



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu	GDM3202	2	4	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Fatih TÖRNÜK
---------------------	--------------

Dersi Veren(ler)	Fatih TÖRNÜK
------------------	--------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	İnsan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaları buldukları ortamdan uzaklaştırılması, sağlıklı ortamın korunması konularında bilgi sahibi olmak.
--------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Dersin İçeriği	Hijyen ve sanitasyon uygulamaları, gıda güvenliğinde karşılaşılan problemler.
----------------	-------------------------------------------------------------------------------

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci hijyen ve sanitasyon ile ilgili temel kavramları tanımlamak
2	Öğrenci, personel, su, alet-ekipman, işyeri ve gıda hijyeni konuları hakkında bilgi sahibi olur.
3	Öğrenci gıda güvenliği sistemlerinin önemini bilir.
4	Öğrenci gıda endüstrisinde uygulanan hijyen kurallarının önemini bilir.
5	Öğrenci gıda endüstrisinde uygulanan sanitasyon prensiplerini bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Tanımlar ve temel kavramlar	İlgili Kaynaklar
2	Mikroorganizmalar ve sanitasyon ilişkisi, mikroorganizmaların gıdalarda bulunuşu, mikrobiyal gelişimi etkileyen faktörler, mikroorganizmaların bulaşma kaynakları	İlgili Kaynaklar
3	Temizlik ve temizleme maddeleri, deterjanlar ve çeşitleri, temizleme faktörleri	İlgili Kaynaklar
4	Dezenfeksiyon ve dezenfeksiyon yöntemleri, dezenfektanlar ve çeşitleri	İlgili Kaynaklar
5	Gıda işletmesinde hijyen ve sanitasyon uygulamaları, CIP sistemi	İlgili Kaynaklar
6	Sanitasyon uygulamalarında dikkat edilmesi gereken noktalar	İlgili Kaynaklar
7	Personel hijyeni, personelin sağlık durumunun kontrolü, kontaminasyona yol açacak vücut bölümleri, tuvalet hijyeni	İlgili Kaynaklar

8	Midterm 1	İlgili Kaynaklar
9	Besinleri hazırlama-pişıirmede ve servisinde hijyen	İlgili Kaynaklar
10	Su hijyeni	İlgili Kaynaklar
11	Hava hijyeni	İlgili Kaynaklar
12	Haşerelerle mücadele	İlgili Kaynaklar
13	Gıda endüstrisinde kalite yönetim sistemleri ve HACCP	İlgili Kaynaklar
14	HACCP sisteminin dizaynı ve uygulanması	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	13	2	26
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	13	2	26
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	20	20
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	20	20

Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	35	35
Toplam İşyükü			127
Toplam İşyükü / 30(s)			4.23
AKTS Kredisi			4

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----