



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ 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		Gıda güvenliği kavramını, gıda kaynaklı fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik tehlikeleri ve alınacak önlemleri öğretmek.							
Özet İçeriği		Gıda güvenliği kavramı, gıda kaynaklı tehlikeler ve korunma yolları, gıda güvenliği yönetim sistemleri.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Devrim BEYAZ						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

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

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda güvenliği kavramı
2	Teorik	Gıdalarda mikroorganizma gelişmesini etkileyen faktörler
3	Teorik	Gıda kaynaklı patojen bakteriler
4	Teorik	Gıda kaynaklı mikotoksijenik funguslar
5	Teorik	Gıda kaynaklı virüsler ve prionlar
6	Teorik	Gıda ve su kaynaklı parazitler
7	Teorik	Gıdalarda sağlığa zararlı biyolojik kökenli etken ve maddeler
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Gıdalarda kalıntı ve kontaminantlar
10	Teorik	Gıda bozulmaları
11	Teorik	Gıda muhafazası
12	Teorik	Gıda alerjileri ve intolerans
13	Teorik	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon
14	Teorik	Gıda güvenliği yönetim sistemleri
15	Teorik	Gıda mevzuatı
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	Gıda güvenliği kavramının öğrenilmesi
---	---------------------------------------



2	Gıda kaynaklı kimyasal tehlikelerin bilinmesi
3	Gıda kaynaklı mikrobiyolojik tehlikelerin bilinmesi
4	Gıda kaynaklı mikroorganizmalar hakkında bilgi sahibi olunması
5	Gıda güvenliği yönetim sistemlerinin bilinmesi

Program Çıktıları (Laborant ve Veteriner Sağlık Programı)

1	Veteriner teknikerlik düzeyinde verilen bilgiyi özümseme ve gerektiğinde kullanabilme becerisi
2	Analiz etme ve sentezleme becerisi
3	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
4	Hayvan türleri ve ırkları ile temel özelliklerini tanıma
5	Laboratuvarda, sorumlu hekim nezaretinde kayıt, hazırlık ve test yapabilme
6	Asepsi ve antisepsi ile pre-operatif ve post-operatif dönemde hayvanın bakımını yapabilme
7	Parazit enfestasyonları ve enfeksiyöz hastalıklardan korunma ve kontrolü için yapılacak çalışmalarda Veteriner Hekime yardımcı olabilme
8	Kuramsal olarak belirlenen hayvan besleme protokollerini hazırlama ve kullanabilme
9	Veteriner Hekime muayene, görüntüleme ve cerrahi uygulamalar sırasında yardımda bulunabilme ve Veteriner Hekim tarafından planlanan her türlü uygulamayı yürütebilme
10	Hayvancılıkta verimin artırılmasına yönelik çalışmalar yapmak

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	4	4	4
PÇ2	5	4	2	2	2
PÇ3	5	1	2	2	2
PÇ4	1	1	1	1	1
PÇ5	1	1	1	1	1
PÇ6	1	1	1	1	1
PÇ7	1	1	1	1	1
PÇ8	1	1	1	1	1
PÇ9	1	1	1	1	1
PÇ10	1	1	4	4	4

