AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon								
Ders Kodu	AŞL110		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	2	İş Yükü	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 metotlarını 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 metotları, kirlenme nedenleri , gıda alerjisi, gıdalarda kalite kontrolü								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir)								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Ahu SEZGİN								

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

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

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Hijyen ve Sanitasyon kavramları ve bu kavramların önemi
2	Teorik	Besin güvenliği ve besin kalite öğeleri
3	Teorik	Besinlerde bulunan mikroorganizmalar
4	Teorik	Mikroorganizmalarda gelişme
5	Teorik	Besin kaynaklı mikrobiyal enfeksiyonlar
6	Teorik	Gıda zehirlenmesi
7	Teorik	Gıda hassasiyeti ve gıda alerjisi
8	Teorik	İşletme hijyeni
9	Teorik	İşletme hijyeni
10	Teorik	Atık kontrolü ve pest kontrol
11	Teorik	Çalışan hijyeni
12	Teorik	Satın alma, depolama ve işleme süreçlerinde hijyen
13	Teorik	Gıdalardan numune alma, gıda maddelerinin ambalajlanması ve etiketleme
14	Teorik	Besin güvenliği yönetim sistemleri
15	Teorik	Besin güvenliği yönetim sistemleri
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

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