



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 İçeriğı		Bu ders gıda proses aşamasında, gıda prosesinden sonra veya proses edilmemiş çiğ gıdadan kaynaklanan toksin maddelerin veya enfeksiyonların insan sağlığına vereceğı 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 (Süt Teknolojisi Programı)

1	Temel bilimler ve mühendislik konularında yeterli alt yapıya sahip olabilmek ve bu alandaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri alanında kullanabilmek,
2	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek,
3	Alanı ile ilgili planlama, projelendirme, tasarım, takip ve analiz yapabilmek, hedefe yönelik çözümler bulabilmek,
4	Meslek etik ve bilincine sahip olabilmek,
5	Bireysel çalışabilmek, karar verebilmek, fikirlerini sözlü ve yazılı açık ve net ifade edebilmek,
6	Ekip çalışmalarına katılabilmek, sorumluluk alabilmek, liderlik yapabilmek,
7	Atatürk ilke ve inkılaplarını kavrayabilmek, Türkçe ve yabancı dilde iletişim kurabilmek
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olabilmek; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleyebilmek ve kendini sürekli yenileyebilmek
9	Süt ve ürünleri üretimi, kalite kontrolü ve ürün geliştirme, ürün kalitesinin artırılması ve gıda güvenliği alanlarında yeterli düzeyde bilgi sahibi olabilmek,
10	Konusu ile ilgili sorunları saptayabilmek, tanımlayabilmek, çözebilmek ve bu amaçla uygun yöntemleri ve modelleme tekniklerini seçebilmek ve uygulayabilmek
11	İş yeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, iş güvenliği ve çevre konularında bilinçli olabilmek; konusu ile ilgili mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları hakkında bilgi sahibi olabilmek.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7
PÇ3			4		4		
PÇ9	5	5	5	5	5	5	5
PÇ11						5	5

