



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Hijyen ve Sanitasyon								
Ders Kodu	KGK111			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	78 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	İnsan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaları buldukları ortamdandan uzaklaştırılması, sağlıklı ortamın korunması konularında bilgi sahibi olmak.								
Özet İçeriđi	Hijyen ve sanitasyon uygulamaları, gıda güvenliğinde karşılaşılan problemler.								
Staj Durum	Yok								
Öđretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öđretim Elemanı(ları)	Öđr. Gör. Yeliz TEKGÜL								

Ölçme ve Deđerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Gıda ve Personel Hijyeni Prof. Dr. Sıdıka Bulduk Ekim 2010 / 4. Baskı / 208 Syf.
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Tanımlar ve temel kavramlar
2	Teorik	2 Besin kirliliđine yol açan- besin güvenliğini bozan etmenler
3	Teorik	3 Besinlerin bulařma yolları
4	Teorik	4 Besinlerle mikroorganizma kaynaklı hastalıkların çoğalma nedenleri
5	Teorik	5 Besin hijyeni ve önemi
6	Teorik	6 Besinlerin satın alınmasında hijyen
7	Teorik	7 Besinlerin depolanmasında hijyen
8	Teorik	8 Besinleri hazırlama-piřirmede ve servisinde hijyen
9	Ara Sınav (Vize)	9 Ara sınav
10	Teorik	10 Hijyeni sağlamada deterjan ve dezenfektanların kullanımı, CIP yönteminin uygulanması
11	Teorik	11 Hijyeni sađlamada hařere ve kemirgen (pest) kontrolü
12	Teorik	12 HACCP sistemi
13	Teorik	HACCP sistemi
14	Teorik	13 Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

Dersin Öğrenme, Öđretme ve Deđerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				78
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Temel kavramları tanımlamak
2	Personel,hijyeni konusuna açıklık getirmek, ilişkilendirmek
3	Gıda güvenliği sistemlerinin öneminin farkına varmak
4	Su ve alet-ekipman hijyeni konularına açıklık getirmek, ilişkilendirmek
5	Gıda hijyeni konusuna açıklık getirmek, ilişkilendirmek

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	5	5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	4	5
PÇ3	5	5	5	4	5
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	4	5	5
PÇ6	5	5	4	5	5
PÇ7	5	5	5	5	4
PÇ8	5	5	5	4	4
PÇ9	5	4	5	4	5
PÇ10	5	4	4	5	4
PÇ11	5	4	4	5	5
PÇ12	5	5	5	5	4

