

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ - CERRAHPAŞA
VETERİNERLİK MESLEK YÜKSEKOKULU



MÜFREDAT FORMU
Ders İzlenesi

Sayı : Tarih : 9.9.2019

Diploma Program Adı : GIDA TEKNOLOJİSİ, ÖNLİSANS PROGRAMI, (ÖRGÜN ÖĞRETİM)

Akademik Yıl : 2017 - 2018

Ders Adı		HİJYEN VE SANİTASYON				Ders Kodu	GITE1039
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Laboratuvar Saati	Kredisi	AKTS	Dersin Dili	Dersin Türü
2	2	0	0	2	2	Türkçe	Zor.
Derse Kabul Koşulları		Koşul Mevcut Değil					
Devam Zorunluluğu		Teorik		Uygulama		Laboratuvar	
		%70					
Dersi Veren(ler)		Doç. Dr. SEMA SANDIKÇI ALTUNATMAZ, Doç. Dr. FİLİZ AKSU,					
Dersin Amacı		Kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır					
Dersin İçeriği (Kısa Tanım)		Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama.					
Dersin Öğrenme Çıktıları		1. Kişisel hijyeni sağlamak 2. İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulamak					
Öğretim Yöntemleri		Bilgisayar power point sunum ve görsel materyal					
Dersin Öğrenme Çıktılarının Program Yeterliliklerine Katkısı		2-7-15-16 ile yüksek derece ilgilidir					
Kaynaklar		Aksu,H.: İşletme Hijyeni ve Sanitasyon. Ders Notları. İ.Ü.V.F. MYO Gıda Teknolojisi Programı Ders Notları, 2006 Uğur,M.; Nazlı,B.;Bostan,K.: Gıda Hijyeni.Ders Notları, Teknik Yayınları, 2003. Kayaardı, Semra, Gıda Hijyeni ve Sanitasyon, 2010, Sidas Yayıncılık, İzmir A. Yücel-T.Ö. Yılsay.(2004). İşletme Hijyeni ve sanitasyonu					

DERSİN DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

Çalışma	Sayı	Katkı Payı
Ödevler	0	0
Sunum	0	0

DERSİN DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

Çalışma	Sayı	Katkı Payı
Arasınavlara (Hazırlık Süresi Dahil)	1	24
Proje	0	0
Klinik Uygulama	0	0
Laboratuvar	0	0
Arazi Çalışması	0	0
Diğer Uygulamalar	0	0
Kısa Sınavlar	1	16
Dönem Ödevi / Projesi	0	0
Portfolyo Çalışmaları	0	0
Raporlar	0	0
Öğrenme Günlükleri	0	0
Bitirme Tezi/Projesi	0	0
Seminer	0	0
Diğer	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı (Hazırlık Süresi Dahil)	1	60
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARIN BAŞARI NOTUNA KATKISI		40
YARIYIL SONU SINAVININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		60
TOPLAM		100

AKTS - İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlikler	Sayı	Süre	Kredi İş Yüğü
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Çalışma Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum	0	0	0
Arasınavlara (Hazırlık Süresi Dahil)	1	10	10
Proje	0	0	0
Klinik Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Arazi Çalışması	0	0	0

AKTS - İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlikler	Sayı	Süre	Kredi İş Yüğü
Diğer Uygulamalar	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı (Hazırlık Süresi Dahil)	1	12	12
Kısa Sınavlar	1	1	1
Dönem Ödevi / Projesi	0	0	0
Portfolyo Çalışmaları	0	0	0
Raporlar	0	0	0
Öğrenme Günlükleri	0	0	0
Bitirme Tezi/Projesi	0	0	0
Seminer	0	0	0
Diğer	0	0	0
Kredi İş Yüğü			51
Kredi İş Yüğü / 25			2.04
AKTS			2

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI

Hafta	Teori Konu Başlıkları
1	Hijyen ve sanitasyon tarihçesi ve tanımı
2	Gıda işletmelerinin yer seçimi ve önemi
3	İşletme Hijyen (işletme çevresi, yapısı ve donanımı)
4	İşletme Hijyeni (alet ve malzemelerin özellikleri)
5	İş akışı-İşletme Giriş ve Çıktıları
6	Su Hijyeni
7	Hava Hijyeni
8	Personel Hijyeni-Kişisel temizlik
9	Gıda İşletmelerinde Pest Kontrol
10	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Temizlik Maddeleri
11	Gıda İşletmelerinde Dezenfeksiyon ve Dezenfektan maddeler
12	Gıda İşletmelerinde GMP
13	Gıda Güvenliği ve HACCP
14	Hijyen ilgili mevzuatlar

Hafta	Uygulama Konu Başlıkları
1	-
2	-
3	-
4	-
5	-
6	-
7	-
8	-
9	-
10	-
11	-
12	-
13	-
14	-

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

No	Program Yeterlilikleri	Puan
1	Gıda maddelerini ve bileşenlerini tanımak ve sağlık açısından önemini bilmek	0
2	Gıda ile ilgili her türlü zincirde fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik tehlikeleri ve korunma tedbirlerini bilmek ve uygulamak	0
3	Gıda üretim aşamalarını bilmek ve çıkabilecek sorunlarla başedebilmek	0
4	Laboratuvarda temel hazırlık işlemlerini, müfredat kapsamında gösterilen analizleri yapmak ve yorumlamak	0
5	Katkı maddelerini tanımak, etkileri ve kullanımlarını bilmek	0
6	Yönetmelik ve mevzuatlara ulaşma, okuma ve yorumlama yeteneğinde olma	0
7	Hijyen ve sanitasyon konusunda bilgi sahibi olmak ve uygulayabilmek	0
8	Gıda işletmelerinde kullanılan makinelerin genel özelliklerini bilmek	0
9	Gıda Teknolojisi alanında edindiği bilgi ve beceriler düzeyindeki düşüncelerini ve önerilerini ilgililere yazılı ve sözlü olarak aktarabilmek	0
10	Gıda Teknolojisi alanında sorunları algılayarak yorumlar yapabilmek ve çözüm önerileri getirmek	0
11	Kalite, gıda güvenliği, çevre bilinci, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olmak	0
12	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilmek	0
13	Gıda Teknolojisi alanında kendi öğrenme gereksinimini belirleyebilmek, değişime ve yeniliğe karşı açık olmak, araştırma yapabilmek ve edindiği bilgileri uygulayabilmek	0

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

No	Program Yeterlilikleri	Puan
14	Mesleđi ile ilgili alanlarda kuramsal ve uygulamalı bilgileri bilmek ve kullanabilme	0
15	Bireysel ve örgütsel iletişim kurmak	0
16	Gıdalara uygulanan temel işlemleri bilmek	0

Katkı Derecesi : 1 düşük, 5 yüksek

İMZA