



## AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

|                                   |   |                                                   |           |             |   |          |   |             |   |
|-----------------------------------|---|---------------------------------------------------|-----------|-------------|---|----------|---|-------------|---|
| Dersin Adı                        |   | Gıda Güvenliği                                    |           |             |   |          |   |             |   |
| Ders Kodu                         |   | REM121                                            |           | Ders Düzeyi |   | Lisans   |   |             |   |
| AKTS Kredi                        | 2 | İş Yüğü                                           | 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) |   |                                                   |           |             |   |          |   |             |   |

### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

### 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 Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

| Etkinlik                                             | Adet | Ön Hazırlık | Etkinlik Süresi | Toplam İş Yüğü |
|------------------------------------------------------|------|-------------|-----------------|----------------|
| Kuramsal Ders                                        | 14   | 1           | 2               | 42             |
| Ara Sınav                                            | 1    | 3           | 1               | 4              |
| Dönem Sonu Sınavı                                    | 1    | 3           | 1               | 4              |
| Toplam İş Yüğü (Saat)                                |      |             |                 | 50             |
| Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi |      |             |                 | 2              |

\*25 saatlik iş yüğü 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                                                                            |
| 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  | 2   | 2   | 2   | 2   | 2   |
| PÇ2  | 2   | 2   | 2   | 2   | 2   |
| PÇ3  | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   |
| PÇ4  | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   |
| PÇ5  | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   |
| PÇ8  | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   |
| PÇ9  | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   |
| PÇ10 | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   |
| PÇ11 | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   |
| PÇ12 | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   |
| PÇ13 | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   |
| PÇ14 | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   |
| PÇ15 | 2   | 2   | 2   | 2   | 2   |
| PÇ16 | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   |

