HİJYEN ve SANİTASYON

1	Ders Adi:	HİJYEN ve SANİTASYON
2	Ders Kodu:	GESZ105
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	2
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:	Öğr.Gör.Dr. M.ERTAN GÜNEŞ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Adres: UÜ. Harmancık Meslek Yüksekokulu Tel: 0 (224) 294 26 92 (Dahili: 63103) Fax: 0 224 881 32 18 e-mail: paydin@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Hijyen, sanitasyon ve temizlik kavramlarını açıklayabilme
	2	Besin kirliliğine yol açan ve besin güvenliğini bozan etmenleri açıklayabilme
	3	Gıda güvenliğinin insan sağlığı için önemini açıklayabilme
	4	Besinlerin mutfağa gelmeden önce ve üretim aşamasında hijyen kurallarını yerine getirebilme
	5	Zararlı mikroorganizmaların gelişmesine ve çapraz kontaminasyona engel olabilme
	6	Kişisel hijyen kurallarına uyma ve personel hijyenini sağlayabilme
	7	Mutfak ve araç gereç hijyenini sağlayabilme
	8	Kirlenme türlerine uygun deterjanları bilme, üretim yerinde temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerini yapabilme
	9	Gıda güvenliği yönetim sistemlerini ve önemini açıklayabilme
	10	Toplu yemek işletmelerinde HACCP planını oluşturup uygulayabilme
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	**DERS İÇERİKLERİ**	
	Teorik	**Uygulama**

1	Beslenme, Beslenme Bilimi, Besin ve Besin Hijyeninin önemi	
2	Hijyen, sanitasyon ve temizlik kavramları	
3	Besin kirliliğine yol açan etmenler	
4	Mikroorganizmalar ve kontaminasyon	
5	Toplu Beslenme Yapan Kuruluşlarda Besin Hijyeni	
6	Besinleri satın alırken ve depolarken uyulması gereken hijyen kuralları	
7	Besinleri hazırlama, pişirme ve servis esnasında uyulması gereken hijyen kuralları	
8	Ders tekrarı ve Ara sınav	
9	Personel Hijyeni	
10	Mutfak ve araç gereç hijyeni	
11	Gıda kaynaklı hastalıklar ve korunmak için uyulması gereken hijyen kuralları	
12	Temizlik malzemeleri, gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon	
13	Gıda güvenliği yönetim sistemleri	
14	HACCP sistemi çerçevesinde potansiyel risklerin ve önleyici faaliyetlerin belirlenmesi	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	
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	3.00	42.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlar	1	8.00	8.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	12.00	12.00
Toplam İş Yükü			90.00
Toplam İş Yükü / 30 saat			3.00
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	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK2	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK4	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK5	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK6	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0
ÖK7	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK8	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0
ÖK9	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK10	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																

Katkı Düzeyi:	1 çok düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek