

HİJYEN ve SANİTASYON

1	Ders Adı:	HİJYEN ve SANİTASYON
2	Ders Kodu:	VBH6023
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Doktora
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	1
7	Dersin AKTS Kredisi:	4.00
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:	Prof. Dr. MUSTAFA TAYAR
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	mtayar@uludag.edu.tr Uludağ Ün. Veteriner Fak. Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü
17	Dersin WEB adresi:	http://www.veteriner.uludag.edu.tr
18	Dersin Amacı:	Öğrencilere, Gıda işletmelerinde hijyen sanitasyon uygulamaları, hijyen, sanitasyon, su, personel ve işletme hijyeni, dezenfeksiyon ve sterilizasyon kavramları , hijyen ve sanitasyonun kalite sistemleri içerisindeki önemi temizlik, hijyen ve sanitasyon sağlamada öngörülen bazı kalite güvence sistemleri konularında bilgi aktarmak
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Gıda işletmelerinde hijyen sanitasyon uygulamaları, hijyen ve sanitasyon sağlamada öngörülen bazı kalite güvence sistemleri konularında önemli bilgi ve yeterlilik sağlayacaktır.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Hijyen ve sanitasyon kavramını öğrenir.
	2	İşletme hijyeni, temizlik ve dezenfeksiyon kavramlarını bilir
	3	Su hijyen kontrolünü yapabilir
	4	Pest kontrolünü yapabilir
	5	İşletmede hijyeni planlayabilir
	6	Personel hijyeni uygulamalarını yapabilir.
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	

	Teorik	Uygulama
1	Dersin genel tanıtım, Hijyen sanitasyon temel kavramlar	
2	Mikroorganizma ve sanitasyon ilişkisi	
3	Gıdalarda Mikroorganizmaların Gelişmesini Etkileyen Faktörler	
4	Gıda güvenliği	
5	Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemleri	
6	Risk yönetimi	
7	Su hijyeni	
8	Personel Hijyeni	
9	İşletme hijyeni	
10	Pest Kontrol	
11	Temizlik ve Temizlik Maddeleri	
12	Gıda işletmelerinde atık ve artık maddelerin uzaklaştırılması	
13	Gıda işletmelerinde atık ve artık maddelerin uzaklaştırılması	
14	Hijyen sanitasyon ile ilgili yasal düzenlemeler	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	• Tayar, M. 2010. Gıda güvenliği, Marmara Belediyeler Birliği, Ekosan matbaacılık, İstanbul. • Lelieveld, H.L.M., Mostert, M.A., Holah, J., White, B. 2003. Hygiene in food processing. Woodhead Publishing, Cambridge. • Gökten D. ve Tunçel G. (2010). Gıda İşletmelerinde Hijyen, Metabası, İzmir. • Roday, S. 2006. Food Hygiene and Sanitation, Tata McGraw-Hill Publishing Ltd., New Delhi. • Topal, R.Ş. 2008. Hijyen-Sanitasyon: Endüstriyel ve Evsel Uygulamaları, Taç Ofset Matbaacılık, İstanbul.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI
		KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		1
		40.00
Kısa Sınav		1
		10.00
Ödev		0
		0.00
Yıl Sonu Sınavı		1
		50.00
Toplam		3
		100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		50.00
Finalin Başarıya Oranı		50.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Ölçme ve değerlendirme, Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	6.00	84.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	4.00	4.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	4.00	4.00
Toplam İş Yüğü			120.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			4.00
Dersin AKTS Kredisi			4.00

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	5	5	3	4	2	4	1	2	2	3	0	0	0	0	0
ÖK2	5	3	5	2	1	1	5	1	1	0	2	0	0	0	0	0
ÖK3	5	5	5	4	2	1	5	1	1	2	2	0	0	0	0	0
ÖK4	5	3	2	4	4	3	5	2	3	4	2	5	0	0	0	0
ÖK5	5	3	2	1	4	3	5	1	1	3	3	4	0	0	0	0
ÖK6	5	2	2	2	2	2	5	1	1	2	4	2	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			