

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

Ders Bilgileri

GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN					
Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
AŞÇ 103	Güz	2	0	2	2

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	Yok
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Amacı	Bu dersin amacı, güvenli gıda üretimi ve hijyen uygulamaları konusunda temel bilgileri vererek öğrencileri bilinçlendirip, gıda güvenliği konusunda hassas olmalarını ve bu hassasiyeti mutfakta uygulamalarını sağlamaktır.
İçeriği	Gıda güvenliği ve temel kavramları, gıda güvenliğinin önemi, gıda güvenliğini etkileyen tehlikeler, gıda kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeleri ve bunlara yol açan etmenler, bu tarz durumlara meydan vermemek adına gerekli korunma teknikleri, satın alma ve işletmeye kabul kuralları, hazırlık, saklama ve servis kuralları, gıda muhafaza yöntemleri, mutfak alanında hijyen, personel hijyeni, yiyecek akış sürecinde hijyen, gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon yöntemleri, sanitasyon kuralları ve ekipmanlarının tanıtımı, gıda güvenliği yönetim sistemleri (HACCP, ISO 22000)

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
1	Güvenli Gıda Üretiminin Önemi Tanımlar.
2	Personel, ortam ve ekipman hijyeninin güvenli gıda üretimindeki önemini ilişkilendirebilir.
3	Gıda üretiminde potansiyel riskleri belirler ve risk analizi yapar.
4	Gıda güvenliğini bozan faktörleri açıklar.
5	Gıdaların bozulmasına neden olan fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik etmenleri tanımlar.
6	Mutfakta hijyen ve sanitasyon kurallarını tanımlar.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Gıda Güvenliğinin Önemi ve Temel Kavramlar	Anlatım, tartışma, sunum
2	Hijyen ve Sanitasyon	Anlatım, tartışma, sunum
3	Dezenfeksiyon ve Dezenfektanlar	Anlatım, tartışma, sunum
4	Pastörizasyon ve Sterilizasyon Yöntemleri	Anlatım, tartışma, sunum
5	Personel Hijyeni	Anlatım, tartışma, sunum
6	Çalışma Ortamı Hijyeni	Anlatım, tartışma, sunum
7	Ekipman Hijyeni	Anlatım, tartışma, sunum
8	Ara Sınav	Yazılı

9	Gıda Satın Almada Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar ve Gıda Depolama Sistemleri (Kuru Depo, Soğuk Depo)	Anlatım, tartışma, sunum
10	Gıda Hazırlamada Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar	Anlatım, tartışma, sunum
11	Sunum ve Serviste Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar	Anlatım, tartışma, sunum
12	Gıdaların Bozulmasına Neden Olan Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Etmenler	Anlatım, tartışma, sunum
13	Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve Zehirlenmeler	Anlatım, tartışma, sunum
14	Gıda Muhafaza Yöntemleri	Anlatım, tartışma, sunum
15	Gıda Güvenliği Mevzuatı ve Kalite Güvence Sistemleri (Gıda Kodeksi, HACCP, ISO 22000)	Anlatım, tartışma, sunum
16	Son Sınav	Yazılı

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
1	Prof. Dr. Nilüfer KOÇAK, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni, Detay Yayıncılık, 2010.		
2	Prof. Dr. Sıdika BULDUK, Gıda ve Personel Hijyeni, Detay Yayıncılık, 2013		
3	Dr. Teslime MAHMUTOĞLU, Gıda Endüstrisinde Güvenli Gıda Üretmek, ODTÜ Yayıncılık, 2007.		

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

#	Ağırlık	Çalışma Türü	Çalışma Adı
1	%40	Ara Sınav	Ara Sınav
2	%60	Son Sınav	Son Sınav

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

#	Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme
1	Güvenli Gıda Üretimini Önemini Tanımlar.	4,5,6,7,8,10	1,2
2	Personel, ortam ve ekipman hijyeninin güvenli gıda üretimindeki önemini ilişkilendirebilir.	4,5,6,7,8,10	1,2
3	Gıda üretiminde potansiyel riskleri belirler ve risk analizi yapar.	4,5,6,7,8,10	1,2
4	Gıda güvenliğini bozan faktörleri açıklar.	4,5,6,7,8,10	1,2
5	Gıdaların bozulmasına neden olan fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik etmenleri tanımlar.	4,5,6,7,8,10	1,2
6	Mutfakta hijyen ve sanitasyon kurallarını tanımlar.	4,5,6,7,8,10	1,2

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yükü Detayları

#	Etkinlik	Adet	Süre (Saat)	İş Yükü
1	Ders Süresi	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	2	28
3	Sunum ve Seminer Hazırlama	0	0	0
4	İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması	0	0	0
5	Belge/Bilgi listeleri oluşturma	0	0	0
6	Atölye	0	0	0
7	Ara Sınav için Hazırlık	1	1	1
8	Ara Sınav	1	1	1

9	Kısa Sınav	0	0	0
10	Ödev	0	0	0
11	Ara Proje	0	0	0
12	Ara Uygulama	0	0	0
13	Son Proje	0	0	0
14	Son Uygulama	0	0	0
15	Son Sınav için Hazırlık	1	1	1
16	Son Sınav	1	1	1
				60