

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gıda Güvenliği ve Yönetim Sistemleri	0505813	VIII	2+0	2	3
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Gıda işletmelerinde KYS ve Gıda Güvenliği sistemlerini günümüz ihtiyaçlarına göre, ürün kalitesini ve tüketici sağlığını etkileyen her alanda etkin hale getirmek için tüm üretim sürecinin kontrol altında tutulmasının anlaşılmasıdır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	1.Hammadde temininden başlayarak, gıda zincirinin her aşamasında belirli normlara uygunluğun sağlanmasını gerekliliğini yorumlar. 2.Güvenilir gıdaların üretilmesi için ISO9001, ISO22000, HACCP, BRC vb. uygulamaları öğrenir. 3. Kalite, güvence, standart, standardizasyon, meslek standartlarını ifade eder.				
Dersin İçeriği	Gıda üretiminin her aşamasında belirli normlara uygunluk ve güvenilir gıdaların üretilmesi için ISO9001, ISO22000, HACCP, BRC vb. uygulamaları				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Kalite ile ilgili tanımlar, Gıda işletmesinde TS.EN İSO 9000 Kalite Yönetim Sistemi. Gıda işletmelerinde uygulanan diğer KYS (ISO22000, IFS, BRC, ISO14001, ISO18001)				
2	Kuruluşta kalite anlayışı gelişimi ve kalite sistemini tanımlamak, Müşterileri memnuniyeti, İşletme verimliliğinin artırılması ve çalışanların tatmini, Kurumsallaşma kavramlarının irdelenmesi				
3	Mevcut Durum Analizi, Gıda işletmesi için Kalite Politikası ve Hedeflerinin Belirlenmesi				
4	Organizasyonun Yeniden Yapılanması, Görev, Yetki ve Sorumlulukların Belirlenmesi				
5	Prosedür ve Talimatların Belirlenmesi ve Hazırlanması Kalite El Kitabı'nın Hazırlanması				
6	Destek Dokümanların Hazırlanması, Kayıtların Tutulması, Ölçme, Analiz ve İyileştirme				
7	Ara Sınav				
8	İç Denetim ve Takip Denetimleri, Düzeltici ve Önleyici Faaliyetler. Yönetimin Gözden Geçirmesi, Belgelendirme Kuruluşuna Müracaat				
9	TS EN ISO 22000 GGYSistemi'nin faydaları; Temizlik-hijyen şartlarının sağlanması, Gıda zincirinde güvenlik, Çalışanlarda temizlik ve hijyen bilinci, Çalışanların görev yetki ve sorumlulukları, çalışanların performansı, motivasyonu ve rahat bir çalışma ortamına sahip olmaları.				
10	ISO 22000 sistem kurulumu ile, Üst yönetime kolay bir yönetim şekli sağlaması, Kalite maliyetleri ve Hatalı ürün miktarının azaltılması, Kaynakların (insan, zaman, makine, malzeme, sermaye, vb.) optimum kullanımı, planlama ve zamanında teslim.				
11	Organizasyon yapısı. Gıda Gv. Ekip Lideri, Gıda Güvenliği İle İlgili Görev, Yetki ve Sorumluluk belirlenmesi, Kuruluşun Gıda Güvenliği Politikası ve Hedefi. Yayınlanması.				
12	ÖGP, Acil durum uygulamaları, Hammadde-son ürün özellikleri, Tüketici grupları, Akış diyagramının oluşturulması ve teyiti, Her üretim basamağında potansiyel tehlikelerin belirlenmesi, Belirlenen tehlikeler için kontrol tedbirleri (Operasyonel OGP Planları), Tehlikelerin kontrol altına alınması, Kritik Kontrol Noktaları' nı (KNN) belirlemek, KNN için limitler, İzleme sistemleri.				
13	Doğrulama Planlarının yapılması, İzlenebilirlik sisteminin oluşturulması, Prosedür ve Talimatların Belirlenmesi, El Kitabı' nın Hazırlanması, Destek Dokümanları,				
14	Gıda İle İlgili Kayıtların Tutulması, Eğitimler, Ölçme, Analiz ve İyileştirme, Düzeltici ve Önleyici Faaliyetler, Yönetimin Gözden Geçirmesi.				

### Genel Yeterlilikler

1. Hammaddeden son ürüne kadar üretimde belirli normlara uygunluğun sağlanabilmesi yetisi kazanır.
2. Güvenilir gıdaların üretilmesi için ISO9001, ISO22000, HACCP, BRC vb. uygulamaları anlaşılır.
3. Kalite standartlarını açıklar.

### Kaynaklar

Erkmen, O. Bozoğlu, F. (2008), *Food Safety*, İlke Publishing Co., Ankara.  
Karaali, A. (2003). *Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları ve Denetimi*. Refik Saydam Hıfzısıhha Ens.Sağlık Bak.Basımevi, Ankara.  
Topal, Ş (1996). *Gıda Güvenliği- Kalite Yönetim Sistemleri*.Tubitak Matbaası. Gebze, Kocaeli.

### Değerlendirme Sistemi

**Ara sınav: % 40**

**Final: % 60**

**Bütünleme:**

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

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

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