

BDB232- Besin Sağlığı ve Güvenliği

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Besin Sağlığı Ve Güvenliği	BDB232	4.Yarıyıl / Bahar	2	0	0	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Yöntemi, Soru-Cevap Yöntemi, Bireysel Çalışma Yöntemi					
Dersin sorumlusu(ları)						
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 hijyeninin 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 bilir, 2. Toplu beslenme yapılan kurumlarda gıda güvenliği uygulamalarını, hijyen ve sanitasyon uygulamalarını, HACCP uygulamasını planlar, 3. Gıda üretimindeki potansiyel riskleri belirler ve risk analizi yapabilmeyi öğrenir, 4. Besin saklamada genel ilkeleri kavrar.					
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. Third 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 7. Your Gateway to Federal Food Safety Information, www.foodsafety.gov					

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 bulaşma türleri, bulaşma yolları ve gelişimleri
4. Hafta	Besinlerde mikrobiyal bulaşmayı önleme yolları
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	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	4	56
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	8	8
Yarıyıl sonu sınavları	1	8	8
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		%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%60
Başarı notunun toplamı		100

Derslerin öğrenme çıktılarının program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi

Program yeterlilikleri	ÖÇ1 ÖÇ2 ÖÇ3 ÖÇ4			
	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4
1. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.	5	5	5	5
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.	-	5	5	5
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.	-	-	-	-
4. Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarındaki karşılaştığı sorunları edindiği güncel bilgi ve beceriler sayesinde gözlemlleme, saptama, yorumlama, rapor etme ve çözüm üretme becerilerine sahip olur.	5	5	5	5
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.	-	4		-
6. Beslenme ve diyetetik alanında edindiği teorik, uygulamalı bilgi ve becerileri kullanarak bir araştırmayı bireysel veya ekip çalışması ile planlar, deney yapar/veri toplar, verileri analiz eder, yorumlar ve rapor etme yeteneği kazanır.	-	5	-	-
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.	-	-	-	
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.	4	-	-	-
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	5	4	-	-

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