



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Avrupa Birliği ve Gıda Uygulamaları							
Ders Kodu		VBH539		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	1	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Avrupa Birliği gıda güvenliği kurumları ve gıda güvenliği uygulamaları hakkında detaylı bilgilerin verilmesi							
Özet İçeriği		Gıdanın önemi. Avrupa Birliğinin gıdaya vermiş olduğu önem. AB'de gıda uygulamaları. EFSA'nın görevleri							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Cemil ŞAHİNER, Prof. Dr. Ergün Ömer GÖKSOY						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	EFSA Structure, European Food Safety Authority, http://www.efsa.eu.int/about_efsa/structure/catindex_en.html
2	EFSA yayınları

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Giriş
2	Teorik	Avrupa Birliğinde Gıda Güvenliğine İlişkin Kurumsal Yapı ve Denetim Mekanizması
3	Teorik	Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Politikası ve Üyelik Sürecinde Türkiye'ye Yansımaları
4	Teorik	Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi
5	Teorik	Gıda ve Hayvan Sağlığı Ofisi ve yürüttüğü denetimler
6	Teorik	Üye devletlerdeki yetkili birimler ve uygulamaları
7	Teorik	Fransa'da gıda güvenliği sistemi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Almanya'da gıda güvenliği sistemi
10	Teorik	Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Politikasında Öne Çıkan Bazı Unsurlar
11	Teorik	Risk analizi
12	Teorik	GMP, HACCP, ISO ve diğer kontrol sistemleri
13	Teorik	Erken uyarı sistemi. İhtiyati tedbir ilkesi İzlenebilirlik
14	Teorik	Avrupa Birliğine Aday Ülkelerde Gıda Güvenliği Alanında Gerçekleştirilen Uyum Çalışmaları
15	Teorik	Avrupa Birliği Fasıl 12

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	1	14
Okuma	9	0	1	9
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	15	1	16
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	Avrupa Birliği hakkında bilgi sahibi olmak
2	Avrupa Birliğinin gıdaya vermiş olduğu önemin anlaşılması
3	Avrupa Birliği komisyonu ve gıda uygulamaları arasındaki ilişkinin anlaşılması



4	EFSA hakkında yeterli bilgi ile donatılmak
5	Denetim mekanizması ve sorunları hakkında bilgi sahibi olmak
6	Avrupa birliği gıda uygulamaları ile veteriner hekimlik mesleği arasındaki ilişkinin anlaşılması

Program Çıktıları (Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Yüksek Lisans Programı)

1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili uzmanlık düzeyinde geliştirilmiş bilgilere sahip olur (Bilgi)
2	Başta halk sağlığı olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili disiplinler arası etkileşimi kavrayarak tanımlar (Bilgi)
3	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında edinmiş olduğu bilgileri kullanarak, uzmanlık gerektiren sorunlara çözüm önerileri getirir (Beceri)
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri)
5	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi yüksek lisans programının kendisine sağladığı yetki ve sorumlulukların bilincinde olarak uzmanlığını uygulama yetkinliğinde olur (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği)
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar (Öğrenme Yetkinliği).
7	Yüksek lisans eğitimi sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde ihtiyaç duyulabilecek teknolojik araçları kullanır (İletişim ve Sosyal Yetkinlik).
9	Alanı ile ilgili bilimsel bilgileri derler ve amaca yönelik olarak değerlendirerek yorumlar (Alana Özgü Yetkinlik).
10	Gıda hijyeni ve kontrolü, et muayenesi ve teknolojisi, süt kalitesi ve güvenliği, kalite kontrol sistemleri, halk sağlığı, su hijyeni ve su ürünleri teknolojisi, hayvan refahı, kanatlı eti üretimi ve kontrolü ile domuz eti kalitesi konularında bilgi sahibi olur (Bilgi).
11	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi laboratuvarlarındaki cihazları ve sarf malzemelerini belirler ve kullanır (Beceri).
12	Gıda hijyeni ile ilişkili mikrobiyolojik, kimyasal, serolojik ve moleküler düzeyde tanı yöntemleri hakkında uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).
13	Hayvansal kaynaklı gıda ürünlerinin kalite özellikleri ve organoleptik muayeneler konusunda uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ1	5	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5	5
PÇ4	5	4	5	5		4
PÇ5	5	4	5	5	4	4
PÇ7	5	5	4	4	4	5
PÇ8	5	5	4	5	5	5

