AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Güvenli Gıda ve Gıda Zehirlenmeleri							
Ders Kodu		KGK168		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yükü	78 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Gıda mikrobiyolojisi ve besinlerle bulaşan enfeksiyon hastalıklarının ve korunma yollarının öğrenilmesi							
Özet İçeriği		Besin mikrobiyolojisinin kapsamı ve tanımlar, Besin fermantasyonu 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							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)		Prof. Dr. Dilek KESKİN							

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Ünlütürk A., Turantaş F. eds. Gıda Mikrobiyolojisi. 1. Baskı. İzmir: Mengi tan Basımevi, 1998: 45-52.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Besin mikrobiyolojisinin kapsamı ve tanımlar
2	Teorik	Besin mikrobiyolojisinin kapsamı ve tanımlar
3	Teorik	Besin fermantasyonu ve besinlerin bozulmasında etkili mikroorganizmalar
4	Teorik	Besin fermantasyonu ve besinlerin bozulmasında etkili mikroorganizmalar
5	Teorik	Besin fermantasyonu ve besinlerin bozulmasında etkili mikroorganizmalar
6	Teorik	Besin fermantasyonu 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	Besin zehirlenmeleri
14	Teorik	Besinlerin saklama koşulları
15	Teorik	Besinlerin saklama koşulları
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yükü (Saat)	78
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	3
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Besin mikrobiyolojisinin kapsamını tanımlar
2	Besin fermantasyonu ve besinlerin bozulmasında etkili mikroorganizmaları sınıflar

3	Besinlerle ve suyla bulaşan mikroorganizmaları listeler
4	Besin zehirlenmelerini sınıflar
5	Besinlerin saklama koşullarını listeler.

Program Çıktıları *(Gıda Teknolojisi Programı)*	
1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	4	4	4	4	5
PÇ5	5	4	4	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	5	5	5	5	4
PÇ8	4	4	4	5	4
PÇ9	5	4	5	5	4
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	4	5
PÇ12	5	4	5	4	5