



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Sağlıklı Gıda ve Gıda Zehirlenmeleri							
Ders Kodu		EU259		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	56 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere; Sağlıklı gıda kavramı ile gıdalardan kaynaklanabilecek hastalıklar, gıda zehirlenmeleri ve beslenme yetersizliği ile alınması gerekli önlemler hakkında bilgi yeterliğinin kazandırılması amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriğı		Sağlıklı bitkisel ve hayvansal gıda kavramı ve Gıda kökenli hastalıklar ile Gıda zehirlenmeleri							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Örnek Olay, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Doç. Dr. Vadullah EREN						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	1- Gıda Hijyeni ve Santasyon- Prof.Dr. Semra KAYAARDI
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Sağlıklı gıda ve hastalık
2	Teorik	Beslenme yetersizliği
3	Teorik	Hastalık oluşturan faktörler
4	Teorik	Gıdalarda bulunan yabancı maddeler
5	Teorik	Sağlıklı gıda ve üretim yeri
6	Teorik	Gıdaların kontaminasyonu
7	Teorik	Gıda kökenli hastalıklar
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Gıda kökenli hastalıklar
10	Teorik	Gıda kökenli hastalıklar
11	Teorik	Gıda zehirlenmeleri
12	Teorik	Temizlik ve dezenfeksiyon
13	Teorik	Üretim ve satış yeri hijyeni
14	Teorik	Personel hijyeni
15	Teorik	Portör ve bulaşma
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	28	0	2	56
Toplam İş Yüğü (Saat)				56
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Sağlıklı bitkisel ve hayvansal gıda kavramını bilir
2	Gıda kökenli hastalıklar hakkında bilgisi olur
3	Gıda zehirlenmelerinin önemini kavrar
4	Beslenme yetersizliğinin anlamını bilir



5	İşletme ve personel hijyenini kavrar
---	--------------------------------------

Program Çıktıları (Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Süt işletmelerindeki temel işlemleri uygulayabilme
2	Süt ve Ürünleri İşletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
3	Süt ve endüstrisinde kullanılan makineleri tanıyabilmek ve kullanabilme
4	Süt ve ürünleri kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını değerlendirebilme
5	Mesleki etik ve sorumluluk bilgisine sahip olabilme
6	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
7	Yazılı ve sözlü olarak iletişim kurabilme
8	Temel kimya ve mikrobiyolojisi bilgisine sahip olabilme
9	Süt hayvancılığı ile ilgili bilgi sahibi olabilme
10	Çiğ süt analizleri yapabilme
11	Çeşitli süt ürünleri analizlerini yapabilme
12	Süt ve ürünlerini ambalajlayabilme
13	Çeşitli süt ürünleri yapabilme
14	Süt tesisleri ve kuruluş organizasyonu hakkında bilgi sahibi olmak ve yapabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	2	1	2	2	3
PÇ2	2	1	3	2	3
PÇ3	2	1	2	2	3
PÇ4	2	1	3	2	3
PÇ5	2	5	2	2	4

