Sağlık Bilimleri Enstitüsü / Beslenme ve Diyetetik Doktora Programı

2024 - 2025 Eğitim Öğretim Yılı

TOPLU BESLENME SİSTEM. KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ

Syllabus

Dersin Tanımı					
Adı	**Kodu**	**Yarıyıl**	**T+U Saat**	**Kredi**	**AKTS**
TOPLU BESLENME SİSTEM. KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	BESD1231820	Bahar Dönemi	2+0	2	8

Ön Koşul Dersleri	
Önerilen Seçmeli Dersler	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Seviyesi	Doktora
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli
Dersin Koordinatörü	Prof.Dr. Gülgün ERSOY
Dersi Verenler	Prof.Dr. Gülgün ERSOY
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Öğrencilerin toplu beslenme yapılan kurumlarda besin güvenliği ve kalite yönetim sistemleri hakkında bilgi sahibi olmasıdır.
Dersin İçeriği	Bu ders; Besin güvenliğinin tanımı ve besin güvenliğini bozan etmenler,Besin kaynaklı hastalıklar,Besinlerin mikrobiyel kontaminasyonu (Bakteriyel etkenler),Besinlerin mikrobiyel kontaminasyonu (Diğer mikrobiyel etkenler),Besinlerin kimyasal kontaminasyonu-I,Besinlerin kimyasal kontaminasyonu-II,Temizlik ve dezenfeksiyon,Kişisel hijyen ve uygulamaları,Besin işletmelerinde hijyen ve uygulamaları,Besin güvenliği yönetim sistemlerine ilişkin temel kavramlar (GMP, HACCP, Ön koşul programı, ISO,ISO 22000,HACCP sistemi ile ilgili kavramlar ve uygulamaları-I,HACCP sistemi ile ilgili kavramlar ve uygulamaları-II,HACCP sistemi ile ilgili kavramlar ve uygulamaları-III,Yasal düzenlemeler; konularını içermektedir.

Dersin Öğrenme Kazanımları	**Öğretim Yöntemleri**	**Ölçme Yöntemleri**
1. Besin güvenliği ile ilgili temel kavramları öğrenip yorumlayabilecek ve uygulayabilecektir.	10, 16, 9	A, D, E
1.1. Besin güvenliğini bozan etmenlerle ilgili kavramları açıklar.	10, 16, 9	A, D, E
1.2. Etmenlerin besine bulaşma yollarını denetler	10, 16, 9	A, D, E
1.3. Kişisel hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular ve denetler.	10, 16, 9	A, D, E
1.4. Mutfak ve araç-gereç sanitasyonu kurallarını uygular ve denetler.	10, 16, 9	A, D, E
2. Besin güvenliği yönetim sistemlerine ilişkin temel kavram ve ilkeleri öğrenerek gerekli uygulama alanlarında kullanabilecektir.	10, 16, 9	A, D, E
2.1. HACCP ve diğer kontrol sistemlerini açıklar.	10, 16, 9	A, D, E
2.2. HACCP ve diğer kontrol sistemlerini karşılaştırır.	10, 16, 9	A, D, E
2.3. HACCP ve diğer kontrol sistemlerini denetler.	10, 16, 9	A, D, E
3. Toplu beslenme alanlarında HACCP sisteminin yürütülmesine ilişkin ilkeleri yorumlayabilecek ve uygulayabilecektir.	10, 16, 9	A, D, E
3.1. Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliğini bozabilecek etmenleri tanımlar.	10, 16, 9	A, D, E
3.2. Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliğini bozan etmenlerle ilgili alınması gereken önlemleri açıklar.	10, 16, 9	A, D, E
3.3. Konu ile ilgili yasal düzenlemeleri kavrar ve açıklar.	10, 16, 9	A, D, E

Öğretim Yöntemleri	10: Tartışma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği , 9: Anlatım Yöntemi
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav, D: Sözlü Sınav, E: Ödev

Ders Akışı

Sıra	**Konular**	**Ön Hazırlık**
1	Besin güvenliğinin tanımı ve besin güvenliğini bozan etmenler	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması
2	Besin kaynaklı hastalıklar	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması
3	Besinlerin mikrobiyel kontaminasyonu (Bakteriyel etkenler)	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması
4	Besinlerin mikrobiyel kontaminasyonu (Diğer mikrobiyel etkenler)	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması
5	Besinlerin kimyasal kontaminasyonu-I	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması
6	Besinlerin kimyasal kontaminasyonu-II	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması
7	Temizlik ve dezenfeksiyon	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması
8	Kişisel hijyen ve uygulamaları	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması
9	Besin işletmelerinde hijyen ve uygulamaları	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması
10	Besin güvenliği yönetim sistemlerine ilişkin temel kavramlar (GMP, HACCP, Ön koşul programı, ISO	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması
11	ISO 22000	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması
12	HACCP sistemi ile ilgili kavramlar ve uygulamaları-I	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması
13	HACCP sistemi ile ilgili kavramlar ve uygulamaları-II	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması
14	HACCP sistemi ile ilgili kavramlar ve uygulamaları-III	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması
15	Yasal düzenlemeler	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması

Değerlendirme Yöntemleri	**Sınava Katkısı**
Ara Sınav	50
Genel Sınav	50

Kaynaklar

Powerpoint sunum dosyaları.

1. Göktan D, Tunçel G. Temel Gıda Hijyeni. İzmir, 2010.
2. Göktan D, Tunçel G. Gıda İşletmelerinde Hijyen. İzmir, 2010.
3. Lelieveld, HLM (Ed). Hygiene in Food Processing. 2003.
4. Jones JM. Food Safety. Eagen Press,St Paul,1998.
5. De Vires J (Ed). Food Safety and Toxicology. CRC Pres. NewYork,1996.
6. Helfrich W, Winter CK (Ed). Food Toxicology. CRC Press LLC, 2001.