



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ 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 İçerięi		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)			Doç. Dr. Engin YARALI						

Ölçme ve Deęerlendirme Araçları

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

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 Mahmutoęlu. 2010. Odtü Yay.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda güvenlięinin 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	Teorik & Uygulama	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, Öğretim ve Deęerlendirme 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*] = AKTS Kredisi				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 (Bankacılık ve Sigortacılık Programı)

1	Ekonomi, Hukuk, muhasebe, temel işletmecilik, yönetim ve alanının gerektirdiği konularda yeterli altyapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
2	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazandırmak
3	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme becerisine sahip olmak
4	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olmak
5	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek.
6	Alanı ile ilgili mesleki ortam ve araçları kullanarak, plan ve proje gerçekleştirme becerisine sahip olmak
7	Çözüm üretebilme, takımlarda veya bireysel çalışmalarda sorumluluk alabilme becerisi ile donatılmış olmak

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ5
PÇ2			2	
PÇ3	2			
PÇ4				4
PÇ5	3	3		
PÇ6			2	
PÇ7	4	3		

