



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Hijyen ve Sanitasyon								
Ders Kodu	GT113			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	45 (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	İşletmede hijyen ve sanitasyonun önemi. Hijyenik işletme tasarımı. Gıda ve sağlık arasındaki ilişki. Hastalıkların bulaşma yolları. Kişisel hijyeni sağlamak. İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulamak. Deterjan ve dezenfektanlar hakkında bilgi.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Doç. Dr. Vadullah EREN								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon- Prof.Dr. Semra KAYAARDI
2	Süt İşletmelerinde Sanitasyon- Prof.Dr.Mustafa METİN
3	Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi -Doç.Dr. Ali Arslan
4	Ders Notları

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	İşletmede hijyen ve sanitasyonun önemi
2	Teorik	Sağlık ve hastalık kavramları
3	Teorik	Kişisel hijyen ve Temizlik Kuralları
4	Teorik	Hijyenik işletme tasarımı
5	Teorik	Gıda işletmelerinde çalışan Personel hijyeni
6	Teorik	Kişisel Temizlik Kuralları, İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları
7	Teorik	Periyodik Sağlık Kontrolleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Hastalık oluşturan iç ve dış faktörler
10	Teorik	İşletme Giriş ve Çıkışları Temizlik Malzemeleri
11	Teorik	Organizmanın genetik ve fizyolojik direnci
12	Teorik	Temizlik Malzemeleri, Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon
13	Teorik	Enfeksiyon kaynakları, portör muayeneleri ve mikroorganizmaların vücuda giriş ve çıkış yolları
14	Teorik	Gıda işletmelerinde Temizlik ve dezenfeksiyon
15	Teorik	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl sınavı

#### Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	30	0,5	1	45
Toplam İş Yüğü (Saat)				45
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = <b>AKTS Kredisi</b>				2

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	İşletmede hijyen ve sanitasyonun önemi
2	Hijyenik işletme tasarımı
3	Gıda ve sağlık arasındaki ilişki
4	Kişisel hijyeni sağlamak
5	İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulamak

**Program Çıktıları (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)**

1	Gıda ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma
2	Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma
3	Laboratuarda çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma
4	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirme.
5	Çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma
6	Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme
7	Çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

**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	5	5	5
PÇ2	4	4	5	5	5
PÇ7					5

