Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**LBV212U - Gıda Güvenliğinin Temel Prensipleri**
Ders Türü	IV.Yarıyıl
Teori + Uygulama	0+0
AKTS	**5.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	PROF. DR. NAFİZ ÖNCÜ CAN

Dersin Veriliş Biçimi	Uzaktan eğitim
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Bu dersle ilişkili önerilen başka dersler bulunmamaktadır.
Staj & Uygulama	Bu ders için staj veya uygulama yoktur.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Gıda Güvenliği	
2. hafta		Gıda Güvenliği	
3. hafta		Gıdalarda Mikroorganizmaların Gelişmesini Etkileyen Faktörler	
4. hafta		Gıdalarda Mikroorganizmaların Gelişmesini Etkileyen Faktörler	
5. hafta		Gıda Kaynaklı Patojen Bakteriler	
6. hafta		Gıda Kaynaklı Patojen Bakteriler	
7. hafta		Gıda Kaynaklı Virüsler	
8. hafta		Gıda Kaynaklı Virüsle	
9. hafta		Gıda Kaynaklı Parazitler	
10. hafta		Kimyasal Gıda Güvenliği Tehlikeleri	
11. hafta		Gıda Güvenliği ve Kalite Kontrol Sistemleri	
12. hafta		Gıda Güvenliği ve Kalite Kontrol Sistemleri	
13. hafta		Gıda Kaynaklı Patojenlerin Epidemiyolojisi	
14. hafta		Gıda Kaynaklı Patojenlerin Epidemiyolojisi	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Gıda güvenliğinin temel prensiplerini öğrenebilecek.
2	Gıdaların mikrobiyel ekolojisini öğrenebilecek.
3	Gıdalardan kaynaklanan biyolojik, mikrobiyolojik tehlikeleri kavrayabilecek.

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
4	Gıdalardan kaynaklanan kimyasal tehlikeleri ve sağlık üzerine etkilerini öğrenebilecek.
5	Gıda güvenliği sistemlerini ve tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları sistemini (HACCP) öğrenebilecektir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0	0	0
Staj Uygulaması	0	0	0
		Hesaplanan AKTS	**0**

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
1.Ara Sınav	1	30
Dönem Sonu Sınavı	1	70
	Toplam (%)	**100**