



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Süt Teknolojisinde Gıda Güvenliği							
Ders Kodu		ST305		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Gıdaların tüketiminde insan sağlığına zararlı olabilecek etkenlerin nedenlerini, kaynaklarını ve önleme yollarını öğrencilere göstermek.							
Özet 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.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	1. Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim sistemleri, Şeminur Topal,1996. Tübitak
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda güvenliğinin önemi Türkiye’de ve dünyada gıda güvenliği
2	Teorik	Gıda güvenliği ile ilgili yasalar, gıda kanunu
3	Teorik	Gıda kontaminantları ve bozulma etkenleri
4	Teorik	Gıda kökenli sağlık riskleri 1 (bakteriler ve küflerden kaynaklanan riskler)
5	Teorik	Gıda kökenli sağlık riskleri 2 (bakteriler, parazitler, doğal gıda kontaminantları ve kimyasal kontaminantlardan kaynaklanan riskler)
6	Teorik	Gıda koruma teknikleri ve ürün güvenliği
7	Teorik	Gıdalara uygulanan temel koruma ve işleme teknikleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınavı
9	Teorik	Gıda katkı maddeleri
10	Teorik	Endüstriyel gıda güvenliğinde hijyen ve sanitasyon
11	Teorik	Gıdalarda kalite güvenliği, ürün ve üretimin kontrolü
12	Teorik	OÖGP, ÖGP gıda güvenlik programları,
13	Teorik	HACCP sistemi ve gıda endüstrisindeki gelişimi
14	Teorik	ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemi standardı
15	Teorik	Diğer Gıda güvenliği yönetim sistemi standardı
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Ödev	1	0	4	4
Laboratuvar	1	0	8	8
Bireysel Çalışma	14	1	1	28
Ara Sınav	1	0	2	2



Dönem Sonu Sınavı	1	0	2	2
Toplam İş Yüğü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	1. Gıda güvenliğinin önemini kavrar
2	2. Gıda kaynaklı zararlı toksin maddelerin bulaşma ve oluşum nedenlerini biliyor olmak
3	3. Bir gıda maddesi üretirken potansiyel riskleri belirleyip risk analizi yapabilmek
4	4. Yeni üretilcek ürüne HACCP sistemini kurabilmek
5	5. Bir gıda işletmesinde uygun temizlik ve sanitasyon sistemini kurabilmek
6	6. Türkiyede uygulanan gıda güvenliği sistemini dünyada uygulananlarla karşılaştırabilme
7	7. Gıdalarda kalite güvenliği, ürün ve üretimin kontrolü

Program Çıktıları (Zootehni Programı)

1	Sosyal, kültürel ve toplumsal sorumlulukları kavrama, ulusal ve uluslar arası çağdaş sorunları ve gelişmeleri takip edebilme becerisi
2	Atatürk ilke ve inkılapları doğrultusunda Atatürk milliyetçiliğine bağlı; Türk Milletinin milli, ahlaki, manevi ve kültürel değerlerini benimsemiş, evrensel ve çağdaş gelişmelere açık, Türk dilinin zengin, köklü ve üretken bir dil olduğunu benimsemiş; dil sevgisi ve bilincine sahip; okuma zevki ve alışkanlığı olan ve mesleki anlamda ihtiyaç duyacağı yabancı dili yeteri kadar kullanabilme becerisine sahip olabilmek.
3	Bilgisayarın temel donanım birimlerini ve işletim sistemlerini tanıma, internet kullanımı hakkında bilgi sahibi olma ve ofis programlarını kullanarak bilgisayarda belge, elektronik tablo ve sunum hazırlayabilme
4	Matematik, Fen Bilimleri ve Ziraat Mühendisliği konularında teorik ve pratik yeterli bilgiye sahip olma, ziraat mühendisliği sorunlarını tanımlama ve çözme becerisi
5	Paydaşlarla (Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, tarımsal birlik, kooperatif, dernek ve tarımsal alanda faaliyet gösteren özel kuruluşlarla) işbirliği, iletişim ve eğitim geliştirme becerisi
6	Ziraat mühendisliği alanında mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilmek
7	Hayvansal üretimle ilgili problemleri tanımlama ve uygun yöntem ve tekniklerle çözme becerisi
8	Hayvansal üretim için gerekli olan doğru teknik ve araçları seçebilme ve kullanabilme becerisi; bu amaçla bilişim teknolojilerinden etkin yararlanabilme becerisi
9	Hayvansal üretimle ilgili konularda bilgilere erişebilme, kaynak araştırması yapabilmek, proje hazırlama, araştırma yapma, veri toplama, değerlendirebilme ve tüm bunları bir sistematik içerisinde yazılı ve sözlü sunma becerisi
10	Hayvansal üretimle ilgili çalışmalarda bireysel ve ekip üyesi olarak etkin görev ve sorumluluk alabilmek
11	Hayvansal üretimin her kademesindeki kişi ve kurumlarla sözlü ve yazılı etkin iletişim kurabilme becerisi
12	Ulusal ve uluslararası güncel sorunları takip edebilme, yaşam boyu öğrenme, bilim ve teknoloji alanındaki gelişmeleri izleyebilme, kendini sürekli olarak yenileyebilme ve yenilikleri hayvansal üretime aktarabilme becerisi
13	Ziraat mühendisliği kapsamında özellikle hayvansal üretimle ilgili alanlardaki mevzuatı kavrama ve uygulayabilme
14	Ziraat mühendisliği ve bu bağlamda hayvansal üretimdeki uygulamalarda insan sağlığı, hayvan sağlığı ve refahı, çevre ve iş güvenliği ile ilgili konularda bilinç oluşturabilme, girişimcilik ve yenilikçilik konularında farkındalık yaratabilme ve güncel sorunlara çözüm üretebilme becerisi
15	Çiftlik hayvanlarının yetiştirilmesi, ıslahı, bakım ve beslenmesi konusunda yeterli bilgiye sahip olan ve bu bilgileri gıda güvenliği ve halk sağlığına uygun hayvansal ürünler üretmede kullanma becerisine sahip olma

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7
PÇ5	4	4	4	4	4	4	4
PÇ7	5	5	5	5	5	5	5
PÇ8	5	5	5	5	5	5	5
PÇ9	4	4	4	4	4	4	4
PÇ10	4	4	4	4	4	4	4
PÇ11	4	4	4	4	4	4	4
PÇ13	4	4	4	4	4	4	4
PÇ14	5	5	5	5	5	5	5
PÇ15	5	5	5	5	5	5	5

