**Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **VME308 Food Hygiene and Control** |
| Dersin Sorumlusu | Dr. Güzin İPLİKÇİOĞLU ÇİL |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Gıda mikrobiyolojisi ve gıda kimyası |
| Dersin Amacı | Gıda kaynaklı infeksiyonların önemini kavrama, bu infeksiyonlara neden olan patojenleri tanıma ve bunlardan korunma kontrol yöntemlerini öğrenme.Hayvansal gıdaların yapılarını giren protein, yağ, protein, karbonhidrat gibi temel bileşenleri öğrenmek. Gıda teknolojisi açısından bu bileşenlerin önemini kavramak.  |
| Dersin Süresi | 14 Hafta / Haftada 2 saat |
| Eğitim Dili | İngilizce |
| Ön Koşul | - |
| Önerilen Kaynaklar | Sinell, H.J. (1985). Eiführung in die Lebensmittelhygiene. Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg.Belitz, H. D., Grosch, W. (1999). Food Chemistry, Springer – Verlag, Berlin.Doyle, M.P., Beuchat, L.R., Montville, T.J. (1997). Food Microbiology : Fundamentals and Frontiers. ASM Pres, Washington. |
| Laboratuvar | - |
| Diğer-1 |  |