

Gıdalarda Kalite Kontrol Sistemi ve Analiz Yöntemleri

1	Ders Adı:	Gıdalarda Kalite Kontrol Sistemi ve Analiz Yöntemleri
2	Ders Kodu:	VBH5020
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Yüksek Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	2
7	Dersin AKTS Kredisi:	5.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	1.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. ARTUN YIBAR
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Yok
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Mail: artunyibar@uludag.edu.tr Tel: 02242941359 Adres: Bursa Uludağ Ün. Veteriner Fak. Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı
17	Dersin WEB adresi:	http://saglikbilimleri.uludag.edu.tr
18	Dersin Amacı:	Gıdaların bileşimini, gıdaların mikroorganizmalarla kontaminasyonunu, gıdaların kimyasal, fiziksel, mikrobiyolojik ve duyuşsal analiz metodlarını, antibiyotik ve hormon kalıntısı belirleme tekniklerini, gıda güvenliği yönetim sistemlerinin temel prensiplerini öğretmek.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Gıda alanında çalışacak olan Veteriner hekimlere kalite kontrol ve kalite analizleri kapsamında karşılaşılması muhtemel sorunların çözümleri ile ilgili önemli bir yeterlilik sağlayacaktır.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Gıdaların bileşimini,
	2	Gıdaların mikroorganizmalarla kontaminasyonunu,
	3	Gıdaların kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini,
	4	Gıdaların fiziksel ve duyuşsal analizlerini,
	5	Kalıntı ve kontaminantların belirlenmesi yöntemlerini,
	6	Gıda güvenliğinin tanımı ve önemini,
	7	Gıda güvenliğini sağlayan yönetimi sistemlerini,
	8	Gıda güvenliğine ilişkin yasal düzenlemeleri,
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	

Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Gıdaların bileşimi	Gıdalarda kimyasal analizler (protein, kül, yağ tayini)
2	Gıdaların kimyasal ve fiziksel analizleri	Gıdalarda kimyasal (rutubet, tuz, nişasta tayini) ve fiziksel analizler (pH, su aktivitesi)
3	Gıdalarda mikroorganizmaların varlığı ve kontaminasyon yolları	Gıdalarda maya ve küf analizleri
4	Gıdalarda bozulmaya neden olan mikroorganizmalar	Gıdalarda toplam aerobik mezofilik genel canlı sayımı
5	Gıda kaynaklı zehirlenmelere neden olan patojen mikroorganizmalar	Gıdalarda koliform mikroorganizmaların belirlenmesi
6	Gıda maddelerinden örnek alma, saklama ve analize hazırlama	Gıdalarda E. coli varlığının belirlenmesi
7	Mikrobiyolojik analiz yöntemleri	Gıdalarda toplam stafilokok-mikrokok sayısının ve koagulaz pozitif S. aureus sayısının belirlenmesi
8	Gıdaların duyuşal değerlendirme yöntemleri	EMS yöntemine göre suların bakteriyolojik analizleri
9	Gıdalarda antibiyotik kalıntıları ve analiz yöntemleri	Suların kimyasal analizleri
10	Gıdalarda hormon kalıntıları ve analiz yöntemleri	Yumurtada tazelik-bayatlık muayenesi
11	Gıdaların güvenliğini sağlayan teknolojik uygulamalar	Gıda analiz raporu oluşturulması
12	Gıda güvenliği yönetim sistemlerinin temel prensipleri	Gıda güvenliği kalite kontrol sistemleri-1
13	Türk Gıda Kodeksi kriterleri ve değerlendirilmesi	Gıda güvenliği kalite kontrol sistemleri-2
14	Gıda kalite kontrol laboratuvarı dizaynı	Gıda güvenliği kalite kontrol sistemleri-3
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	1.Altuğ T. Gıda kalite kontrolü., Ege Üniversitesi Basım evi, İzmir, 2000. 2.Göktan D., Tunçel G. Gıda güvenliği uygulamaları, 2012. 3.Altuğ T., Elmacı Y., Demirağ K. Gıda kalite sağlama, Sidas yayıncılık, 4.Başıoğlu F. Gıda kalite kontrolünün esasları ve gıda güvenliği yönetim sistemleri, Dora Basım Yayın, Bursa 2011. 5.Topal Ş. Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri TÜBİTAK, Kocaeli, 1996. 6.Karaali, A. Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları ve Denetim.T.C. Sağlık Bakanlığı. Ankara, 2003.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI
Ara Sınav		0
Kısa Sınav		0
Ödev		0
Yıl Sonu Sınavı		1
		KATKI YÜZDESİ
		0.00
		0.00
		0.00
		100.00

Toplam	1	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		0.00
Finalin Başarıya Oranı		100.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları	Öğrencilerin Gıdalarda Kalite Kontrol Sistemi ve Analiz Yöntemleri alanındaki bilgi ve becerilere sahip oluş düzeylerini belirlemek amacıyla ölçme faaliyeti yazılı şeklinde final sınavı olarak yapılmaktadır.	
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Teorik Dersler	14	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	3.00	42.00
Ödevler	14	3.00	42.00
Projeler	14	2.00	28.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlara	0	0.00	0.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1.00	1.00
Toplam İş Yükü			155.00
Toplam İş Yükü / 30 saat			5.17
Dersin AKTS Kredisi			5.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	4	4	5	4	5	4	3	4	2	3	0	0	0	0	0	0
ÖK2	5	3	4	4	2	2	3	4	2	3	0	0	0	0	0	0
ÖK3	2	3	4	4	3	5	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0
ÖK4	3	5	3	5	2	2	4	2	3	2	0	0	0	0	0	0
ÖK5	5	4	3	3	3	3	2	3	3	2	0	0	0	0	0	0
ÖK6	3	5	4	4	5	3	2	1	2	1	0	0	0	0	0	0
ÖK7	3	3	3	2	3	1	4	2	4	5	0	0	0	0	0	0
ÖK8	3	4	5	5	2	1	1	1	2	3	0	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			