

**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**SİVEREK MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+ U	Kredisi	AKTS
Hijyen ve Sanitasyon		IV	3+ 0	3	4
Ön Koşul Dersler	Yok				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Personel ve işletme hijyen ve sanitasyonunu standartlara uygun olarak sağlayabilme yeterliliğinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Hijyen ve sanitasyon kavramlarını açıklar. 2. Kişisel temizlik kurallarını bilir ve uygular. 3. İşletmelerdeki tuvaletler ve el yıkama alanlarını öğrenir. 4. İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını öğrenir ve uygular. 5. Temizlik malzemelerini ve özelliklerini kavrar.				
Dersin İçeriği	Kişisel hijyen ve temizlik, gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon, temizlik malzemeleri, işletme giriş ve çıkışları, işletmelerde tuvaletler ve el yıkama alanları.				
Haftalar	Konular				
1	Hijyenin önemi, sanitasyon				
2	Güvenli gıda gereksinimi				
3	Biyolojik, kimyasal, fiziksel tehlikeler				
4	Biyolojik, kimyasal, fiziksel tehlikeler				
5	Gıdalarda bakteri gelişimini etkileyen faktörler				
6	Gıdalarda bozulmanın nedenleri				
7	Doğru ve etkin temizlik için dikkat edilmesi gereken etmenler				
8	Temizlik çeşitleri				
9	Dezenfeksiyon ve sterilizasyon				
10	Otomatik temizleme sistemleri				
11	Personel hijyeni				
12	Personel hijyeni				
13	Gıda işletmelerinde hijyen sanitasyon				
14	Gıda işletmelerinde hijyen sanitasyon				
Genel Yeterlilik					
1. Hijyen ve sanitasyon kavramlarını açıklayabilir. 2. Kişisel temizlik kurallarını bilir ve uygulayabilir. 3. İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulayabilir. 4. Temizlik malzemelerinin özelliklerini kavrayabilir.					
Kaynaklar					
Kayaardı, S. (2012). <i>Gıda Hijyeni ve Sanitasyon</i> . İzmir: Sidas Medya. Tayar, M., Kılıç, V. (2014). <i>Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon</i> . Bursa: Dora Basım-Yayın.					
Değerlendirme Sistemi					
Harran Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliği gereği akademik dönem başında ilan edilen ders izlencelerinde belirtilecektir.					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU										
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
ÖÇ1	-	-	-	-	-	5	-	5	-	-
ÖÇ2	-	-	4	-	-	5	-	5	-	-
ÖÇ3	-	-	4	-	-	5	-	5	-	-
ÖÇ4	-	-	4	-	-	5	-	5	-	--
ÖÇ5	-	-	4	-	-	5	-	5	-	-
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları										
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek	

PROGRAM ÇIKTILARI VE İLGİLİ DERSİN İLİŞKİSİ										
Dersin Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
Hijyen ve Sanitasyon	-	-	4	-	-	5	-	5	-	-