



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

GMS 1005 — Gıda Güvenliği ve Hijyen

Ders Bilgileri

Ders Kodu	GMS 1005
Dersin Adı	Gıda Güvenliği ve Hijyen
Ders Adı (EN)	Food Safety and Hygiene
Eğitim Düzeyi	Lisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	İngilizce
Öğretim Elemanı	Dr. Öğr. Üyesi Çağla MCKENZIE
T / U / L	3 / 0 / 0
Kredi	3
AKTS	5

Dersin Amacı

Amaç; öğrencilerin gıda güvenliği, sanitasyon ve hijyen konularında sağlanan bilgileri kullanarak konaklama ve ağırlama endüstrisindeki ticari bir gıda işletmesinde potansiyel tehlikeleri öngörebilmelerini ve doğru prosedürleri uygulayabilmelerini sağlamaktır.

Dersin İçeriği

Bu ders, öğrencileri konaklama ve ağırlama endüstrisindeki yiyecek-içecek hizmetlerinde sanitasyon ve hijyen konularıyla tanıştır; gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarını keşfetmelerini sağlar. Öğrencilere, el yıkamanın temellerinden gıda kaynaklı hastalıklar, gıda mikrobiyolojisi, kontaminasyon (bulaşma), gıda güvenliği yönetim sistemleri (HACCP), üretim ve servis ekipmanları ile tesislerinin temizliği ve bakımı gibi daha karmaşık konulara ve kişisel hijyene kadar uzanan geniş bir yelpazede eğitim verilir. Vaka çalışmaları yardımıyla; gıdanın akışı sırasında (yani satın alma, hazırlama, işleme, pişirme, sıcak/soğuk tutma, depolama ve servis aşamalarında) ortaya çıkabilecek

potansiyel riskler ve bunlara yönelik önleyici ve kontrol edici tedbirler ayrıntılı olarak ele alınır. Ek olarak, çalışanlar için risk oluşturabilecek belirli tehlikelere de (kesikler, yanıklar, kayma ve düşmeler, elektrik çarpması vb.) değinilmektedir.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

na

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

ServSafe Coursebook, 5th edition
Foodservice Equipment Operation, Sanitation and Maintenance
National Restaurant Association (Author)

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Gıda güvenliğinin önemini kavrar.

ÖÇ2: Yiyecek-içecek, otel ve turizm işletmeleriyle ilişkili gıda kaynaklı hastalıkların risk faktörlerini ve tehlikelerini tanımlar ve öngörür (çapraz kontaminasyon, zaman-sıcaklık suistimali, yetersiz kişisel hijyen, onaylanmamış kaynaklardan satın alma, yetersiz temizlik ve sanitasyon).

ÖÇ3: Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) gibi gıda güvenliği yönetim sistemleri ve bunların uygulanması hakkında temel bir anlayış geliştirir.

ÖÇ4: Gıda güvenliği konusundaki araştırmaları ve haber makalelerini değerlendirir.

ÖÇ5: Sanitasyon, hijyen ve gıda güvenliği sorunları hakkındaki kısa vaka çalışmalarını gruplar halinde ve/veya bireysel olarak tartışır.

PÇ-ÖÇ Matrisi

- Her bir öğrenim çıktısı (ÖÇ), en az bir program çıktısı (PÇ) ile ilişkilendirilmelidir; lütfen boş satır bırakmayınız.
- Sadece dersin içeriği ile doğrudan ilişkili olan ve ölçtüğünüz program çıktılarını işaretleyiniz.

ÖÇ / PÇ	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
ÖÇ 1	3	1	—	2	2	3	—	1	1	—	2	—	—	2
ÖÇ 2	3	2	—	2	2	3	1	2	1	—	2	—	—	2
ÖÇ 3	3	3	—	1	1	3	—	2	2	1	2	2	—	3
ÖÇ 4	2	1	—	1	1	2	—	1	3	2	1	—	1	2
ÖÇ 5	2	1	1	1	1	2	—	1	2	1	1	3	3	2

Düzyey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüğü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Derse Katılım	14	3	42	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1	21	
Ara Sınavı/Hazırlık	1	30	30	
Final Sınavı/Hazırlık	1	40	40	
Alan Çalışması	1	5	5	
Uygulama / Pratik Sonrası Bireysel Çalışma	1	5	5	
Toplam İş Yüğü			143	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Ders Programının (Syllabus) Görüşülmesi
2	Güvenli Gıda Sağlama: Gıda Kaynaklı Hastalıklar.
3	Bulaşma (Kontaminasyon) Türleri: Biyolojik, Kimyasal ve Fiziksel Bulaşanlar
4	Temel Gıda Mikrobiyolojisi I
5	Temel Gıda Mikrobiyolojisi II
6	Gıdaların Kasıtlı Olarak Kirlenmesi ve Gıda Alerjenleri
7	Güvenli Gıda Çalışanı / İşleyicisi
8	Ara Sınav (Vize) Haftası
9	Gıda Bozulması ve Gıda Muhafaza Teknikleri
10	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri, HACCP
11	Vaka Analizleri, Video Oturumları ve Tartışmalar
12	Gıda Akışı: Satın Alma, Kabul ve Depolama
13	Gıda Akışı: Pişirme, Soğutma / Yeniden Isıtma ve Sıcak/Soğuk Tutma (Servis Öncesi), Servis, İş Güvenliği
14	İş Güvenliği, Yangın
15	Temizlik ve Sanitasyon

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektör, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Tartışmalı Ders	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar	Dinleme ve anlamlandırma, eleştirel düşünme	Aktif
Problem Çözme	-	* Problem çözme teknikleri kullanılarak fiziksel ve fizyolojik problemlerinin analiz edilmesi ve uygun çözümlerin geliştirilmesi.	Aktif
Teknik Gezi	-	Önceden planlanmış teknik geziye katılır ve gezide öğrendiklerini raporlar.	Aktif
Küçük Grup Tartışması	-	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Aktif
Gösterim	Ders sunum içerikleri	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Midterm	%40
Vize	Final	%60
Final	Overall Grade	%0
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 3, SKA 4, SKA 11, SKA 12

Bu belge 06.09.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.