İŞLETME HİJYENİ ve SANİTASYONU

1	Ders Adi:	İŞLETME HİJYENİ ve SANİTASYONU
2	Ders Kodu:	GMD3225TR
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	3
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	5
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Doç.Dr. TÜLAY ÖZCAN
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Yrd. Doç. Dr. Arzu AKPINAR-BAYİZİT
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 16059 Görükle/Bursa Tel: 0 224 2941498 Fax: 0 224 2941402 e-posta: : tulayozcan@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Bu dersin amacı, öğrencileri gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar geçen hasat, hazırlama, üretim, paketleme, depolama, taşıma, dağıtım ve satış aşamalarında genel hijyen ve sanitasyon kuralları ile gıda işletmelerinde gıda güvenliğinin sağlanması konusunda gerekli önlemler hakkında bilgilendirmektir.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Gıda sanayinde hijyen ve sanitasyonun önemini ile sanitasyon- mikroorganizma arasındaki ilişki hakkında bilgi verme,
	2	Öğrencilere gıda işletmelerin hijyen kontrolü ve genel hijyen sağlanması konularında bilgi verme,
	3	Gıda işleme alanlarında sanitasyon uygulamaları, temizleme bileşikleri, sanitizer ve atık yönetilmesi hakkında bilgi verme,
	4	Gıda işletmelerinde uygulanan kalite kontrol ve güvence sistemleri hakkında bilgi verme.
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	

21	Dersin İçeriği:	
Hafta	**DERS İÇERİKLERİ**	
	Teorik	**Uygulama**
1	Hijyen ve Sanitasyonun Tanımı ve Önemi	
2	Gıda Maddelerine Mikroorganizma Bulaşma Kaynakları	
3	Gıda İşletmelerinde Patojen Mikroorganizmalar	
4	Gıda İşletmelerinde Bulunan Mikroorganizmaların Önemi	
5	Gıda İşletmelerinde Mikrobiyolojik Örnek Alma ve Kontrol Yöntemleri	
6	İşyeri ve Personel Hijyeni	
7	Genel Tekrar ve Ara Sınav	
8	Gıda İşletmelerinde Suyun Önemi ve Suların Temizlenmesi	
9	Suların Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri	
10	Hava Hijyeni	
11	Gıda İşletmelerinde Uygulanan Temizlik Sistemleri ve Deterjanlar	
12	Gıda İşletmelerinde Kullanılan Dezenfektanlar	
13	Gıda İşletmelerinde Dezensektizasyon ve Atık Yönetimi	
14	Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon için Kalite Kontrol Sistemleri	

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	YÜCEL, A. ve T. ÖZCAN, 2010. İşletme Hijyeni ve Sanitasyonu , U. Ü. Z. F. ders notu), No.36, 123 s. Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu (Prof. Dr. Semra Kayaardı, Sidas Medya Ltd. Şti., 3. Baskı, 2008, 278 s) Gıda ve Personel Hijyeni (Prof. Dr. Sıdıka Bulduk, Detay Yayncılık, 2003, 212 s) Hijyen – Sanitasyon: Endüstriyel ve Evsel Uygulamaları (Prof. Dr. R. Şeminur Topal, 2008, 333 s) Temel Gıda Hijyeni – Gıda Hijyeni 1 (Prof. Dr. Deniz Göktan & Prof. Dr. Günnur Tunçel Sidas Medya Ltd. Şti., 2010, 214 s) Gıda İşletmelerinde Hijyen -Gıda Hijyeni 2 (Prof. Dr. Deniz Göktan &Prof. Dr. Günnur Tunçel, Sidas Medya Ltd. Şti., 2010, 381s) Food Hygiene and Sanitation in Food Industry (S. Roday, McGraw-Hill, 1999, 315 pp) Principles of Food Sanitation (N.G. Marriott & R.B. Gravani, Birkhäuser, 2006, 413 pp) Food Plant Sanitation (Y.H. Hui, Marcel Dekker, 2003, 745 pp) Food Plant Sanitation: design, maintenance, and good manufacturing practices (M.M. Cramer, CRC Press, 2006, 283 pp) Food Industry Quality Control Systems (M. Clute, , CRC Press, 2009, 510 pp

23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	**SAYISI**	**KATKI YÜZDESİ**
Ara Sınav	1	40.00
Kısa Sınav	0	0.00
Ödev	0	0.00
Yıl Sonu Sınavı	1	60.00
Toplam	2	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		

24 AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	1.00	14.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlar	1	20.00	20.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	25.00	25.00
Toplam İş Yükü			107.00
Toplam İş Yükü / 30 saat			2.90
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	0	0	0	0	0
ÖK2	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	4	0	0	0	0	0
ÖK3	4	4	4	5	5	5	4	5	4	5	5	0	0	0	0	0
ÖK4	5	4	4	5	5	5	4	5	4	5	5	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	**1 çok düşük**		**2 Düşük**			**3 Orta**			**4 Yüksek**			**5 Çok Yüksek**				