



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Süt Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon							
Ders Kodu		ST406		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	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 İçeriğı		Mikroorganizmalar ile sanitasyon arasındaki ilişkinin aktarılmasına bağılı 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 Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
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 Yüğü (Saat)				46
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 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 inkılaplarını 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

