



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Hijyen ve Sanitasyon							
Ders Kodu		GT113		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	45 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriğı		İşletmede hijyen ve sanitasyonun önemi. Hijyenik işletme tasarımı. Gıda ve sağlık arasındaki ilişki. Hastalıkların bulaşma yolları. Kişisel hijyeni sağlamak. İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulamak. Deterjan ve dezenfektanlar hakkında bilgi.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Doç. Dr. Vadullah EREN						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon- Prof.Dr. Semra KAYAARDI
2	Süt İşletmelerinde Sanitasyon- Prof.Dr.Mustafa METİN
3	Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi -Doç.Dr. Ali Arslan
4	Ders Notları

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	İşletmede hijyen ve sanitasyonun önemi
2	Teorik	Sağlık ve hastalık kavramları
3	Teorik	Kişisel hijyen ve Temizlik Kuralları
4	Teorik	Hijyenik işletme tasarımı
5	Teorik	Gıda işletmelerinde çalışan Personel hijyeni
6	Teorik	Kişisel Temizlik Kuralları, İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları
7	Teorik	Periyodik Sağlık Kontrolleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Hastalık oluşturan iç ve dış faktörler
10	Teorik	İşletme Giriş ve Çıkışları Temizlik Malzemeleri
11	Teorik	Organizmanın genetik ve fizyolojik direnci
12	Teorik	Temizlik Malzemeleri, Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon
13	Teorik	Enfeksiyon kaynakları, portör muayeneleri ve mikroorganizmaların vücuda giriş ve çıkış yolları
14	Teorik	Gıda işletmelerinde Temizlik ve dezenfeksiyon
15	Teorik	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	yarıyıl sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	30	0,5	1	45
Toplam İş Yüğü (Saat)				45
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	İşletmede hijyen ve sanitasyonun önemi
2	Hijyenik işletme tasarımı
3	Gıda ve sağlık arasındaki ilişki
4	Kişisel hijyeni sağlamak
5	İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulamak

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	4	3	3	3
PÇ2	3	4	3	3	4
PÇ3	3	4	3	3	4
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	2	2	5	2	2
PÇ6	3	4	5	5	4
PÇ7	3	3	4	3	
PÇ8	2				
PÇ9	2				
PÇ10	2				
PÇ11			3		

