

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Gıda Hijyeni ve Kontrolü
Dersin Kredisi	2 (Teorik:2 + Uygulama:0)
Dersin AKTS'si	2
Dersin Yürütücüsü	Prof. Dr. Hisamettin DURMAZ
Dersin Gün ve Saati	3A Şubesi: Salı 8:15-10:00 3B Şubesi: Salı 10:15-12:00
Ders Görüşme Gün ve Saati	Salı: 13:00-14:00
İletişim Bilgileri	hdurmaz@harran.edu.tr 414.3183000-3988
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Uzaktan konu anlatım, soru-cevap, örnek çözümler, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
Dersin Amacı	Gıda kontaminasyon kaynakları, gıda mikrobiyolojisi, gıda enfeksiyon ve zehirlenmeleri, gıda muhafaza ilkeleri ile su ve hayvansal orijinli gıda maddelerinin hijyeni ve mikrobiyolojik orijinli bozuklukları hakkında bilgi kazandırmak.
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1.Gıdanın temel mikrobiyolojisini öğrenir. 2.Gıda kontaminasyonları ile gıda maddelerindeki sağlığa zararlı etken ve maddeleri öğrenir. 3.Gıdalarda mikrobiyal gelişme üzerine etkili faktörler ile gıda zehirlenmelerini öğrenir. 4.Gıdaların dayanıklılığını etkileyen teknolojik uygulamaları öğrenir. 5.Hayvansal kökenli gıdaların mikrobiyolojik orijinli bozukluklarını öğrenir. Gıdalardan hijyeni hakkında detaylı bilgi öğrenir.
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta Salmonella , Shigella, Camylobacter jejuni, E.coli (Uzaktan Eğitim). 2. Hafta Yersinia enterocolitica,Brucella, Vibrionaceae (Uzaktan Eğitim) 3. Hafta Aeromonas hydrophila, Plesiomonas shigelloides, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus (Uzaktan Eğitim) 4. Hafta Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Enterococcus, Diğer zoonotik bakteriler (Uzaktan Eğitim) 5. Hafta Kısa sınav-Gıda kaynaklı mikotoksijenik funguslar (Uzaktan Eğitim) 6. Hafta Gıda kaynaklı virüsler (Uzaktan Eğitim) 7. Hafta Gıda kaynaklı mikotoksinler (Uzaktan Eğitim) 8. Hafta Gıda ve su kaynaklı parazitler (Uzaktan Eğitim) 9. Hafta Kabuklu deniz hayvanları ve balıklardan kaynaklanan İntoksikasyon (Uzaktan Eğitim) 10. Hafta Gıdaların mikroflorası ve mikrobiyel bozulma (Uzaktan Eğitim) 11. Hafta Gıda muhafazası (Uzaktan Eğitim) 12. Hafta Gıdalarda kalıntı ve kontaminantlar (Uzaktan Eğitim) 13. Hafta Gıda alerjileri ve intolerans (Uzaktan Eğitim) 14. Hafta Genetiği değiştirilmiş organizmalar (Uzaktan Eğitim)
Ölçme-Değerlendirme	Ara sınav, kısa ara sınav, yarıyıl sonu sınavı ve bu sınavların türü (uzaktan/yüz yüze/ödevlendirme) ile sınavların yapılacağı tarih ve saatler daha sonra Üniversitemiz Senatonun ve Fakültemiz Yönetim Kurulunun alacağı karara göre ilan edilecektir.
Kaynaklar	1.Erol, İ (2007). <i>Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi</i> , Ankara pozitif

	Matbaacılık Ltd. Şti. 2.Jay, J.M (2000). <i>Modern Food Microbiology</i>, Six Edition, An Aspen Publication 3.Ünlütürk, A., Turantaş, F. 1999). <i>Gıda Mikrobiyolojisi</i>. Mengi Tan Basımevi İzmir.
--	---

	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5
ÖÇ2	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5
ÖÇ3	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5
ÖÇ4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5
ÖÇ5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5
ÖK: 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

Gıda Hijyeni ve Kontrolü	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
	4	4	4	4	5	4	4	4	4	2	5	5