

| Dersin Tanımı | | | | | |
|--|---|---|----------|---------------------------|-------------------------|
| Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | Kredi | AKTS |
| TOPLU BESLENME SİSTEMLERİNDE 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 | | | | | |
| 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 Çıktıları | | | | Öğretim Yöntemleri | Ölçme Yöntemleri |
| 1. Besin güvenliği ile ilgili temel kavramları öğrenip yorumlayabilecek ve uygulayabilecektir. | | | | | |
| 1.1. Besin güvenliğini bozan etmenlerle ilgili kavramları açıklar. | | | | 1, 2, 3 | A, B, C |
| 1.2. Etmenlerin besine bulaşma yollarını denetleyebilir. | | | | 1, 2, 3 | A, B, C |
| 1.3. Kişisel hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular ve denetler. | | | | 1, 2, 3 | A, B, C |
| 1.4. Mutfak ve araç-gereç sanitasyonu kurallarını uygular ve denetler. | | | | 1, 2, 3 | A, B, C |
| 2. Besin güvenliği yönetim sistemlerine ilişkin temel kavram ve ilkeleri öğrenerek gerekli uygulama alanlarında kullanabilecektir. | | | | 1, 2, 3 | A, B, C |
| 2.1. HACCP ve diğer kontrol sistemlerini açıklar. | | | | 1, 2, 3 | A, B, C |
| 2.2. HACCP ve diğer kontrol sistemlerini karşılaştırır. | | | | 1, 2, 3 | A, B, C |
| 2.3. HACCP ve diğer kontrol sistemlerini denetler. | | | | 1, 2, 3 | A, B, C |
| 3. Toplu beslenme alanlarında HACCP sisteminin yürütülmesine ilişkin ilkeleri yorumlayabilecek ve uygulayabilecektir. | | | | 1, 2, 3 | A, B, C |
| 3.1. Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliğini bozabilecek etmenleri tanımlar. | | | | 1, 2, 3 | A, B, C |
| 3.2. Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliğini bozan etmenlerle ilgili alınması gereken önlemleri açıklar. | | | | 1, 2, 3 | A, B, C |
| 3.3. Konu ile ilgili yasal düzenlemeleri kavrar ve açıklar. | | | | 1, 2, 3 | A, B, C |
| Öğretim Yöntemleri | 1: Anlatım, 2: Soru - Cevap, 3: Tartışma | | | | |
| Ölçme Yöntemleri | A: Yazılı sınav, B: Sözlü Sınav, C: 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 | | | |
| 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. | | | | | |