

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Gıda Güvenliği
Dersin AKTS'si	1
Dersin Yürütücüsü	Prof. Dr.Hisamettin DURMAZ
Dersin Gün ve Saati	Pazartesi 11:15
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Pazartesi 13:00-14:00
İletişim Bilgileri	hdurmaz@harran.edu.tr 0 414 318 3889
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. 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 2. Hafta Gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarında ki gelişmeler 3. Hafta. Gıda patojenleri 4. Hafta Gıda patojenlerinin önlenmesi 5. Hafta Mikotoksijenik küflerin önlenmesi 6. Hafta myologia (Kısa Süreli Sınav) 7. Hafta Gıda işletmelerinde hijyenik tasarım 8. Hafta Çalışan hijyeni 9. Hafta arthroloji. (Ara Sınav) 10. Hafta Temizlik ve deterjanlar 11. Hafta Gıda işletmelerinde dezenfeksiyon ve CIP sistemleri 12. Hafta Gıda güvenliği ve Gıda güvenliği yönetim sisteminde gelişmeler 13. Hafta HACCP ISO 22000 14. Hafta Gıda güvenliği yönetim sistemi uygulamaları 15. Hafta Gıda güvenliği yönetim sistemi uygulamaları
Ölçme-Değerlendirme	Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav: 40 % Kısa Süreli Sınav: 10% Yarıyıl sonu Sınavı : 50 % Ara Sınav Tarih ve Saati: Birim tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde Kısa Süreli Sınav Tarih ve Saati: 6. Hafta (1. Ders Saatinde)
Kaynaklar	1.Handbook of Hygiene Control in the Food Industry, Lelieveld et al., CRC Press, 2005 2.Ders notları ve makaleler

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