



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon							
Ders Kodu		VBH544		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Gıda endüstrisinde kaliteli ve rantabl bir ürün üretimi için gerekli olan etkin bir hijyen programının öğrenilmesi ve kullanılabilmesi							
Özet İçeriğı		Gıda işletmelerinde kontaminasyon kaynakları, mikroorganizmalar ve sanitasyon ilişkisi, personel, su hava hijyeni, temizlik ve dezenfeksiyon, deterjan ve dezenfektanlar, gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon programları							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Prof. Dr. Ergün Ömer GÖKSOY, Prof. Dr. Filiz KÖK						

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, Kayaardı, S., Sidas Ltd. Şti. Bornova, İzmir, 2008
2	Süt İşletmelerinde Sanitasyon (Temizlik ve Dezenfeksiyon), Metin, M., Öztürk, G.F., Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova, İzmir, 2006
3	Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık
4	Semra Kayaardı. 2014. Gıda hijyeni ve Sanitasyon, Sidas Yayıncılık

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Giriş – Tanımlar ve genel kavramlar
2	Teorik	Gıda işletmelerinde kontaminasyon kaynakları
3	Teorik	Mikroorganizmalar ve sanitasyon ilişkisi
4	Teorik	Personel hijyeni
5	Teorik	Su ve hava hijyeni
6	Teorik	Temizlik ve deterjanlar
7	Teorik	Dezenfeksiyon ve dezenfektanlar
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Et işletmelerinde sanitasyon
10	Teorik	Süt işletmelerinde sanitasyon
11	Teorik	Zararlı kontrolü – Haşerelerle mücadele
12	Teorik	Gıda işletmelerinden atık maddelerin uzaklaştırılması
13	Teorik	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon programları
14	Teorik	Gıda hijyeni ile ilgili kalite yönetim sistemleri
15	Teorik	Genel tekrar ve eksik kalan konuların tamamlanması

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
Ödev	5	0	3	15
Okuma	5	0	3	15
Ara Sınav	1	15	1	16



Dönem Sonu Sınavı	1	25	1	26
Toplam İş Yüğü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Bina, personel, su, alet ve ekipman hijyeni öğrenilir
2	Temizlik işlemi her yönüyle öğrenilir
3	En sık kullanılan temizlik malzemeleri bilinir
4	Dezenfeksiyon işlemi her yönüyle öğrenilir
5	En sık kullanılan dezenfektanlar bilinir
6	Etkin bir hijyen programının öğrenilmesi ve uygulamaya konulabilmesi

Program Çıktıları (Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Yüksek Lisans Programı)

1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili uzmanlık düzeyinde geliştirilmiş bilgilere sahip olur (Bilgi)
2	Başta halk sağlığı olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili disiplinler arası etkileşimi kavrayarak tanımlar (Bilgi)
3	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında edinmiş olduğu bilgileri kullanarak, uzmanlık gerektiren sorunlara çözüm önerileri getirir (Beceri)
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri)
5	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi yüksek lisans programının kendisine sağladığı yetki ve sorumlulukların bilincinde olarak uzmanlığını uygulama yetkinliğinde olur (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği)
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar (Öğrenme Yetkinliği).
7	Yüksek lisans eğitimi sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde ihtiyaç duyulabilecek teknolojik araçları kullanır (İletişim ve Sosyal Yetkinlik).
9	Alanı ile ilgili bilimsel bilgileri derler ve amaca yönelik olarak değerlendirerek yorumlar (Alana Özgü Yetkinlik).
10	Gıda hijyeni ve kontrolü, et muayenesi ve teknolojisi, süt kalitesi ve güvenliği, kalite kontrol sistemleri, halk sağlığı, su hijyeni ve su ürünleri teknolojisi, hayvan refahı, kanatlı eti üretimi ve kontrolü ile domuz eti kalitesi konularında bilgi sahibi olur (Bilgi).
11	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi laboratuvarlarındaki cihazları ve sarf malzemelerini belirler ve kullanır (Beceri).
12	Gıda hijyeni ile ilişkili mikrobiyolojik, kimyasal, serolojik ve moleküler düzeyde tanı yöntemleri hakkında uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).
13	Hayvansal kaynaklı gıda ürünlerinin kalite özellikleri ve organoleptik muayeneler konusunda uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ1	5	5	5	5	5	5
PÇ3	2	2	2	2	2	5
PÇ5						5
PÇ7						5
PÇ9	2	2	2	2	2	

