

Dersin Adı	Hijyen ve Sanitasyon		
Dönemi	Dersin Kodu	Teorik Saat / Uygulama Saati	AKTS
0	5041404	2 / 1	3

Dersin Düzeyi	Önlisans
Dersin Veriliş Biçimi	Yüzyüze
Dersin Koordinatörü	Dr. Öğr. Üyesi Rabia Serpil Günhan
Koordinatör E-Mail	rsgunhan@ktun.edu.tr
Öğretim Elemanı	Dr. Öğr. Üyesi Rabia Serpil Günhan
Yardımcı Öğretim Elemanları	
Dersin Amacı	İnsan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaları bulundukları ortamdan uzaklaştırılması, sağlıklı ortamın korunması konularında bilgi sahibi olmak.

Temel Meslek Dersi	Aktarılabılır Beceri Dersi
80	20

Ders Öğretim Yöntem ve Teknikleri
Anlatım, Soru-Cevap, Gösterim

Hafta	Ders İçerik	Kaynak
1	Tanımlar ve temel kavramlar	Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık
2	Mikroorganizmalar ve sanitasyon ilişkisi, mikroorganizmaların gıdalarda bulunuşu, mikrobiyal gelişimi etkileyen	Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen

	faktörler, mikroorganizmaların bulaşma kaynakları	ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık
3	Mikroorganizmalar ve sanitasyon ilişkisi, mikroorganizmaların gıdalarda bulunuşu, mikrobiyal gelişimi etkileyen faktörler, mikroorganizmaların bulaşma kaynakları	Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık
4	Kişisel Hijyen	Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık
5	Temizlik ve temizleme maddeleri, deterjanlar ve çeşitleri, temizleme faktörleri	Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık
6	Dezenfeksiyon ve dezenfeksiyon yöntemleri, dezenfektanlar ve çeşitleri	Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık
7	Dezenfeksiyon ve dezenfeksiyon yöntemleri, dezenfektanlar ve çeşitleri	Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık
8	Gıda işletmesinde hijyen ve sanitasyon uygulamaları, CIP sistemi	Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık
9	VİZE	
10	Sanitasyon uygulamalarında dikkat edilmesi gereken noktalar	Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık
11	Besinleri hazırlama-pişırmada ve servisinde hijyen	Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık
12	Su hijyeni	Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık
13	Hava hijyeni	Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık
14	Haşerelerle mücadele	Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık
15	Gıda endüstrisinde kalite yönetim sistemleri ve HACCP	Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık
16	HACCP sisteminin dizaynı ve uygulanması	Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık

Sıra	Ders Öğrenim Çıktıları	Değer
1	Hijyen kurallarına uygun olarak kişisel temizlik kurallarını tanımlayabilme ve uygulayabilme	25
2	Personel, su, alet-ekipman, işyeri ve gıda hijyeni konuları hakkında anlatabilme	25
3	Gıda güvenliği sistemlerinin önemini belirtebilme	25
4	gıda endüstrisinde uygulanan hijyen ve sanitasyon kurallarının önemini belirtebilme	25

	DÖÇ 1	DÖÇ 2	DÖÇ 3	DÖÇ 4
PÇ	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0
PÇ	0	0	30	0
PÇ	0	0	0	0
PÇ	0	20	0	30
PÇ	0	0	0	0
PÇ	20	0	0	0
PÇ	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0

AKTS İş Yüğü	Sayı	Süre,Dakika	Toplam İş Yüğü

Haftalık ders saati (Teorik)	14	240	3360
Haftalık ders saati (Uygulama) (laboratuvar, stüdyo, atölye vb)	0	0	0
Ödev	1	180	180
Kısa Sınavlar (quiz)	0	0	0
Materyal tasarlama, hazırlama	0	0	0
Arazi Çalışmaları	0	0	0
Rapor hazırlama	0	0	0
Sunum	0	0	0
Proje hazırlama	0	0	0
Diğer çalışmalar	0	0	0
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	1	200	200
Genel sınav ve genel sınava hazırlık	1	500	500

AKTS İş Yüğü	Ara Sınava Katkı Yüzdesi	Finale Katkı Yüzdesi
Haftalık ders saati (Teorik)	0	0
Haftalık ders saati (Uygulama) (laboratuvar, stüdyo, atölye vb)	0	0
Ödev	0	10
Kısa Sınavlar (quiz)	0	0
Materyal tasarlama, hazırlama	0	0
Arazi Çalışmaları	0	0
Rapor hazırlama	0	0

Sunum	0	0
Proje hazırlama	0	0
Diğer çalışmalar	0	0
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	30	0
Genel sınav ve genel sınava hazırlık	0	50

