# 2025 - 2026 / Gıda Hijyeni
# GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

| | |
|---|---|
| **Ders Adı / Course Name** | Gıda Hijyeni |
| **Ders Kodu / Course Code** | |
| **Ders Türü / Course Type** | Zorunlu Ders |
| **Ders Seviyesi / Course Level** | Önlisans |
| **Ders Akts Kredi / ECTS** | 4 |
| **Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)** | 2 |
| **Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)** | 0 |
| **Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)** | 0 |
| **Dersin Verildiği Yıl / Year** | 1 |
| **Öğretim Sistemi / Teaching System** | Birinci Öğretim |
| **Eğitim Dili / Education Language** | Türkçe |
| **Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses** | Yok |
| **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.<br>1-Bulduk, S. (2018). Gıda ve Personel Hijyeni. Ankara: Detay Yayıncılık.<br>2-Artık, N. (2021). Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı. Ankara: Detay Yayıncılık.<br>3-Turgay, Ö. (2017). Gıda Mikrobiyolojisi. İzmir: Sidas.<br>4-Tayfur, M. (2009). Gıda Hijyeni, Gıda Kaynaklı Enfeksiyonlarve Zehirlenmeler. Anklara: Başkent Üniversitesi.<br>5-Marriott, N. G. & Gravani, R. B. (2006). Principles of Food Sanitation. (5th ed.). USA: Springer Publishing.<br>6-Cichy, R. F. (2006). Food Safety: Managing with the HACCP System. (2nd ed.). USA: The Educational Institute of American Hotel & Lodging Association.<br>7-Şahin, İ, Başoğlu, F. (2011). Gıda Mikrobiyolojisi. Bursa: Dora Yayınları. |
| **Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)** | Dr. Öğr. Üyesi Tuba ALDEMİR |

## HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

| Hafta / Week | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | **Teorik Dersler / Theoretical** | **Uygulama** | **Lab** | **Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques** | **Ön Hazırlık / Preliminary** |
| 1 | Gıda Güvenliği, Kalite Kavramı ve Gıdalarda Kalite Öğeleri | | | Anlatım, Soru-Cevap<br>Ders Notları ve slaytlar | Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır |
| | **Teorik Dersler / Theoretical** | **Uygulama** | **Lab** | **Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques** | **Ön Hazırlık / Preliminary** |
| 2 | Gıda Hijyeni, Hijyen ve Sanitasyonun Tanımı ve Önemi | | | Anlatım, Soru-Cevap<br>Ders Notları ve slaytlar | Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır |
| | **Teorik Dersler / Theoretical** | **Uygulama** | **Lab** | **Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques** | **Ön Hazırlık / Preliminary** |
| 3 | Mikroorganizmalar ve Özellikleri (Bakteriler) | | | Anlatım, Soru-Cevap<br>Ders Notları ve slaytlar | Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır |
| | **Teorik Dersler / Theoretical** | **Uygulama** | **Lab** | **Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques** | **Ön Hazırlık / Preliminary** |
| 4 | Mikroorganizmalar ve Özellikleri (Virüsler) | | | Anlatım, Soru-Cevap<br>Ders Notları ve slaytlar | Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır |
| | **Teorik Dersler / Theoretical** | **Uygulama** | **Lab** | **Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques** | **Ön Hazırlık / Preliminary** |
| 5 | Mikroorganizmalar ve Özellikleri (Küfler, Mayalar, Mantarlar) | | | Anlatım, Soru-Cevap<br>Ders Notları ve slaytlar | Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır |

| | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|---|---|---|---|---|---|
| 6 | Personel Hijyeni | | | Anlatım, Soru-Cevap<br>Ders Notları ve slaytlar | Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır |
| | **Teorik Dersler / Theoretical** | **Uygulama** | **Lab** | **Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques** | **Ön Hazırlık / Preliminary** |
| 7 | Kişisel Hijyen | | | Anlatım, Soru-Cevap<br>Ders Notları ve slaytlar | Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır |
| | **Teorik Dersler / Theoretical** | **Uygulama** | **Lab** | **Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques** | **Ön Hazırlık / Preliminary** |
| 8 | Ara Sınav | | | | |
| | **Teorik Dersler / Theoretical** | **Uygulama** | **Lab** | **Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques** | **Ön Hazırlık / Preliminary** |
| 9 | 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 | | | Anlatım, Soru-Cevap<br>Ders Notları ve slaytlar | Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır |
| | **Teorik Dersler / Theoretical** | **Uygulama** | **Lab** | **Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques** | **Ön Hazırlık / Preliminary** |
| 10 | Temizlik ve Temizlik Kimyasalları | | | Anlatım, Soru-Cevap<br>Ders Notları ve slaytlar | Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır |
| | **Teorik Dersler / Theoretical** | **Uygulama** | **Lab** | **Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques** | **Ön Hazırlık / Preliminary** |
| 11 | Dezenfeksiyon ve Dezenfektanlar | | | Anlatım, Soru-Cevap<br>Ders Notları ve slaytlar | Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır |
| | **Teorik Dersler / Theoretical** | **Uygulama** | **Lab** | **Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques** | **Ön Hazırlık / Preliminary** |
| 12 | Sanitasyon Yönetimi ve Gıda Güvenliği | | | Anlatım, Soru-Cevap<br>Ders Notları ve slaytlar | Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır |
| | **Teorik Dersler / Theoretical** | **Uygulama** | **Lab** | **Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques** | **Ön Hazırlık / Preliminary** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 13 | Gıda zehirlenmeleri ve farklı sektörlerde hijyen uygulamaları(perakendecilik, turizm ve otelcilik vb…) | | | Anlatım, Soru-Cevap<br>Ders Notları ve slaytlar | Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır |
| | **Teorik Dersler / Theoretical** | **Uygulama** | **Lab** | **Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques** | **Ön Hazırlık / Preliminary** |
| 14 | Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) | | | Anlatım, Soru-Cevap<br>Ders Notları ve slaytlar | Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır |
| | **Teorik Dersler / Theoretical** | **Uygulama** | **Lab** | **Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques** | **Ön Hazırlık / Preliminary** |
| 15 | Beslenme Eğitimi | | | Anlatım, Soru-Cevap<br>Ders Notları ve slaytlar | Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır |
| | **Teorik Dersler / Theoretical** | **Uygulama** | **Lab** | **Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques** | **Ön Hazırlık / Preliminary** |
| 16 | Final Sınavı | | | | |

## 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 |

## 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 | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination | 8 | 3 | 24 |
| Bireysel Çalışma / Self Study | 10 | 3 | 30 |
| Derse Katılım / Attending Lectures | 14 | 2 | 28 |
| Final Sınavı / Final Examination | 1 | 1 | 1 |
| Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination | 8 | 4 | 32 |
| **Toplam / Total:** | 42 | 14 | 116 |

**Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 116,00/30,00 = 3,87 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 116,00/30,00 = 3,87 ~ 4.00**

## PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTILARI ÇAPRAZ TABLOSU/ PROGRAM AND LEARNING OUTCOMES CROSS TABLE

| Ders Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes | Program Öğrenme Çıktıları / Program Outcomes | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | PÖÇ1 | PÖÇ2 | PÖÇ3 | PÖÇ4 | PÖÇ5 | PÖÇ6 | PÖÇ7 | PÖÇ8 | PÖÇ9 | PÖÇ10 | PÖÇ11 | PÖÇ12 | PÖÇ13 | PÖÇ14 |
| 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**

## PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI / PROGRAM OUTCOMES

| Program Öğrenme Çıktıları (PÖÇ) / Program Outcomes | Katkı Düzeyi | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1-Temel seviyede yabancı dil bilgisine sahip olur | | | | | |
| 2-Mesleki açıdan kariyerini planlama ve girişimcilik konuları hakkında bilgi sahibi olur | | | | | |
| 3-Alan konuları dışında da kendini geliştirebilecek sosyal becerilerini artırabilecek bilgi düzeyine sahip olur | | | | | |
| 4-Mesleği ile ilgili düzenli olarak sağlık güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar, temel ilk yardım bilgisine sahip olur | | | | | x |
| 5-Mutfak ekipmanlarını tanır bakım ve koruma prosedürlerini uygulayabilir | | | x | | |
| 6-Arkadaşları ile ekip kurabilen, sorumluluk sahibi ve iş stresini yönetebilen bireyler olarak yetişir | | | | | |
| 7-Temel düzeyde bilgisayar kullanır ve yiyecek içecek maliyet kontrol yöntemlerini uygulayabilir | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 8-Mutfak organizasyonu yapar ikram etkinliklerini yönetir | | | | | |
| 9-Aşçılık mesleği ile ilgili kuramlar kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur | | | | x | |
| 10-Aşçılık mesleği ile ilgili yasal düzenlemeler, etik değerler, sürdürülebilirlik ilkeleri, mesleki standartlar ve uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur | | | | x | |
| 11-Temel pişirme ve servis teknikleri ile ilgili ön bilgiye ve altyapıya sahip olur | | | | | |
| 12-Sağlıklı hijyenik ve besleyici malzemeler kullanarak her türlü yiyecek ve içeceği hazırlayabilir sunabilir ve yeni ürünler tasarlayabilir, farklı beslenme şekillerine göre menü hazırlayabilir | | | | | x |
| 13-Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında önemli prensipleri öğrenir ve uygular | | | | | |
| 14-Turizm ve aşçılıkla ilgili temel kavram ve terimleri kavrar terminoloji hakkında bilgi sahibi olur | | | x | | |
| **Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high** | | | | | |