



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI**  
**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 İçeriği	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	60

#### 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 (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Gıda ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma
2	Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma
3	Laboratuarda çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma
4	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirme.
5	Çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma
6	Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme
7	Çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

#### 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	2	3
PÇ2	1	2	2	2	3
PÇ3	1	2	3	2	4
PÇ4	1	2	4	3	4
PÇ5	1	3	5	4	5

