GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FOOD SAFETY / FOOD SAFETY	
Ders Kodu / Course Code	UGT1082013272	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	2.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Öğrencilere gıda güvenliği riskleri ve bu risklere karşı kritik kontrol noktalarında alınabilecek önlemler hakkında bilgiler vererek, gıda sektöründe kalite yöneticisi olarak çalışmalarını sağlayacak, kalite, gıda kalite kontrolünün temel kavramları, prensipleri ve yöntemleri, kontrol kartları, toplam kalite yönetimi, kalite yönetim sistemleri, gıda kalitesi ve güvenliği yönetim sistemleri (ISO-9001, ISO-22000) konularında bilgi kazandırmak.	Give information to students related food safety risks and take measures against to risks of critical control points, provide the working as a quality manager in food industry. Gaining knowledge quality the basic concepts, principles and methods of food quality control, control cards, total quality management, quality management systems, food qualities and safety management systems (ISO-9001, ISO- 22 000).
İçeriği / Content		
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Julie, M.J. Food Safety, CRS Press, 2004. Topal, Ş. Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim sistemleri, Tübitak, 1996. Topal, Ş. Gıda Endüstrisinde Risk Yönetimi Sistemi: HACCP ve Uygulamaları, Taç Ofset, İstanbul, 2001. Altuğ, T., Ova, G., Demirağ, K., Kurtcan, Ü. Gıda Kalite Kontrolü, Ege Üniversitesi Müh. Fak. Yayınları, No:29, İzmir, 1994. T.S.E., TS EN ISO 9000:2001, TS EN ISO 9001:2000, TS EN ISO 9004:2001 Standartları.	Julie, M.J. Food Safety, CRS Press, 2004. Topal, Ş. Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim sistemleri, Tübitak, 1996. Topal, Ş. Gıda Endüstrisinde Risk Yönetimi Sistemi: HACCP ve Uygulamaları, Taç Ofset, İstanbul, 2001. Altuğ, T., Ova, G., Demirağ, K., Kurtcan, Ü. Gıda Kalite Kontrolü, Ege Üniversitesi Müh. Fak. Yayınları, No:29, İzmir, 1994. T.S.E., TS EN ISO 9000:2001, TS EN ISO 9001:2000, TS EN ISO 9004:2001 Standartları.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Yrd.Doç.Dr.Bekir Gökçen MAZI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda kaynaklı toksik maddelerin fiziksel ve kimyasal özellikleri ile bunların bulaşma ve oluşum nedenlerini kavrayabilme	Food-borne toxic substances and their physical and chemical properties of the contamination and to understand the mechanisms
2	Gıda kaynaklı zararlılardan korunma yöntemlerini uygulayabilmek	To apply methods of protection from harmful food
3	Bir gıda maddesinin üretimi sırasındaki potansiyel riskleri belirleyip risk analizlerini yapabilme	Identify potential risks during the production of a food product to make risk analysis
4	Kalitenin temel kavramlarını, toplam kaliteyi, gıda kalitesi ve güvenliği yönetim sistemlerini kavrayabilme ve kontrol kartı hazırlayabilme	The basic concepts of quality, total quality, food quality and safety management systems to prepare to understand and control card
5		
6		
7		

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Gıda güvenliğinin önemi Türkiye´de ve dünyada gıda güvenliği				
	The importance of food safety in Turkey and Food safety in world.				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
2	Gıda güvenliği ile ilgili yasalar, gıda kanunu				
	Related Food safety acts, Food Law				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
3	Gıda kontaminantları ve bozulma etkenleri				
	Food contaminants and deteriaration factors.				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
4	Gıda kökenli sağlık riskleri (bakteriler ve küflerden kaynaklanan riskler)				
	Health risks of food borne (risks of due to bacteria and mold)				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5	Gıda kökenli sağlık riskleri (bakteriler, parazitler, doğal gıda kontaminantları ve kimyasal kontaminantlardan kaynaklanan riskler)				
	Health risks of food borne (parasites, natural food contaminations and risk of chemicalcontaminants)				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda koruma teknikleri ve ürün güvenliği				
	Food Conservation and prosessing techniques applying to foods.				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ders tekrarı				
	Repeating course				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ara sınav				
	midterm exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdalara uygulanan temel koruma ve işleme teknikleri				
	Bacis conservation and processing techniques applying to foods.				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda katkı maddeleri				
	Food additives.				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Endüstriyel gıda güvenliğinde hijyen ve sanitasyon				
	Hygine and sanitation in industrial food safety.				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdalarda kalite güvenliği, ürün ve üretimin kontrolü				
	Quality safety in foos, product and process control.				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	GMP (İyi Üretim Uygulamaları), GHP'da (İyi Hijyen Uygulamaları) güvenlik programları				
	Safety programs in GMP and GHP				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	HACCP sistemi ve gıda endüstrisindeki gelişimi				
	System of HACCP and development of Food Industry.				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemi standardı				
	ISO 22 000 Food Safety management system standard				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Bütünleme Sınavı / Makeup Examination	1	1.00	1.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	14	1.00	14.00
Alan Gezisi / Field Trip	1	5.00	5.00
Beyin Fırtınası / Brain Storming	14	1.00	14.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	5.00	5.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	5.00	5.00
Okuma / Reading	1	5.00	5.00
Toplam / Total:	35	25.00	51.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 51.00/30.00 = 1.70 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 51.00 / 30.00 = 1.70 ~

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Gıda kaynaklı toksik maddelerin fiziksel ve kimyasal özellikleri ile bunların bulaşma ve oluşum nedenlerini kavrayabilme / Food-borne toxic substances and their physical and chemical properties of the contamination and to understand the mechanisms	3	3	4	4	5	1	5								
2.Gıda kaynaklı zararlılardan korunma yöntemlerini uygulayabilmek / To apply methods of protection from harmful food	3	4	4	3	5	4	3								
3.Bir gıda maddesinin üretimi sırasındaki potansiyel riskleri belirleyip risk analizlerini yapabilme / Identify potential risks during the production of a food product to make risk analysis	3	4	5	4	5	4	5								
4.Kalitenin temel kavramlarını, toplam kaliteyi, gıda kalitesi ve güvenliği yönetim sistemlerini kavrayabilme ve kontrol kartı hazırlayabilme / The basic concepts of quality, total quality, food quality and safety management systems to prepare to understand and control card	4	4	5	4	5	3	3								
5. /															
6. /															
7. /															

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high