

Dersin Amacı

Öğrencilere gıda güvenliği riskleri ve bu risklere karşı kritik kontrol noktalarında alınabilecek önlemler hakkında bilgiler vererek, gıda sektöründe kalite yöneticisi olarak çalışmalarını sağlayacak, kalite, gıda kalite kontrolünün temel kavramları, prensipleri ve yöntemleri, kontrol kartları, toplam kalite yönetimi, kalite yönetim sistemleri, gıda kalitesi ve güvenliği yönetim sistemleri (ISO-9001, ISO-22000) konularında bilgi kazandırmak.

Dersin İçeriği

Gıda güvenliği kavramı ve gıda güvenliğinin sağlanması; gıda güvenliğinin sağlanmasında biyolojik, kimyasal ve fiziksel risk etmenleri; gıda güvenliğinde gıda-mikroorganizma ilişkileri; gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar; mikroorganizmaların bulaşma kaynakları; personel hijyeni; gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon; yeni ve gelişmekte olan teknolojilerin gıdaların muhafazasında kullanımı; gıdaların satın alınması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ve servisinde dikkat edilecek noktalar; gıda güvenliği yönetim sistemleri

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

1. Motarjemi, Y., Moy, G., Todd, E., 2013. Encyclopedia of Food Safety. Academic Press. 2. Bhunia, A., Ray, B., 2014. Fundamental Food Microbiology, 5th Ed. CRC Press, Boca Raton. 3. Yiannas, F., 2008. Food Safety Culture: Creating a behavior-based food safety management system. Springer Science & Business Media. 4. Göktan, D., Tunçel, G., 2010. Gıda İşletmelerinde Hijyen, Meta Basım Matbaacılık Hizmetleri. 5. Wallance, C.A., Sperber, W.H., Mortimore, S.E., 2018. Food Safety for the 21st Century-Making HACCP and Food Safety Throughout the Global Supply Chain, 2nd Ed. Wiley, Oxford, UK.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Anlatım

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Ders teorik olarak işlenecektir

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Yoktur.

Dersin Verilişi

Örgün eğitim

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Mahmut Doğan Kamış

Program Çıktısı

1. Gıda kaynaklı toksik maddelerin fiziksel ve kimyasal özellikleri ile bunların bulaşma ve oluşum nedenlerini kavrayabilme
2. ISO 9001:2000 (Kalite yönetim sistemi), GHP(İyi Hijyen Uygulamaları), GMP(İyi Üretim Uygulamaları) ve diğer standartlar hakkında bilgi sahibi olma ve uygulayabilme;
3. Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon ve personel hijyeni hakkında bilgi verebilme
4. Gıdaların satın alınması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ve servisinde dikkat edilecek noktaları kavrayabilme

Haftalık İçerikler

| Sıra | Hazırlık Bilgileri | Öğretim Laboratuvar Metodları | Teorik                                                                            | Uygulama |
|------|--------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1    | Ders Notları       | Anlatım                       | Gıda güvenliği kavramı ve gıda güvenliğinin sağlanması ile ilgili unsurlar        |          |
| 2    | Ders Notları       | Anlatım                       | Gıda güvenliğinin sağlanmasında biyolojik, kimyasal ve fiziksel risk etmenleri    |          |
| 3    | Ders Notları       | Anlatım                       | Gıda güvenliğinin sağlanmasında biyolojik, kimyasal ve fiziksel risk etmenleri    |          |
| 4    | Ders Notları       | Anlatım                       | Gıda koruma teknikleri ve ürün güvenliği                                          |          |
| 5    | Ders Notları       | Anlatım                       | Gıda koruma teknikleri ve ürün güvenliği                                          |          |
| 6    | Ders Notları       | Anlatım                       | Gıda katkı maddeleri                                                              |          |
| 7    | Ders Notları       | Anlatım                       | Gıdalara uygulanan temel koruma ve işleme teknikleri                              |          |
| 8    |                    |                               | Vize Sınavı                                                                       |          |
| 9    | Ders Notları       | Anlatım                       | Endüstriyel gıda güvenliğinde hijyen ve sanitasyon                                |          |
| 10   | Ders Notları       | Anlatım                       | HACCP sistemi ve gıda endüstrisindeki gelişimi                                    |          |
| 11   | Ders Notları       | Anlatım                       | HACCP sistemi ve gıda endüstrisindeki gelişimi                                    |          |
| 12   | Ders Notları       | Anlatım                       | Gıdalarda kalite güvenliği, ürün ve üretimin kontrolü                             |          |
| 13   | Ders Notları       | Anlatım                       | ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemi standardı                                |          |
| 14   | Ders Notları       | Anlatım                       | ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemi standardı                                |          |
| 15   | Ders Notları       | Anlatım                       | Gıda güvenliği yönetimi ve gıda güvenliğinin sağlanmasında yetkili/resmi kurumlar |          |
| 16   |                    |                               | Final Sınavı                                                                      |          |

İş Yükleri

| Aktiviteler                  | Sayısı | Süresi (saat) |
|------------------------------|--------|---------------|
| Vize                         | 1      | 40,00         |
| Final                        | 1      | 60,00         |
| Derse Katılım                | 10     | 2,00          |
| Ders Öncesi Bireysel Çalışma | 14     | 2,00          |

Değerlendirme

| Aktiviteler | Ağırlığı (%) |
|-------------|--------------|
| Ara Sınav   | 40,00        |
| Final       | 60,00        |

|               | 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 | P.Ç. 15 | P.Ç. 16 | P.Ç. 17 | P.Ç. 18 | P.Ç. 19 | P.Ç. 20 | P.Ç. 21 | P.Ç. 22 |
|---------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| <b>Ö.Ç. 1</b> | 5      | 4      | 5      | 4      | 3      | 4      | 5      | 4      | 5      | 4       | 5       | 4       | 5       | 4       | 5       | 5       | 5       | 5       | 5       | 5       | 5       | 5       |
| <b>Ö.Ç. 2</b> | 5      | 5      | 5      | 4      | 5      | 4      | 5      | 4      | 5      | 3       | 3       | 4       | 4       | 4       | 5       | 5       | 5       | 5       | 4       | 3       | 5       | 5       |
| <b>Ö.Ç. 3</b> | 4      | 5      | 5      | 5      | 5      | 5      | 5      | 5      | 5      | 5       | 5       | 5       | 5       | 5       | 4       | 4       | 4       | 5       | 5       | 5       | 5       | 5       |
| <b>Ö.Ç. 4</b> | 5      | 3      | 3      | 5      | 5      | 5      | 5      | 5      | 4      | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       | 4       |

Tablo :

**P.Ç. 1 :** Yiyecek içecek sektörü ile ilgili temel kavramları tanımlar.

**P.Ç. 2 :** Yiyecek içecek işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.

**P.Ç. 3 :** Yiyecek içecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.

**P.Ç. 4 :** Yiyecek içecek ve aşçılık hizmetlerinin verildiği işletmelerin organizasyon yapısını ve işleyişini bilir ve uyum sağlar.

**P.Ç. 5 :** En az bir yabancı dili, Avrupa Dil Portföyü A2 düzeyinde bilir.

**P.Ç. 6 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular.

**P.Ç. 7 :** Yiyecek içecek ve aşçılık hizmetleri sektöründe kullanılan bilgisayar otomasyon sistemlerinin nasıl çalıştığını bilir ve bu sistemleri kullanır.

**P.Ç. 8 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.

**P.Ç. 9 :** Edindiği teorik ve pratik deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.

**P.Ç. 10 :** İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.

**P.Ç. 11 :** Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.

**P.Ç. 12 :** İş yoğunluğu, stres ve baskı altında çalışabilme yeteneğine sahiptir.

**P.Ç. 13 :** Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.

**P.Ç. 14 :** Ziyafet ve toplu yiyecek içecek organizasyonlarının prosedürlerini bilir ve bu organizasyonlarda ekip elemanı olarak görev alır.

**P.Ç. 15 :** Yemek pişirme teknikleri, mutfak teknikleri, menü planlama işlemlerini bilir ve uygular.

**P.Ç. 16 :** Catering organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.

**P.Ç. 17 :** Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek gelişmelerini sağlar.

**P.Ç. 18 :** Üstlerine karşı saygılıdır ve onlardan aldığı görevleri eksiksiz yerine getirerek, kriz anlarında kendi çözümünü kendisi üretir.

**P.Ç. 19 :** Görevi ile ilgili rapor hazırlar ve üstlerine sunar.

**P.Ç. 20 :** Olağandışı durumlarda kendi görevi dışında kalan görevleri de yerine getirerek çalışma arkadaşlarına yardım eder.

**P.Ç. 21 :** Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.

**P.Ç. 22 :** Mesleği ile ilgili yenilikleri sürekli takip eder ve kendini sürekli geliştirir.

**Ö.Ç. 1 :** Gıda kaynaklı toksik maddelerin fiziksel ve kimyasal özellikleri ile bunların bulaşma ve oluşum nedenlerini kavrayabilme

**Ö.Ç. 2 :** ISO 9001:2000 (Kalite yönetim sistemi), GHP(İyi Hijyen Uygulamaları), GMP(İyi Üretim Uygulamaları) ve diğer standartlar hakkında bilgi sahibi olma ve uygulayabilme;

**Ö.Ç. 3 :** Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon ve personel hijyeni hakkında bilgi verebilme

**Ö.Ç. 4 :** Gıdaların satın alınması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ve servisinde dikkat edilecek noktaları kavrayabilme