AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Süt Teknolojisinde Gıda Güvenliği								
Ders Kodu	ST305		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	4	İş Yükü	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 Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
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 Yükü (Saat)	100
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	4
**25 saatlik iş yükü 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 üretilecek 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 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 inkılâplarını 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	ÖÇ6	ÖÇ7
PÇ3			4		4		
PÇ9	5	5	5	5	5	5	5
PÇ11						5	5