

KİLİS 7 ARALIK ÜNİVERSİTESİ TEKNİK BİLİMLER MYO GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ GIDA GÜVENLİĞİ DERS İZLENCESİ					
Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	AKTS Kredisi	Dersin Önkoşul Bilgisi	İzlencenin Hazırlanma Tarihi
0100040	Gıda Güvenliği	Zorunlu/ Seçmeli	2	-	27/10/2025
Dersi Veren Öğretim Üyesi & E-Posta Adresi	Doç. Dr. Mecit ÖZDEMİR, mecitozdemir@kilis.edu.tr				
Öğrenci Görüşme Saatleri & Yeri	(Buraya dersi veren öğretim üyesinin güncel öğrenci görüşme saatleri eklenmelidir.)				
Dersin İçeriği ve Amaçları	✧ Bu ders gıda proses aşamasında, gıda prosesinden sonra veya proses edilmemiş çiğ gıdadan kaynaklanan toksin maddelerin veya enfeksiyonların insan sağlığına vereceği zararlı etkiler ve korunma yöntemlerinin engellenmesinde kullanılan yönetim sistemlerini içeriyor. ✧ 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.				
Ders Kitabı / Kitapları	Topal, Ş. Gıda Endüstrisinde Risk Yönetimi Sistemi: HACCP ve Uygulamaları, Taç Ofset, İstanbul, 2001 Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim sistemleri, Şeminur Topal,1996. Tübitak				
Öğretim Yöntemi ve Teknikleri	Ders notları ve kitap kaynak olarak kullanılıp; konu kapsamında hile ve tağşiş yapılan gıdalar hakkında araştırma ödevleri verilip daha sonra sınıfta konu hakkında tartışması yapılacaktır.				
Dersin Öğrenim Çıktıları	1	Öğrenciler gıda kaynaklı toksin etkenlerin kimyasal ve fiziksel özellikleri hakkında bilgi sahibi olacaklar.			
	2	Gıda yönetim sistemlerini öğrenecekler			
	3	Bir gıda maddesi üretirken potansiyel riskleri belirleyip risk analizi yapabilecekler			
	4	Yeni üretilecek bir ürüne HACCP sistemini kurabilecekler			
	5	Öğrenciler gıda kaynaklı toksin etkenlerin kimyasal ve fiziksel özellikleri hakkında bilgi sahibi olacaklar.			
Dersin Katkı Sağladığı Program Çıktıları	Program Çıktısı (PÇ)				
	1	Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak			
	2	Gıda üretim teknikleri ve yeni teknolojiler hakkında bilgi sahibi olabilme			
	3	Gıdaların kalitesine yönelik analizleri yapma ve yorumlayabilme			
	4	Bağımsız çalışmada karar verebilme, disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilme, mesleki etik değerler ile kalite ve güvenlik bilincine sahip olabilme			
Dersin Alan Öğretimine Katkısı	5	Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak			
	Gıda güveliği/ güvenli gıda nedir? Konu hakkında bilgi sahibi olmak ve gıdalarda hile-tağşiş yapılan ürünleri analiz etmek.				

Derste İşlenen Konular			
	1. Hafta	Gıda güvenliği ve GGYS temel prensipleri	
	2. Hafta	İyi üretim uygulamaları (GMP)	
	3. Hafta	İyi tarım uygulamaları (GAP)	
	4. Hafta	İyi veterinerlik uygulamaları (GVP)	
	5. Hafta	İyi hijyen uygulamaları (GHP) ve SSOP	
	6. Hafta	HACCP - Tehlike analizi	
	7. Hafta	HACCP - Kanıtlama	
	8. Hafta	AraSınav	
	9. Hafta	ISO 9001:2000 (Kalite yönetim sistemi)	
	10. Hafta	ISO 22000:2005	
	11. Hafta	IFS prosedürleri	
	12. Hafta	BRC prosedürleri	
	13. Hafta	Helal ve koşer gıda sertifikasyon	
	14. Hafta	Gıda güvenliği ve GGYS temel prensipleri	
15. Hafta	Final Sınavı		
Dersin Değerlendirilme Kriterleri			
	Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı %
	Ara Sınav	1	% 40
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 60
	Toplam	2	%100
Engellilik Politikası	Bu derste ki performansınızı etkileyebilecek belgelenmiş bir engeliniz (görme, işitme veya fiziksel engel vb.) varsa, bu dersin tüm gereksinimlerini eşit bir şekilde karşılamak için makul koşulları ayarlamak üzere KİYÜ Engelsiz Üniversite Birimi (http://engelsiz.kilis.edu.tr/) ile görüşmeniz önerilir. Ayrıca, ... Fakültesi yönetimiyle de iletişime geçebilirsiniz. Sınavlar, ders materyalleri vb. ile ilgili herhangi bir ders ihtiyacının karşılanmasını sağlamak için ihtiyaçlarınızı mümkün olan en kısa sürede ders öğretim elemanına bildirmelisiniz.		