AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Süt Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon								
Ders Kodu	ST406		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	2	İş Yükü	46 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Hijyen ve Sanitasyon hakkında temel bilgilerin verilmesi, temizlik ve dezenfeksiyon maddelerinin özellikleri ile kullanılma prensiplerinin aktarılması, kalite güvence ve sanitasyon programlarının organizasyonu ile ilgili bilgilerin aktarılması amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Mikroorganizmalar ile sanitasyon arasındaki ilişkinin aktarılmasına bağlı olarak, temizlik ve dezenfeksiyon konusunda bilgiler verilerek, bu alanda kullanılan maddelerin özellikleri ve kalite güvence ve sanitasyon programının gelişimi konularında bilgi sahibi olma.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	1. Kayardı Semra, 2005; Gıda Hijyeni ve Sanitasyon

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Süt endüstrisi ve sanitasyon
2	Teorik	Mikroorganizma ve sanitasyon ilişkisi
3	Teorik	Temizlik ve temizlik maddeleri
4	Teorik	Dezenfeksiyon ve dezenfektanlar
5	Teorik	Temizleme ve dezenfeksiyon işlemleri
6	Teorik	Sanitasyon ekipmanları ve sistemleri
7	Teorik	Sanitasyon uygulamalarında dikkat edilecek özellikler, İşletmelerde personel hijyeni
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Atık maddelerin uzaklaştırılması
10	Teorik	Kalite güvence ve sanitasyon programının gelişimi
11	Teorik	Su hijyeni
12	Teorik	Hava hijyeni
13	Teorik	Yönetim ve sanitasyon
14	Teorik	İşletme hijyeni
15	Teorik	Genel tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Bireysel Çalışma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	0	2	2
Dönem Sonu Sınavı	1	0	2	2
			Toplam İş Yükü (Saat)	46
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Hijyen ve Sanitasyon hakkında temel bilgilere sahip olma
2	Temizlik ve dezenfeksiyon maddelerinin özellikleri ile bunları kullanabilme yeteneğine sahip olma
3	Sanitasyon ekipmanları ve uygulamalarında yeterli bilgiye sahip olma
4	İşletmede kalite güvence programı ile sanitasyon programının gelişimi konusunda gerekli bilgiye sahip olma.
5	Sütçülük atıklarının uzaklaştırılmasını kavrama

Program Çıktıları *(Süt Teknolojisi Programı)*	
1	Temel bilimler ve mühendislik konularında yeterli alt yapıya sahip olabilme ve bu alandaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri alanında kullanabilme,
2	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilme,
3	Alanı ile ilgili planlama, projelendirme, tasarım, takip ve analiz yapabilme, hedefe yönelik çözümler bulabilme,
4	Meslek etik ve bilincine sahip olabilme,
5	Bireysel çalışabilme, karar verebilme, fikirlerini sözlü ve yazılı açık ve net ifade edebilme,
6	Ekip çalışmalarına katılabilme, sorumluluk alabilme, liderlik yapabilme,
7	Atatürk ilke ve inkılâplarını kavrayabilme, Türkçe ve yabancı dilde iletişim kurabilme
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olabilme; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleyebilme ve kendini sürekli yenileyebilme
9	Süt ve ürünleri üretimi, kalite kontrolü ve ürün geliştirme, ürün kalitesinin artırılması ve gıda güvenliği alanlarında yeterli düzeyde bilgi sahibi olabilme,
10	Konusu ile ilgili sorunları saptayabilme, tanımlayabilme, çözebilme ve bu amaçla uygun yöntemleri ve modelleme tekniklerini seçebilme ve uygulayabilme
11	İş yeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, iş güvenliği ve çevre konularında bilinçli olabilme; konusu ile ilgili mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları hakkında bilgi sahibi olabilme.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi *1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek*

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ9	5	5	5	5	5
PÇ11				5	5