

Gıda Hijyeni ve Sanitasyon

1	Ders Adı:	Gıda Hijyeni ve Sanitasyon
2	Ders Kodu:	VBH5006
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Yüksek Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	2
7	Dersin AKTS Kredisi:	5.00
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. GÜL ECE SOYUTEMİZ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Yok
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Mail: soyutemiz@uludag.edu.tr Tel: 02242941333 Adres: Bursa Uludağ Ün. Veteriner Fak. Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı
17	Dersin WEB adresi:	http://saglikbilimleri.uludag.edu.tr
18	Dersin Amacı:	Gıda kontaminasyon kaynakları, gıda mikrobiyolojisi, gıda infeksiyon ve intoksikasyonları hayvansal orijinli gıda maddelerinin hijyeni, hayvansal orijinli gıdaların bileşimi ve mikrobiyolojik orijinli bozuklukları hakkında bilgi kazandırmak.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Gıda alanında çalışacak olan Veteriner hekimlere hijyen ve sanitasyon uygulamaları kapsamında karşılaşılabilecek muhtemel sorunların çözümleri ile ilgili önemli bir yeterlilik sağlayacaktır.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Hijyen ve sanitasyonun tanımını,
	2	Gıdalarda mikroorganizmaların gelişimini etkileyen faktörleri,
	3	Gıdaların mikroorganizmalarla kontaminasyon yollarını,
	4	Gıda kaynaklı infeksiyon ve intoksikasyon etkenlerini
	5	Et ve kanatlı etlerinde bozulmaları,
	6	Yumurta hijyenini,
	7	Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyonun önemini
	8	Tehlike analizi ve kritik kontrol noktalarını,
	9	
	10	

21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi	
2	Gıda hijyeni tanımı ve önemi	
3	Gıdalarda mikroorganizmaların varlığı	
4	Gıdalarda mikrobiyal gelişimi etkileyen faktörler	
5	Gıdaların mikroorganizmalarla kontaminasyon yolları	
6	Gıda kaynaklı infeksiyonlar (Salmonella, Campylobacter jejuni, Escherichia coli, Yersinia enterocolitica, Listeria monocytogenes)	
7	Gıda kaynaklı infeksiyonlar (Shigella, Brucella, Vibrio parahaemolyticus, V. Cholerae, V. Vulnificus, Aeromonas hydrophilia)	
8	Gıda kaynaklı intoksikasyonlar (Staphylococcus aureus, Clostridium botulinum, Bacillus cereus)	
9	Etin mikroflorası ve ette bozulmalar	
10	Kanatlı eti mikroflorası ve bozulmaları	
11	Yumurta hijyeni	
12	Süt mikroflorası ve bozulmaları	
13	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon	
14	HACCP sisteminin prensipleri	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	1. Principles of Food Sanitation (Marriott, Norman G., Gravani, Robert B. 2006) 2. Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi, Erol, İ. Ankara, 2007. 3. Practical food microbiology 3rd edition, (D. Roberts, M. Greenwood, 2003) 4. Modern Food Microbiology (Jay, James M., Loessner, Martin J., Golden, David A. 7th ed. 2005) 5. Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları, Halkman, A. K. Ankara 2005.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR		SAYISI
Ara Sınav		0
Kısa Sınav		0
Ödev		0
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		1
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		0.00

Finalin Başarıya Oranı	100.00
Toplam	100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları	Öğrencilerin Gıda Hijyeni ve Sanitasyon alanındaki bilgi ve becerilere sahip oluş düzeylerini belirlemek amacıyla ölçme faaliyeti yazılı şeklinde final sınavı olarak yapılmaktadır.
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	14	3.00	42.00
Projeler	14	3.00	42.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlار	0	0.00	0.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1.00	1.00
Toplam İş Yükü			155.00
Toplam İş Yükü / 30 saat			5.17
Dersin AKTS Kredisi			5.00

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	4	5	4	5	4	3	4	2	3	0	0	0	0	0	0
ÖK2	5	3	4	4	2	2	3	4	2	3	0	0	0	0	0	0
ÖK3	2	3	5	4	3	5	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0
ÖK4	3	2	3	5	2	2	4	2	3	2	0	0	0	0	0	0
ÖK5	5	4	3	3	3	3	2	3	3	2	0	0	0	0	0	0
ÖK6	3	5	4	4	5	3	2	1	2	1	0	0	0	0	0	0
ÖK7	4	2	2	3	4	2	5	2	2	4	0	0	0	0	0	0
ÖK8	4	4	3	2	1	2	2	3	4	5	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			