

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Bu dersin amacı, gıda işletmelerinde sanitasyon hakkında bilgi ve beceri kazandırmaktır.

Dersin İçeriği

Gıda endüstrisinde sanitasyonun önemi, işletme binalarının dış görünüşü, iç yerleşim planı, ekipman dizaynı, temizlik ve dezenfeksiyon.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

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); Principles of Food Sanitation (N.G. Marriott & R.B. Gravani, Birkhäuser, 2006, 413 pp); Gıda İşletmelerinde Hijyen -Gıda Hijyeni 2 (Prof. Dr. Deniz Göktan &Prof. Dr. Günnur Tunçel, Sidas Medya Ltd. Şti., 2010, 381s); Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu (Prof. Dr. Semra Kayaardı, Sidas Medya Ltd. Şti., 3. Baskı, 2008, 278 s) ; Temel Gıda Hijyeni – Gıda Hijyeni 1 (Prof. Dr. Deniz Göktan & Prof. Dr. Günnur Tunçel Sidas Medya Ltd. Şti., 2010, 214 s)

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri

Sözlü anlatım, soru-cevap

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Mevcut değil

Dersin Verilişi

Yüzyüze

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Prof. Dr. Hilal Yıldız

Program Çıktısı

1. Gıda işletmelerinde sanitasyonun önemini bilir.
2. Temizlik ve dezenfeksiyon uygulama yöntemlerini sınıflandırabilir.
3. Gıda işletmelerinde sanitasyonu etkileyen faktörleri tanımlayabilir.
4. Gıda işletmelerinde çalışan personel için hijyen kurallarını açıklayabilir.
5. Gıda kaynaklı tehlikeleri bilir.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları Teorik	
1	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		Anlatım ve Tartışma	Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi Gıda kontaminantları
2	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		Anlatım ve Tartışma	Gıda kaynaklı hastalıklar
3	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		Anlatım ve Tartışma	Mikrobiyal kontaminasyon kaynakları
4	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		Anlatım ve Tartışma	Gıda muhafaza metotları ve önemi
5	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		Anlatım ve Tartışma	Personel hijyeni
6	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		Anlatım ve Tartışma	Gıda İşletmelerinde Sanitasyonu Etkileyen Faktörler: Fabrikanın genel durumu (bina tesisi, zemin ve duvarlar, kapı ve pencereler, vantilasyon, kullanılan boyalar, ısıtma ve aydınlatma, ekipman seçimi ve dizaynı)

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları Teorik	
7	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.	Anlatım ve Tartışma	Gıda İşletmelerinde Sanitasyonu Etkileyen Faktörler (Hammadde seçimi, Depolamada Sanitasyon, Ambalajlama ve taşımada sanitasyon, atık materyallerin uzaklaştırılması, personel eğitimi)	
8			Ara sınav	
9	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.	Anlatım ve Tartışma	İşletmelerde temizlik - Deterjanlar	
10	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.		İşletmelerde dezenfeksiyon Dezenfektanlar	
11	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.	Anlatım ve Tartışma	Gıda işletmelerinde kullanılan suyun fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri	
12	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.	Anlatım ve Tartışma	Süt işletmelerinde sanitasyon	
13	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.	Anlatım ve Tartışma	Meyve - sebze işletmelerinde sanitasyon	
14	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.	Anlatım ve Tartışma	Et işletmelerinde sanitasyon	
15	İlgili haftanın ders içeriği, öğretim elemanı tarafından hazırlanmış ders notları üzerinden takip edilecektir. Ders notları, dönem başında öğrencilere sağlanmış olup haftalık konular bu notlarda belirtilmiştir.	Anlatım ve Tartışma	Temizlik ve dezenfeksiyonda dikkat edilmesi gereken hususlar	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	1,00
Final	1	2,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	2,00
Derse Katılım	14	2,00

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14
Ö.Ç. 1	5	4			5	4			4		5		4	5
Ö.Ç. 2				5	4	4		4	4		5	4	5	5
Ö.Ç. 3	5	4	4	4	4	3					5	4	4	5
Ö.Ç. 4		4		4					5		5	3	4	5
Ö.Ç. 5	5	5	4	4				4	4		5	4		5

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Gıda Mühendisliği ile ilgili temel mühendislik konularında yeterli alt yapıya sahiptir.
- P.Ç. 2 :** Alanı ile ilgili problemleri belirleme, tanımlama ve çözme becerisine sahiptir.
- P.Ç. 3 :** Nitelikli araştırma planlama, uygulama ve sonuçları analiz etme bilgi ve becerisine sahiptir.
- P.Ç. 4 :** Modern teknik ve araçları seçer, kullanır ve bilişim teknolojilerinden etkin biçimde yararlanır.
- P.Ç. 5 :** Bilgiye erişebilme yöntemlerini kavrar.
- P.Ç. 6 :** Bireysel olarak farklı çalışma gruplarında etkin çalışabilir ve sorumluluk alma özgüvenine sahiptir.
- P.Ç. 7 :** Etkin sözlü ve yazılı iletişim kurma becerisine ve en az bir yabancı dil bilgisine sahiptir.
- P.Ç. 8 :** Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincindedir; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izler ve kendini sürekli yeniler.
- P.Ç. 9 :** Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahiptir.
- P.Ç. 10 :** Proje hazırlama ve değerlendirme bilgi ve yeteneklerine sahiptir.
- P.Ç. 11 :** İşletme yönetimi, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği konularında bilinç sahibidir.
- P.Ç. 12 :** Mühendislik çözümlerinin ve uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlardaki etkilerini kavrar.
- P.Ç. 13 :** Gıda üretim prosesleri, kalite kontrolü, ürün kalitesinin artırılması, ürün geliştirme ve gıda analizleri alanlarında yeterli düzeyde bilgi ve beceriye sahiptir.
- P.Ç. 14 :** Gıda güvenilirliği açısından önem arz eden risklerin ortadan kaldırılması veya minimum düzeye indirilmesine yönelik bilgi birikimi ve uygulama becerisine sahiptir.
- Ö.Ç. 1 :** Gıda işletmelerinde sanitasyonun önemini bilir.
- Ö.Ç. 2 :** Temizlik ve dezenfeksiyon uygulama yöntemlerini sınıflandırabilir.
- Ö.Ç. 3 :** Gıda işletmelerinde sanitasyonu etkileyen faktörleri tanımlayabilir.
- Ö.Ç. 4 :** Gıda işletmelerinde çalışan personel için hijyen kurallarını açıklayabilir.
- Ö.Ç. 5 :** Gıda kaynaklı tehlikeleri bilir.