



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Süt Teknolojisinde Mevzuat ve Standartlar							
Ders Kodu		ST312		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	96 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Gıda kalitesinin sağlanmasında uymaları gerken ulusal ve uluslararası gıda mevzuatı hakkında bilgi vermektir. Bu ders ile; gıda mevzuatı, gıda kontrolü için gereklilikler ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu konuları kavratılmış olacaktır.							
Özet İçeriğı		Kalite Güvence ve Standartlar, Standartlar ve Standardizasyon, Gıda kalite sağlama ve Kalite tanımı, Gıda Kalite Kontrolü ve Kalite Sağlama Zinciri, Kalite Sağlama Sistemleri, Gıda Güvenliğı ve İyi Üretim Uygulamaları, Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
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. TSE Standartları Türk Gıda Kodeksi Topal, Ş. 2003.
2	2. Gıda Endüstrisinde Risk Yönetim Sistemleri: HACCP ve Uygulamaları. Onoğur, T., Elma, Y., Demirağ, K., Gıda Kalite Sağlama. Sıdaş Yayıncılık

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kalite Güvence ve Standartlar
2	Teorik	Standartlar ve Standardizasyonun Amacı
3	Teorik	Standardizasyonun İlkeleri ve Faydaları
4	Teorik	Standart Hazırlama Teknikleri ve Standart Çeşitleri
5	Teorik	Gıda Kalite Sağlama ve Kalitenin Tanımı
6	Teorik	Kalite Karakteristikleri ve Kullanılan Testler
7	Teorik	Gıda Kalite Kontrolü ve Kalite Sağlama Zinciri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Kalite Sağlama Bölümünün Organizasyonu ve Fonksiyonları
10	Teorik	Kalite Sağlama Sistemleri
11	Teorik	Toplam Kalite
12	Teorik	ISO
13	Teorik	Gıda Güvenliğı ve İyi Üretim Uygulamaları
14	Teorik	İyi Üretim Uygulamaları (GMP), İyi Hijyen Uygulamaları (GHP) Sistemlerinin Oluşturulması ve Sürdürölmesi
15	Teorik	Gıdalarda Bulaşanlar
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	6	2	8
Bireysel Çalışma	14	0	2	28
Ara Sınav	1	0	2	2



Dönem Sonu Sınavı	1	0	2	2
Toplam İş Yüğü (Saat)				96
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	1. Gıdalarda kalite kontrolün ve güvenliğin önemi hakkında bilgi sahibi olmak
2	2. Kalite sağlama sistemleri hakkında bilgi sahibi olmak
3	3. Gıda mevzuatı ve mevzuat uygunluğu bilincine ulaşmasını sağlamak
4	4. Türkiye'deki gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların kavranması
5	5. Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanmasında gerekli olan şartların kavranması

Program Çıktıları (Süt Teknolojisi Programı)

1	Temel bilimler ve mühendislik konularında yeterli alt yapıya sahip olabilme ve bu alandaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri alanında kullanabilme,
2	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilme,
3	Alanı ile ilgili planlama, projelendirme, tasarım, takip ve analiz yapabilme, hedefe yönelik çözümler bulabilme,
4	Meslek etik ve bilincine sahip olabilme,
5	Bireysel çalışabilme, karar verebilme, fikirlerini sözlü ve yazılı açık ve net ifade edebilme,
6	Ekip çalışmalarına katılabilme, sorumluluk alabilme, liderlik yapabilme,
7	Atatürk ilke ve inkıllâplarını kavrayabilme, Türkçe ve yabancı dilde iletişim kurabilme
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olabilme; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleyebilme ve kendini sürekli yenileyebilme
9	Süt ve ürünleri üretimi, kalite kontrolü ve ürün geliştirme, ürün kalitesinin artırılması ve gıda güvenliği alanlarında yeterli düzeyde bilgi sahibi olabilme,
10	Konusu ile ilgili sorunları saptayabilme, tanımlayabilme, çözebilme ve bu amaçla uygun yöntemleri ve modelleme tekniklerini seçebilme ve uygulayabilme
11	İş yeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, iş güvenliği ve çevre konularında bilinçli olabilme; konusu ile ilgili mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları hakkında bilgi sahibi olabilme.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ8				4	
PÇ9	5	5	5	5	5
PÇ11		4	4		

