

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gıda Hijyeni ve Kontrolü	0901558	5	2+0	2	2
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Yrd.Doç.Dr.Serap KILIÇ ALTUN				
Dersi Veren	Yrd.Doç.Dr.Serap KILIÇ ALTUN				
Dersin Yardımcıları	Yrd.Doç.Dr.Serap KILIÇ ALTUN				
Dersin Amacı	Hayvansal gıdalarda halk sağlığı açısından risk oluşturabilecek önemli patojenler ile gıdaların yapılarına giren protein, yağ, karbonhidrat gibi temel bileşenlerin mevcut yasa ve yönetmeliklere uygunluğu yönünden halk sağlığının korunmasına yönelik gerekli bilgilerle donanımının sağlanmasıdır. Ayrıca içme ve kullanma suları ile hayvansal kökenli gıdaların hijyenik kaliteleri, uygun muhafaza koşulları ve tekniklerinin öğretilmesi amaçlanmıştır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; Gıdaların mikrobiyolojik ve kimyasal kalitelerini belirlemeye yönelik yasal kriterler ile mezuniyet sonrası gıda sektöründe sahaya veya laboratuvara yönelik teorik ve pratik bilgilerin edinecek, mevcut yasa ve yönetmeliklerle gıdaların tüketimine karar verebilme yetisini kazanacaktır.				
Dersin İçeriği	Gıda kimyası, mikrobiyolojisi, gıda patojenleri, gıda teknolojisi, su hijyeni.				
Haftalar	Konular				
1	Gıda Hijyenin temel prensipleri				
2	Gıdaların mikrobiyel ekolojisi				
3	Proteinler, yağlar, karbonhidratlar, vitaminler, mineral maddeler				
4	Hayvansal gıdalardan kaynaklanan sağlık riskleri				
5	Gıda kaynaklı infeksiyonların patogenezi ve immün reaksiyonlar				
6	Gıda infeksiyon ve intoksikasyonları				
7	Viral gıda infeksiyonları				
8	Paraziter gıda infeksiyonları				
9	Gıda muhafaza yöntemleri				
10	Gıdalarda önemli bazı kalıntı ve kontaminantlar				
11	Gıda işletmelerinde temizlik, dezenfeksiyon ve personel hijyeni				
12	Suyun kimyasal yapısı				
13	Gıdaların bileşimi				
14	Su hijyeni				
Kaynaklar					
1. Erol, İ. (1999). Besin Hijyeni. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı. 2. Patır, B. (2001). Beslenme ve Besin Hijyeni. Fırat Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı. 3. Demirci, M. (2003). Gıda Kimyası. Rebel Yayıncılık, İstanbul. 4. Pichhardt, K. (1998). Food Microbiology. Springer-Verlag Berlin Heidelberg. 5. Belitz, H. D., Grosch, W. (1999). Food Chemistry, Springer – Verlag, Berlin. 6. İnal, T (1992). Besin Hijyeni Hayvansal Gıdaların Sağlık Kontrolü, Final Ofset, İstanbul. 7. Ray, B. (1996). Fundamental Food Microbiology. CRC Press LLC, New York.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: Yazılı (%40) Final: Yazılı (%60) Projeler: - Ödevler: -					