

Objectives of the Course

To provide students with information on food safety risks and precautions that can be taken at critical control points against these risks, and to provide them with information on quality, basic concepts, principles and methods of food quality control, control cards, total quality management, quality management systems, food quality and safety management systems (ISO-9001, ISO-22000) that will enable them to work as quality managers in the food industry.

Course Contents

The concept of food safety and ensuring food safety; biological, chemical, and physical risk factors in ensuring food safety; food-microorganism relationships in food safety; foodborne microbial diseases; sources of contamination of microorganisms; personnel hygiene; cleaning and disinfection in food establishments; the use of new and developing technologies in food preservation; points to consider in purchasing, storing, preparing, cooking, and serving food; food safety management systems.

Recommended or Required Reading

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.

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Presentation

Recommended Optional Programme Components

The course will be taught theoretically.

Instructor's Assistants

None.

Presentation Of Course

Formal Education

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Inst. Mahmut Doğan Kamsı

Program Outcomes

1. To understand the physical and chemical properties of foodborne toxic substances and the causes of their contamination and formation.
2. Having knowledge about and being able to apply ISO 9001:2000 (Quality management system), GHP (Good Hygiene Practices), GMP (Good Manufacturing Practices) and other standards;
3. Ability to provide information about cleaning, disinfection and personnel hygiene in food establishments
4. Understanding the points to be considered in purchasing, storing, preparing, cooking and serving foods

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	lecture notes		Lecturing	The concept of food safety and elements related to ensuring food safety	
2	Lecture Notes		Lecturing	Biological, chemical and physical risk factors in ensuring food safety	
3	Lecture Notes		Lecturing	Biological, chemical and physical risk factors in ensuring food safety	
4	Lecture Notes		Lecturing	Food preservation techniques and product safety	
5	Lecture Notes		Lecturing	Food preservation techniques and product safety	
6	Lecture Notes		Lecturing	Food additives	
7	Lecture Notes		Lecturing	Basic preservation and processing techniques applied to foods	
8				Mid-Term	
9	Lecture Notes		Lecturing	Hygiene and sanitation in industrial food safety	
10	Lecture Notes		Lecturing	HACCP system and its development in the food industry	
11	Lecture Notes		Lecturing	HACCP system and its development in the food industry	
12	Lecture Notes		Lecturing	Quality safety in food, product and production control	
13	Lecture Notes		Lecturing	ISO 22000 Food safety management system standard	
14	Lecture Notes		Lecturing	ISO 22000 Food safety management system standard	
15	Lecture Notes		Lecturing	Authorized/official institutions in food safety management and ensuring food safety	
16				Final Exam	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Vize	1	40,00
Final	1	60,00
Derse Katılım	10	2,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2,00

Assesments

Activities	Weight (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

	P.O. 1	P.O. 2	P.O. 3	P.O. 4	P.O. 5	P.O. 6	P.O. 7	P.O. 8	P.O. 9	P.O. 10	P.O. 11	P.O. 12	P.O. 13	P.O. 14	P.O. 15	P.O. 16	P.O. 17	P.O. 18	P.O. 19	P.O. 20	P.O. 21	P.O. 22
L.O. 1	5	4	5	4	3	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
L.O. 2	5	5	5	4	5	4	5	4	5	3	3	4	4	4	5	5	5	5	4	3	5	5
L.O. 3	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5
L.O. 4	5	3	3	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

Table :

- P.O. 1 :** Yiyecek içecek sektörü ile ilgili temel kavramları tanımlar.
- P.O. 2 :** Yiyecek içecek işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.
- P.O. 3 :** Yiyecek içecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.
- P.O. 4 :** Yiyecek içecek ve aşçılık hizmetlerinin verildiği işletmelerin organizasyon yapısını ve işleyişini bilir ve uyum sağlar.
- P.O. 5 :** En az bir yabancı dili, Avrupa Dil Portföyü A2 düzeyinde bilir.
- P.O. 6 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular.
- P.O. 7 :** Yiyecek içecek ve aşçılık hizmetleri sektöründe kullanılan bilgisayar otomasyon sistemlerinin nasıl çalıştığını bilir ve bu sistemleri kullanır.
- P.O. 8 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.
- P.O. 9 :** Edindiği teorik ve pratik deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.
- P.O. 10 :** İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.
- P.O. 11 :** Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.
- P.O. 12 :** İş yoğunluğu, stres ve baskı altında çalışabilme yeteneğine sahiptir.
- P.O. 13 :** Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.
- P.O. 14 :** Ziyafet ve toplu yiyecek içecek organizasyonlarının prosedürlerini bilir ve bu organizasyonlarda ekip elemanı olarak görev alır.
- P.O. 15 :** Yemek pişirme teknikleri, mutfak teknikleri, menü planlama işlemlerini bilir ve uygular.
- P.O. 16 :** Catering organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.
- P.O. 17 :** Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek gelişmelerini sağlar.
- P.O. 18 :** Üstlerine karşı saygılıdır ve onlardan aldığı görevleri eksiksiz yerine getirerek, kriz anlarında kendi çözümünü kendisi üretir.
- P.O. 19 :** Görevi ile ilgili rapor hazırlar ve üstlerine sunar.
- P.O. 20 :** Olağandışı durumlarda kendi görevi dışında kalan görevleri de yerine getirerek çalışma arkadaşlarına yardım eder.
- P.O. 21 :** Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.
- P.O. 22 :** Mesleği ile ilgili yenilikleri sürekli takip eder ve kendini sürekli geliştirir.
- L.O. 1 :** Gıda kaynaklı toksik maddelerin fiziksel ve kimyasal özellikleri ile bunların bulaşma ve oluşum nedenlerini kavrayabilme
- L.O. 2 :** ISO 9001:2000 (Kalite yönetim sistemi), GHP(İyi Hijyen Uygulamaları), GMP(İyi Üretim Uygulamaları) ve diğer standartlar hakkında bilgi sahibi olma ve uygulayabilme;
- L.O. 3 :** Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon ve personel hijyeni hakkında bilgi verebilme
- L.O. 4 :** Gıdaların satın alınması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ve servisinde dikkat edilecek noktaları kavrayabilme