



## AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

|                                   |   |                                                                                                                                                                                                                                                               |            |             |   |               |   |             |   |
|-----------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|---|---------------|---|-------------|---|
| Dersin Adı                        |   | Besin Hijyeni                                                                                                                                                                                                                                                 |            |             |   |               |   |             |   |
| Ders Kodu                         |   | CSAG529                                                                                                                                                                                                                                                       |            | Ders Düzeyi |   | Yüksek Lisans |   |             |   |
| AKTS Kredi                        | 4 | İş Yüğü                                                                                                                                                                                                                                                       | 100 (Saat) | Teori       | 2 | Uygulama      | 0 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı                      |   | Besinlerin temel bileşenlerini, su, karbonhidrat, protein, yağ, vitamin ve minerallerin kimyasal yapılarını geniş ve kapsamlı bir şekilde değerlendirmek. Besin endüstrisi açısından önemli mikroorganizmaları ve etkilerini, gıdalardaki gelişimini öğretmek |            |             |   |               |   |             |   |
| Özet İçeriğı                      |   | Gıda bozulmaları ve gıda güvenliği hakkında bilgiler vermek. Gıda endüstrisi açısından yararlı mikroorganizmalar ve kullanımları hakkında bilgiler vermek.                                                                                                    |            |             |   |               |   |             |   |
| Staj Durum                        |   | Yok                                                                                                                                                                                                                                                           |            |             |   |               |   |             |   |
| Öğretim Yöntemleri                |   | Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme                                                                                                                                                                                                   |            |             |   |               |   |             |   |
| 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 | Yayınlanmamış Ders Notları                          |
| 2 | Merdol T.K. Sanitasyon/Hijyen Eğitimi, Ankara, 2003 |

| Hafta | Haftalara Göre Ders Konuları |                                             |
|-------|------------------------------|---------------------------------------------|
| 1     | Teorik                       | HACCP kavramı ve uygulamaları               |
| 2     | Teorik                       | bakteri bilgisi                             |
| 3     | Teorik                       | besinlerin bulaşma yolları                  |
| 4     | Teorik                       | besin zehirlenmeleri                        |
| 5     | Teorik                       | besin satın almada hijyeni sağlama yolları  |
| 6     | Teorik                       | besin depolamadahijyeni sağlama yolları     |
| 7     | Teorik                       | Toplu beslenme sistemlerinde hijyenin önemi |
| 8     | Ara Sınav (Vize)             | Ara Sınav (Vize)                            |
| 9     | Teorik                       | servis esnasında hijyeni sağlama yolları    |
| 10    | Teorik                       | kişisel hijyen                              |
| 11    | Teorik                       | temizlik ve emniyet                         |
| 12    | Teorik                       | bulaşık yıkama ilkeleri                     |
| 13    | Teorik                       | deterjanlar                                 |
| 14    | Teorik                       | haşere kontrolü                             |
| 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    | 30          | 2               | 32             |
| Dönem Sonu Sınavı                                    | 1    | 38          | 2               | 40             |
| 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 | Çevre sağlığı alanında uzmanlık düzeyinde kuramsal ve uygulamalı güncel bilgilere sahip olabilmek |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------|



|    |                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2  | Teknolojinin güncel yöntemlerini, tekniklerini, cihazlarını kullanarak, tedavi etme, bakım verme, eğitim verme konusunda bilgi sahibi olabilmek                                                                                      |
| 3  | Çevre sağlığı organizasyonu ve yönetiminde etkin görev üstlenebilmek                                                                                                                                                                 |
| 4  | Çevre sağlığı ile ilgili sorunları bilimsel yöntemlerle çözümleyebilmek ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek                                                                                                               |
| 5  | Çevre etik, politika ve planlama, bilişim sistemleri, mesleki yabancı dil, finansman ve aracı kuruluşlar konusunda teorik ve pratik bilgi edinme                                                                                     |
| 6  | Bilimsel araştırmalar için yeni projeler üretme, yürütme ve sonuçlandırma becerilerine sahip olabilmek                                                                                                                               |
| 7  | Araştırmaları uygun istatistiksel yöntemler kullanarak yorumlayabilmek, yaptığı/katıldığı araştırmanın raporunu yazabilmek ve ulusal/uluslararası kabul görmüş hakemli bir dergide yayınlatabilmek/bilimsel toplantılarda sunabilmek |
| 8  | Çevre sağlığı, çevre sağlığının tarihsel gelişimi ve ekonomik boyutu hakkında teorik ve pratik bilgi sahibi olabilmek                                                                                                                |
| 9  | Çevrenin bozulma etkileri hakkında teorik ve pratik bilgi sahibi olabilmek                                                                                                                                                           |
| 10 | Çevre sağlığı alanında hizmet veren kuruluşlarda stratejik yönetim, pazarlama, performans yönetimi, kalite yönetimi ve insan kaynakları yönetimi konularında uygulamaya yönelik bilgi ve beceri sahibi olabilmek                     |

**Program Çıktıları (Çevre Sağlığı Disiplinlerarası Yüksek Lisans Programı)**

|   |                                                                                                                         |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Çevre sağlığı alanında uzmanlık düzeyinde kuramsal ve uygulamalı güncel bilgilere sahip olabilmek,                      |
| 2 | Çevre sağlığı ile ilgili sorunları bilimsel yöntemlerle çözümleyebilmek ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek, |
| 3 | Bilimsel araştırmalar için yeni projeler üretme, yürütme ve sonuçlandırma becerilerine sahip olabilmek,                 |
| 4 | Çevre sağlığı, çevre sağlığının tarihsel gelişimi ve ekonomik boyutu hakkında teorik ve pratik bilgi sahibi olabilmek,  |
| 5 | Çevrenin bozulma etkileri hakkında teorik ve pratik bilgi sahibi olabilmek,                                             |

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

|     | ÖÇ1 | ÖÇ2 | ÖÇ3 | ÖÇ4 | ÖÇ5 | ÖÇ6 | ÖÇ7 | ÖÇ8 | ÖÇ9 | ÖÇ10 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| PÇ1 | 2   | 3   | 4   | 5   | 4   | 5   | 1   | 5   | 2   | 5    |
| PÇ2 | 3   | 2   | 5   | 4   | 4   | 5   | 2   | 4   | 3   | 5    |
| PÇ3 | 2   | 3   | 4   | 5   | 4   | 5   | 3   | 3   | 4   | 5    |
| PÇ4 | 3   | 2   | 5   | 4   | 4   | 5   | 4   | 2   | 2   | 5    |
| PÇ5 | 3   | 2   | 4   | 4   | 4   | 5   | 5   | 1   | 4   | 5    |

