



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Güvenli Gıda ve Gıda Zehirlenmeleri								
Ders Kodu	KGK168			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	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)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

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 Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				78
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yüğü 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

