

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
BESİN GÜVENLİĞİ SİSTEMLERİ VE UYGULAMALARI	BESD2131840	Güz 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	Besin güvenliği ve besin güvenliği yönetim sistemleri ile ilgili kavramları yorumlayabilmektir.				
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 2200), Besin güvenliği yönetim sistemlerine ilişkin temel kavramlar (GMP, HACCP, Ön koşul programı, ISO 2200), HACCP sistemi ile ilgili kavramlar ve uygulamaları, Yasal düzenlemeler, Sunumlar; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri			
1. Besin güvenliği ile ilgili temel kavramları öğrenip yorumlayabilecek ve uygulayabilecektir.	1, 10, 2, 3	A, B			
1.1. Besin güvenliğini bozan etmenlerle ilgili kavramları açıklar.	1, 10, 2, 3	A, B, C			
1.2. Etmenlerin besine bulaşma yollarını denetleyebilir.	1, 10, 2, 3	A, B, C			
1.3. Kişisel hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular ve denetler.	1, 10, 2, 3	A, B, C			
1.4. Mutfak ve araç-gereç sanitasyonu kurallarını uygular ve denetler.	1, 10, 2, 3	A, B, C			
2. Besin güvenliği yönetim sistemlerine ilişkin temel kavram ve ilkeleri öğrenerek gerekli uygulama alanlarında kullanabilecektir.	1, 10, 2, 3	A, B, C			
2.1. HACCP ve diğer kontrol sistemlerini açıklar.	1, 10, 2, 3	A, B, C			
2.2. HACCP ve diğer kontrol sistemlerini karşılaştırır.	1, 10, 2, 3	A, B, C			
2.3. HACCP ve diğer kontrol sistemlerini denetler.	1, 10, 2, 3	A, B, C			
3. Toplu beslenme alanlarında HACCP sisteminin yürütülmesine ilişkin ilkeleri yorumlayabilecek ve uygulayabilecektir.	1, 10, 2, 3	A, B, C			
3.1. Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliğini bozabilecek etmenleri çözümler.	1, 10, 2, 3	A, B, C			
3.2. Toplu beslenme sistemlerinde besin güvenliğini bozan etmenlerle ilgili alınması gereken önlemleri sorgular.	1, 10, 2, 3	A, B, C			
3.3. Konu ile ilgili yasal düzenlemeleri tartışır.	1, 10, 2, 3	A, B, C			
Öğretim Yöntemleri	1: Anlatım, 10: Beyin Fırtınası, 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 2200)	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
11	Besin güvenliği yönetim sistemlerine ilişkin temel kavramlar (GMP, HACCP, Ön koşul programı, ISO 2200)	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
12	HACCP sistemi ile ilgili kavramlar ve uygulamaları	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
13	Yasal düzenlemeler	Kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması			
14	Sunumlar	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 Vries J (Ed). Food Safety and Toxicology. CRC Pres. New York, 1996.					
6. Helfrich W, Winter CK (Ed). Food Toxicology. CRC Press LLC, 2001.					