



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ  
MESLEK YÜKSEKOKULU  
GIDA TEKNOLOJİSİ  
(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu



| Ders Adı                                        | Kodu                                                                                                                                                                                                                 | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Gıda İşletmelerinde Standartlar ve Uygulamaları | GID133                                                                                                                                                                                                               | 1       | 3 + 0    | 5,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm                                     | Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yüz yüze )                                                                                                                                                                             |         |          |      |         |
| Amaç                                            | Gıda Sektöründe uygulanan güncel standartları bilir, uygulamaları hakkında bilgi sahibi olur, standartların ihtiyaç duyduğu dokümantasyonu hazırlar, ekipleri kurar, denetim, izleme ve diğer gereklilikleri sağlar. |         |          |      |         |
| Ders İçeriği                                    | Standart bilgisi, akreditasyon sistemleri, gıda güvenliği standartları, diğer destek standartlar                                                                                                                     |         |          |      |         |
| Ders Veren                                      | Öğr. Gör. Mesut KAPLAN                                                                                                                                                                                               |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları                                 | ISO 9001:2015 STANDARTI, IFS VE DİĞER ULUSLARARASI STANDARTLAR, BRC 7.0-8.0, ISO 22000:2018 STANDARTI                                                                                                                |         |          |      |         |

| Hafta | Konu                                                                                                               |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Giriş Genel Standart Bilgisi                                                                                       |
| 2     | Akreditasyon Sistemleri                                                                                            |
| 3     | Iso 9001:2015 Standartı Maddesel Analiz, İç Tetkikler, Denetim Sistemi,                                            |
| 4     | Doküman Oluşturma                                                                                                  |
| 5     | Doküman Oluşturma                                                                                                  |
| 6     | Doküman Oluşturma                                                                                                  |
| 7     | ARA SINAV                                                                                                          |
| 8     | Iso 22000:2018 Standartı Maddesel Analiz, İç Tetkikler Denetim Sistemi                                             |
| 9     | HACCP Sisteminin Kurulması                                                                                         |
| 10    | HACCP Sisteminin Doğrulamalarının Yapılması                                                                        |
| 11    | Dökümantasyon Hazırlama                                                                                            |
| 12    | BRC ve IFS Standartlarının Gereklilikleri                                                                          |
| 13    | İzleme Sisteminin Kurulması                                                                                        |
| 14    | Gıda Defansı, Taklit Ve Tağşiş Ve Gıda Terörünün Engellenmesi İçin Doküman Hazırlama Ve Yeterliliğini Kontrol Etme |

| Ders İş Yüğü                                                                                                                                                                      | Çalışma Türü / Öğretim Metotlar            | Süresi (Saat) | Sayısı |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------|--------|
| Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma                                                                                                                                      | İnceleme / Anket Çalışması                 | 2             | 5      |
| Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme                                                                                                                                 | Gösterim                                   | 2             | 2      |
| Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, Dinleme ve anlamlandırma, yönetsel beceriler                                                                               | Seminer                                    | 2             | 2      |
| Gözlem/durumları işleme, Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma                                                                                                             | Saha / Arazi Çalışması                     | 2             | 2      |
| Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme                                                                                             | Tartışmalı Ders                            | 3             | 12     |
| Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim                                                                                                                             | Sınıf Dışı Çalışma                         | 4             | 4      |
| Gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması, Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, yönetsel beceriler, Önceden planlanmış özel beceriler | Öğrenci Topluluğu Faaliyetleri / Projeleri | 2             | 3      |
| Önceden planlanmış özel beceriler                                                                                                                                                 | Rol Yapma / Drama                          | 2             | 5      |
| Önceden planlanmış özel beceriler                                                                                                                                                 | Özel Destek / Yapısal Örnekler             | 2             | 3      |
| Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme                                                                                             | Küçük Grup Tartışması                      | 5             | 3      |
| Ara Sınav 1                                                                                                                                                                       |                                            | 1             | 1      |
| Ödev 1                                                                                                                                                                            |                                            | 1             | 4      |
| Final                                                                                                                                                                             |                                            | 1             | 1      |
| Uygulama 1                                                                                                                                                                        |                                            | 3             | 2      |
| Ders İş Yüğü:                                                                                                                                                                     |                                            | 123           |        |
| AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):                                                                                                                                                       |                                            | 4,82          |        |

### Program Çıktıları

|    |                                                                                                                                                                                       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.                                |
| 2  | Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.                                                                                                 |
| 3  | Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.                                                                                                 |
| 4  | Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.                       |
| 5  | Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.                             |
| 6  | Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.                                                                                               |
| 7  | Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek. |
| 8  | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.                                 |
| 9  | Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.                                                              |
| 10 | Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.                                                                       |
| 11 | Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.                                                                |
| 12 | Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.                                                                                                                        |
| 13 | Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.                                                                                                  |
| 14 | Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.                                                                           |
| 15 | Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.                                 |

### Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

| Ders Öğrenme Çıktısı                                                                      | PÇ 1 | PÇ 2 | PÇ 3 | PÇ 4 | PÇ 5 | PÇ 6 | PÇ 7 | PÇ 8 | PÇ 9 | PÇ 10 | PÇ 11 | PÇ 12 | PÇ 13 | PÇ 14 | PÇ 15 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Kaliteye katkı sağlayan kilometre taşları kişileri ve katkılarını açıklayabilir.          | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Toplam kalite yönetimi ve ilkelerini tartışabilir                                         | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Temel kalite kavramlarını, kalitenin gelişimi, boyutlarını ve unsurlarını ifade edebilir. | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Toplam kalite yönetimi uygulama adımlarını takip edebilir.                                | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Toplam kalite yönetimi felsefesini hayatına uygulayabilir                                 | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Ortalama Değer                                                                            | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     |

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/322175>