

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
BESİN GÜVENLİĞİ VE HACCP	BESY1179700	Güz Dönemi	3+0	3	7
<b>Ön Koşul Dersleri</b>					
<b>Önerilen Seçmeli Dersler</b>					
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Seviyesi</b>	Yüksek Lisans				
<b>Dersin Türü</b>	Programa Bağlı Seçmeli				
<b>Dersin Koordinatörü</b>	Prof.Dr. Gülgün ERSOY				
<b>Dersi Verenler</b>	Prof.Dr. Ömer ÇETİN				
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Besin güvenliği ve besin güvenliği yönetim sistemleri ile ilgili kavramları yorumlayabilmektir.				
<b>Dersin İçeriği</b>	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 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.				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>				<b>Öğretim Yöntemleri</b>	<b>Ölçme Yöntemleri</b>
1. Besin güvenliği ile ilgili temel kavramları öğrenip yorumlayabilecek ve uygulayabilecektir.				1, 2, 3	A
1.1. Besin güvenliğini bozan etmenlerle ilgili kavramları açıklar.				1, 2, 3	A
1.2. Etmenlerin besine bulaşma yollarını denetleyebilir.				1, 2, 3	A
1.3. Kişisel hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular ve denetler.				1, 2, 3	A
1.4. Mutfak ve araç-gereç sanitasyonu kurallarını uygular ve denetler.				1, 2, 3	A
2. Besin güvenliği yönetim sistemlerine ilişkin temel kavram ve ilkeleri öğrenerek gerekli uygulama alanlarında kullanabilecektir.				1, 2, 3	A
2.1. HACCP ve diğer kontrol sistemlerini açıklar.				1, 2, 3	A
2.2. HACCP ve diğer kontrol sistemlerini karşılaştırır.				1, 2, 3	A
2.3. HACCP ve diğer kontrol sistemlerini denetler.				1, 2, 3	A
3. Toplu beslenme alanlarında HACCP sisteminin yürütülmesine ilişkin ilkeleri yorumlayabilecek ve uygulayabilecektir.				1, 2, 3	A
3.1. Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliğini bozabilecek etmenleri tanımlar.				1, 2, 3	A
3.2. Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliğini bozan etmenlerle ilgili alınması gereken önlemleri açıklar.				1, 2, 3	A
3.3. Konu ile ilgili yasal düzenlemeleri kavrar ve açıklar.				1, 2, 3	A
<b>Öğretim Yöntemleri</b>	1: Anlatım, 2: Soru - Cevap, 3: Tartışma				
<b>Ölçme Yöntemleri</b>	A: Yazılı sınav				
<b>Ders Akışı</b>					
<b>Sıra</b>	<b>Konular</b>	<b>Ön Hazırlık</b>			
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 22000)	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
11	HACCP sistemi ile ilgili kavramlar ve uygulamaları-I	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
12	HACCP sistemi ile ilgili kavramlar ve uygulamaları-II	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
13	HACCP sistemi ile ilgili kavramlar ve uygulamaları-III	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
14	Yasal düzenlemeler	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
<b>Kaynaklar</b>					
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.					