



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Hijyen ve Sanitasyon	TRZ1162	2	2	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Bahar
---------	-------

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Ön Lisans Seviyesi
-----------------	--------------------

Ders Kategorisi	Temel Meslek Dersleri
-----------------	-----------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Turizm ve Otel İşletmeciliği
----------------------------	------------------------------

Dersin Koordinatörü	Fatih Yılmaz
---------------------	--------------

Dersi Veren(ler)	Fatih Yılmaz
------------------	--------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Öğrencilere toplu beslenme sistemlerinde gıda ve personel hijyeni kurallarının öğretilmesi
--------------	--

Dersin İçeriği	Hijyen ve sanitasyonun tanımı, hijyen-kalite ilişkisi, toplu beslenme sistemleinde hijyenin önemi, hijyen riskleri, önlemler, gıda hijyeni, kişisel hijyen, el yıkama, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
----------------	---

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Hijyen ve sanitasyon kurallarını öğrenmek
2	Gıda üretiminde hijyen kurallarını uygulama becerisi kazanmak
3	ISO 22000 uygulamalarını öğrenmek
4	Hijyende eğitimin önemini kavramak

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Hijyenin Tanımı ve Önemi	
2	Hijyen ve Sanitasyonun Gıda İşletmeleri Açısından Önemi	
3	Gıdaların Kirlenme Yöntemleri, Hijyen Sorunları	
4	Bakteriler, Mayalar, Küfler, Virüsler ile İlgili Bilgiler	
5	Yararlı Patojen Organizmalar ve Bunların Gelişme Ortamları ile İlgili Bilgiler	
6	Patojen Bakterilerin Gıdalara Geçişi	
7	Gıda Zehirlenmeleri	
8	Ara Sınav 1	
9	Bakterilerin Gelişmesinin Kontrol Altına Alınması ile İlgili Bilgiler	

10	Besin, Bina, Hava, Su, Personel Hijyeni ile İlgili İlkeler	
11	Besin, Bina, Hava, Su, Personel Hijyeni ile İlgili İlkeler	
12	Besin, Bina, Hava, Su, Personel Hijyeni ile İlgili İlkeler	
13	HACCP (ISO 22000) Sistemi Yapısı İşleyişi	
14	HACCP (ISO 22000) Sistemi Yapısı İşleyişi	
15	Final	

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev		
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	60
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama	5	4	20
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması			0
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	8	8
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	2	2	4
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	2	2
Toplam İşyükü			62

Toplam İşyükü / 30(s)	2.07
AKTS Kredisi	2

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----