

901001382022 Gıda Güvenliği						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
901001382022	Gıda Güvenliği	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00
Ders Detayı						
Dersin Dili	: Türkçe					
Dersin Seviyesi	: Lisans					
Dersin Tipi	: Seçmeli					
Ön Koşullar	: Yok					
Dersin Amacı	: Öğrencilerin gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olmalarını sağlamak ve birey olarak gıda güvenliği konusundan ki farkındalıklarını arttırmak amaçlanmıştır.					
Dersin İçeriği	: Gıda güvenliği ve temel kavramları, gıda güvenliğinin önemi, gıda güvenliğini etkileyen tehlikeler, gıda kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeleri ve bunlara yol açan etmenler, satın alma ve işletmeye kabul kuralları, hazırlık, saklama ve servis kuralları, gıda muhafaza yöntemleri, mutfak alanında hijyen, personel hijyeni, yiyecek akış sürecinde hijyen, gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon yöntemleri, gıda güvenliği yönetim sistemleri gibi konular dersin içeriğini oluşturmaktadır.					
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar	: 1. Artık, N., Şanlıer, N., Sezgin, A.C. (2017). Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı. Detay Yayıncılık, Ankara. 2. Başoğlu, F. (2014). Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri. Dora Yayıncılık, Bursa. 3. Tayar, M., Kılıç, V. (2014). Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon. Dora Yayıncılık, Bursa.					
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	: Sunuş yöntemi, Tartışma, Soru-Cevap, Sözlü Sunum					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	: Gıda güvenliği ile ilgili güncel konular takip edilir.					
Dersi Veren Öğretim Elemanları	: Doç. Dr. Aylin Akoğlu					
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları	: Yok					
Dersin Verilişi	: Yüz yüze					

Ders Öğrenme Çıktıları	
Bu dersi tamamladığında öğrenci :	
1 Gıda güvenliğini bozan faktörleri açıklayabilme	
2 Personel, ortam ve ekipman hijyeninin güvenli gıda üretimindeki önemini ilişkilendirebilme	
3 Gıda üretiminde potansiyel riskleri belirleyebilme	
4 Gıda işletmelerinde uygulana temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlayabilme	
5 Gıda muhafaza yöntemlerini tanımlayabilme	
6 Gıda güvenliği yönetim sistemlerini tanımlayabilme	

Haftalık Konular ve Hazırlıklar					
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları
1.Hafta	*Gıda Güvenliğinin Önemi ve Temel Kavramlar				
2.Hafta	*Gıda kaynaklı tehlikeler (Biyolojik/Kimyasal/Fiziksel tehlikeler)				
3.Hafta	*Gıda kaynaklı tehlikeler (Biyolojik/Kimyasal/Fiziksel tehlikeler)				
4.Hafta	*Gıda kaynaklı tehlikeler (Biyolojik/Kimyasal/Fiziksel tehlikeler)				
5.Hafta	*Gıda işletmelerinde temizlik ve sanitasyon				
6.Hafta	*Gıda Kaynaklı Hastalıklar				
7.Hafta	*Gıda muhafaza yöntemleri				
8.Hafta	*Ara sınav				
9.Hafta	*Gıda katkı maddeleri, gıda alerjileri, genetiği değiştirilmiş organizmalar				
10.Hafta	*Personel ve gıda hijyeni				
11.Hafta	*Gıda güvenliği yönetim sistemleri				
12.Hafta	*Gıda güvenliği yönetim sistemleri				
13.Hafta	*Öğrenci sunumları				
14.Hafta	*Öğrenci sunumları				

Değerlendirme Sistemi %	
1 Vize : 30,000	
2 Ödev: 20,000	
3 Final : 50,000	

AKTS İş Yüğü				
Aktiviteler	Sayı	Süresi(Saat)		Toplam İş Yüğü
Vize	1	1,00		1,00
Final	1	1,00		1,00
Ödev	1	5,00		5,00
Final Sınavı Hazırlık	1	4,00		4,00
Ara Sınav Hazırlık	1	4,00		4,00
Derse Katılım	13	2,00		26,00
Araştırma Sunumu	1	5,00		5,00
			Toplam :	46,00
			Toplam İş Yüğü / 30 (Saat) :	2
			AKTS :	2,00

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi														
	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14
Ö.Ç. 1	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ö.Ç. 2	4	2	1	1	1	1	2	3	3	3	3	3	3	3
Ö.Ç. 3	4	2	2	2	1	1	1	0	2	1	1	1	1	1
Ö.Ç. 4	4	0	0	2	0	0	1	0	2	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 5	4	0	0	2	0	0	1	0	2	0	0	0	0	0