



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gıda Sektöründe Gıda Güvenliği ve Kalite Sistemleri							
Ders Kodu		VBH631		Ders Düzeyi		Doktora			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Ürün kalite güvenliği uygulamalarını ve kalite güvence sistemleri ile etkileşimlerini öğretmek. Çiftlikten sofraya gıda güvenliği konseptini anlatmak.							
Özet İçeriğı		Kalitenin tanımlanması yapıp, kalite kontrolü ve gıda güvenliği ile kalite kontrolünde organizasyon hakkında bilgi verilir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)		Dr. Öğr. Üyesi Cemil ŞAHİNER, Dr. Öğr. Üyesi Devrim BEYAZ							

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 (Topal, Ş., 1996, İstanbul)
2	Gıda Endüstrisinde Risk Yönetim Sistemi: HACCP ve Uygulamaları (Topal, Ş., 2001, İstanbul)
3	HACCP in Meat Industry (Ed. Martyn Brown, 2002)
4	Gıda Güvenliği: Tayar, M. İstanbul 2009
5	HACCP in Meat, poultry and fish processing (Ed. A. M. Pearson, T. R. Dutson, 1999)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda Güvenliği kavramına genel bakış
2	Teorik	Gıdalarda kalite güvenliği, üretim ve ürün kontrolü
3	Teorik	Kalite Yönetim sistemleri ve ilgili standartlar
4	Teorik	Çiftlikten sofraya gıda güvenliği
5	Teorik	Gıda kaynaklı tehlikeler
6	Teorik	Gıda kaynaklı sağlık riskleri
7	Teorik	Ön gereksinim Programları (GAP, GTP, GLP, GMP.)
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Gıda güvenliği kalite yönetim sistemleri
10	Teorik	Gıda güvenliği denetimleri
11	Teorik	Gıda endüstrisinde risk yönetimi ve HACCP entegrasyonu
12	Teorik	HACCP nasıl uygulanır? Plan basamakları, tehlike analizleri
13	Teorik	Tüketici ve ürün güvenliği yönünden HACCP'ın yararları
14	Teorik	Temel risk yönetimi ve kalite güvence sistemlerini yönlendiren yapılar

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	4	0	6	24
Okuma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	10	1	11



Dönem Sonu Sınavı	1	22	1	23
Toplam İş Yüğü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Kalite güvenliğini öğrenilir
2	Kalite güvence sistemlerini öğrenilir
3	Gıda işletmelerinde kalite güvence sisteminin uygulanmasını öğrenir
4	Çiftlikten sofraya gıda güvenliği ilkesini kavrar.
5	Gıda kaynaklı tehlikeleri tanımlar
6	Gıda güvenliği ile ilgili ulusal ve uluslararası yasal düzenlemeleri öğrenir

Program Çıktıları (Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Doktora Programı)

1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili ileri düzeyde bilimsel yeterliliğe ve bilgi birikimine sahip olur (Bilgi).
2	Öncelikle tek tıp-tek sağlık konsepti olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili çeşitli disiplinler arası etkileşimi kavrayarak, bu alanda sahip olduğu bilgi birikimini kullanır (Bilgi).
3	Hayvansal gıdalarla ilgili sorunları çözebilmeye yönelik projelerde yer alabilecek yeterliliğe sahiptir (Beceri).
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri).
5	Mesleki, toplumsal ve etik değerlere ve gerekli bilimsel formasyona sahip olarak ekip çalışması içerisinde yer alabilir, gerektiğinde de bireysel sorumluluk üstlenebilir (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği).
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar, gıda alanında bilimsel çalışma hazırlayabilme, sunabilme ve etkinlikte bulunabilme yeteneğine sahiptir (Öğrenme Yetkinliği).
7	Doktora programı sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Kazanmış olduğu bilimsel yeterlilik ve mesleki özgüvenle birlikte mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde gerekli olan iletişim becerilerine sahiptir (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 ileri derecede bilgi sahibidir (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 ileri düzeyde bilgi sahibi olur (Bilgi).
13	Çiftlikten sofraya gıda güvenliği kavramını bilir ve uygular (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	4	4	4	4	4	4
PÇ2	4	4	4	4	4	4
PÇ3	2	2	2	2	2	2
PÇ4	3	3	3	3	3	3
PÇ5	4	4	4	4	4	4
PÇ6	3	3	3	3	3	3
PÇ7	4	4	4	4	4	4
PÇ8	2	2	2	2	2	2
PÇ9	2	2	2	2	2	2
PÇ10	5	5	5	5	5	5
PÇ13	5	5	5	5	5	5

