

Et İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon

1	Ders Adı:	Et İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon
2	Ders Kodu:	VBH 5025
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Yüksek Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	1
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	1.00
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. AYŞEGÜL EYİĞÖR
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Yok
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	e-posta: aeyigor@uludag.edu.tr telefon: 02242941334 adres: Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı 16059 Görükle Kampusu Bursa
17	Dersin WEB adresi:	http://saglikbilimleri.uludag.edu.tr
18	Dersin Amacı:	Hijyen ve sanitasyon kavramı, mikroorganizma ve sanitasyon ilişkisi, et ve et ürünlerinde mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler, işletme ve personel hijyeni, temizlik ve dezenfeksiyon ile gıda işletmelerinde zararlıların kontrolü konularının öğretilmesini amaçlar.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Hijyen ve sanitasyon kavramlarını tanıyabilir.
	2	Mikroorganizma ve sanitasyon ilişkisini açıklayabilir.
	3	Mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler ve kontrolünde kullanılan yöntemleri sıralayabilir.
	4	Et ve et ürünlerinde kontaminasyon kaynaklarını tanıyabilir.
	5	İşletme hijyeninin önemini açıklayabilir.
	6	Personel hijyeni uygulamalarını sıralayabilir.
	7	El hijyeni bilir ve hijyenik el yıkamayı uygulayabilir.
	8	Et işletmelerinde temizlik işlemlerini ve temizlik malzemelerini sıralayabilir.
	9	Dezenfeksiyon işleri ve dezenfektan malzemelerini açıklayabilir.
	10	Et işletmelerinde bulunabilecek zararlıları ve kontrol yöntemlerini sıralayabilir
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Genel giriş, kaynakların tanıtımı, hijyen ve sanitasyon tanımı ve gıda hijyeni	
2	Mikroorganizma ve sanitasyon ilişkisi	
3	Mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler ve et ve et ürünlerinin bozulmasında mikroorganizmaların rolü	
4	Mikrobiyal gelişmenin kontrolünde kullanılan yöntemler	
5	Et ve et ürünlerinde kontaminasyon kaynakları	
6	İşletme hijyeninin önemi, binaların hijyenik tasarımı	
7	Et işletmelerinde hijyenik alet ve ekipman tasarımı	
8	Personel hijyeni uygulamaları	
9	Personel seçiminde ve çalışan personelde dikkat edilecek noktalar, personel donanımları el yıkama ve el hijyeni	
10	Et işletmelerinde temizlik ve temizlik malzemesi	
11	Et işletmelerinde dezenfeksiyon işlemi ve dezenfektanlar	
12	Gıda işletmelerinde zararlıların kontrolü I (Kemiriciler, sinekler, karıncalar)	
13	Gıda işletmelerinde zararlıların kontrolü II (Hamam böcekleri, kuşlar, kedi, köpekler) ve pestisit kullanımı	
14	Gıda işletmelerinde hijyen ile ilgili yaptırımlar	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	1. Marriott, N.G. Principles of Food Sanitation, An Aspen Publication, Maryland, 1995. 2. Gölten, D., Tunçel, G. Gıda işletmelerinde Hijyen, Gıda Hijyeni 2, Mete Basım, İzmir, 2010. 3. Kayaardı, S. Gıda Hijyeni ve Sanitasyon, Mercan Ofset, Manisa, 2005. 4. Topal, R.Ş. Hijyen- Sanitasyon; Endüstriyel ve Evsel Uygulamalar, Taç Ofset İstanbul, 2008.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI
Ara Sınav		1
Kısa Sınav		0
Ödev		2
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		4
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		50.00
Finalin Başarıya Oranı		50.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	1.00	14.00
Ödevler	2	8.00	16.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	16.00	16.00
Diğer	2	5.00	10.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	20.00	20.00
Toplam İş Yüğü			90.00
Toplam İş Yüğü / 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	5	5	1	4	1	1	2	1	5	1	0	0	0	0	0	0
ÖK2	4	4	1	5	1	1	2	2	5	1	0	0	0	0	0	0
ÖK3	4	4	1	5	1	1	2	2	5	1	0	0	0	0	0	0
ÖK4	4	4	1	5	1	1	2	2	5	1	0	0	0	0	0	0
ÖK5	5	2	1	5	1	1	2	1	5	2	0	0	0	0	0	0
ÖK6	5	2	1	5	1	1	2	1	5	2	0	0	0	0	0	0
ÖK7	5	2	1	5	1	1	2	1	5	2	0	0	0	0	0	0
ÖK8	5	2	1	5	1	1	2	1	5	2	0	0	0	0	0	0
ÖK9	5	2	1	5	1	1	2	1	5	2	0	0	0	0	0	0
ÖK10	5	2	1	4	1	1	2	3	4	1	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			