



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gıda Kontrolünde Temel Kalite Kriterleri							
Ders Kodu		FE424		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	129 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersin amacı, öğrencilerin bir çok gıda ürünün kalite nitelikleri hakkında bilgi sahibi olmaları,bir işletmede çalışırken ürettikleri ürün ve hizmetlerin kalite niteliklerini tüketici beklentileri doğrultusunda daha iyi değerlendirebilmeleridir.							
Özet İçeriği		Gıda Kalitesi ve Gıda Güvenliği kavramları; Proses İndikatörleri ve Tayin Yöntemleri; Hububat mamulleri ,Meyve Sebze mamulleri ,Süt ve Süt mamülleri ,Et ve Et mamulleri ,Yemeklik katı ve sıvı yağlar ,Şekerli mamuller ,Baharat ve çeşni veren maddeler ,İçeceklerde Kalite İndisleri							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Didem Peren AYKAS ÇİNKILIÇ						

Ders Koşulları

Yabancı Dil Yeterlik Koşulu	Var
-----------------------------	-----

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	30
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	50
Kısa Sınav (Quiz)	1	10
Ödev	1	10

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Singhal, Rekha S., P. K. Kulkarni, and D. V. Reg, eds. Handbook of indices of food quality and authenticity. Elsevier, 1997.
2	Motarjemi, Yasmine, and Huub Lelieveld, eds. Food safety management: a practical guide for the food industry. Academic Press, 2013.
3	Türk Gıda Kodeksi. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İnternet sitesi: http://www.tarim.gov.tr/Mevzuat/Turk-Gida-Kodeksi

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin kapsamı, gerekçesi, önemi, kurallar ve gerekler
2	Teorik	Gıda kalitesi ve bileşenleri
3	Teorik	Gıda güvenliği ve Gıda kalitesi ile ilişkisi
4	Teorik	Gıda güvenliğini tehdit eden faktörler: Besin kalitesi, Doğal toksinler, Kalıntı problemi, Tağşiş problemi
5	Teorik	Gıda kalitesini ölçmede kullanılan yöntemler
6	Teorik	Proses indikatörleri ve tayin yöntemleri
7	Teorik	Hububat, meyve ve sebze ürünlerinde kalite indisleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Süt ve süt ürünlerinde kalite indisleri
10	Teorik	Et ve et ürünlerinde kalite indisleri
11	Teorik	Yemeklik katı ve sıvı yağlarda kalite indisleri
12	Teorik	Şekerleme ürünlerinde kalite indisleri
13	Teorik	Baharat ve çeşni maddelerinde kalite indisleri
14	Teorik	İçeceklerde kalite indisleri
15	Teorik	Genel Tekrar
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	2	3	70
Ödev	2	15	1	32
Kısa Sınav	1	4	1	5
Ara Sınav	1	8	2	10
Dönem Sonu Sınavı	1	10	2	12
Toplam İş Yüğü (Saat)				129
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Gıda kalitesini oluşturan bileşenlerin öneminin kavranması
2	Gıda güvenliğinin önemi,gıda kalitesi bileşenleri ile gıda güvenliği arasındaki ilişkinin bağlantılarının kavranması
3	Gıda kalitesinin ölçülmesinde kullanılacak resmi yöntemlerin hangilerinin olduğu ve bunlara hangi kaynaklardan ulaşılabileceğinin kavranması
4	Taklit ve taşış terimlerinin anlamlarının kavranması ,mühendislik etiği açısından öneminin anlaşılması
5	Ders kapsamında incelenen gıda ürünlerinin kalite kriterleri ile bu ürünlerde yapılabilecek taklit ve taşışler hakkında fikir sahibi olmak

Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendiliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi
2	Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması
3	Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme
9	Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
11	Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilme
12	Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	4	3	2	1
PÇ2	5	5	3	4	4
PÇ3	1	2			
PÇ4	2		4	2	
PÇ5			2		
PÇ6	3	3	3	2	5
PÇ7					5
PÇ8	4			2	4
PÇ9	1	2	3		
PÇ10	4	4	5	5	3
PÇ11	3		5	2	4
PÇ12	3	5	2		5

