AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gıda Güvenliği ve Kalite Sistemleri								
Ders Kodu	REM121		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	2	İş Yükü	50 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Gıda güvenliği ile ilgili temel bilgileri vermek.								
Özet İçeriği	Gıda güvenliği ile ilgili temel bilgiler								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir)								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Arş. Gör. Kağan KARAOSMANOĞLU								

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Graham, H.D. 1980. The safety of foods. AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut, USA.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda güvenliği nedir ve niçin gereklidir?
2	Teorik	Biyolojik tehlikeler,
3	Teorik	Kimyasal tehlikeler
4	Teorik	Fiziksel tehlikeler,
5	Teorik	Gıda zehirlenmeleri,
6	Teorik	Gıdalardan kaynaklanan salgınlar, gıdalardaki viruslar,
7	Teorik	Gıda güvenliği ile ilgili mikrobiyal tehlikeler,
8	Teorik	Tehlikelerin değerlendirilmesi,
9	Ara Sınav (Vize)	ara sınav
10	Teorik	Gıda üretiminde kritik kontrol noktalarının belirlenmesi,
11	Teorik	HACCP programları ve tüketici sağlığı
12	Teorik	HACCP yönetimi ve organizasyonu,
13	Teorik	HACCP ve risk analizleri,
14	Teorik	HACCP ve toplam kalite yönetimi
15	Teorik	Genel değerlendirme ve konu tekrarı
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	final

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Ara Sınav	1	3	1	4
Dönem Sonu Sınavı	1	3	1	4
			Toplam İş Yükü (Saat)	50
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	1-Gıda güvenliği hakkında prensipleri kavrar.
2	2-Biyolojik tehlikeler, kimyasal tehlikeler ve fiziksel tehlikeler hakkında bilgiler öğrenir.
3	3-Gıda zehirlenmeleri hakkında bilgi sahibi olur

4	4- Gıdalardan kaynaklanan salgınları, virüsleri öğrenir
5	5- Gıda güvenliği ile ilgili mikrobiyal tehlikeler hakkında bilgi edinir

Program Çıktıları *(Yiyecek İçecek İşletmeciliği Programı)*	
1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

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	5	5	5
PÇ2	3	3	3	3	3
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	3	3	3	3	3
PÇ5	4	4	4	4	4
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	1	1	1	1	1
PÇ8	3	3	3	3	3
PÇ9	5	5	5	5	5
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5	5
PÇ13	4	4	4	4	4
PÇ14	5	5	5	5	5
PÇ15	2	2	2	2	2
PÇ16	4	4	4	4	4