**Ankara üniversitesi  
kütüphane ve dokümantasyon daire başkanlığı**

**Açık ders malzemeleri**

Ders izlence formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin kodu ve ismi | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda Ve İş Güvenliği |
| Dersin sorumlusu | Öğr. Gör. Eda Selimoğlu |
| Dersin düzeyi |  |
| Dersin kredisi | 2 |
| Dersin türü | Seçmeli |
| Dersin içeriği | Mutfakta temizlik, hijyen ve sanitasyon, personel hijyeni, gıda sunumda sanitasyon, depolamada sanitasyon, gıda kökenli sağlık riskleri, gıda kontaminantları ve bozulma etkenleri, mikroorganizmaların gıdalarda üremesine etki eden faktörler, gıda koruma teknikleri ve ürün güvenliği, gıda katkı maddeleri, haccp sistemi ve gıda endüstrisindeki gelişimi, ıso 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi standardı, mutfakta iş güvenliğinin önemi, iş güvenliği ilkeleri |
| Dersin amacı | Bu dersin amacı güvenli gıda üretimi için gerekli hijyen ve sanitasyon kurallarının öğrenilmesi, gıda kaynaklı hastalıklar ve kontaminasyon şekillerinin bilinmesi, mutfakta iş güvenliği ilkeleri ve işgüvenliğinin öneminin kavranması. |
| Dersin süresi | 40+40 |
| Eğitim dili | Türkçe |
| Ön koşul | - |
| Önerilen kaynaklar | Karaali, a. (2003). Gıda işletmelerinde haccp uygulamaları ve denetimi. Ankara: t. C. Sağlık bakanlığı temel sağlık hizmetleri genel müdürlüğü yayını  Mahmutoğlu, t. (2010). Gıda endüstrisinde güvenli gıda üretmek. Ankara: odtü geliştirme vakfı yayıncılık  Topal, ş. (1996). Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemleri ankara: tübitak yayınları  T.c. Anadolu üniversitesi yayını no: 3462 açıköğretim fakültesi yayını no: 2310  Besin güvenliği ve hijyen  Yazarlar doç.dr. Ali coşkun dalgıç (ünite 1, 8) doç.dr. Gökalp işcan (ünite 2) prof.dr. Fatih demirci (ünite 3) doç.dr. Mehmet burçin mutlu (ünite 4) ozan sezgin (ünite 5, 6, 7)  Editör prof.dr. Adnan özcan, 2019, Eskişehir  Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı, [Doç.Dr. Nevin Şanlıer](https://www.kitapyurdu.com/yazar/docdr-nevin-sanlier/27475.html) [, Prof. Dr. Nevzat Artık](https://www.kitapyurdu.com/yazar/prof-dr-nevzat-artik/198832.html)[, Yrd. Doç. Dr. Aybuke Ceyhun Sezgin](https://www.kitapyurdu.com/yazar/yrd-doc-dr-aybuke-ceyhun-sezgin/198833.html)  [Detay Yayıncılık](https://www.kitapyurdu.com/yayinevi/detay-yayincilik/1013.html), 2019   Gıda Güvenliğinde Hijyen- Megep  İşletmelerde Temizlik Ve Dezenfeksiyon- Megep  [www.isgip.gov.tr](http://www.isgip.gov.tr) |
| Dersin kredisi | 2 |
| Laboratuvar | - |
| Diğer-1 | - |