**Ankara Üniversitesi**

**Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

### Çalışma Planı (Çalışma Takvimi)

| **Haftalar** | **Haftalık Konu Başlıkları** |
| --- | --- |
| 1.Hafta | Gıda hijyeninin temel prensipleri |
|  |
| 2.Hafta | **Gıda kaynaklı tehlikeler** |
|  |
| 3.Hafta | Et kalitesi |
|  |
| 4.Hafta | Gıdaların mikrobiyel ekolojisi |
|  |
|  |
| 5.Hafta | Gıda kaynaklı patojenler (Salmonella, E.coli, Listeria) |
|  |
|  |
| 6.Hafta | Gıda kaynaklı patojenler (Clostridium, Staphyloccus, diğer bakteriler) |
|  |
|  |
| 7.Hafta | Gıda kaynaklı patojenler (Virüsler, parazitler) |
|  |
|  |
| 8.hafta | Su kimyası |
|  |
|  |
| 9.Hafta | Proteinler-1 |
|  |
|  |
| 10.Hafta | **Proteinler-2** |
|  |
|  |
| 11.Hafta | Lipidler-1 |
|  |
|  |
| 12.Hafta | Lipidler-2 |
|  |
|  |
| 13.Hafta | Karbonhidratlar-1 |
|  |
|  |
| 14.Hafta | Karbonhidratlar-2 |
|  |
|  |