

GIDA GÜVENLİĞİ

1	Ders Adı:	GIDA GÜVENLİĞİ
2	Ders Kodu:	GIDS215
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	3
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr.Gör.Dr. NALAN ÇIRAK
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Müdürlüğün görevlendireceği bir öğretim elemanı
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr. Gör. Dr. Nalan Çırak ncirak@uludag.edu.tr Teknik Bil. MYO Et ve Ürün. Tek. Prog. Baş. tel:02242942381
17	Dersin WEB adresi:	
18	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.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Gıda işletmelerinde gıda güvenliği ISO-22000 şartlarını kurup yönetebilecek yetkinlikte ara eleman yetiştirmek
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Gıda kaynaklı toksik maddelerin fiziksel ve kimyasal özellikleri ile bunların bulaşma ve oluşum nedenlerini kavrayabilme
	2	Gıda kaynaklı zararlılardan korunma yöntemlerini uygulayabilme
	3	Bir gıda maddesinin üretimi sırasındaki potansiyel riskleri belirleyip risk analizlerini yapabilme
	4	Kalitenin temel kavramlarını, toplam kaliteyi, gıda kalitesi ve güvenliği yönetim sistemlerini kavrayabilme ve kontrol kartı hazırlayabilme
	5	Gıda Güvence ve Kalite Programlarının Gelişimi; HACCP, ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Sistemlerini tanımlamayabilme ve karşılaştırabilme
	6	ISO 9001:2000 (Kalite yönetim sistemi), GHP(İyi Hijyen Uygulamaları), GMP(İyi Üretim Uygulamaları) ve diğer standartlar hakkında bilgi sahibi olma ve uygulayabilme
	7	Yeni üretilen ürünlerde HACCP sistemini uygulayabilme

	8	Bir gıda işletmesinde uygun temizlik ve sanitasyon sistemini tasarlayabilme ve kurabilme
	9	Türkiye’de uygulanan gıda güvenliği sistemini dünyada uygulanan gıda güvenliği sistemleri ile karşılaştırabilme
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Gıda güvenliğinin önemi Türkiye’de ve dünyada gıda güvenliği	
2	Gıda güvenliği ile ilgili yasalar, gıda kanunu	
3	Gıda kontaminantları ve bozulma etkenleri	
4	Gıda kökenli sağlık riskleri (bakteriler ve küflerden kaynaklanan riskler)	
5	Gıda kökenli sağlık riskleri (bakteriler, parazitler, doğal gıda kontaminantları ve kimyasal kontaminantlardan kaynaklanan riskler)	
6	Gıda koruma teknikleri ve ürün güvenliği	
7	Gıdalara uygulanan temel koruma ve işleme teknikleri	
8	konu tekrarı ve vize sınavı	
9	Gıda katkı maddeleri	
10	Endüstriyel gıda güvenliğinde hijyen ve sanitasyon	
11	Gıdalarda kalite güvenliği, ürün ve üretimin kontrolü	
12	GMP (İyi Üretim Uygulamaları), GHP’da (İyi Hijyen Uygulamaları) güvenlik programları	
13	HACCP sistemi ve gıda endüstrisindeki gelişimi	
14	ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemi standardı	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Öğr. Gör. Dr. Nalan Çırak Ders Notları Julie, M.J. Food Safety, CRS Press, 2004. Topal, Ş. Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim sistemleri, Tübitak, 1996. Topal, Ş. Gıda Endüstrisinde Risk Yönetimi Sistemi: HACCP ve Uygulamaları, Taç Ofset, İstanbul, 2001. Altuğ, T., Ova, G., Demirağ, K., Kurtcan, Ü. Gıda Kalite Kontrolü, Ege Üniversitesi Müh. Fak. Yayınları, No:29, İzmir, 1994. T.S.E., TS EN ISO 9000:2001, TS EN ISO 9001:2000, TS EN ISO 9004:2001 Standartları.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI
Ara Sınav		40.00
Kısa Sınav		0.00
Ödev		0.00
Yıl Sonu Sınavı		60.00
Toplam		100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00

Toplam	100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları	Ölçme ve değerlendirme, Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.

24 AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	1.00	14.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınnavlar	1	24.00	24.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	24.00	24.00
Toplam İş Yüğü			90.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.00
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25

PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU

	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	3	2	2	1	1	3	1	1	2	1	4	1	0	0	0	0
ÖK2	4	4	2	1	1	4	2	1	2	1	3	1	0	0	0	0
ÖK3	2	4	5	3	4	3	4	4	3	1	3	1	0	0	0	0
ÖK4	4	4	1	4	2	1	1	1	2	3	3	5	0	0	0	0
ÖK5	4	4	2	4	1	1	1	1	2	1	4	3	0	0	0	0
ÖK6	4	4	2	4	1	1	1	1	2	2	4	3	0	0	0	0
ÖK7	3	4	1	3	1	1	1	1	3	4	4	3	0	0	0	0
ÖK8	3	4	1	3	2	1	3	2	3	4	4	3	0	0	0	0
ÖK9	5	4	1	3	2	2	1	1	2	4	4	3	0	0	0	0

ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri

Katkı Düzeyi:	1 çok düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek
---------------	-------------	---------	--------	----------	--------------