

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food Safety / Food Safety	
Ders Kodu / Course Code	GMS21062021341	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor's / Bachelor's	
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	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Üretim tesisleri ve yiyecek-içecek işletmelerindeki üretim aşamalarında dikkat edilmesi gereken riskleri öğretmektir.	To teach the risks that need to be considered during the production stages in production facilities and food and beverage enterprises.
İçeriği / Content	GIDALARIN KİMYASAL BİLEŞİMİ, GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ, GIDA İŞLETMELERİNDE TEMİZLİK, DEZENFEKSİYON, HİJYEN VE SANİTASYON UYGULAMALARI, GIDA İŞLETMELERİNDE GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN SAĞLAMA OLANAKLARI, GIDA MADDELERİ VE MİKROORGANİZMA İLİŞKİSİ	CHEMICAL COMPOSITION OF FOODS, FOOD PRESERVATION TECHNIQUES, CLEANING, DISINFECTION IN FOOD ENTERPRISES, HYGIENE AND SANITATION PRACTICES, ENSURING FOOD SAFETY AND HYGIENE IN FOOD ENTERPRISES POSSIBILITIES, RELATIONSHIP OF FOODSTUFFS AND MICROORGANISMS
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	GIDA KAYNAKLI HASTALIKLAR VE GIDA GÜVENLİĞİNDE RİSKLERİ ÖĞRENME	FOODBORNE DISEASES AND FOOD SAFETY LEARNING THE RISKS
2	GIDA İŞLETMELERİNDE TEMİZLİK, DEZENFEKSİYON, HİJYEN VE SANİTASYON UYGULAMALARI ÖĞRENME	CLEANING, DISINFECTION IN FOOD ENTERPRISES, LEARNING HYGIENE AND SANITATION PRACTICES
3	GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİNİ ÖĞRENME	LEARNING FOOD PRESERVATION TECHNIQUES
4	GIDALARIN KİMYASAL BİLEŞİMİNİ ÖĞRENME	LEARNING THE CHEMICAL COMPOSITION OF FOODS

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ				
	FOOD PRESERVATION TECHNIQUES				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	GIDALARIN KİMYASAL BİLEŞİMİ				
	CHEMICAL COMPOSITION OF FOODS				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	GIDA ÜRETİMİ				
	FOOD PRODUCTION				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ISIL İŞLEM UYGULAMALARI İLE GIDA MUHAFAZA				
	FOOD PRESERVATION WITH HEAT TREATMENT APPLICATIONS				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	KATKI MADDELERİ KULLANIMI İLE GIDA MUHAFAZA				
	PRESERVATION OF FOOD WITH THE USE OF ADDITIVES				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	DÜŞÜK SICAKLIK UYGULAMALARI				
	LOW TEMPERATURE APPLICATIONS				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	GIDA MUHAFAZASI YÖNTEMLERİNDE YENİ TRENDLER				
	NEW TRENDS IN FOOD PRESERVATION METHODS				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	GIDALARIN KALİTE ÖĞELERİ				
	QUALITY ELEMENTS OF FOOD				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	GIDALARIN KALİTE DEĞİŞİMİ VE RAF ÖMRÜ				
	QUALITY CHANGE AND SHELF LIFE OF FOODS				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMLERİ				
	FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	GIDA GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ DİĞER DÜZENLEMELER				
	OTHER REGULATIONS RELATED TO FOOD SAFETY				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	TÜRK GIDA MEVZUATI VE GIDA DENETİMİ				
	TURKISH FOOD LEGISLATION AND FOOD SUPERVISION				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	TÜRKİYE'DE GIDA KONTROLÜ				
	FOOD CONTROL IN TURKEY				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	GIDA KAYNAKLI HASTALIKLAR				
	FOODBORNE DISEASES				
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 Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	2	1.00	2.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	2.00	28.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	14	2.00	28.00
Toplam / Total:	32	7.00	60.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 60.00/30.00 = 2.00 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 60.00 / 30.00 = 2.00 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program					
	1.1.1	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1
1.GIDA KAYNAKLI HASTALIKLAR VE GIDA GÜVENLİĞİNDE RİSKLERİ ÖĞRENME / FOODBORNE DISEASES AND FOOD SAFETY LEARNING THE RISKS	5	5	5	5	5	5
2.GIDA İŞLETMELERİNDE TEMİZLİK, DEZENFEKSİYON, HİJYEN VE SANİTASYON UYGULAMALARI ÖĞRENME / CLEANING, DISINFECTION IN FOOD ENTERPRISES, LEARNING HYGIENE AND SANITATION PRACTICES	5	5	5	5	5	5
3.GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİNİ ÖĞRENME / LEARNING FOOD PRESERVATION TECHNIQUES	5	5	5	5	5	5
4.GIDALARIN KİMYASAL BİLEŞİMİNİ ÖĞRENME / LEARNING THE CHEMICAL COMPOSITION OF FOODS	5	5	5	5	5	5

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