

LİSANS PROGRAMI DERS TANITIM FORMU

Dersin Adı : Gıda Kaynaklı Tehlikeler			Kodu : USD.....		Program Adı : Gıda Mühendisliği			
Eğitim ve Öğretim İş Yüğü							Krediler	
Teori	Uygulama	Laboratuar.	Proje/Alan Çalışması	Ödev	Diğer	Toplam	Kredi	AKTS Kredisi
28	0	0	0	28	38	94	2+0+0=2	3
Yarıyılı			Dili			Türkçe		
Dersin Türü	Temel Alan Dersi ☐		Alan Dersi ☐	Teknik Seçmeli ☐		Sosyal Seçmeli ☒		
Dersin İçeriği	Bu ders gıda proses aşamasında, gıda prosesinden sonra veya proses edilmemiş çiğ gıdadan kaynaklanan toksin maddelerin veya enfeksiyonların insan sağlığına vereceği zararlı etkiler ve korunma yöntemlerini içeriyor.							
Dersin Amacı	Gıdaların tüketiminde insan sağlığına zararlı olabilecek etkenlerin nedenlerini, kaynaklarını ve önleme yollarını öğrencilere göstermek.							
Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler	1. Gıda kaynaklı toksin etkenlerin kimyasal ve fiziksel özellikleri hakkında bilgi sahibi olmak 2. Gıda kaynaklı zararlı toksin maddelerin bulaşma ve oluşum nedenlerini kavramak 3. Gıda kaynaklı zararlılardan korunma yöntemlerini kavramak 4. Gıda toksinlerinin insan bünyesinde meydana getireceği hasarlardan haberdar olmak 5. Gıda kaynaklı toksinlerin gıda mevzuatındaki yasal durumundan haberdar olmak 6. Gıda prosesi sırasında oluşabilecek toksinleri tahmin edebilmek							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	• Arzu Çağrı Mehmetoğlu, Gıda Kaynaklı hastalıklar ve toksikoloji Ders notu • Foodborne Pathogens Hazards, Risk Analysis and Control Clive Blackburn, 2006, CRC press							
DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ								
Teorik Dersler			Proje Dersi ve Bitirme Çalışması					
	Varsa (X) olarak işaretleyiniz	Yüzde (%)		Varsa (X) olarak işaretleyiniz	Yüzde (%)			
Yarıyıl İçi Sınavlar	X	40	Yarıyıl İçi Sınavlar					
Kısa Sınavlar			Dönem İçi Kontroller					
Ödevler			Ara Teslim					
Dönem Ödevi (proje, rapor, vb)			Sözlü Sınav					
Laboratuar			Yarıyıl Sonu Sınavı					
Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60	Diğer					
Diğer								
Hafta	Konular							
1	Toksikoloji ve toksikoloji bilimi							
2	Organ toksitesinin mekanizması							
3	Gıda kaynaklı bakteriyel intoksikasyonlar							
4	Gıda kaynaklı bakteri enfeksiyonları							
5	Gıda kaynaklı mikotoksinler ve zehirlenme mekanizması							
6	Gıda kaynaklı parazitler- protozoolar ve zehirlenme mekanizmaları							
7	Gıda kaynaklı parazitler -hermintler ve zehirlenme mekanizması							
8	Gıda kaynaklı virüsler ve zehirlenme mekanizmaları							
9	Pestisitler ve zehirlenme mekanizması							
10	Ağır metaller ve zehirlenme mekanizması							
11	Gıda ambalajlarından bulaşan toksinler ve zehirler							
12	Deniz ürünlerindeki toksinler ve zehirler							
13	Mantar toksinleri							
14	Gıda prosesisinden kaynaklanan toksinler							
Sorumlu Öğretim Elemanları	Dr. Öğr. Üyesi Yavuz YÜKSEL							
Elektronik Posta	yavuzyuksele@balikesir.edu.tr							
Web Adresi								