



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Sağlıklı Gıda ve Gıda Zehirlenmeleri							
Ders Kodu		TL801		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Gıda mikrobiyolojisi ve besinlerle bulaşan enfeksiyon hastalıklarının ve korunma yollarının öğrenilmesi							
Özet İçeriğı		Besin mikrobiyolojisinin kapsamı ve tanımlar, Besin fermentasyonu ve besinlerin bozulmasında etkili mikroorganizmalar, Besinlerle ve suyla bulaşan mikroorganizmalar, Besin zehirlenmeleri, Besinlerin saklama koşulları							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Nimet KILIÇ						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Baysal A. Beslenme. Yenilenmiş 12. Baskı. Hatiboğlu yayınları. Ankara, 2009.
2	Aksoy M. Beslenme Biyokimyası. İkinci baskı. Hatiboğlu yayınları. Ankara, 2008.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Besin mikrobiyolojisinin kapsamı ve tanımlar
2	Teorik	Besin mikrobiyolojisinin kapsamı ve tanımlar
3	Teorik	Besin fermentasyonu ve besinlerin bozulmasında etkili mikroorganizmalar
4	Teorik	Besin fermentasyonu ve besinlerin bozulmasında etkili mikroorganizmalar
5	Teorik	Besin fermentasyonu ve besinlerin bozulmasında etkili mikroorganizmalar
6	Teorik	Besin fermentasyonu ve besinlerin bozulmasında etkili mikroorganizmalar
7	Teorik	Besinlerle ve suyla bulaşan mikroorganizmalar
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Besinlerle ve suyla bulaşan mikroorganizmalar
10	Teorik	Besinlerle ve suyla bulaşan mikroorganizmalar
11	Teorik	Besin zehirlenmeleri
12	Teorik	Besin zehirlenmeleri
13	Teorik	Besinlerin saklama koşulları
14	Teorik	Besinlerin saklama koşulları
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ödev	14	0	1	14
Ara Sınav	1	2	2	4
Dönem Sonu Sınavı	1	2	2	4
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	1. Besin mikrobiyolojisinin kapsamını tanımlar
2	2. Besin fermentasyonu ve besinlerin bozulmasında etkili mikroorganizmaları sınıflar
3	3. Besinlerle ve suyla bulaşan mikroorganizmaları listeler
4	4. Besin zehirlenmelerini sınıflar
5	5. Besinlerin saklama koşullarını listeler.

Program Çıktıları (İlk ve Acil Yardım Programı)

1	Mesleki yetki ve sorumluluklarını bilmek
2	Bireysel ve Örgütsel iletişim ilkelerini bilmek
3	Türkiye ve Dünyada ki acil sağlık hizmetleri ve acil tıp sisteminde kullanılan acil araçları hakkında genel bilgi sahibi olmak
4	Hastanın fiziksel değerlendirmesini ve birincil, ikincil değerlendirmesini yapabilmek
5	Hasta taşıma ve transportu yöntemlerini bilmek
6	Travmalı hastalarda genel yaklaşım kurallarını bilmek ve travma ekipmanlarının kullanım ve bakım becerisine sahip olmak
7	Acil aracın mekanik ve teknik donanımı ile ilgili ve acil araç kullanımı bilgi -becerisine sahip olmak
8	Çevresel acillerde hastane öncesi acil bakım prensiplerini bilmek
9	Tıbbi acillerde hastane öncesi acil bakım prensiplerini bilmek
10	EKG ritim analizi yapabilmek ve ritim bozukluklarında hastane öncesi acil bakım prensiplerini bilmek
11	Hastane öncesi acil bakımda kullanılan ilaç ve sıvıları bilmek, uygulama becerisine sahip olmak
12	Temel Yaşam Desteği, İleri Yaşam Desteği ve İleri hava yolu uygulamalarını bilmek
13	Olağandışı durumlarda hastane öncesi acil bakım prensiplerini bilmek
14	Bedensel ve ruhsal sağlığını koruyabilme ve en üst düzeyde tutabilme
15	İnsan anatomisi, fizyolojisi alanlarında temel bilgilere sahip olabilme
16	Çalışma alanındaki kişiler ve hizmet verdiği kişilerle sağlıklı insan ilişkileri kurabilmek
17	Enfeksiyon Kontrol Yöntemlerini bilmek, acil araç ve ekipmanlarının enfeksiyon kontrollerini sağlayabilmek, asepsi-antisepsi koşullarını sağlayabilmek ve enfeksiyon hastalıklarında hastane öncesi acil bakım prensiplerini bilmek
18	Sağlık bilimleri hakkında alan ilgi düzeyine uygun bilgi birikimine sahip olmak ve sağlık alanına özgü tıbbi terim ve terminolojiyi kullanabilmek

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ17	2	2	2	2	2

