

PLANT HYGINENE AND SANITATION

1	Ders Adı:	PLANT HYGINENE AND SANITATION
2	Ders Kodu:	GMD3225
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	3
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	5
7	Dersin AKTS Kredisi:	2.00
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:	İngilizce
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. ARZU AKPINAR BAYİZİT
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü C Blok Görükle Kampüsü 16059 Bursa Tel: 0224 2941496 Fax: 0224 2941402 e-posta: abayizit@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	The main purpose of this course is informing the students about consumption, preparation, production, packaging, storage, transportation, distribution and sale phases of food from production to consumption, additionally general rules of hygiene and sanitation and providing necessary precautions about food safety in food industry.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	The course builds knowledge on basic principles of application of hygiene and sanitation in food industry.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Informing about importance of hygiene and sanitation in a relation with sanitation and microorganisms sanitation hygiene control in food industry
	2	Informing about control and general hygiene of food businesses to ensure hygiene
	3	Informing about sanitation practices for food processing areas, cleaning compounds, sanitizer and waste management
	4	Informing about quality control and assurance system in food industry
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	

		10	
21	Dersin İçeriği:		
Hafta	DERS İÇERİKLERİ		
	Teorik	Uygulama	
1	Definition and Importance of Hygiene and Sanitation		
2	Contamination Sources of Foods		
3	Importance of Microorganisms in Foods Pathogen Microorganisms in Food Premises Food Safety		
4	Microbiological Sampling and Control Methods for Food Processing Area		
5	Personnel and Workplace Hygiene		
6	Water Hygiene		
7	Cleaning Systems and Detergents Used in Food Plants		
8	Disinfection of Food Premises		
9	Disinsectisation in Food Plants Waste Management		
10	Student Presentations		
11	Student Presentations		
12	Student Presentations		
13	Student Presentations		
14	Student Presentations		
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	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 Yayıncılık, 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		0	0.00
Kısa Sınav		0	0.00
Ödev		1	40.00
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	The students are evaluated by a final exam and term project (presentation).
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)	0	0.00	0.00
Ödevler	1	10.00	10.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlار	0	0.00	0.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	25.00	25.00
Toplam İş Yüğü			63.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			2.10
Dersin AKTS Kredisi			2.00

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	4	3	0	0	4	5	5	0	3	0	0	0	0	0	0
ÖK2	4	0	0	0	0	4	5	5	0	4	0	0	0	0	0	0
ÖK3	4	4	0	0	0	5	5	5	4	4	0	0	0	0	0	0
ÖK4	4	4	5	0	0	3	3	5	0	2	0	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			