

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
BESİN GÜVENLİĞİ	BES2215400	Bahar Dönemi	2+0	2	2
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. Neda YOUSEFIRAD				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Cansu AKMAN				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Besin Güvenliği konusunda bilgi sahibi olmalarını ve alanda gerekli hallerde uygulamalarını sağlamak.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Besin güvenliğinin önemi Türkiye 'de ve dünyada besin güvenliği,Besin mevzuatı tanımı, kapsamı ve gıda mevzuatında esaslar,Besin kontaminantları ve bozulma etkenleri,Besin bozulmasına neden olan mikrobik, kimyasal, ve biyokimyasal faktörler,Besin kökenli sağlık riskleri,Gıda endüstrisinde çalışan kişiler için kişisel hijyen bilgisi,Besin koruma teknikleri ve ürün güvenliği,Besinlere uygulanan temel koruma ve işleme teknikleri,Besin güvenliği tehlikelerinin tanımlanması,Endüstriyel Besin güvenliğinde hijyen ve sanitasyon,Besinlerde kalite güvenliği, ürün ve üretimin kontrolü,GGMP,GHPıda güvenlik programları,,HACCP sistemi ve besin endüstrisindeki gelişimi,ISO 22000 yönetim sistemi standardı; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
1. Besin güvenliğini bozan etmenleri denetleyebilmesi				1, 10, 2, 3	A
2. Besin güvenliği konusundaki yasal düzenlemeleri açıklayabilmesi				1, 10, 2, 3	A
3. Besin kontrolünün ve mevzuatının önemini ayırt edebilmesi				1, 10, 2, 3	A
4. Besin güvenliği ve hijyeni konusundaki bilgileri meslek hayatında uygulayabilmesi				1, 10, 2, 3	A
Öğretim Yöntemleri	1: Anlatım, 10: Beyin Fırtınası, 2: Soru - Cevap, 3: Tartışma				
Ölçme Yöntemleri	A: Yazılı sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Besin güvenliğinin önemi Türkiye 'de ve dünyada besin güvenliği	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
2	Besin mevzuatı tanımı, kapsamı ve gıda mevzuatında esaslar	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
3	Besin kontaminantları ve bozulma etkenleri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
4	Besin bozulmasına neden olan mikrobik, kimyasal, ve biyokimyasal faktörler.	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
5	Besin kökenli sağlık riskleri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
6	Gıda endüstrisinde çalışan kişiler için kişisel hijyen bilgisi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
7	Besin koruma teknikleri ve ürün güvenliği	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
8	Besinlere uygulanan temel koruma ve işleme teknikleri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
9	Besin güvenliği tehlikelerinin tanımlanması	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
10	Endüstriyel Besin güvenliğinde hijyen ve sanitasyon	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
11	Besinlerde kalite güvenliği, ürün ve üretimin kontrolü	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
12	GGMP,GHPıda güvenlik programları,	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
13	HACCP sistemi ve besin endüstrisindeki gelişimi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
14	ISO 22000 yönetim sistemi standardı	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
Kaynaklar					
Ders notları-Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP, Yrd.Doç.Dr. Murat Baş, 2004, Ankara, -Selamat, J. Iqbal, SZ, "Food Safety: Basic Concepts, Recent Issues, and Future Challenges" 2016 ISBN-10: 3319392514 -Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri, Fikri Başoğlu, Dora Basım Yayın / Gıda ve Ziraat Dizisi. ISBN: 9786054798568, 2011					