AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Hijyen ve Sanitasyon							
Ders Kodu		CUL250		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yükü	52 *(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		1. Kişisel hijyeni sağlamak 2. İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulamak							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)		Öğr. Gör. Meliha Yaren BERKTAŞ							

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Hjyen ve Sanitasyon 1

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kişisel hijyen
2	Teorik	Kişisel hijyen
3	Teorik	Kişisel hijyen
4	Teorik	Kişisel Temizlik Kuralları
5	Teorik	Kişisel Temizlik Kuralları İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları
6	Teorik	İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları
7	Teorik	Periyodik Sağlık Kontrolleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	İşletme Giriş ve Çıkışları
10	Teorik	Temizlik Malzemeleri
11	Teorik	Temizlik Malzemeleri
12	Teorik	Temizlik Malzemeleri
13	Teorik	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon
14	Teorik	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon
15	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	14	1	2	42
Ara Sınav	1	4	1	5
Dönem Sonu Sınavı	1	4	1	5
			Toplam İş Yükü (Saat)	52
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Kişisel hijyeni sağlamak

2	İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulamak
3	Sanitasyon tanımını yapmak
4	Personel, su, alet-ekipman, işyeri ve gıda hijyeni konuları hakkında bilgi sahibi olmak
5	Gıda endüstrisinde uygulanan hijyen ve sanitasyon kurallarının önemini bilmek

Program Çıktıları *(Aşçılık Programı)*	
1	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
2	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
3	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
4	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
5	Yiyecek içecek endüstrisinde gerekli bilgi ve becerileri, diğer disiplinlerdeki bilgi ve becerilerle desteklemek.
6	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde uyulması gereken iş güvenliği ve hijyen konusunda bilgi sahibi olmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	2	2	2	2	2
PÇ2	1	2	2	2	2
PÇ3	3	3	2	2	3
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	5	5	5	5	5