

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
GIDA GÜVENLİĞİ, HİJYEN VE SANİTASYON	GMS1264340	Bahar Dönemi	3+2	4	4
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör.Dr. Armin AMANPOUR				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Gıdanın bozulmasına neden olan biyolojik, kimyasal ve fiziksel faktörler ve bozulmayı önleme yöntemleri anlatılmaktadır. Gıda çalışanları için kişisel hijyenin önemi, kullanılan mutfak alanı ve sağlıklı ekipmanlar, üretim sırasında dikkat edilmesi gereken hijyen adımları ve HACCP konsepti anlatılmaktadır. Taşıma, hazırlama, pişirme, çözdürme ve sıcak tutma aşamalarında gıda güvenliği ve hijyeni için gerekli bilgileri içerir.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Hijyen, Sanitasyon ve Temizlik Konseptleri ,Temizlik ve temizleme maddeleri ,Modern temizleme sistemleri ,Gıda işletmeleri için kalite yönetim sistemleri ,Temel Mikrobiyoloji ,Mikroorganizma bulaşma kaynakları ,Çapraz bulaşma ,Personel hijyeni ,Gıda endüstrisinde fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeler ,Gıda ve mikroorganizma arasındaki ilişki ,Gıda güvenliği ve yönetim sistemi ,İzlenebilirlik,İyi imalat uygulamaları ,Gıda güvenliği yönetim sistemleri ve HACCP ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
Gıda işletmelerinde uygulanan hijyen ve sanitasyon işlemi ile ilgili temel kavramları bilir.			1	C	
Mikrobiyolojik, biyolojik, kimyasal ve fiziksel bulaşmalar, etmenleri ve neden oldukları sağlık riskleri hakkında temel bilgileri ve kavramları açıklar.			16	C	
Üretim prosesine ve üretilen ürüne uygun farklı temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini seçer.			1	C	
Uygulanan hijyen ve sanitasyon programının etkinliğini belirler ve ilgili mevzuatları açıklar.			1, 9	C	
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 16: Soru - Cevap Tekniği , 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Hijyen, Sanitasyon ve Temizlik Konseptleri				
2	Temizlik ve temizleme maddeleri	verilen kaynağın belirli bölümünün okunması			
3	Modern temizleme sistemleri				
4	Gıda işletmeleri için kalite yönetim sistemleri				
5	Temel Mikrobiyoloji				
6	Mikroorganizma bulaşma kaynakları	verilen kaynağın belirli bölümünün okunması			
7	Çapraz bulaşma				
8	Personel hijyeni				
9	Gıda endüstrisinde fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeler				
10	Gıda ve mikroorganizma arasındaki ilişki	verilen kaynağın belirli bölümünün okunması			
11	Gıda güvenliği ve yönetim sistemi				
12	İzlenebilirlik				
13	İyi imalat uygulamaları				
14	Gıda güvenliği yönetim sistemleri ve HACCP				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınav Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			
Kaynaklar					
Öğretim görevlisi tarafından dağıtılacaktırKayaardı, S. (2015). Gıda hijyeni ve sanitasyon. Sidas Medya.					