

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Bu derste, gıdaların tüketiminde insan sağlığına zararlı olabilecek etkenlerin nedenlerini, kaynaklarını ve önleme yollarının öğretilmesini kapsamaktadır.

Dersin İçeriği

Gıda güvenliğinde biyolojik, fiziksel, kimyasal tehlikeler ve bu tehlikelerin önlenmesi; gıdaların satın alınması, taşınması, depolanması, işlenmesi; katkı maddeleri ve kalite kontrol sistemleri. Bu ders ayrıca Gıda Güvenliği, Gıdalarda Mikroorganizmaların Gelişmesini Etkileyen Faktörler, Gıda Kaynaklı Patojen Bakteriler, Gıda Kaynaklı Virüsler, Gıda Kaynaklı Parazitler, Kimyasal Gıda Güvenliği Tehlikeleri, Gıda Güvenliği ve Kalite Kontrol Sistemleri, Gıda Kaynaklı Patojenlerin Epidemiyolojisini kapsamaktadır.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Ders Kitabı, Projeksiyon, Bilgisayar/ GIDA GÜVENLİĞİNİN TEMEL PRENSİPLERİ (T.C.Anadolu Üniversitesi Yayını No: 2385)

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Yüz yüze, sunum, soru cevap ödev, tartışma

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Yüz yüze, sunum, soru cevap ödev, tartışma

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Öğr. Gör. Arif KIZILIRMAK

Dersin Verilişi

Yüz yüze

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Arif Kızılırmak

Program Çıktısı

1. Gıda hijyeni genel bilgilerine sahip olabilme
2. Gıdalarda üreyen mikroorganizmaları tanıyabilme
3. AB Gıda Mevzuatı kapsamında kamu, sanayi Pazar ve tüketicilerin üstendikleri sorumlulukları ele alabilir
4. Temel besin maddelerini tanımlayabilir
5. Besin güvenliği ile ilgili temel kavramları açıklayabilir
6. Kalite güvence sistemlerini tanımlayabilir
7. Katkı maddelerini tanımlar ve Gıda muhafaza yöntemleri açıklayabilir

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	Gıda Güvenliğinin Temel Prensipleri Kitabının 4-22. sayfaları okunacak.		Anlatım, soru cevap, tartışma	GIDA KİMYASI	
2	Gıda Güvenliği Temel Prensipleri Kitabının 28-45. sayfalar okunacak.		Anlatım, soru cevap, tartışma	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	
3	Gıda Güvenliği Temel Prensipleri Kitabının 50-70. sayfalar okunacak.		Anlatım, soru cevap, tartışma	BESLENME	
4	Gıda Güvenliği Temel Prensipler Kitabının 76-90. sayfalar okunacak.		Anlatım, soru cevap, tartışma	BESİNLERİN MUHAFAZASI	
5	Gıda Güvenliği Temel Prensipler Kitabının 95-110. sayfalar okunacak.		Anlatım, soru cevap, tartışma	BESİN AMBALAJLAMA	
6	Gıda Güvenliği Temel Prensipler Kitabının 114-130. sayfalar okunacak.		Anlatım, soru cevap, tartışma	GIDA GÜÜVENLİĞİ	
7	Gıda Güvenliği Temel Prensipler Kitabının 138-150. sayfalar okunacak.		Anlatım, soru cevap, tartışma	GIDA KAYNAKLI HASTALIKLAR	

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
8				Ara sınav	
9	Gıda Güvenliği Temel Prensipler Kitabının 158-170. sayfalar okunacak.		Anlatım, soru cevap, tartışma	GIDA KAYNAKLI MANTAR HASTALIKLARI	
10	Gıda Güvenliği Temel Prensipler Kitabının 176-190. sayfalar okunacak.		Anlatım, soru cevap, tartışma	GIDA KAYNAKLI VİRAL HASTALIKLAR	
11	Gıda Güvenliği Temel Prensipler Kitabının 198-215. sayfalar okunacak.		Anlatım, soru cevap, tartışma	GIDA KAYNAKLI PARAZİTER HASTALIKLAR	
12	Gıda Güvenliği Temel Prensipler Kitabının 220-240. sayfalar okunacak.		Anlatım, soru cevap, tartışma	GIDALARDA FİZİKSEL VE KİMYASAL TEHLİKELER	
13	Gıda Güvenliği Temel Prensipler Kitabının 220-240. sayfalar okunacak.		Anlatım, soru cevap, tartışma	GIDALARDA FİZİKSEL VE KİMYASAL TEHLİKELER	
14	Gıda Güvenliği Temel Prensipler Kitabının 246-260. sayfalar okunacak.		Anlatım, soru cevap, tartışma	GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE KONTROL SİSTEMLERİ	
15	Gıda Güvenliği Temel Prensipler Kitabının 265-275. sayfalar okunacak.		Anlatım, soru cevap, tartışma	GIDA ANALİZLERİ	

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Derse Katılım	14	2,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	1,00
Ara Sınav Hazırlık	3	2,00
Final Sınavı Hazırlık	3	3,00
Uygulama / Pratik Sonrası Bireysel Çalışma	2	2,00

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

[illegible]

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22	P.Ç. 23	P.Ç. 24	P.Ç. 25	P.Ç. 26	P.Ç. 27	P.Ç. 28
Ö.Ç. 4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö.Ç. 5	1	1	1	1	2	1	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö.Ç. 6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ö.Ç. 7	1	1	1	1	2	1	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Hayvan türlerini ve ırklarını, yapısal ve işlevsel (anatomik, histolojik, fizyolojik ve biyokimyasal vb.) Temel özelliklerini tanıır.
- P.Ç. 2 :** Hayvanların yaşamsal belirtilerini yorumlar ve gerekli durumlarda temel ilk yardım uygulamalarını yapar.
- P.Ç. 3 :** Laboratuvarlarda sorumlu hekim nezaretinde kayıt alır, test materyallerini hazırlar ve test eder.
- P.Ç. 4 :** Asepsi ve antisepsi tekniklerini hatırlar, hospitalize edilen hayvanlar ile pre- ve post-operatif dönemde bakım konusunu işaret eder.
- P.Ç. 5 :** Parazit enfestasyonlarını tanıır ve enfeksiyöz hastalıkların bulaş modelleri ile hastalıkların kontrolü için yapılacak çalışmalarda (aşı uygulaması, hijyen tedbirleri, ilaçlama vb) veteriner hekime yardımcı olur.
- P.Ç. 6 :** Klinik muayene ve görüntüleme cihazları ile cerrahi müdahale aletlerini tanıır ve güvenli kullanımları sırasında veteriner hekime destek olur.
- P.Ç. 7 :** Kuramsal olarak belirlenen besleme protokollerini hazırlar ve kullanır.
- P.Ç. 8 :** Hospitalize edilen hayvanlar ile pre- ve post-operatif dönem bakım verir.
- P.Ç. 9 :** Veteriner hekime klinik muayene, görüntüleme yöntemlerinin uygulanması, cerrahi uygulamalar sırasında talep edilen yardımda bulunur, (hayvanların sevk ve idaresi, anestezi altındaki hastanın monitorizasyonu sağlar vb).
- P.Ç. 10 :** Hastalıklardan korunma ve kontrolü ile tedavileri konusundaki uygulamalarda (invaziv olmayan ilaç ve aşı uygulamaları) hekime yardımcı olur.
- P.Ç. 11 :** Veteriner hekim tarafından planlanan her türlü uygulamayı yürütür.
- P.Ç. 12 :** Bilimsel bilgiyi kullanıma sokar, metotlarını tanıır.
- P.Ç. 13 :** Sahip olduğu bilgi ve beceriyi eleştirel yolla değerlendirerek, edinmesi gereken yeni bilgi ve beceriler konusunda günceli takip eder, doğru bilgi kaynaklarını belirler ve bilgiye ulaşma yetkinliğine sahip olur.
- P.Ç. 14 :** Mikrobiyolojik ,biyokimyasal,parazitolojik, patolojik ve yem numuneleri almak, işlemek ve gerekli testleri uygulamak
- P.Ç. 15 :** Laboratuvar alanında bilgi sahibi olur, laboratuvar cihazlarını bilir tanıır ve aktif olarak kullanır. Kimyasal maddeler hakkında bilgi sahibi olur, ve Bunları aktif şekilde kullanabilir. Kişisel güvenlik önlemlerini bilir.
- P.Ç. 16 :** Genel hayvan besleme ile ilgili temel bilgileri bilir, tek mideli (monogastrik) hayvanlarda, kanatlılarda ve ruminantlarda sindirim farklılıklarının olduğunu görür.
- P.Ç. 17 :** Salgın, bulaşıcı ve zoonoz hastalıklardan korunma ile ilgili ölçemleri uygulamak
- P.Ç. 18 :** İnsan, hayvan ve hayvan sahibinin hakları konusunu hatırlar, hayvan refahını ve etik ilkeleri tüm uygulamalarda gözetir.
- P.Ç. 19 :** Süt sığırcılığı ve besicilik konusunda detaylı bilgiye sahip olur. Süt sığırcılığı veya besicilik işletme planını kendi başına yapar. Hayvancılıkta kayıt tutmanın önemini anlar. Buzağların bakımı konusunda bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 20 :** Çalışma alanı ile ilgili mevzuatları tanımlar ve güncellenen mevzuatı takip eder.

- P.Ç. 21 :** Evcil hayvanlarda üreme organlarının fonksiyonel yapısını kavrar. Seksüel siklusların özellikleri, endokrinolojisi, hormonlar ve klinik kullanımları kavrar. Doğum ve fizyolojisi, güç doğumun neden ve tedavileri, jinekolojik her türlü olgunun fizyolojisini kavrar. Gebelikte karşılaşılabilen patolojik olguları öğrenir. Spermanın biyokimyasal yapısı ile muayenesi hakkında bilgi sahibi olur. Dişilerde östrus belirtileri ile en uygun tohumlama zamanını bilir ve uygular.
- P.Ç. 22 :** Hayvanların çiftleştirilme zamanını belirleyebilmek ve aşım ve veteriner hekim sorumluluğunda tohumlamayı gerçekleştirmek normal ve gebelik ve doğum sürecini tanımak ve takip etmek
- P.Ç. 23 :** Başta tavuk olmak üzere, kanatlı hayvanların infeksiyöz hastalıkları hakkında bilgisi sahibidir.
- P.Ç. 24 :** Mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak mikrobiyolojik numune alma, mikrobiyolojik analizler için hazırlık yapmayı öğrenir.
- P.Ç. 25 :** Canlı organizmayı oluşturan moleküllerin türleri hakkında bilgi vermek, canlı organizmayı oluşturan biyomoleküllerin kimyasal yapılarını (formüllerini) inceleyebilir.
- P.Ç. 26 :** Temel Genetik bilgi birikimine sahip olur.
- P.Ç. 27 :** Veterinerlikte hayvan hastalıklarının önlenmesi ve sağaltımı ile gelişmenin hızlandırılmasında kullanılan ilaçlar hakkında teorik ve uygulamalı bilgi vermek.
- P.Ç. 28 :** Öğrencilere klinik bilimleri alanında deneyim ve beceri kazandırır, klinik alanında karşılaşılabilecek problemleri çözme yeteneğini ve bilgisini alır, hasta, hasta sahibi ve hekim ilişkisini öğrenir, nekropsi yaparak ve rapor yazarak bulguları sözlü ve yazılı ifade etme becerisine sahip olur.
- Ö.Ç. 1 :** Gıda hijyeni genel bilgilerine sahip olabilme
- Ö.Ç. 2 :** Gıdalarda üreyen mikroorganizmaları tanıyabilme
- Ö.Ç. 3 :** AB Gıda Mevzuatı kapsamında kamu, sanayi Pazar ve tüketicilerin üstendikleri sorumlulukları ele alabilir
- Ö.Ç. 4 :** Temel besin maddelerini tanımlayabilir
- Ö.Ç. 5 :** Besin güvenliği ile ilgili temel kavramları açıklayabilir
- Ö.Ç. 6 :** Kalite güvence sistemlerini tanımlayabilir
- Ö.Ç. 7 :** Katkı maddelerini tanımlar ve Gıda muhafaza yöntemleri açıklayabilir