



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon								
Ders Kodu	AŞL110		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu derste öğrencilerin gıda bozulmasına neden olan mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel faktörleri, başlıca gıda gruplarında bozulmaya neden olan mikroorganizmaları ve baş etme yöntemlerini, gıda kontrol metodlarını ve gıda çalışanları için kişisel hijyenin önemi; mutfak ve araç gerecin sanitasyonu kavramalarını öğrenmeleri amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Gıda hijyeni ve hijyen kuralları, mikroorganizmalar ve bulaşma kaynakları, sanitasyon, gıda güvenliği ve kontrol metodları, kirlenme nedenleri, gıda alerjisi, gıdalarda kalite kontrolü								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir)								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Ders kitabı, yardımcı kitaplar, süreli yayınlar

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda hijyeni ve yararları
2	Teorik	Gıda güvenliğini etkileyen faktörler
3	Teorik	Gıdalar ve mikroorganizmalar arası ilişki
4	Teorik	Mikroorganizma bulaşma kaynakları
5	Teorik	Sanitasyon ve yararları
6	Teorik	Gıda güvenliği kontrol metodları ve gıdaların kirlenme nedenleri
7	Teorik	Yiyeceklere bakteri bulaşması
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
9	Teorik	Gıda zehirlenme zinciri ve önlemleri
10	Teorik	Gıda alerjisi
11	Teorik	Gıdalarda kalite kontrolü
12	Teorik	Gıdalardan numune alma yöntemleri
13	Teorik	Gıda maddelerinin ambalajlanması
14	Teorik	Gıda maddelerinin etiketlenmesi
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem Sonu Sınavı (Final)

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yüğü (Saat)	50
			Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi	2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Gıda hijyeni ve yararlarını öğrenme
2	Gıda güvenliğini etkileyen faktörleri öğrenme



3	Gıdalar ve mikroorganizmalar arası ilişkiyi öğrenme
4	Sanitasyon ve yararlarını öğrenme
5	Gıdalardaki tehlikeler ve mikroorganizmalar ve mikroorganizmaların bulaşma kaynaklarını öğrenme
6	Gıda güvenliği kontrol metotları ve kirlenme nedenlerini öğrenme
7	Yiyeceklere bakteri bulaşması, gıda zehirlenme zinciri ve önlemleri
8	Gıda alerjisi ve Gıda kalite kontrolü hakkında bilgi edinme

Program Çıktıları (Aşçılık Programı)

1	...
2	...
3	...
4	...
5	...

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

	ÖÇ1
PÇ1	5
PÇ2	5
PÇ3	5
PÇ4	5
PÇ5	5

