



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 (Organik Tarım Programı)

1	Üniversite yaşamı ile ilgili bilgi sahibi olabilme, Bilgisayar ve internet teknolojilerini kullanarak, her türlü bilimsel bilgiye ulaşabilme becerisine sahip olabilme
2	Organik Tarım Kanunu ve Organik Tarımın Esasları ve Uygulamasına İlişkin Yönetmelik hükümleri doğrultusunda organik tarım işlemlerini sürdürebilme, yapabilme, üretim yapabilme
3	Organik tarıma başlama, sürdürme, organik ürün sertifikası ve logosu almaya ilişkin gerekli başvuru işlemlerini bilebilme ve uygulayabilme
4	Organik bitki ve hayvan türlerinde genetik ve ıslah konularını öğrenebilme
5	Organik (bitkisel ve hayvansal) üretim ilkeleri ve mevzuatı ile çevre koruma konusunda bilgi sahibi olabilme ve uygulayabilme
6	Organik bitkisel ve hayvansal üretim tekniklerini öğrenebilme ve uygulayabilme
7	Organik tarımda hastalık ve zararlılarla mücadele yöntemlerini öğrenebilme ve uygulayabilme
8	Organik ürünlerin kalite kontrolü, muhafazası ve pazara hazırlanması konusunda bilgi sahibi olabilme
9	Yeni tarımsal teknolojilerin üreticiye benimsetilmesinde kullanılacak araç ve yöntemler konusunda bilgi sahibi olabilme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
11	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
12	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
13	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme

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

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

