GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Gıda Hijyeni	
Ders Kodu / Course Code	1116G1008	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	6,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Gıda işletmelerinde üretim, imalat, depolama, nakliye, satış süreçlerinde hijyenik, temizlik ve sanitasyon uygulamaları ile halk sağlığının öneminin kavranması amaçlanmaktadır	-
İçeriği / Content	Gıda Güvenliği, temizlik-hijyen ve sanitasyon uygulamaları, personel ve işletme hijyeni	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Dersin Öğretim Görevlisi tarafından hazırlanmış ders notları. Bulduk, S. (2007). Gıda ve Personel Hijyeni. Ankara: Detay Yayıncılık. Marriott, N. G. & Gravani, R. B. (2006). Principles of Food Sanitation. (5th ed.). USA: Springer Publishing. Cichy, R. F. (2006). Food Safety: Managing with the HACCP System. (2nd ed.). USA: The Educational Institute of American Hotel & Lodging Association.	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Tuba ALDEMİR	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda hijyeni ve kontaminasyon kaynaklarını öğrenir.	-
2	Kişisel hijyeni sağlama yolları hakkında bilgi sahibi olur.	-
3	İşletme hijyeni konusunda alınacak önlemler ve uygulama hakkında bilgi sahibi olur.	-
4	Gıda zehirlenmelerini ve önleme yöntemlerinin öğrenir.	-
5	Temizlik ve dezenfeksiyonu ile uygulama koşulları hakkında detaylı bilgi sahibi olur.	-
6	Depolama kurallarını öğrenir.	-
7	Mikroorganizmalar ve bulaşma yolları hakkında bilgi sahibi olur.	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Güvenliği, Kalite Kavramı ve Gıdalarda Kalite Öğeleri				
	-				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Hijyeni, Hijyen ve Sanitasyonun Tanımı ve Önemi				
	-				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikroorganizmalar ve Özellikleri (Bakteriler)				
	-				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikroorganizmalar ve Özellikleri (Virüsler)				
	-				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikroorganizmalar ve Özellikleri (Küfler, Mayalar, Mantarlar)				
	-				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Personel Hijyeni				
	-				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kişisel Hijyen				
	-				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	-				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hayvansal Gıda Üretiminde Hijyen (Et ve ürünleri, süt ve ürünleri, balık ve diğer su ürünleri, yumurta ve ürünleri, bal ve diğer arıcılık ürünleri ve diğer hayvansal gıdalarda hijyenik üretim teknikleri) ve Pest Kontrol				
	-				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Temizlik ve Temizlik Kimyasalları				
	-				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dezenfeksiyon ve Dezenfektanlar				
	-				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sanitasyon Yönetimi ve Gıda Güvenliği				
	-				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda zehirlenmeleri ve farklı sektörlerde hijyen uygulamaları (perakendecilik, turizm ve otelcilik vb…)				
	-				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP)				
	-				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	-				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP)				
	.				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	13	3,00	39,00
Bireysel Çalışma / Self Study	12	5,00	60,00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3,00	42,00
Final Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	13	3,00	39,00
Toplam / Total:	54	16,00	182,00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 182,00/30,00 = 6,07 ~ 6.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 182,00 / 30,00 = 6,07 ~ 6.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.Gıda hijyeni ve kontaminasyon kaynaklarını öğrenir. / -				4					2	5		3		2
2.Kişisel hijyeni sağlama yolları hakkında bilgi sahibi olur. / -				4					2	5				2
3.İşletme hijyeni konusunda alınacak önlemler ve uygulama hakkında bilgi sahibi olur. / -				5					2	5				2
4.Gıda zehirlenmelerini ve önleme yöntemlerinin öğrenir. / -				4					2	5				2
5.Temizlik ve dezenfeksiyonu ile uygulama koşulları hakkında detaylı bilgi sahibi olur. / -				5					2	5				2
6.Depolama kurallarını öğrenir. / -				4					2	5				2
7.Mikroorganizmalar ve bulaşma yolları hakkında bilgi sahibi olur. / -				5					2	5				2

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high