

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gıda Güvenliği	0508802	VIII	3+0	3	6
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Gıda kökenli sağlık riskleri, gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon, risk yönetimi, HACCP, ISO22000 kavramları hakkında bilgi vermek ve gıda endüstrisinde gıda güvenliğinin önemini öğretmek.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gıda kökenli sağlık risklerini öğrenir. 2. Güvenli gıda üretim tekniklerini bilir. 3. Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyonun önemini kavrar. 4. ISO 22000'i öğrenir. 5. Olgular arasında neden sonuç ilişkisi kurar, probleme dair objektif çıkarsamada bulunur, ileri yönelik öngörude bulunur. 6. Analitik düşünebilme bilgi ve becerilerini geliştirir. 				
Dersin İçeriği	Gıda Kökenli Sağlık Riskleri, Gıda Koruma Teknikleri ve Ürün Güvenliği, Endüstriyel Gıda Güvenliğinde Hijyen ve Sanitasyonun Yeri ve Önemi, Gıda Hijyen ve Sanitasyonu, Risk Yönetimi, HACCP, ISO 22000				
Haftalar	Konular				
1	Gıdalarda Mikrobiyolojik Riskler ve Bulaşma Kaynakları				
2	Gıda kökenli sağlık riskleri				
3	Gıda Koruma Teknikleri ve Ürün Güvenliği				
4	Gıdalarda Kalite Güvenliği, Üretim ve Ürün Kontrolü				
5	Endüstriyel Gıda Güvenliğinde Hijyen ve sanitasyonun yeri ve önemi				
6	Su hijyeni				
7	Ara Sınav				
8	Temizlik ve deterjanlar Temizleme yöntemleri				
9	Dezenfeksiyon ve dezenfektanlar				
10	Personel hijyeni				
11	İşletmelerin dizaynı ve sanitasyon				
12	Hava ve sanitasyon				
13	Gıda işletmelerinde zararlılar ve mücadele yöntemleri, gıda sanayii atıkları, çevre sorunları ve arıtma yöntemleri				
14	Risk yönetimi, HACCP, ISO 22000				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gıda güvenliğini tehlikeye atacak riskleri öğrenebilir. 2. Güvenilir gıda üretimini gerçekleştirmek için gereken tedbirleri alabilir. 3. Risk yönetimi, HACCP, ISO 22000'I anlamak ve gıda işletmelerine uygulayabilir. 					
Kaynaklar					
<p>Erkmen, O., (2017). <i>Gıda Mikrobiyolojisi</i>, Eflatun Basım, Dağıtım Yayıncılık danışmanlık Yatırım ve Tic. Ltd. Şti., 544, Ankara.</p> <p>Topal, Ş., (1996). <i>Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri</i>. TÜBİTAK- Marmara Araştırma Merkezi Gıda ve soğutma Teknolojileri Bölümü Gebze, Kocaeli.</p>					
Değerlendirme Sistemi					
<p>Ara sınav: % 40</p> <p>Final: % 60</p> <p>Bütünleme: % 60</p>					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	5	3	4	3	3	3	4	4	5	3	5
ÖÇ2	5	4	4	5	4	4	3	5	5	5	5
ÖÇ3	5	4	4	4	3	5	4	5	5	4	5
ÖÇ4	5	4	4	4	3	5	3	4	5	4	5
ÖÇ5	5	4	4	4	3	4	3	5	4	4	5
ÖÇ6	5	4	5	4	4	3	3	4	4	4	5
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PY: Program Çıktıları											
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
Gıda Güvenliği	5	4	4	4	3	4	3	4	5	4	5