

## DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Gıda Hijyeni ve Kontrolü
<b>Dersin AKTS'si</b>	2
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Prof. Dr. Hisamettin DURMAZ
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Pazartesi 10:15-12:00(A şubesi) Çarşamba 10:15-12:00(B şubesi)
<b>Ders Görüşme Gün ve Saatleri</b>	Salı 13:00-14:00 Perşembe 13:00-14:00
<b>İletişim Bilgileri</b>	<a href="mailto:hdurmaz@harran.edu.tr">hdurmaz@harran.edu.tr</a> 414.3183000-3988
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt, doküman incelemesi  Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
<b>Dersin Amacı</b>	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.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 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. 6.Gıdalardan hijyeni hakkında detaylı bilgi öğrenir.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1. Hafta</b> Salmonella , Shigella, Camylobacter jejuni, E.coli <b>2. Hafta</b> Yersinia enterocolitica,Brucella, Vibronaceae <b>3. Hafta</b> Aeromonas hydrophila, Plesiomonas shigelloides, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus <b>4. Hafta</b> Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Enterococcus, Diğer zoonotik bakteriler <b>5. Hafta</b> Kısa sınav-Gıda kaynaklı mikotoksijenik funguslar <b>6. Hafta</b> Gıda kaynaklı virüsler <b>7. Hafta</b> Ara sınav <b>8. Hafta</b> Gıda ve su kaynaklı parazitler <b>9. Hafta</b> Kabuklu deniz hayvanları ve balıklardan kaynaklanan intoksikasyon <b>10. Hafta</b> Gıdaların mikroflorası ve mikrobiyel bozulma <b>11. Hafta</b> Gıda muhafazası <b>12. Hafta</b> Gıdalarda kalıntı ve kontaminantlar <b>13. Hafta</b> Gıda alerjileri ve intolerans <b>14. Hafta</b> Genetiği değiştirilmiş organizmalar
<b>Ölçme-Değerlendirme</b>	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, Uygulama konuları kapsayan 1 (bir) Kısa Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir.  <b>Ara Sınav : 30 %</b> <b>Kısa Sınav: 20% (Uygulama Çalışmalarına yönelik)</b> <b>Yarıyılsonu Sınav: : 50 %</b> <b>Ara Sınav Tarih ve Saati:</b> Birim tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde <b>Kısa Sınav Tarih ve Saati:</b> <b>3-A Şubesi 21.10.2019</b> <b>3-B Şubesi 23.10.2019 - (Ders Saatinde)</b>
<b>Kaynaklar</b>	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

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
<b>ÖK: 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**

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