



**Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi**

**Uzaktan Eğitim Araştırma ve Uygulama Merkez Müdürlüğü**

**Ders İzleme Formu**

**(5 Ekim 2020 Tarihinden İtibaren)**

<b>Dersin Kodu ve İsmi</b>	FBMGM7024.1 Fonksiyonel Gıda Katkıları
<b>Dersin Sorumlusu</b>	Doç.Dr. Raciye MERAL
<b>Dersin Düzeyi (önlisans/lisans/sınıf)</b>	Lisansüstü
<b>Dersin Kredisi</b>	3+0
<b>1.Hafta Konu Adı</b>	Fonksiyonel Gıda tanımı, gıda sanayindeki payı hakkında genel bilgi
<b>Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)</b>	PDF
<b>2.Hafta Konu Adı</b>	Antioksidanlar
<b>Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)</b>	PDF
<b>3.Hafta Konu Adı</b>	Antioksidanlar
<b>Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)</b>	PDF
<b>4.Hafta Konu Adı</b>	Probiyotikler
<b>Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)</b>	PDF
<b>5.Hafta Konu Adı</b>	Probiyotikler
<b>Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)</b>	PDF
<b>6.Hafta Konu Adı</b>	Prebiyotikler
<b>Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)</b>	PDF
<b>7.Hafta Konu Adı</b>	Prebiyotikler
<b>Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)</b>	PDF
<b>8.Hafta</b>	Ara sınav
<b>Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)</b>	doc
<b>9.Hafta Konu Adı</b>	Biyoaktif peptiler
<b>Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)</b>	PDF
<b>10.Hafta Konu Adı</b>	Biyoaktif peptiler
<b>Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)</b>	PDF



<b>11.Hafta Konu Adı</b>	Omega yağ aitleri
<b>Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)</b>	PDF
<b>12.Hafta Konu Adı</b>	Salınım sistemleri
<b>Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)</b>	PDF
<b>13.Hafta Konu Adı</b>	Salınım sistemleri
<b>Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)</b>	PDF
<b>14.Hafta Konu Adı</b>	Öğrenci sunumları
<b>Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)</b>	ppt
<b>15.Hafta Konu Adı</b>	Öğrenci sunumları
<b>Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)</b>	ppt
<b>Yardımcı Kaynak Önerisi (kitap, makale, link)</b>	
<b>Ödev Bilgisi</b>	Öğrencilere ödev verilecek
<b>Kısa Sınav Yapılacak mı?</b>	hayır

**Öğretim Elmanı Adı Soyadı**

**İmza**