



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Süt Teknolojisinde Mevzuat ve Standartlar							
Ders Kodu		ST312		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	96 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Gıda kalitesinin sağlanmasında uymaları gerken ulusal ve uluslararası gıda mevzuatı hakkında bilgi vermektir. Bu ders ile; gıda mevzuatı, gıda kontrolü için gereklilikler ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu konuları kavratılmış olacaktır.							
Özet İçeriğı		Kalite Güvence ve Standartlar, Standartlar ve Standardizasyon, Gıda kalite sağlama ve Kalite tanımı, Gıda Kalite Kontrolü ve Kalite Sağlama Zinciri, Kalite Sağlama Sistemleri, Gıda Güvenliğı ve İyi Üretim Uygulamaları, Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
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. TSE Standartları Türk Gıda Kodeksi Topal, Ş. 2003.
2	2. Gıda Endüstrisinde Risk Yönetim Sistemleri: HACCP ve Uygulamaları. Onoğur, T., Elma, Y., Demirağ, K., Gıda Kalite Sağlama. Sıdaş Yayıncılık

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kalite Güvence ve Standartlar
2	Teorik	Standartlar ve Standardizasyonun Amacı
3	Teorik	Standardizasyonun İlkeleri ve Faydaları
4	Teorik	Standart Hazırlama Teknikleri ve Standart Çeşitleri
5	Teorik	Gıda Kalite Sağlama ve Kalitenin Tanımı
6	Teorik	Kalite Karakteristikleri ve Kullanılan Testler
7	Teorik	Gıda Kalite Kontrolü ve Kalite Sağlama Zinciri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Kalite Sağlama Bölümünün Organizasyonu ve Fonksiyonları
10	Teorik	Kalite Sağlama Sistemleri
11	Teorik	Toplam Kalite
12	Teorik	ISO
13	Teorik	Gıda Güvenliğı ve İyi Üretim Uygulamaları
14	Teorik	İyi Üretim Uygulamaları (GMP), İyi Hijyen Uygulamaları (GHP) Sistemlerinin Oluşturulması ve Sürdürölmesi
15	Teorik	Gıdalarda Bulaşanlar
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	6	2	8
Bireysel Çalışma	14	0	2	28
Ara Sınav	1	0	2	2



Dönem Sonu Sınavı	1	0	2	2
Toplam İş Yüğü (Saat)				96
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	1. Gıdalarda kalite kontrolün ve güvenliğin önemi hakkında bilgi sahibi olmak
2	2. Kalite sağlama sistemleri hakkında bilgi sahibi olmak
3	3. Gıda mevzuatı ve mevzuat uygunluğu bilincine ulaşmasını sağlamak
4	4. Türkiye'deki gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların kavranması
5	5. Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanmasında gerekli olan şartların kavranması

Program Çıktıları (Tarımsal Biyoteknoloji Programı)

1	Tarımsal Biyoteknoloji alanındaki problemleri tanımlama, modelleme, çözme becerisini geliştirebilme
2	Yaşam bilimleri ve mühendislik bilgilerini sentezleyerek, etkin kaynak kullanımı ile Tarımsal Biyoteknoloji alanına uygulayabilme
3	Tarımsal problemlere biyoteknolojik çözümler sunabilecek düzeyde organizmaların yapılarını, metabolik ve fizyolojik süreçlerini yorumlama becerisi
4	Genomik, Metabolomik ve Proteomik bilgileri biyoinformatik yöntemlerle analiz edebilme
5	Verileri çözümleme, deney yapma ve tasarlama, sonuçları yorumlama becerisi.
6	Bireysel çalışma becerisi ve bağımsız karar verebilme yetisine sahip olmak, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilmek, fikirlerini sözlü ve yazılı, açık ve öz bir şekilde ifade ederek iletişim kurabilme
7	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilmek
8	Ulusal ve uluslararası çağdaş sorunları takip edebilme

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	3	4	3
PÇ2	4	3	4	5	4
PÇ3	3	5	3	4	4
PÇ4	3	5	4	4	5
PÇ5	3	3	4	3	3
PÇ6	3	3	3	4	4
PÇ7	2	3	4	3	3
PÇ8	3	3	3	3	4

