

Dersin Kodu ve Adı: GM5024 Gıda Hijyeni ve Gıda Güvenlik Sistemleri				Bölüm / Anabilim Dalı: GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI/ TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
GÜZ/BAHAR	2	2	4	3	5	Türkçe	Seçmeli
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı		Dr. Öğr. Üyesi Özlem ERTEKİN				Mail : oertekin@munzur.edu.tr Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Gıda endüstrisinde kullanılan gıda güvenlik yöntemlerinin, gıda hijyeni ve güvenliği ile ilgili yasal düzenlemelerin, gıda hijyeni ve güvenliğinin öneminin öğrenilmesi amaçlanır.					
Dersin Hedefleri		Gıda hijyeni ve güvenliğinin öneminin öğrenilmesi, Gıda endüstrisinde kullanılan gıda güvenlik yöntemlerinin öğrenilmesi, Gıda hijyeni ve güvenliği ile ilgili yasal düzenlemelerin öğrenilmesi, Gıdaların biyolojik, kimyasal ve fiziksel kontaminasyon kaynaklarının öğrenilmesi, Uygulama: Mikrobiyoloji laboratuvarı çalışma kurallarının öğrenilmesi, Besiyerleri hazırlama, riskli görünen yerlerden çeşitli örnekler alma ve bunları analiz etmeyi öğrenme, çeşitli dezenfektan ve temizlik maddelerinin etkinliğini belirlemeyi öğrenme hedeflenir.					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		Öğrenci gıda hijyeni ve güvenliğinin önemini, gıda endüstrisinde kullanılan gıda güvenlik yöntemlerini, gıda hijyeni ve güvenliği ile ilgili yasal düzenlemeleri, gıdaların biyolojik, kimyasal ve fiziksel kontaminasyon kaynaklarını öğrenir. Dersin uygulamasında mikrobiyoloji laboratuvarı çalışma kurallarını, besiyerleri hazırlamayı, riskli görünen yerlerden çeşitli örnekler alma ve bunları analiz etmeyi, çeşitli dezenfektan ve temizlik maddelerinin etkinliğini belirleme bilgilerini öğrenir.					
Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları		• Ders notları, • Makale • Önerilen kaynak kitaplar					
Dersin İşleniş Yöntemi		YÜZ YÜZE					

Değerlendirme Ölçütleri		Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
	1. Ara Sınavı	X	50
	2. Ara Sınavı		
	3. Ara Sınavı		
	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuvar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	50

Yarıyıl Ders Planı

Hafta	Konuları
1	Gıda hijyeni ve güvenliğinin önemi
2	Gıda endüstrisinde kullanılan gıda güvenlik yöntemleri
3	Gıda hijyeni ve güvenliği ile ilgili yasal düzenlemeler
4	Gıda hijyeni ve güvenliği ile ilgili yasal düzenlemeler
5	Gıdaların biyolojik, kimyasal ve fiziksel kontaminasyon kaynakları
6	Gıdaların biyolojik, kimyasal ve fiziksel kontaminasyon kaynakları
7	Gıdaların biyolojik, kimyasal ve fiziksel kontaminasyon kaynakları
8	Ara sınav
9	Mikrobiyoloji laboratuvarı çalışma kuralları
10	Besiyerleri hazırlama
11	Riskli görünen yerlerden çeşitli örnekler alma ve bunları analiz etme
12	Çeşitli dezenfektan ve temizlik maddelerinin etkinliğini belirleme
13	Çeşitli dezenfektan ve temizlik maddelerinin etkinliğini belirleme
14	Çeşitli dezenfektan ve temizlik maddelerinin etkinliğini belirleme
15	Final