

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Gıda Hijyeni ve Kontrolü
Dersin AKTS'si	3
Dersin Yürütücüsü	Prof. Dr. Hisamettin DURMAZ
Dersin Gün ve Saati	4A şubesi: Çarşamba 08:10-10:00 Cuma 10:10-12:00 4B şubesi: Çarşamba 10:10-12:00 Cuma 08:10-10:00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Pazartesi 13:10-15:00 Perşembe 13:10-15:00
İletişim Bilgileri	e-posta: hdurmaz@harran.edu.tr / tel: 04143183910
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüzyüze olarak, ders anlatımı yapılacaktır. Konu anlatım, soru-yanıt, doküman incelemesi sağlanacaktır. 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.Gıdalardan hijyeni hakkında detaylı bilgi öğrenir.
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta: Salmonella , Shigella, Camylobacter jejuni, E.coli 2. Hafta: Yersinia enterocolitica, Brucella, Vibrionaceae 3. Hafta: Aeromonas hydrophila, Plesiomonas shigelloides, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus 4. Hafta: Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Enterococcus 5. Hafta: Diğer zoonotik bakteriler 6. Hafta: Gıda kaynaklı mikotoksijenik funguslar 7. Hafta: Gıda kaynaklı virüsler (VİZE) 8. Hafta: Gıda ve su kaynaklı parazitler 9. Hafta: Kabuklu deniz hayvanları ve balıklardan kaynaklanan intoksikasyon 10. Hafta: Gıdaların mikroflorası ve mikrobiyel bozulma 11. Hafta: Gıda muhafazası 12. Hafta: Gıdalarda kalıntı ve kontaminantlar 13. Hafta: Gıda alerjileri ve intolerans 14. Hafta: Genetiği değiştirilmiş organizmalar
Ölçme-Değerlendirme	1-Ara sınav ve yarıyıl sonu sınavı birim yönetim kurulu tarafından tarihler belirlenerek web sayfasında ilan edilecektir. 2-Ara sınavın %40, yarıyıl sonu sınavının (final) %60 olacak şekilde değerlendirilecektir. 3-Sınavlar yüz yüze, sözlü ve yazılı olarak yapılacaktır.
Kaynaklar	Erol, İ (2007). <i>Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi</i> , Ankara pozitif Matbaacılık Ltd. Şti. Jay, J.M (2000). <i>Modern Food Microbiology</i> , Six Edition, An Aspen Publication 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	0	0	5	0	3	0	0	0	5	0	0	3
ÖÇ2	0	0	5	0	3	0	0	0	5	0	0	3
ÖÇ3	0	0	5	0	3	0	0	0	5	0	0	3
ÖÇ4	0	0	5	0	3	0	0	0	5	0	0	3
ÖÇ: 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

Ders	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
Gıda Hijyeni ve Kontrolü	0	0	5	0	3	0	0	0	5	0	0	3