AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Et İşletmelerinde Hijyen								
Ders Kodu	EU120		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	5	İş Yükü	122 *(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 İçeriği	İşletmede hijyen ve sanitasyonun önemi. Hijyenik işletme tasarımı. Et 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								
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	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon- Prof.Dr. Semra KAYAARDI
2	Süt İşletmelerinde Sanitasyon- Prof.Dr.Mustafa METİN
3	Et Bilimi ve Teknolojisi – Prof. Dr. Aydın Öztan

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	İşletmede hijyen ve sanitasyonun önemi
2	Teorik	Hijyenik işletme tasarımı
4	Teorik	Kişisel hijyen ve Temizlik Kuralları
6	Teorik	İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları
7	Teorik	Periyodik Sağlık Kontrolleri
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	İşletme Giriş ve Çıkışları
11	Teorik	Temizlik Malzemeleri ve Deterjanlar
12	Teorik	Dezenfektanlar
15	Teorik	Et İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	yarıyıl sonu sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	2	0	14	28
Ödev	4	0	10	40
Okuma	4	0	12	48
Ara Sınav	1	2	1	3
Dönem Sonu Sınavı	1	2	1	3
			Toplam İş Yükü (Saat)	122
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	5
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları

Program Çıktıları *(Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı)*	
1	Kasaplık hayvanları kesimi hakkında bilgi ve tecrübeye sahibi olabilme

2	Kesim sonrasında elde edilen et ve yan ürünleri elde edebilme
3	Karkasları standart parçalayabilme
4	Karkasları taze et ürünlerine işleyebilme
5	Ülkemizde yaygın tüketilen et ürünlerinin üretimini yapabilme
6	Mezbaha yan ürünlerinin değerlendirebilme
7	Et ve ürünlerine taşıması gereken özelliklere ait yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olabilme
8	Et ve ürünlerini uygun koşullarda muhafaza edebilme
9	Et ve ürünlerinin üretimindeki gıda güvenliği uygulamaları hakkında yeterliliğe sahip olabilme
10	Tüketici tercihlerinde belirleyici olabilen çeşitli standartlar hakkında bilgi sahibi olabilme
11	Et ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuar uygulamalarını yapabilme
12	Sektörün aradığı nitelikte eleman olabilme
13	Etik değerlere saygılı, sorumluluk bilincinde olabilme
14	Çeşitli sosyal ve kültürel alanlarda birikimi olan, araştıran, sorgulayan, modern çağın yeniliklerini takip eden ve kullanabilen nitelikte olabilme
15	Ulusal değerlere bağlı olabilme