

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Gıda güvenliği
Dersin AKTS'si	1
Dersin Yürütücüsü	Prof. Dr. Hisamettin DURMAZ
Dersin Gün ve Saati	3A-3B şubesi: Pazartesi 14.15-15.00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Perşembe 13:00-14:00
İletişim Bilgileri	hdurmaz@harran.edu.tr 0 414 318 3910
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Uzaktan ve yüz yüze eğitimle, konu anlatım, soru-yanıt, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse katılmadan önce inceleyerek katılacaklar. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
Dersin Amacı	Gıda güvenliği ve Gıda endüstrisinde hijyen ve uygulamaları konusunda ileri seviyede bilgi sahibi olması
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1.Gıda hijyeni hakkında bilgi sahibi olur. 2.Çalışan hijyeni hakkında bilgi sahibi olur. 3.Bulaşların önlenmesi hakkında bilgi sahibi olur. 4.Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyondaki gelişmeler hakkında bilgi sahibi olur. 5.HACCP ve gıda güvenliği yönetim sistemleri hakkında bilgi sahibi olur. 6.ISO 22000 hakkında bilgi sahibi olur.
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta: Giriş (Uzaktan Eğitim). 2. Hafta: Gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarında ki gelişmeler (Uzaktan Eğitim). 3. Hafta: Gıda patojenleri (Uzaktan Eğitim). 4. Hafta: Gıda patojenlerinin önlenmesi (Uzaktan Eğitim). 5. Hafta: Mikotoksijenik küflerin önlenmesi (Uzaktan Eğitim). 6. Hafta: Gıda işletmelerinde hijyenik tasarım (Uzaktan Eğitim). 7. Hafta: Çalışan hijyeni (Uzaktan Eğitim). 8. Hafta: Temizlik ve deterjanlar (Uzaktan Eğitim). 9. Hafta: Gıda işletmelerinde dezenfeksiyon ve CIP sistemleri (Uzaktan Eğitim). 10.Hafta: Gıda güvenliği ve Gıda güvenliği yönetim sisteminde gelişmeler (Uzaktan Eğitim). 11. Hafta: HACCP (Uzaktan Eğitim). 12. Hafta: HACCP (Uzaktan Eğitim). 13. Hafta: HACCP (Uzaktan Eğitim). 14. Hafta: Gıda güvenliği yönetim sistemi uygulamaları (Uzaktan Eğitim). 15. Hafta: ISO 22000 (Uzaktan Eğitim).
Ölçme-Değerlendirme	Ara sınav, kısa ara sınav, yarıyıl sonu sınavı ve bu sınavların türü (uzaktan/yüz yüze/ödevlendirme) ile sınavların yapılacağı tarih ve saatler daha sonra Üniversitemiz Senatonun ve Fakültemiz Yönetim Kurulunun alacağı karara göre ilan edilecektir.
Kaynaklar	1.Handbook of Hygiene Control in the Food Industry, Lelieveld et al., CRC Press, 2005 3.Mustafa, T. (2014) Veteriner Halk Sağlığı, Dora Basımevi, Bursa

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU												
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ2	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ3	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ6	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖK: Öğrenme Kazanımları						PÇ: Program Çıktıları						
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Gıda güvenliği	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5