

BESİN SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
BESİN SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	BDB232	4.Yarıyıl / Bahar	2	0	0	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Tartışma Anlatım					
Dersin sorumlusu(ları)	Bölüm Elemanları					
Dersin amacı	Gıda güvenliğinin tanımı, gıdalardaki bulaşma türlerini, gıdaların işleme aşamasında ve sonrasında, işlenmeyen çiğ gıdalarda oluşabilecek toksinlerin, enfeksiyonların veya bulaşan kimyasalların sağlığa etkileri ve korunma yollarını, toplu beslenme yapılan kurumlarda hijyenin temel prensipleri, gıda zehirlenmeleri ve kontrolü, Türkiye'de ve dünyada uygulanan besin güvenliği uygulamalarını öğrenmesidir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Üretim başlangıcından tüketimin en son safhasına kadar olan dönemde gıda güvenliği prensiplerini uygulayabilme, 2. Toplu beslenme yapılan kurumlarda gıda güvenliğini uygulamalarını, hijyen ve sanitasyon uygulamalarını planlayabilme, 3. Gıda üretimindeki potansiyel riskleri belirleme ve risk analizi yapabilmeyi öğrenebilme, 4. Besin saklamada genel ilkeleri kavrayabilme, 5. Türkiye'de ve dünyada besin güvenliği ile ilgili uygulamaları yürütebilme.					
Kaynaklar	1. Hobbs B.C, Roberts D(1993). Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London. 2. Thurnham D.I, Roberts T.A. Health and The Food-Chain. British Medical Bulletin, Volume 56, Number 3. The Royal Society of Medicine Press Ltd, London, 2000. 4. Harrigan W.F. Laboratory Methods in Food Microbiology. Thirth Edition, Academic Press, San Diego, 1998. 5. Anon.Gıda ve Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı,Türk Gıda Kodeksi http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/kodeks_liste.html 6. Tayfur M. Gıda Hijyeni, Gıda Kaynaklı Enfeksiyonlar Ve Zehirlenmeler, Ankara,2009					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Gıda güvenliğinin tanımı ve önemi
2. Hafta	Besinlerde mikrobiyal üremeyi etkileyen etmenler
3. Hafta	Besinlerde mikrobiyal üremeyi etkileyen etmenler
4. Hafta	Besinlerde mikrobiyal üremeyi etkileyen etmenler
5. Hafta	Besinlerdeki toksik bileşiklerin sağlık üzerine etkileri
6. Hafta	Besinlerdeki toksik bileşiklerin sağlık üzerine etkileri
7. Hafta	Besinlerdeki toksik bileşiklerin sağlık üzerine etkileri
8. Hafta	I. ARA SINAV
9. Hafta	Hijyen ve sanitasyon genel tanımı ve personel hijyeni ve sanitasyonu
10. Hafta	Besin üretim aşamasında sanitasyonu etkileyen etmenler
11. Hafta	Besin üretim aşamasında sanitasyonu etkileyen etmenler
12. Hafta	Besin hazırlama, saklama ve servis aşamalarında hijyen
13. Hafta	Besin hazırlama, saklama ve servis aşamalarında hijyen
14. Hafta	Besin zehirlenmeleri
15. Hafta	Besin zehirlenmeleri

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	2	28
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)	14	2	28
Seminer Hazırlama	5	2	10
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	2	2	4
Yarıyıl sonu sınavları	1	2	2
Toplam iş yükü (saat) / 25(s)		100 / 25=4	
Ders AKTS		4	

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%100
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%100
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%50
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%50
Başarı notunun toplamı		100

Derslerin öğrenme çıktılarının program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi

Program yeterlilikleri	Dersin Öğrenme Çıktıları				
	Ö.Ç.1	Ö.Ç. 2	Ö.Ç.3	Ö.Ç.4	Ö.Ç.5
1. Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgiler edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme. Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirebilme					
2. Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme					
3. Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme					
4. Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirebilir. Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilir					
5. Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilir					
6. İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilir					
7. Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir	4	4	4	4	4
8. İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahiptir					
9. Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamalara katılabilir doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanabilir, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade ederek ve tüm ekip elemanlarıyla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurabilir	4	4	4	4	4
10. Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.					

Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel