



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ 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 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							
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 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	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 fermentasyonu 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 Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve temel mühendislik konularında yeterli altyapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme becerisine sahip olmak.
3	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek.
4	Alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülmeven durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilme, takımlarda sorumluluk alabilme veya bireysel çalışma yapabilme becerisi ile donatılmış olmak.
5	Etkili iletişim kurma tekniklerine hâkim ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeyde bir yabancı dil bilgisine sahip olmak.
6	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi kazandırmak.
7	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olmak.
8	İş güvenliği, işçi sağlığı ve çevre koruma bilgisi ve bilincine sahip olmak.
9	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazandırmak.
10	Sanayi ve hizmet sektöründeki üretim süreçlerini yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazandırmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	4	4	4	4
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	4	4	4	4	4
PÇ6	4	4	4	4	4
PÇ8	4	4	4	4	4
PÇ10	4	4	4	4	4

