



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|-----------------------------|---|---------|----------|------|---------|
| Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu | GID207 | 3 | 3 + 0 | 3,0 | Zorunlu |
| Birim Bölüm | Gıda Teknolojisi - 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 bileşikleri. İnsan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaları buldukları ortamdaki uzaklaştırılması, sağlıklı ortamın korunması konularında öğrencilere bilgi kazandırılması. | | | | |
| Ders İçeriği | Gıda Hijyeninin tanımı ve önemi Gıdalarda bulunan mikroorganizmalar ve özellikleri, önemli bakteri grupları, mikrobiyal bulaşma kaynakları ve besinlere bulaşmaları, besinlerde mikroorganizmaların gelişmesini etkileyen faktörler, besinlerde mikrobiyolojik bozulmalar, gıda güvenliği sistemleri, gıda kaynaklı enfeksiyonlar, ve intoksikasyonlar, gıda tesislerinde hijyenik tasarım, temizlik ve sanitasyon bileşikleri, HACCP, ISO 22000, BRC | | | | |
| Ders Veren | Öğr. Gör. Çiğdem MUŞTU CEYLAN | | | | |
| Ders Kaynakları | Erol İ. Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi, Ankara, 2007 , Ünlütürk A, Turantaş F. Gıda Mikrobiyolojisi, 2000, Marriott NG, Gravani RB. Principles of Food Sanitation, 2006, Soyutemiz E, Çetinkaya F. Besin Hijyeni ve Teknolojisi Uygulama Ders Notları, Bursa, 1999 | | | | |

| Hafta | Konu |
|-------|--|
| 1 | Gıda hijyenin tanımı ve gıda kontrolü |
| 2 | Temizlik ve dezenfeksiyonun tanımı. |
| 3 | Temizlik ve dezenfeksiyon yöntemleri ve dezenfektanlar. |
| 4 | Besinlerde bulunan mikroorganizmalar ve özellikleri |
| 5 | Gıda kaynaklı sağlık riskleri, kontaminasyon kaynakları |
| 6 | Mikroorganizmaların besinlere bulaşması |
| 7 | Ara Sınav |
| 8 | Besinlerde mikroorganizma gelişimini etkileyen faktörler: iç faktörler |
| 9 | Besinlerde mikroorganizma gelişimini etkileyen faktörler: dış faktörler |
| 10 | Besinlerde mikrobiyolojik bozulmalar |
| 11 | Personel hijyeni ve eğitimi. |
| 12 | CIP (Yerinde Temizlik), CIP'nin Yararları ve Dezavantajları (Yerinde Temizlik) |

| Ders İş Yüğü | Çalışma Türü / Öğretim Metotlar | Süresi (Saat) | Sayısı |
|---|---------------------------------|---------------|--------|
| Dinleme ve anlamlandırma | Ders | 3 | 14 |
| Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim | Sınıf Dışı Çalışma | 5 | 2 |
| Ara Sınav 1 | | 8 | 1 |
| Dönem Sonu Uygulaması | | 12 | 1 |
| Ders İş Yüğü: | | 72 | |
| AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5): | | 2,82 | |

| Program Çıktıları | |
|-------------------|---|
| 1 | Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek. |
| 2 | Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek. |
| 3 | Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek. |
| 4 | Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek. |
| 5 | Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek. |
| 6 | Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi. |
| 7 | Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek. |
| 8 | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek. |
| 9 | Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek. |
| 10 | Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek. |
| 11 | Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek. |
| 12 | Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek. |
| 13 | Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek. |
| 14 | Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık. |
| 15 | Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda 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 kaynaklı sağlık riskleri ve kontaminasyon kaynakları, gıda güvenliği sistemleri hakkında bilgi sahibi olma | - | 5 | - | 5 | 3 | - | - | - | - | - | - | 3 | - | - | - |
| Personel, tesis, ekipman, hava ve gıda hijyeninin önemi, temizlik ve dezenfeksiyon yöntemleri hakkında bilgi sahibi olma | - | 5 | - | - | 3 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Gıda sektöründe hijyen ve sanitasyon hakkında bilgi sahibi olma | - | 5 | - | 5 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/388611>