



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Güvenliği ve Hijyeni	GDM3265	2	4	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz
---------	-----

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Fatih TÖRNÜK
---------------------	--------------

Dersi Veren(ler)	Fatih TÖRNÜK
------------------	--------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Gıda güvenliğini tehdit eden unsurlar ve onların bertaraf edilmesi, gıda işletmelerinde güvenli gıdanın üretimi ve kalite yönetim sistemleri hakkında bilgi sahibi olmak.
--------------	---

Dersin İçeriği	Gıda güvenliği, gıda hijyeni, gıda güvenliğini tehdit eden unsurlar, gıda güvenliğinin sağlanması
----------------	---

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci gıda güvenliği ile ilgili temel kavramlar hakkında bilgi sahibi olur.
2	Öğrenci, personel, hava ve su hijyeni konuları hakkında bilgi sahibi olur.
3	Öğrenci gıda güvenliği ile ilgili kalite sistemlerini ve mevzuatta yer alan yasaları bilir.
4	Öğrenci gıda işletmelerinde uygulanan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Personel hijyeninin gerekliliğini ve nasıl uygulaması gerektiğini öğrenir

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Gıda güvenliği ile ilgili tanımlar, gıda güvenliğinin önemi	
2	Gıda kaynaklı tehlikeler	
3	Gıdalarda bulunan mikroorganizmalar	
4	Gıda kaynaklı hastalıklar	
5	Gıda muhafaza yöntemleri	
6	Türkiye’de Gıda Güvenliği ile ilgili yasalar	
7	Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemleri (GMP, GHP, GAP, ISO 9000, helal ve koşer)	
8	Ara Sınav 1	

9	Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri (HACCP/ISO 22000)	
10	HACCP sisteminin dizaynı ve uygulanması	
11	Gıda işletmesinde hijyen ve sanitasyon uygulamaları	
12	Gıda işletmelerinde otomatik (CIP), yarı otomatik (COP) ve elle temizleme	
13	Gıda işletmelerinde personel hijyeni	
14	Gıda işletmelerinde hava ve su hijyeni	
15	Final	

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	13	2	26
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	13	2	26
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	20	20
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	20	20

Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	35	35
Toplam İşyükü			127
Toplam İşyükü / 30(s)			4.23
AKTS Kredisi			4

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----