GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	HYGIENE AND SANITATION IN FOOD BUSINESSES / HYGIENE AND SANITATION IN FOOD BUSINESSES	
Ders Kodu / Course Code	UGT2472016272	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	2.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Gıda işletmelerinde hijyenik üretim, temizlik ve sanitasyon uygulamaları ve halk sağlığının önemi	Hygiene in food industry production, cleaning and sanitation practices and the importance of public health
İçeriği / Content	Hijyenin tanımı ve önemi, sanitasyon , hava hijyeni, su hijyeni, gıda işletmelerinde personel hijyeni, alet ve ekipman hijyeni, temizlik ve dezenfeksiyon, bitkisel gıda üretiminde hijyen ve hayvansal gıda üretiminde hijyen, gıda zehirlenmeleri	The definition and importance of hygiene, sanitation, air hygiene, water hygiene, personal hygiene of food firms, tools and equipment hygiene, sanitation, hygiene in animal food production, hygiene in vegetable food production, food poisoning
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	none
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gıda Üretiminde Hijyen 1 ve 2, Personel Hijyeni,İşletmelerde Temizlik ve Dezenfeksiyon Milli Eğitim Bakanlığı MEGEP ders notları. Ankara 2011.	Gıda Üretiminde Hijyen 1 ve 2, Personel Hijyeni,İşletmelerde Temizlik ve Dezenfeksiyon Milli Eğitim Bakanlığı MEGEP ders notları. Ankara 2011.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Yrd. Doç. Dr. Hilal TOZLU ÇELİK	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Sanitasyon ve hijyenin tanımı,	Sanitation and hygiene definition
2	Kişisel hijyen hakkında dikkat etmesi gerekenleri bilip uygulayabilme.	Knowing and practicing what you need to pay attention to about personal hygiene
3	Yiyecek ve içeceklerin sanitasyonu ve hijyeni konusundaki kuralları tanımlayabilme	Ability to define rules on sanitation and hygiene of food and drink

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Giriş, Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi				
	Introduction, definition and importance of hygiene and sanitation				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hava hijyeni ve değerlendirme teknikleri				
	Air hygiene and evaluation techniques				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşletme suyu ve içme sularında hijyen				
	Operating water and drinking water hygiene				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Personel hijyeni				
	Personnel hygiene				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Alet ve ekipman hijyeni- İşletmenin yapısal özellikleri ve dizaynın işletme ve gıda hijyenine etkisi				
	Tools and equipment hygiene				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda İşletmelerinde Pest Kontrol uygulamaları ve Gıda hijyenine etkisi				
	Pest Control applications in Food Industry and the effect of food hygiene				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları				
	Cleaning and disinfection practices in food industry				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bitkisel gıda üretiminde hijyen				
	Hygiene in vegetable food production				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Arasınav				
	Midterm				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hayvansal gıda üretiminde hijyen-I (Et ve ürünleri, kanatlı eti ve ürünleri, balık ve diğer su ürünleri, yumurta ve ürünleri, bal ve diğer arıcılık ürünleri ve diğer hayvansal gıdalarda hijyenik üretim teknikleri)				
	Hygiene in animal food production-1(Meat and products, poultry meat and products, fish and other fishery products, eggs and dairy products, honey and other bee products and other animal foods, hygienic production techniques)				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hayvansal gıda üretiminde hijyen-II (Süt, yoğurt, tereyağ, peynir, dondurma ve diğer süt ürünlerinde hijyenik üretim teknikleri)				
	Hygiene in animal food production-II (Milk, yogurt, butter, cheese, ice cream and other dairy products, hygienic production techniques)				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda hijyeni ile ilgili kalite yönetim sistemleri(ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, BRC, IFS, GLOBALGAP vd…)				
	Quality management systems related to the food hygiene (ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, BRC, IFS, GLOBALGAP etc..)				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda zehirlenmeleri ve farklı sektörlerde hijyen uygulamaları (perakendecilik, turizm ve otelcilik vb…)				
	Food poisoning and hygiene practices in different sectors (retail, tourism and hospitality, etc ...)				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda işletmelerinde kullanılan temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri.				
	Cleaning and disinfecting agents used in food industry.				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Bireysel Çalışma / Self Study	7	4.00	28.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	7	4.00	28.00
Toplam / Total:	16	12.00	60.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 60.00/30.00 = 2.00 ~ 2.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 60.00 / 30.00 = 2.00 ~ 2.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Sanitasyon ve hijyenin tanımı, / Sanitation and hygiene definition	3	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5	4	5	5
2.Kişisel hijyen hakkında dikkat etmesi gerekenleri bilip uygulayabilme. / Knowing and practicing what you need to pay attention to about personal hygiene	3	5	5	4	5	5	5	5	4	4	4	5	4	4	5
3.Yiyecek ve içeceklerin sanitasyonu ve hijyeni konusundaki kuralları tanımlayabilme / Ability to define rules on sanitation and hygiene of food and drink	3	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high