



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Hijyen ve Sanitasyon							
Ders Kodu		FE312		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	102 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		İnsan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaları bulundukları ortamdan uzaklaştırılması, sağlıklı ortamın korunması konularında bilgi sahibi olmak							
Özet İçeriğı		Hijyen ve sanitasyon uygulamaları, gıda güvenliğinde karşılaşılan problemleri çözmek							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Doç. Dr. Olcay BOYACIOĞLU						

Ders Koşulları

Yabancı Dil Yeterlik Koşulu	Var
-----------------------------	-----

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Sanitasyon / Hijyen Eğitimi Prof. Dr. Türkan Kutluay Merdol
2	İşletme Hijyeni ve Sanitasyonu Prof. Dr. Ahmet YÜCEL
3	Gıda Mevzuatı

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Tanımlar ve temel kavramlar
2	Teorik	Besin kirliliğine yol açan- besin güvenliğini bozan etmenler
3	Teorik	Besinlerin bulaşma yolları
4	Teorik	Besinlerin bulaşma yolları
5	Teorik	Besinlerin bulaşma yolları
6	Teorik	Besinlerin satın alınmasında hijyen
7	Teorik	Besinlerin depolanmasında hijyen
8	Teorik	Besinleri hazırlama-pişirmede ve servisinde hijyen
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
10	Teorik	Hijyeni sağlamada deterjan ve dezenfektanların kullanımı, CIP yönteminin uygulanması
11	Teorik	Hijyeni sağlamada haşere ve kemirgen (pest) kontrolü
12	Teorik	HACCP sistemi
13	Teorik	Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik
14	Teorik	Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	3	2	70
Ödev	1	12	1	13
Ara Sınav	1	5	2	7



Dönem Sonu Sınavı	1	10	2	12
Toplam İş Yüğü (Saat)				102
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Temel kavramları tanımlamak
2	Personel, su, alet-ekipman, işyeri ve gıda hijyeni konularına açıklık getirmek, ilişkilendirmek
3	Personel, su, alet-ekipman, işyeri ve gıda hijyeni konularına açıklık getirmek, ilişkilendirmek
4	HACCP sistemi hakkında bilgi sahibi olmak
5	Gıda güvenliği açısından karşılaşılan problemleri ve çözüm yollarını öğrenmek

Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendisliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi
2	Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması
3	Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme
9	Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
11	Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilme
12	Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	2	2	2	3	2
PÇ2	2	2	1	3	1
PÇ4	1	1			
PÇ5				3	2
PÇ6	1	1			1
PÇ8	1	1	1		
PÇ9	3	3		2	2
PÇ10	3	3			
PÇ11	2	2	1		
PÇ12	1	1	1	2	1

