



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gıda Hijyeni ve Gıda Muhafazası							
Ders Kodu		VBH506		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	7	İş Yüğü	175 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Gıda ile hijyen tanımı ve ilişkisinin belirlenmesi, Gıda üretimi ve aşamalarının belirlenmesi, Gıda hijyenin ve temel prensiplerinin ortaya konulması, gıdalarda bozulma nedenlerini ve gıdaların sağlıklı bir şekilde daha uzun süre dayanmasını sağlayacak metotları ayrıntılı bir şekilde öğrenmek							
Özet İçeriğı		Gıdaların mikrobiyolojik florası, Gıdalardan kaynaklanan riskler, Gıdaların muhafazası ve gıda bozulmaları. Gıda muhafazasında yararlanılan temel ilkeler ve gıda muhafazasında kullanılan metotlara ayrıntılı bakış.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Prof. Dr. Ergün Ömer GÖKSOY						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Erol İ., Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi. 2007.
2	Ünlütürk, A., Turantaş F. Gıda Mikrobiyolojisi
3	İnal, T. Besin Hijyeni
4	Tunail N., Mikrobiyoloji, 2009.
5	Erkmen O., Gıda Mikrobiyolojisi (2. Baskı), 2010.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda hijyeni tanımı, önemi, sınıflandırılması, tarihçesi
2	Teorik	Gıda hijyeninde fiziksel ve kimyasal tehlikeler (gıdalarda bulunan ve işlenmesi sırasında ve sonrasında oluşan toksik maddeler)
3	Teorik	Gıda hijyeninde kimyasal tehlikeler II (pestisit, antibiyotik kalıntıları, ağır metal bulaşmaları, dioksin vb. kirlenmeler)
4	Teorik	Hayvansal gıdalardan kaynaklı sağlık riskleri, mikrobiyel tehlikeler (bakteriyel toksinler)
5	Teorik	Gıdalarda enfeksiyon yapan bakteriyel etkenler
6	Teorik	Gıda kaynaklı viral ve paraziter enfeksiyonlar
7	Teorik	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Gıda muhafazasına genel bakış ve gıda muhafazasında yararlanılan temel ilkeler, gıdalarda bozulma nedenleri ve bozulmaya etki eden faktörler
10	Teorik	Gıdaların ısı ile muhafazası (sıcaklık, soğutma, dondurma)
11	Teorik	Gıdaların kimyasal koruyucular ile muhafazası
12	Teorik	Kurutma, salamura ve fermentasyon metodu ile muhafaza
13	Teorik	Gıdalarda ışınlama, tütsüleme, yüksek basınç uygulamaları
14	Teorik	Konserve teknolojisi
15	Teorik	Farklı paketlenme metotları ile gıdaların muhafazası (Kontrollü, modifiye..)
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	3	42



Ödev	10	2	3	50
Okuma	14	0	2	28
Ara Sınav	1	24	1	25
Dönem Sonu Sınavı	1	29	1	30
Toplam İş Yüğü (Saat)				175
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				7
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Gıdaların mikrobiyel ekolojilerinin öğrenilmesi
2	Gıda intoksikasyonuna neden olan bakteriyel etkenler ve bunların karakterleri
3	Hijyen ve sanitasyonun öneminin belirlenmesi
4	Gıdaların muhafazasında yararlanılan temel ilkeleri öğrenmek
5	Gıdaların konvansiyonel metotlarla muhafazasını öğrenmek
6	Gıdaların çeşidine göre uygulanabilecek uygun muhafaza metotlarını öğrenmek
7	Gıdaların muhafazasında paketlemenin önemini ve gıdaya özgü paketlenme metotlarını öğrenmek

Program Çıktıları (Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Yüksek Lisans Programı)

1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili uzmanlık düzeyinde geliştirilmiş bilgilere sahip olur (Bilgi)
2	Başta halk sağlığı olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili disiplinler arası etkileşimi kavrayarak tanımlar (Bilgi)
3	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında edinmiş olduğu bilgileri kullanarak, uzmanlık gerektiren sorunlara çözüm önerileri getirir (Beceri)
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri)
5	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi yüksek lisans programının kendisine sağladığı yetki ve sorumlulukların bilincinde olarak uzmanlığını uygulama yetkinliğinde olur (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği)
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar (Öğrenme Yetkinliği).
7	Yüksek lisans eğitimi sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde ihtiyaç duyulabilecek teknolojik araçları kullanır (İletişim ve Sosyal Yetkinlik).
9	Alanı ile ilgili bilimsel bilgileri derler ve amaca yönelik olarak değerlendirerek yorumlar (Alana Özgü Yetkinlik).
10	Gıda hijyeni ve kontrolü, et muayenesi ve teknolojisi, süt kalitesi ve güvenliği, kalite kontrol sistemleri, halk sağlığı, su hijyeni ve su ürünleri teknolojisi, hayvan refahı, kanatlı eti üretimi ve kontrolü ile domuz eti kalitesi konularında bilgi sahibi olur (Bilgi).
11	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi laboratuvarlarındaki cihazları ve sarf malzemelerini belirler ve kullanır (Beceri).
12	Gıda hijyeni ile ilişkili mikrobiyolojik, kimyasal, serolojik ve moleküler düzeyde tanı yöntemleri hakkında uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).
13	Hayvansal kaynaklı gıda ürünlerinin kalite özellikleri ve organoleptik muayeneler konusunda uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7
PÇ1	5	4			4	4	5
PÇ2		5			5	5	5
PÇ3	2	5		4	5	5	5
PÇ4		5	3	4	3	4	5
PÇ5		5	3	4	4	4	5
PÇ6		5	3	4	5	4	5
PÇ7		5	3	4	4	4	5
PÇ8		5	3	4	3	4	5
PÇ9		5	3	4	4	4	5
PÇ10		5	3				

