

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gıda Hijyeni ve Kontrolü	0901558	V	2+0	2	2
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Gıda kontaminasyon kaynakları, gıda mikrobiyolojisi, gıda infeksiyon ve zehirlenmeleri, gıda muhafaza ilkeleri ile su ve hayvansal orijinli gıda maddelerinin hijyeni ve mikrobiyolojik orijinli bozuklukları hakkında bilgi kazandırmak.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Gıdanın temel mikrobiyolojisini öğrenir.</li> <li>2.Gıda kontaminasyonları ile gıda maddelerindeki sağlığa zararlı etken ve maddeleri öğrenir.</li> <li>3. Gıdalarda mikrobiyal gelişme üzerine etkili faktörler ile gıda zehirlenmelerini öğrenir.</li> <li>4. Gıdaların dayanıklılığını etkileyen teknolojik uygulamaları öğrenir.</li> <li>5. Hayvansal kökenli gıdaların mikrobiyolojik orijinli bozukluklarını öğrenir.</li> <li>6.Gıdalardan hijyeni hakkında detaylı bilgi öğrenir.</li> </ol>				
Dersin İçeriği	Gıda kaynaklı viruslar, Gıda ve su kaynaklı parazitler, Kabuklu deniz hayvanları ve balıklardan kaynaklanan intoksikasyonlar,				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Salmonella , Shigella, Camylobacterjejuni, E.coli				
2	Yersiniaenterocolitica,Brucella, Vibriionaceae				
3	Aeromonashydrophila, Plesiomonasshigelloides, Listeria monocytogenes, Staphylococcusaureu				
4	Clostridumbotulinum, Clostridiumperfringens, Bacillus cerreus, Enterococcus, Diğer zoonotik bakteriler				
5	Gıda kaynaklı mikotoksijenikfunguslar				
6	Gıda kaynaklı virüsler				
7	Ara Sınav				
8	Gıda ve su kaynaklı parazitler				
9	Kabuklu deniz hayvanları ve balıklardan kaynaklanan intoksikas				
10	Gıdaların mikroflorası ve mikrobiyel bozulma				
11	Gıda muhafazası				
12	Gıdalarda kalıntı ve kontaminantlar				
13	Gıda alerjileri ve intolerans				
14	Genetiği değiştirilmiş organizmalar				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
1. Gıda hijyeni ve kontrolü hakkında detaylı bilgi sahibi olunur					
<b>Kaynaklar</b>					
Erol, İ. (2007). <i>Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi</i> , Ankara pozitif Matbaacılık Ltd. Şti.					
Jay, J.M (2000). <i>Modern FoodMicrobiology</i> , Six Edition, An AspenPublication					
Ünlütürk, A.,Turantaş, F. (1999). <i>Gıda Mikrobiyolojisi</i> . İzmir, Mengi Tan Basımevi.					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara sınav: % 40</b>					
<b>Final: % 60</b>					
<b>Bütünleme:</b>					

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	2	5	5
ÖÇ2	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ3	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ6	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>												
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>		<b>2 Düşük</b>		<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>	

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

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