



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Hijyen ve Sanitasyon	GKA205	3	2 + 0	4,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Gıda endüstrisinde hijyenin tanımı ve önemi, hastalıkların gıda yolu ile bulaşması, gıda kaynaklı enfeksiyonlar ve intoksikasyonlar, gıda tesislerinde hijyenik tasarım, temizlik ve sanitasyon bileşiklerinin anlatılması. İnsan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaları buldukları ortamdaki uzaklaştırılması, sağlıklı ortamın korunması konularında öğrencilere bilgi kazandırılması.				
Ders İçeriği	Gıda Hijyeninin tanımı ve önemi, gıdalarda bulunan önemli mikroorganizma grupları, mikrobiyal bulaşma kaynakları, gıda güvenliği sistemleri, gıda tesislerinde hijyenik tasarım, temizlik maddeleri ve dezenfektanlar, su ve personel hijyeninin önemi.				
Ders Veren	Öğr. Gör. Çiğdem MUŞTU CEYLAN				
Ders Kaynakları	Erol İ. Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi, Ankara, 2007, Marriott NG, Gravani RB. Principles of Food Sanitation, 2006, Ünlütürk A, Turantaş F. Gıda Mikrobiyolojisi, 2000, Kayaardı, S. Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu, Sidas Yayınları, 2012., Tayar, M, Kılıç, V. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayınları, 2014.				

Hafta	Konu
1	Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi
2	Temizlik ve dezenfeksiyonun tanımı ve temel kavramlar
3	Gıda maddelerindeki zararlı etken ve maddeler, mikroorganizmaların çoğalma aşamaları, bulaşma kaynakları
4	Besinlerde mikroorganizma gelişimini etkileyen faktörler: iç ve dış faktörler
5	Hijyen ve sanitasyonda önemli mikroorganizmalar ve sağlık riskleri
6	Temizlik ve temizlik maddeleri
7	Dezenfektanlar ve dezenfeksiyon yöntemleri
8	Sanitasyon Ekipmanları ve Sistemleri
9	CIP (Yerinde Temizlik), Avantajları ve Dezavantajları
10	Su hijyeni
11	Personel hijyeni
12	Gıda işletme hijyeni
13	Gıda işletme hijyeni
14	Pest Kontrolü

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	2	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	8	4
Ara Sınav 1		15	1
Final		20	1
Ders İş Yükü:		95	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		3,73	

Program Çıktıları	
1	Matematik, fen bilimleri ve kendi alanı ile ilgili yeterli düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme becerisi.
2	Temel düzeyde bilgi ve iletişim teknolojisi araçları ile alanındaki yazılımları, donanımları kullanma becerisi.
3	Atatürk İlkeleri konusunda bilinçli ve İnkılâp Tarihi konusunda bilgi sahibi, tarihi değerlere ve insan haklarına saygılı olma.
4	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurabilme ve düşüncelerini ve önerilerini paylaşabilme; kendisini ve mesleğini temel düzeyde bir yabancı dilde (İngilizce) ifade edebilme becerisi.
5	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
6	Yönetim sistemlerinin kurulması, yürütülmesi, akredite edilmesi, denetlenmesi veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde öncü rol üstlenme becerisi.
7	Problemleri analiz edebilme, çözüm önerileri geliştirebilme ve uygun yöntem veya modelleme tekniklerini uygulayabilme becerisi.
8	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilme. Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
9	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme.
10	Gıdaların kalitelerinin belirlenmesindeki temel unsurları öğrenmek ve gıda kalite ve güvenliğinin belirlenmesindeki analizleri uygulayabilme becerisi.
11	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilme ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
12	Geleneksel ve modern üretim yöntem ve araçları, üretim planlama, fizibilite ve fabrika düzenleme konularında bilgi sahibi olma becerisi.
13	Mesleki alanda iş sağlığı ve güvenliği, risk analizi, iş hukuku ve hukuksal sonuçları konusunda bilgisine sahip; etik ilke ve yaklaşımları kavramış, sosyal sorumluluk ve çevre bilincini kazanmış olma.
14	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye ilgi ve merakını sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
15	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.

**Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)**

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Gıda sektöründe hijyen ve sanitasyon hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	-	-	5	5	4	-	-	-	-	-
Gıda kaynaklı sağlık riskleri ve kontaminasyon kaynakları, gıda güvenliği sistemleri hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	-	-	4	5	5	-	-	-	-	-
Personel, tesis, ekipman, hava ve gıda hijyeninin önemi, temizlik ve dezenfeksiyon yöntemleri hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	-	-	4	5	5	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	4,33	5	4,67	-	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgiyetir/388329>