AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gıda Güvenliği								
Ders Kodu	EU260		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	2	İş Yükü	54 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Gıda güvenliğinin önemi, gıda kontaminasyonlarının ve gıdalardaki tehlikelerin insan sağlığı üzerindeki etkileri, gıda güvenliği yönetim sistemleri ve gıda güvenliğinin sağlanması konularında yeterli bilgi vermek.								
Özet İçeriği	Gıda güvenliğinin önemi, gıda zehirlenmeleri, gıda kontaminasyonları, gıdalarda fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeler ve bunların insan sağlığı üzerindeki etkileri, gıda bozulmaları, gıda güvenliğinin sağlanması prensipleri ve sistemleri, HACCP, gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon, genetiği değiştirilmiş gıdalar.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Doç. Dr. Engin YARALI								

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 ve Kalite Yönetim Sistemleri. Şeminur Topal. 1996. Tübitak- Mam Matbaası.
2	Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi. İrfan Erol,.2007. Pozitif Matbaacılık.
3	Beslenme. Mehmet Demirci. 2010. Onur Grafik.
4	Gıda Teknolojisi. Sıdıka Bulduk. Detay Yayıncılık. 2010.
5	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon. Semra Kayaardı. 2008. Sidas Yay.
6	Gıda Endüstrisinde Güvenli Gıda Üretmek. Teslime Mahmutoğlu. 2010. Odtü Yay.

Hafta	**Haftalara Göre Ders Konuları**	
1	Teorik	Gıda güvenliğinin önemi
2	Teorik	Gıda kökenli hastalıklar ve gıda zehirlenmeleri
3	Teorik	Gıdaların kontaminasyonu
4	Teorik	Gıdalarda fiziksel ve kimyasal tehlikeler
5	Teorik	Gıdalarda mikrobiyolojik tehlikeler
6	Teorik	Temizlik ve dezenfeksiyon
7	Teorik	Hijyen ve sanitasyon
8	Teorik & Uygulama	Ara sınav
9	Teorik	Gıda zehirlenmeleri
10	Teorik	Genetiği değiştirilmiş gıdalar
11	Teorik	Genetiği değiştirilmiş gıdalar.
12	Teorik	Helal gıda ve sertifikasyon
13	Teorik	Gıda güvenliği yönetim sistemleri (HACCP, ISO 22000)
14	Teorik	Gıda güvenliği yönetim sistemleri (HACCP, ISO 22000)
15	Teorik	Gıda güvenliği sistemleri (HACCP, ISO 22000)
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	0	2	28
Ödev	2	0	4	8
Okuma	3	0	2	6

Ara Sınav	1	4	1	5
Dönem Sonu Sınavı	1	6	1	7
			Toplam İş Yükü (Saat)	54
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Gıda güvenliği kavramını bilir
2	Gıdalardaki tehlikeleri kavrar
3	Gıda, personel ve işletme hijyenini bilir
4	Genetiği değişitirilmiş ve helal gıda kavramlarını bilir
5	Gıda güvenliği yönetim sistemlerini bilir

Program Çıktıları *(Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı)*	
1	Süt işletmelerindeki temel işlemleri uygulayabilme
2	Süt ve Ürünleri İşletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
3	Süt ve endüstrisinde kullanılan makineleri tanıyabilmek ve kullanabilme
4	Süt ve ürünleri kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını değerlendirebilme
5	Mesleki etik ve sorumluluk bilgisine sahip olabilme
6	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
7	Yazılı ve sözlü olarak iletişim kurabilme
8	Temel kimya ve mikrobiyolojisi bilgisine sahip olabilme
9	Süt hayvancılığı ile ilgili bilgi sahibi olabilme
10	Çiğ süt analizleri yapabilme
11	Çeşitli süt ürünleri analizlerini yapabilme
12	Süt ve ürünlerini ambalajlayabilme
13	Çeşitli süt ürünleri yapabilme
14	Süt tesisleri ve kuruluş organizasyonu hakkında bilgi sahibi olmak ve yapabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4				4
PÇ2	4	5	5	4	4
PÇ3		4			
PÇ4	5	5	5	4	5
PÇ14					5