



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gıda İşletmelerinde Standartlar ve Uygulamaları	GID133	2	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	BRC 7.0-8.0, ISO 22000:2018 STANDARTI, ISO 9001:2015 STANDARTI, IFS VE DİĞER ULUSLARARASI STANDARTLAR				

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	Dokümantasyon 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, Bilişim, Dinleme ve anlamlandırma, yönetsel beceriler	Seminer	2	2
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
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	4	4
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Gösterim	2	2
Önceden planlanmış özel beceriler	Rol Yapma / Drama	2	5
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Küçük Grup Tartışması	5	3
Gözlem/durumları işleme, Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma	Saha / Arazi Çalışması	2	2
Önceden planlanmış özel beceriler	Özel Destek / Yapısal Örnekler	2	3
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma	İnceleme / Anket Çalışması	2	5
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	3	12
Ara Sınav 1		1	1
Ödev 1		1	4
Final		1	1
Uygulama 1		3	2
Ders İş Yüğü:		492	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		19,29	

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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/322244>