



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 (Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı)

1	Zeytin, toprak ve su isteklerini tespit ederek bunlar hakkında bilgi sahibi olabilmek
2	Bitki fizyolojisi, botanik ve meyvecilik hakkında bilgi sahibi olabilmek
3	Sofralık zeytin teknolojisi hakkında bilgi sahip olmak ve yapabilmek
4	Temel biyokimya ve zeytinyağı kimyası bilgisine sahip olarak geleneksel yöntemler ve modern yöntemle zeytinyağı elde edebilmek, zeytinyağını rafinerisi hakkında bilgi sahibi olabilmek, temel işlemleri bilebilmek, zeytinyağının ekstraksiyonunu yapabilmek
5	Zeytin ve ürünlerini uygun koşullarda muhafaza edebilmek
6	Gerekli tarımsal mekanizasyon yöntemleri yardımıyla zeytin fidanı yetiştirmek, zeytin ağacı bakımını yapabilmek
7	Zeytin yan ürünlerini değerlendirebilmek
8	Bitki genetiği hakkında bilgi sahip olabilmek
9	İş güvenliği hakkında bilgi sahibi olmak, bazı ilkyardım uygulamalarını yapabilmek
10	Zeytin ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuvar uygulamalarını yapabilmek
11	Zeytin ve ürünleri işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilmek
12	Mesleki etik ve sorumluluk bilgisine sahip olabilmek
13	Zeytincilik işletmeciliği yapmak ve zeytin ürünlerini pazarlamasını yapmayı öğrenebilmek
14	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilmek
15	Zeytin yetiştiriciliği ve zeytin üretim yerlerinde planlama yapabilmek
16	Bitki ekolojisi ve çevre koruma hakkında bilgi sahibi olabilmek

