



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ
Veteriner Hekimliği Fakültesi Ders Öğretim Planı

1.	Dersin Adı	GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ
2.	Dersin Kodu	VTT218
3.	Dersin Türü	Zorunlu
4.	Dersin Seviyesi	Lisans
5.	Verildiği Yıl	2
6.	Verildiği Yarıyıl	Bahar, 4VETT
7.	AKTS Kredisi	2
8.	Ulusal kredisi	2
9.	Teorik Ders Saati (saat/hafta)	2h/hafta
10.	Uygulama Ders Saati (saat/hafta)	-
11.	Dersin Önkoşulu	Yok
12.	Ders için Önerilen Diğer Hususlar	Yok
13.	Dersin Dili	Türkçe
14.	Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
15.	Dersin Koordinatörü	Doç. Dr. Beyza Hatice ULUSOY
16.	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları	-
17.	Koordinatörün İletişim Bilgileri	Yakın Doğu Üniversitesi, Veteriner Hekimliği Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Lefkoşa/ KKTC E-posta: beyza.ulusoym@neu.edu.tr
18.	Dersin Web Adresi	-
19.	Dersin Amacı	Öğrencilere gıda kimyası, gıdalarda bulunan sağlık riskleri, gıda mikrobiyolojisi, mikrobiyal kontaminasyon kaynakları, mikroorganizmaların gıdalarda gelişimini etkileyen faktörler, gıda kaynaklı bakteriyel enfeksiyon ve intoksikasyonlar, gıda muhafaza ilkeleri ile su ve hayvansal orijinli gıda maddelerinin hijyeni, hayvansal orijinli gıdaların bileşimi ve mikrobiyolojik orijinli bozuklukları hakkında bilgi kazandırmaktır.
20.	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı	1. Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak 2. Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek 3. Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerle var olan bilgilerini yenilemek

21.	Ders Öğrenme Kazanımları	ÖK1	İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek
		ÖK2	İlgili kavram/kuramların geçerliliğini tartışabilecek
		ÖK3	Sunum(lara)a hazırlık
		ÖK4	Verilen ölçütlere göre kendi çalışmalarını değerlendirebilecek
		ÖK5	Verilen çalışmayı bağımsızca yürütebilecek
		ÖK6	Verilen bir çalışma üzerinde grup halinde çalışabilecek

22.	Dersin İçeriği	HAFTA	TEORİK DERS İÇERİĞİ	UYGULAMA DERSİ İÇERİĞİ
		1.	Proteinler, karbonhidratlar ve lipidlerin özellikleri, gıda teknolojisi ve besin değeri yönünden önemleri	
		2.	Gıdalarda bulunan ve sağlık riski yaratan biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler	
		3.	Gıdalarda bulunan mikroorganizmalar (bakteriler, funguslar, viruslar), mikrobiyal bulaşma (kontaminasyon) kaynaklar	
		4.	Gıdalarda mikrobiyal gelişimi etkileyen iç ve dış faktörler, gıda kaynaklı hastalıkların tanımı	
		5.	Gıda kaynaklı infeksiyon etkenleri (<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Brucella</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i>)	
		6.	Gıda kaynaklı infeksiyon etkenleri (<i>Escherichia coli</i> , <i>Aeromonas hydrophila</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Vibrio cholerae</i> , <i>V. Parahaemolyticus</i> , <i>V. vulnificus</i>)	
		7.	Vize sınavı	
		8.	Gıda kaynaklı intoksikasyon etkenleri (<i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Clostridium botulinum</i>)	

		9.	Fiziksel (ısı işlemleri, soğuk muhafaza, kurutma, ışınlama, yüksek hidrostatik basınç uygulamaları), kimyasal (organik asit ve esterleri, nitrat ve nitrit, dumanlama) ve biyolojik (modifiye atmosfer paketlenme, kontrollü atmosfer paketlenme, vakum ambalajlama) yöntemlerle gıdaların muhafazası	
		10.	Su hijyeni (suyun önemi, su gereksinimi, suların temizlenmesi, suların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri, dezenfeksiyon metotları)	
		11.	Et hijyeni (et ve ürünlerinde mikrobiyal bozulmalar, aerob şartlar altında bozulma, anaerobik şartlarda bozulma)	
		12.	Kanatlı etleri hijyeni (kanatlı etinin besin değeri, tavuk etinin bileşiminin kırmızı ete göre ve göğüs ve but etlerinin kendi arasında mukayeseli anlatımı, tavuk etlerinde kaliteyi etkileyen faktörler, kanatlı kesim işlemleri, kanatlı etlerinde bozulmalar)	
		13.	Yumurta hijyeni (yumurtanın bileşimi, yumurtaların bayatlaması ve bozulması, yumurta muayene metotları)	
		14.	Su ürünleri hijyeni (gıda olarak önem taşıyan su ürünleri, su ürünlerinde post mortal değişimler, rigor mortis, kokuşma, taze balıkların özellikleri ve teşhisleri)	
23.	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar	1. Potter, NN., Hotchkiss JH. Food Science, 1998. 2. Roberts, D., Greenwood, M. Practical Food Microbiology, 3rd edition, 2003. 3. Nielsen, SS. Food Analysis Laboratory Manual, 2003. 4. Soyutemiz, E., Çetinkaya, F. Besin Hijyeni ve Teknolojisi Uygulama Ders Notları, Bursa, 1999. 5. Jay, James M., Loessner, Martin J., Golden, David A. Modern Food Microbiology, 7th edition, 2005. 6. Murano, PS. Understanding Food Science and Technology, CA, ABD, 2003. 7. Marriott, Norman G., Gravani, Robert B. Principles of Food Sanitation, 2006. 8. Halkman, AK. Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları, Ankara, 2005. 9. Erol, İ. Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi, Ankara, 2007.		

24.	Değerlendirme	YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
		Ara Sınav	1	%20
		Kısa Sınav	2	%10
		Ödevler, Performanslar	2	%10
		Yılsonu Sınavı	1	%60
		Toplam	6	%100
		Değerlendirme Yaklaşımları		

25.	AKTS / İş Yüğü Tablosu	Etkinlik	SAYISI	Süresi [Saat]	Toplam İş Yüğü [Saat]
		Teorik Dersler	14	1	14
		Uygulamalı Dersler			
		Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	8	2	16
		Ödevler, Performanslar	2	4	28
		Projeler			
		Arazi Çalışmaları (Saha ziyareti)			
		Ara sınavlar	1	1	1
		Diğer			
		Yarıyıl Sonu Sınavları	1	1	1
		Toplam İş Yüğü			60
		Toplam İş Yüğü / 30 saat			60/30
		Dersin AKTS Kredisi			2