



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	AŞÇ111	1	2 + 0	2,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Gıda üretimi ve hizmetlerinde İnsan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaların uzaklaştırılması, sağlıklı ortamın korunması konularında bilgi sahibi olmak.				
Ders İçeriği	Hijyen ve sanitasyonun tanımı, hijyen-kalite ilişkisi, toplu beslenme sistemlerinde hijyenin önemi, hijyen riskleri, önlemler, gıda hijyeni, kişisel hijyen, el yıkama, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi				
Ders Veren	Öğr. Gör. Burak ÇİTAK				
Ders Kaynakları	Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık , Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni (2015). Nilüfer Koçak, Detay Yayıncılık				

Hafta	Konu
1	Mikroorganizmalar ve Hijyen/Sanitasyon Arasındaki İlişki
2	Gıda Kontaminasyon Kaynakları
3	Hijyen/Sanitasyonda HACCP(Hazard Analysis of Critical Control Points)'in Rolü
4	Gıda İşletmelerinde Hijyen/Sanitasyonu Etkileyen Faktörler
5	İşletmelerde Temizlik ve Dezenfeksiyonun Uygulanması
6	Temizlik Maddeleri ve Dezenfektanlar
7	Gıda İşletmelerinde Sanitasyon
8	Ara Sınav/Hijyenin Uygulama Prensipleri
9	Süt, Meyve -Sebz ve Et İşletmelerinde Hijyen/Sanitasyon ve Toplu Beslenme Yerlerinde Hijyen/Sanitasyon
10	Gıda zehirlenmeleri
11	Gıda muhafaza ilkeleri
12	Gıda üretimi öncesi, üretim esnası ve üretim sonrası hijyen
13	Hammadde, bina, alet, ekipman, personel hijyeni
14	İşletmelerde temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları

Program Çıktıları

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

Ders Öğrenme Çıktısı

- Öğrenci hijyen ve sanitasyon ile ilgili temel kavramları tanımlamak
- Öğrenci, personel, su, alet-ekipman, işyeri ve gıda hijyeni konuları hakkında bilgi sahibi olur
- Öğrenci gıda endüstrisinde uygulanan hijyen kurallarının önemini bilir
- Öğrenci gıda güvenliği sistemlerinin önemini bilir.
- Öğrenci gıda endüstrisinde uygulanan sanitasyon prensiplerini bilir.

Ortalama Değer