



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Gıda Güvenliği								
Ders Kodu	EU260			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	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)	Öğr. Gör. Engin YARALI								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

#### 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. Sıdika 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	Ara Sınav (Vize)	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 Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
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 Yüğü (Saat)				54
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = <b>AKTS Kredisi</b>				2

\*25 saatlik iş yüğü 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 değiştirilmiş ve helal gıda kavramlarını bilir
5	Gıda güvenliği yönetim sistemlerini bilir

### Program Çıktıları (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Gıda ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma
2	Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma
3	Laboratuarda çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma
4	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirme.
5	Çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma
6	Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme
7	Çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	4		5	
PÇ2	5	4	5	5	4
PÇ3		4			
PÇ7	4		5		4

