venugopal, 2008 Bilimsel makaleler	Marine functional food,Editor J. B. Luten, 2009 Marine Products for Healthcare: Functional and Bioactive Nutraceutical Compounds from the Ocean, Eds. Vazhiyil Venugopal, 2008 Scientific paper
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Fonksiyonel su ürünleri terimleri, sınıflandırılması hakkında bilgi edinir.	Gains information on terminology and classification of functional seafood.
2	Fonksiyonel su ürünlerinin özelliklerini ve etkilerini öğrenir	Learns properties and effects of functional seafood
3	Fonksiyonel su ürünlerinin gıda sektöründe, eczacılıkta ve kozmetik alanında kullanılması ile ilgili bilgi edinir	Obtains information on the use of functional seafood in food, pharmacology and cosmetic industries
4	Fonksiyonel su ürünlerinin özellikleri ve sağlığa etkilerini öğrenir.	Knows potential effects on public health and future of functional food
5		

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel su ürünleri terimleri ve sınıflandırılması				
	Terminology and classification of functional seafood				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bitkisel kökenli fonksiyonel gıdalar				
	Functional food derived from plant				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hayvansal kökenli fonksiyonel gıdalar				
	Functional food derived from animal				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel su ürünlerinin özellikleri ve sağlığa etkileri				
	Properties of functional seafood and effects of health				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel su ürünlerinin gıda sektöründe kullanılması				
	The use of functional seafood in food industry				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel su ürünlerinin eczacılıkta ve kozmetik alanında kullanılması				
	The use of functional seafood in pharmacology and cosmetic industries				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda güvenliği ve toksikolojisi açılarından fonksiyonel gıdaların değerlendirmesi				
	The assessment of functional food in terms of food safety and toxicology				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Midterm exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda güvenliği ve toksikolojisi açılarından fonksiyonel gıdaların değerlendirmesi				
	The assessment of functional food in terms of food safety and toxicology				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ürünleri işleme endüstrisi atıklarının fonksiyonel gıda olarak kullanılması				
	The use of bycatch from seafood industry as functional food				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ürünleri işleme endüstrisi atıklarının fonksiyonel gıda olarak kullanılması,				
	The use of bycatch from seafood industry as functional food,				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mevcut gıda pazarlarında fonksiyonel su ürünlerinin yeri ve önemi, öğrenci sunumları				
	Legal arrangement				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toplum sağlığı üzerine potansiyel etkileri, öğrenci sunumları				
	The importance of functional seafood in food industry				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel su ürünlerinin geleceği, öğrenci sunumları				
	Potential effects on public health, student presentation				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fonksiyonel su ürünlerinin geleceği, öğrenci sunumları				
	Future of functional seafood				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönem sonu sınavı				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	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

	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 Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Derse Katılım / Attending Lectures	12	7.00	84.00
Laboratuvar / Laboratory	12	7.00	84.00
Toplam / Total:	26	18.00	172.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 172.00/30.00 = 5.73 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 172.00 / 30.00 = 5.73 ~

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes											
	1.1.1	2.1.1	2.1.2	3.1.1	3.1.2	3.1.3	3.1.4	3.2.1	3.3.1	3.3.2	3.4.1	3.4.2
1.Fonksiyonel su ürünleri terimleri, sınıflandırılması hakkında bilgi edinir. / Gains information on terminology and classification of functional seafood.	4	5	4	5	4	5	5	4	5	4	4	5
2.Fonksiyonel su ürünlerinin özelliklerini ve etkilerini öğrenir / Learns properties and effects of functional seafood	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	4
3.Fonksiyonel su ürünlerinin gıda sektöründe, eczacılıkta ve kozmetik alanında kullanılması ile ilgili bilgi edinir / Obtains information on the use of functional seafood in food, pharmacology and cosmetic industries	5	5	5	4	4	5	5	5	5	4	5	4
4.Fonksiyonel su ürünlerinin özellikleri ve sağlığa etkilerini öğrenir. / Knows potential effects on public health and future of functional food	3	4	4	3	3	4	5	4	3	5	4	4
5. /	5	5	5	4	4	4	4	5	4	4	5	5

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