



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri	GDM3314	2	5	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Tanımlanmamış
-------------	---------------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Görkem ÖZÜLKÜ
---------------------	---------------

Dersi Veren(ler)	
------------------	--

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	HACCP ilkelerini ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardını öğretmek
--------------	---

Dersin İçeriği	Bu dersin içeriği HACCP ilkeleri ve gıda güvenliği yönetim sistemi standartlarından oluşmaktadır.
----------------	---

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Toplam kalite sistemlerini bilir
2	Gıda güvenliği yönetim sistemi kavramlarını bilir
3	Tehlike analizleri yapabilir
4	Bir gıda işletmesinde uygun temizlik ve sanitasyon sistemini tasarlayabilir ve kurabilir
5	ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemi standardını uygulayabilir

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Gıda işletmelerinde kullanılan yönetim sistemlerine genel bakış	İlgili Kaynaklar
2	HACCP ilkeleri, terim ve tarifleri	İlgili Kaynaklar
3	ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı kapsamı ve genel kavramlar	İlgili Kaynaklar
4	ISO 22000 Sisteminin standart maddeleri- Dokümantasyon Şartları	İlgili Kaynaklar
5	Yönetim sorumluluğu	İlgili Kaynaklar
6	Kaynak yönetimi	İlgili Kaynaklar
7	Güvenli ürün planlama ve gerçekleştirme	İlgili Kaynaklar
8	Midterm 1 / Practice or Review	İlgili Kaynaklar
9	Tehlike analizi	İlgili Kaynaklar

10	Akış şemaları, proses aşamaları ve kontrol önlemleri	İlgili Kaynaklar
11	Operasyonel ön gereksinim programlarının ve HACCP planının oluşturulması	İlgili Kaynaklar
12	Uygunsuzluk kontrolü	İlgili Kaynaklar
13	Gıda güvenliği yönetim sisteminin geçerli kılınması, doğrulanması ve iyileştirilmesi	İlgili Kaynaklar
14	Final	-
15	Final	İlgili Kaynaklar
16	Final sınavı	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi		
Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev		
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	2	60
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu			
Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	16	2	32
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	2	28
Derse Özgü Staj			0
Ödev			
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			

Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	30	30
Toplam İşyükü			105
Toplam İşyükü / 30(s)			3.50
AKTS Kredisi			4
Diğer Notlar	Yok		