BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA TEKNOLOJİSİ

(2022 - 2023) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Halk Sağlığı	GID270	4	3 + 0	5,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Halk sağlığı konusundaki görev ve sorumluluklar, gıda güvenliğinin önemini vurgulama, zoonoz hastalıkların tanı ve teşhisi, Toplumdaki sağlık sorunları koruyucu hekimlik konularında öğrenciye bilgi kazandırılması.
Ders İçeriği	Halk sağlığının tarihsel gelişimi, halk sağlığı tanımı ve kavramları. Türkiye'de sağlık organizasyonu, sağlık politikaları, epidemiyoloji, Türkiye'nin sağlık problemleri. Meslek hastalıkları, iş sağlığı ve güvenliği. Bulaşıcı hastalıkların kontrolü. Gıda güvenliği, zoonoz hastalıklarda koruma, kontrol ve yasal düzenlemeler, gıda kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeleri ve kimyasal kaynaklı besin zehirlenmeleri, gıda üretim ve satış yerlerinde bulunması gereken özellikler, Çevre ve sağlık ilişkisi, çevre sağlığı, başlıca çevre kirleticileri ve halk sağlığı açısından önemi.
Ders Kaynakları	Doğruer Y. Veteriner Halk Sağlığı, Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı. 2004., Dinçer B, Sarımehmetoğlu B. Veteriner Halk Sağlığı, Ankara, 2011., Detel R, McEwen J, Baeglehole R, Tanaka H. (Edits.)Oxford Textbook Public Health Fourth Edition. Oxford University Pres 2004., Doğruer Y. Veteriner Halk Sağlığı, Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı. 2004., Detel R, McEwen J, Baeglehole R, Tanaka H. (Edits.)Oxford Textbook Public Health Fourth Edition. Oxford University Pres 2004. , Dinçer B, Sarımehmetoğlu B. Veteriner Halk Sağlığı, Ankara, 2011., Detel R, McEwen J, Baeglehole R, Tanaka H. (Edits.)Oxford Textbook Public Health Fourth Edition. Oxford University Pres 2004., Doğruer Y. Veteriner Halk Sağlığı, Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı. 2004., Dinçer B, Sarımehmetoğlu B. Veteriner Halk Sağlığı, Ankara, 2011.

Hafta	Konu
1	Halk sağlığının tanımı ve kavramları
2	Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar-Zoonozlar
3	Zoonozlar-devam
4	Gıda hijyenin tanımı ve gıda kontrolü
5	Gıda kaynaklı sağlık riskleri, kontaminasyon kaynakları
6	Mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler
7	Gıda kaynaklı bakteriyel hastalıklar ve korunma
8	Gıda kaynaklı viral hastalıklar ve korunma
9	Gıda kaynaklı paraziter hastalıklar ve korunma
10	Biyolojik kaynaklı toksikasyonlar
11	Kimyasal kaynaklı toksikasyonlar
12	Gıda terörizmi
13	Hijyen ve sanitasyon mevzuatı
14	Gıda güvenliği sistemleri: HACCP, IFS, ISO 22000, BRC

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması	Grup Çalışması	1	10
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	3	10
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, durumları işleme, soru geliştirme, yorumlama, sunum	Sözlü	5	1
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	2	10
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	3	2
Ara Sınav 1		5	1
Final		10	1
	Ders İş Yükü:	128	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	5,02	

Program Çıktıları	
1	Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
2	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.
3	Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
4	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
5	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
6	Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
7	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek.
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
9	Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
10	Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
11	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
12	Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
13	Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
14	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
15	Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Halk sağlığı tanımı ve kavramları, görev ve yetkileri hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Halk sağlığı konusunda çeşitli bilim dallarıyla koordineli olarak çalışma gerekliliği hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zoonoz hastalıklara yönelik koruma kontrol yöntemleri ve yasal düzenlemeleri hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Halk sağlığı tanımı ve kavramları, görev ve yetkileri hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Halk sağlığı konusunda çeşitli bilim dallarıyla koordineli olarak çalışma gerekliliği hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zoonoz hastalıklara yönelik koruma kontrol yöntemleri ve yasal düzenlemeleri hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/356261