



YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ ŞEFAATLİ MESLEK YÜKSEKOKULU

VETERİNER BÖLÜMÜ GIDA GÜVENLİĞİNİN TEMEL PRENSİPLERİ DERS ÖĞRETİM PLANI

Dersin Kodu	Dersin Adı	Yarıyıl	Dersin Türü (Z/S)	T+U+L (Saat/Hafta)	Kredi	AKTS	Eğitim Dili
LBS114	Gıda Güvenliğinin Temel Prensipleri	1	Z	2+0+0	2	3	Türkçe

DERS BİLGİLERİ

Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)

Dersin Amacı

Öğrencilere gıda güvenliği riskleri ve bu risklere karşı kritik kontrol noktalarında alınabilecek önlemler hakkında bilgiler vererek, gıda sektöründe kalite yöneticisi olarak çalışmalarını sağlayacak, kalite, gıda kalite kontrolünün temel kavramları, prensipleri ve yöntemleri, kontrol kartları, toplam kalite yönetimi, kalite yönetim sistemleri, gıda kalitesi ve güvenliği yönetim sistemleri konularında bilgi kazandırmak.

Dersin Seviyesi

ÖNLİSANS

Dersin Öğretim Dili

Türkçe

Öğretim Yöntemi

(X) Örgün () Uzaktan () Karma/Hibrit

Dersi Yürüten Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Elif Cilavdaroğlu

Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i

Yok

Dersin Öğrenme Çıktıları

1. Gıda kaynaklı toksik maddelerin fiziksel ve kimyasal özellikleri ile bunların bulaşma ve oluşum nedenlerini kavrar.
2. Bir gıda maddesinin üretimi sırasındaki potansiyel riskleri belirleyip risk analizlerini yapar.
3. Kalitenin temel kavramlarını, toplam kaliteyi, gıda kalitesi ve güvenliği yönetim sistemlerini kavrar ve kontrol kartı hazırlar.
4. Gıda Güvence ve Kalite Programlarının Gelişimi ve Gıda Güvenliği Sistemlerini tanımlayabilir ve karşılaştırır.
4. Bir gıda işletmesinde uygun temizlik ve sanitasyon sistemini tasarlar ve kurar.
5. Türkiye’de uygulanan gıda güvenliği sistemini dünyada uygulanan gıda güvenliği sistemleri ile karşılaştırır.

DERS İÇERİĞİ

Hafta	Teori	Uygulama/Laboratuvar
1	Gıda güvenliğinin önemi Türkiye’de ve dünyada gıda güvenliği	
2	Gıda güvenliği ile ilgili yasalar, gıda kanunu	
3	Gıda kontaminantları ve bozulma etkenleri	
4	Gıda kökenli sağlık riskleri (bakteriler ve küflerden kaynaklanan riskler)	
5	Gıda kökenli sağlık riskleri (bakteriler, parazitler, doğal gıda kontaminantları ve kimyasal kontaminantlardan kaynaklanan riskler)	

6	Gıda koruma teknikleri ve ürün güvenliği	
7	Gıdalara uygulanan temel koruma	
8	Gıda işleme teknikleri	
9	Gıda katkı maddeleri	
10	Endüstriyel gıda güvenliğinde hijyen ve sanitasyon	
11	Gıdalarda kalite güvenliği, ürün ve üretimin kontrolü	
12	GMP (İyi Üretim Uygulamaları), GHP'da (İyi Hijyen Uygulamaları) güvenlik programları	
13	HACCP sistemi ve gıda endüstrisindeki gelişimi	
14	ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemi standardı	
15	Final Sınavı	

Dersin Öğrenme Kaynakları

- 1.pdf sunum
- 2.kitap
- 3.pdf ek kaynak
- 4.video

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri	Sayısı	Katkısı
Ödev	1	%20
Uygulama	1	%20
Forum/ Tartışma Uygulaması	1	%20
Kısa sınav (Quiz)	4	%40
Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%)	40	%40
Finalin Başarıya Oranı (%)	60	%60
Toplam	100	

DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Toplam İş Yüğü
Teori	14	2	28
Uygulama	0	0	0
Forum/ Tartışma Uygulaması	3	1	3
Okuma	14	1	14
İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması	14	1	14
Materyal Tasarlama, Uygulama	0	0	0
Rapor Hazırlama	0	0	0
Sunu Hazırlama	0	0	0
Sunum	0	0	0
Final Sınavı	1	2	2
Final Sınavına Hazırlık	14	1	14
Diğer (Belirtiniz:)			

Toplam İş Yüğü	75
Toplam İş Yüğü / 25 (s)	3
Dersin AKTS Kredisi	≡
Not: Dersin iş yüğü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.	

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

No	Program Öğrenme Çıktıları	1	2	3	4	5
1	Atatürk ilke ve inkılaplarının farkındalığını sağlar, çağdaş dünya ve ülke koşulları hakkında bilgili ve duyarlı olmayı ilke edinir.					
2	Türk dilinin zengin, köklü ve üretken bir dil olduğunu benimser, araştırma-okuma zevki ve alışkanlığı kazanır.					
3	Mesleki anlamda ihtiyaç duyacağı yabancı dili yeteri kadar kullanabilme bilgisine sahiptir.					
4	Hayvanların genel anatomik yapısını, mesleki bir genel bilgi olarak kavrar.					
5	Laboratuvar donanımlarının düzenli çalışmasını sağlar, hijyen ve güvenliliğini bilinçli bir şekilde uygular ve etkin olarak kullanır.					X
6	Salgın, bulaşıcı ve zoonoz hastalıklardan korunmanın yanı sıra gıda hijyeni ve güvenliği ile ilgili ölçemleri uygular.				X	
7	Mikrobiyolojik, fizyolojik, biyokimyasal, parazitolojik, toksikolojik, patolojik ve yem numuneleri alanlarında kendini geliştirerek alınan örnekleri işler ve gerekli testleri uygular.					
8	Hayvan refahı gereklerini sağlayarak işletmenin verimini en yüksek düzeye çıkarma becerisine sahiptir.					
9	Hayvanların doğru bakım ve beslenmesini sağlayarak işletmenin verimini en yüksek düzeye çıkarma becerisine sahiptir.	X				
10	Hayvanların önemli sorunlarından olan, döl verimi, meme, ayak sağlığı ve hastalıklardan korunma konularında, koruyucu önlemleri alır ve zamanında veteriner hekimi bilgilendirmek konusunda farkındalığa sahiptir.					
11	Mesleki ve toplumsal etik değerlere ve konusunda bilimsel formasyona sahip olur ve takım çalışması sorumluluk bilinci içerisinde hareket eder.			X		
12	Hayvan hastanelerinde, özel veteriner kliniklerinde ve çiftliklerde veteriner hekim yardımcısı olarak hijyen, bakım ve sağlık hizmetlerini uygular.					
13	Veteriner teknikerlik düzeyinde verilen bilgiyi özümseme ve gerektiğinde kullanabilme becerisi kazanır, mesleki sorumluluğa sahip olur.					
14	Laboratuvar alanında bilgi sahibi olur, laboratuvar cihazları ve kimyasal maddeleri tanır ve aktif olarak kullanır, kişisel güvenlik önlemlerini uygular.					
15	Koyun ve keçi yetiştiriciliği hakkındaki temel kavramları ve bu hayvan					

	ırklarının morfolojik ve fizyolojik karakterlerini öğrenir. Koyun ve keçide hastalıklar ve sağlık koruma yöntemleri hakkında kuramsal ve uygulamalı bilgiye sahiptir.					
16	Evcil hayvanlarda üreme organlarının fonksiyonel yapısını kavrar. Seksüel siklusların özellikleri, endokrinolojisi, hormonlar ve klinik kullanımları kavrar. Doğum ve fizyolojisi, güç doğumun neden ve tedavileri, jinekolojik her türlü olgunun fizyolojisini kavrar. Gebelikte karşılaşılabilen patolojik olguları öğrenir. Spermanın biyokimyasal yapısı ile muayenesi hakkında bilgi sahibi olur. Dişilerde östrus belirtileri ile en uygun tohumlama zamanını bilir ve uygular.					
17	Süt sığırcılığı ve besicilik konusunda detaylı kuramsal bilgiye sahip olur. Süt sığırcılığı veya besicilik işletme planını oluşturma becerisi kazanır.					
18	Genel hayvan besleme ile ilgili temel bilgileri öğrenir, tek mideli (monogastrik) hayvanlarda, kanatlılarda ve ruminantlarda sindirim konusunda bilgi sahibi olur.					
19	Başta tavuk olmak üzere, kanatlı hayvanların enfeksiyöz hastalıkları hakkında bilgi sahibi olur.					
20	Parazit enfestasyonları ve enfeksiyöz hastalıklardan korunma ve kontrolü için yapılacak çalışmalarda veteriner hekime yardımcı olabilme becerisi kazandırır.					

Boş: Katkı yoktur 1:En düşük düzey 5: En yüksek düzey

Boşluk