

DERS BİLGİLERİ					
DERS	KODU	YARIYIL	T+U SAAT	KREDİ	AKTS
Gıda Hijyeni	ASP1007	1	2	2	4
ÖN KOŞUL DERSLERİ	-				
ÖNERİLEN SEÇMELİ DERSLER	-				
DERSİN DİLİ	TÜRKÇE				
DERSİN SEVİYESİ	ÖNLİSANS				
DERSİN TÜRÜ	ZORUNLU				
DERSİN KOORDİNA TÖRÜ	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
DERSİ VERENLER	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
DERSİN YARDIMCILARI	Gıda hijyeni ve sanitasyon (Semra Kayaardı)				
DERSİN AMACI	Mutfağın nasıl temiz tutulacağı, kişisel temizliğin nasıl olması gerektiği ürünlerin nasıl saklanacağını ve nasıl korunması gerektiği bozulmaları nasıl engellenmesi gerektiğini öğrenmeleri.				
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	ÖLÇME YÖNTEMLERİ			
1) gıda hijyeni hakkında genel bilgiler	1, 2, 12, 14,16	A, B,			

öğrenirler		
2) sanitasyon ve temizlik hijyen aralarında ki farkları öğrenirler	1, 2, 12, 14,16	A, B,
3) mutfağın nasıl temizlenmesi gerektiğini öğrenirler	1, 2, 12, 14,16	A, B,
4) gıdaların nasıl saklanması gerektiğini öğrenirler	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
5)Gıda bozulmalarını nasıl engellemesi gerektiğini öğrenirler	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
6) ürün muhafaza yöntemlerini öğrenirler	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
7) HACCP ve ISO9001 hakkında bilgi sahibi olurlar	1, 2, 12, 14, 16	A,B
ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	1.Sözel Anlatım, 2.Tartışma, 3.Problem Çözme, 4.Deney, 5.Örnek Olay, 6.Drama, 7.Buluş Yoluyla, 8. Proje, 9.Bilgisayar Destekli, 10.Labaratuvar, 11.Gösterip Yaptırma, 12.Soru-Cevap, 13.Beyin Fırtınası, 14.Grup Çalışması, 15.Bireysel Çalışma, 16.Sunum	
ÖLÇME YÖNTEMLERİ	A: Sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev, D: Proje/Tasarım, E: Portfolyo, F:Performans Görevi, G: Uygulama , I: Sunum	
DERS AKIŞI		
HAFTA	KONULAR	ÖN HAZIRLIK
1	Gıda hijyeni ve gıda güvenliği ile ilgili temel kavramlar	Yok
2	Gıda zehirlenmeleri	Yok
3	İşletmelerin hijyen konusunda alması gereken önlemler ve belgeler	Yok

4	Kimyasal tehlikeler ve bunların bulaşma kaynakları	Yok
5	Mikrobiyel tehlikeler	Yok
6	Fiziksel tehlikeler ve bunların bulaşma kaynakları	Yok
7	Ara sınav	Ders notları
8	Gıdaların saklama yöntemleri ve ısıları	Yok
9	HACCP ve İSO	Yok
10	HACCP ve İSO	Yok
11	Personel hijyeni	Yok
12	Temizlik ve dezenfeksiyon kullanılan ürünler	Yok
13	İşletme temizliği	Yok
14	İşletme temizliği	
15	Final	Ders Notları
16	Final	

DOKÜMAN PAYLAŞIMI

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI

NO	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	KATKI DÜZEYİ				
		1	2	3	4	5
1	Hijyen ve sanitasyon kurallarını öğrenir				X	
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlama ve değerlendirme, sorunları tanımlama, analiz etme ve çözüm için planlanan çalışmalarda yer alma/sorumluluk alma bilinci gelişir				X	
3	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi				X	

	olarak sorumluluk alma					
4	Kişisel, mesleki ve/veya çalışma alanı ile ilgili risk ve fırsatları değerlendirerek bilgi ve becerilerinin sosyal/kültürel/ekonomik katma değeri yüksek düşünceye/yaklaşım/teknolojiye/ürüne dönüştürülmesinde sorumluluk alma; bireysel veya ekip üyesi olarak girişimci yetkinlik geliştirme				X	
5	Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve uygulamalı olarak aktararak alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir.				X	
6	Çalışma alanında kullanacağı ekipmanların kullanımına hakim olur				X	
7	Temizlik hijyen sanitasyon ve dezenfektanın nasıl yapılması gerektiğini öğrenirler				X	
8	Gerek meslektaşları gerekse toplumun diğer kesimleriyle sözlü ve yazılı iletişim olanaklarını kullanarak iletişim kurma becerisi				X	
9	Bilgiye ulaşma yollarını etkin bir şekilde kullanma ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanma becerisi				X	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	KATKI YÜZDESİ
1.Ara Sınav	80
2.Ara Sınav	-
Proje	
Ödev	-
Sunum	-
Uygulama/Laboratuvar	
Derse Katılım	20
Stüdyo Kritiği	-
TOPLAM	100
Yıl içinin Başarıya Oranı	40
Finalin Başarıya Oranı	60

TOPLAM		100	
AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ SAAT
Ders Süresi (Sınav hastası dahildir: 16 x toplam ders saati)	16	2	32
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	16	3	32
1.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
2.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)			
Ödev (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	4	8
Proje (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Rapor (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Sunum (Hazırlık süresi dahil)	2	10	20
Final (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
Toplam İş Yüğü			120
Toplam İş Yüğü / 30 s			120/30
Dersin AKTS Kredisi			4