

Dersin Adı : Gıda Güvenliği			Kodu : USD2XXXX		Fakülte/Y.O/: Mühendislik Fak. Program Adı : Gıda Mühendisliği			
Eğitim ve Öğretim İş Yükü							Krediler	
Teori	Uygulama.	Laboratuvar	Proje/Alan Çalışması	Ödev	Diğer	Toplam	T+U+L= Kredi	AKTS Kredisi
28	-	-	-	28	38	94	2+0+0=2	3
Yarıyılı			6		Dili		Türkçe	
Dersin Türü	Temel Alan Dersi ☐		Alan Dersi ☐	Teknik Seçmeli ☐		Sosyal Seçmeli ☒		
Dersin Amacı	Gıda güvenliğinin tanımı, gıdalardaki bulaşma türlerini, gıdaların işleme aşamasında ve sonrasında, işlenmeyen çiğ gıdalarda oluşabilecek toksinlerin, enfeksiyonların veya bulaşan kimyasalların sağlığa etkileri ve korunma yollarını, , toplu beslenme yapılan kurumlarda hijyeninin temel prensipleri, gıda zehirlenmeleri ve kontrolü, Türkiye'de ve dünyada uygulanan besin güvenliği uygulamalarını öğretmektir.							
Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler	1) Gıda güvenliğinin önemini kavrar. 2) Gıda bozulma etkenleri hakkında bilgi sahibi olur. 3) Gıda kökenli sağlık risklerini bilir. 4) Mantar zehirlenmeleri hakkında bilgi sahibi olur. 5) Gıda katkı maddelerinin risklerini bilir. 6) Gıda güvenliğinde hijyen ve sanitasyon konularının önemini kavrar.							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1.Topal Ş., Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim sistemleri, 1996. TÜBİTAK. 2. Food Safety, Julie Miller Jones, 2004, CRS Press. 3.Erkmen O., Bozoğlu F., Food Safety, 2008, İke Yayınevi, Ankara. 4.Gökten D., Tunçel G., Gıda Güvenliği Uygulamaları, 2011, Bornova, İzmir. 5.Başoğlu F., Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri 2011, Dora Yayınevi, Bursa.							
DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ								
Teorik Dersler				Proje Dersi ve Bitirme Çalışması				
	Varsa (X) olarak işaretleyiniz	Yüzde (%)		Varsa (X) olarak işaretleyiniz	Yüzde (%)			
Yarıyıl İçi Sınavlar	X	%40	Yarıyıl İçi Sınavlar					
Kısa Sınavlar			Dönem İçi Kontroller					
Ödevler			Ara Teslim					
Dönem Ödevi (proje, rapor, vb)			Sözlü Sınav					
Laboratuvar			Yarıyıl Sonu Sınavı					
Yarıyıl Sonu Sınavı	X	%60	Diğer					
Diğer								
Hafta	Konular							
1	Gıda güvenliği tanımı, önemi ve temel kavramlar							
2	Gıda bozulma etkenleri							
3	Gıda kökenli sağlık riskleri 1 (bakteriler ve küfler)							
4	Gıda kökenli sağlık riskleri 2 (bakteriler ve parazitler)							
5	Gıda kökenli sağlık riskleri 3 (kimyasal kontaminantlar)							
6	Gıda kökenli sağlık riskleri 4 (doğal gıda kontaminantları)							
7	Gıda katkı maddeleri							
8	Ara Sınav							
9	Mantar zehirlenmeleri							
10	Gıda koruma teknikleri							
11	Gıda güvenliğinde hijyen ve sanitasyon							
12	Gıda güvenlik programları							
13	Gıda güvenliği uygulamaları							
14	Gıda güvenliği uygulamaları							
Sorumlu Öğretim Elemanları	Dr. Öğr. Üyesi Elif SAVAŞ							
Elektronik Posta	esavas@balikesir.edu.tr							
Web Adresi	http://www.balikesir.edu.tr/mmf							