AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Hijyen ve Sanitasyon								
Ders Kodu	YHM342		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	3	İş Yükü	74 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak gıda üretiminin gerçekleştirilmesi, personel eğitimi ve hijyen kurallarını uygulama konularında bilgi verilmesi amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Bu ders ile öğrencilere gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak gıda üretiminin gerçekleştirilmesi, personel eğitimi ve hijyen kurallarını uygulama konularında bilgi verilmesi amaçlanmaktadır.								
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	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar		
1	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYON	Prof.dr.Sema Kayaardı

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin tanıtımı: Kapsamı, önemi ve kurallar
2	Teorik	Hijyen ve sanitasyonun tanımı, konuları
3	Teorik	Konaklama işletmelerinde önemli mikroorganizmalar
4	Teorik	Gıda üretim ve satış ortamlarında bulunması gereken özellikler
5	Teorik	Hammadde temininde, gıda işlemede, taşıma ve depolamada dikkat edilecek kurallar
6	Ara Sınav (Vize)	vize sınav uygulaması
7	Teorik	Hammadde temininde, gıda işlemede, taşıma ve depolamada dikkat edilecek kurallar
8	Teorik	Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri
9	Teorik	Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri
10	Teorik	Gıda işletmelerinde personel eğitimi ve hijyen
11	Teorik	Atık maddelerin uzaklaştırılması
12	Teorik	Çeşitli zararlılarla mücadele yöntemleri
13	Teorik	Su hijyeni
14	Teorik	Hava hijyeni
15	Teorik	Kalite güvence ve sanitasyon programının gelişimi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu final 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	2	2	56
Seminer	2	2	2	8
Arazi Çalışması	1	1	1	2
Ara Sınav	1	3	1	4

Dönem Sonu Sınavı	1	3	1	4
			Toplam İş Yükü (Saat)	74
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	3
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Hammadde temini, gıda işleme, son ürünlerin ambalajlanması, depolanması aşamalarını hijyen-sanitasyon kurallarına ve gıda güvenliği ilkelerine uygun olarak gerçekleştirebilir
2	Gıda işletmesinde personel eğitimlerini, hastalık kontrollerini, kişisel hijyen uygulamalarını mevzuata uygun olarak sağlayabilir
3	Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon uygulamalarını gerçekleştirebilir, laboratuvarlarda hijyen koşullarını sağlayabilir
4	Gıda işletmesinde mikroorganizmalar ile sanitasyon ilişkisini kavrayabilir ve hastalıklara karşı önlem alabilir
5	Hijyen ve sanitasyon uygulamalarında teknolojik gelişmeleri takip edebilir

Program Çıktıları *(Konaklama İşletmeciliği Programı)*	
1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Konaklama işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Konaklama işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Konaklama işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	4	4	4	4
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	3	3	3	3	3
PÇ5	5	5	5	4	4
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	1	1	1	1	1
PÇ9	2	2	2	2	3
PÇ10	4	4	4	4	4
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5	5
PÇ13	2	2	2	2	2
PÇ14	5	5	5	5	5
PÇ15	2	2	2	2	2
PÇ16	5	5	5	5	5