



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
BOZDOĞAN MESLEK YÜKSEKOKULU
PAZARLAMA VE REKLAMCILIK BÖLÜMÜ
PAZARLAMA PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gıda Güvenliği								
Ders Kodu	LVS256			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	53 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Gıdaların tüketiminde insan sağlığına zararlı olabilecek etkenlerin nedenlerini, kaynaklarını ve önleme yollarını öğrencilere göstermek.								
Özet İçeriği	AB Gıda Güvenliği Mevzuatı konuları, hayvansal kökenli gıdalarda uyulması gereken hijyen kuralları, hormon içeren ve genetiği değiştirilmiş ürünler, bitkilerin genetik yapılarının değişim aşamaları,								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Devrim BEYAZ, Öğr. Gör. Meltem ÖZTÜRK AYDIN								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Gıda Güvenliği Temel Prensipleri, Prof. Dr. İrfan Erol, Prof. Dr. Ayşegül Eyigör, Yard. Doç Dr. Deniz Ayaz, Prof. Dr. Ece Soyutemiz, Prof. Dr. Mehmet Çalçioğlu
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	AB Gıda Güvenliği Mevzuatı
2	Teorik	AB Gıda Güvenliği Mevzuatı (Türk Tarım Sektörüne etkileri)
3	Teorik	Gıda güvenliğine yönelik kamu, sanayi/Pazar ve tüketicilerin sorumlulukları
4	Teorik	Hayvansal kökenli gıdalarda uyulması gereken hijyen kuralları,
5	Teorik	Gıda kalite kontrolünün ilkeleri
6	Teorik	Gıdaların duysal değerlendirme yöntemleri
7	Teorik	Viskozite ve konsistens
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Aroma, tat ve koku
10	Teorik	Hormon içeren ve genetiği değiştirilmiş gıdalar
11	Teorik	Hormon içeren ve genetiği değiştirilmiş gıdalar
12	Teorik	Gıda maddelerinden örnek alma, saklama ve analize hazırlama
13	Teorik	Gıda kontrolünde HACCP kavramı
14	Teorik	ISO 9000'ler
15	Teorik	Endüstriyel gıda güvenliğinde hijyen ve sanitasyon
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl sonu sınavı
17	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl sonu 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	1	2	42
Ara Sınav	1	4	1	5
Dönem Sonu Sınavı	1	5	1	6
Toplam İş Yüğü (Saat)				53
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	GDO'nun yararları ve zararları hakkında öğrenci algısının oluşturulması,
2	Gıda seçiminde dikkat edilmesi gereken unsurların benimsenmesi,
3	AB Gıda Mevzuatı kapsamında kamu, sanayi/Pazar ve tüketicilerin üstendikleri sorumlulukların ele alınması.
4	Gıda kaynaklı mikroorganizmalar hakkında bilgi sahibi olunması
5	HACCP, GMP konuları hakkında bilgi sahibi olunması

Program Çıktıları (Pazarlama Programı)

1	Teorik alan bilgilerini uygulamada kullanabilme becerisi
2	Gereksinimleri karşılayacak biçimde bir süreci yönetme becerisi
3	Disiplinlerarası da dahil takımlarda çalışma becerisi
4	Mesleki uygulamada problemleri tanımlama ve çözme becerisi
5	Mesleki etik ve sorumluluk bilinci
6	Sektörel sorunlar hakkında bilgi sahibi olabilme becerisi
7	Mesleki yasal mevzuatı anlayabilme ve uygulama becerisi
8	Etkin iletişim kurma becerisi
9	Bilgi ve iletişim teknolojisi araçları ile diğer mesleki araçları ve teknikleri kullanabilme becerisi
10	Mesleki süreçleri planlama ve uygulama becerisi
11	Mesleki özgüven ve girişimcilik becerisi
12	Sosyal kültürel ve toplumsal sorumlulukları kavrama, benimseme ve uygulama becerisi
13	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bunu gerçekleştirebilme becerisi
14	Ulusal ve uluslararası çağdaş sorunları takip edebilmek
15	Atatürk İlke ve İnkılaplarına duyarlı olabilme, Türk Dilini doğru kullanabilme, temel resmi yazışmaları yapabilme ve alanı ile ilgili yabancı terimleri anlama becerisine sahip olmak

