

# TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu  
Aşçılık

## Ders Bilgileri

| GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN |        |              |          |                |              |
|--------------------------|--------|--------------|----------|----------------|--------------|
| Kodu                     | Dönemi | Teori        | Uygulama | Ulusal Kredisi | AKTS Kredisi |
|                          |        | Saat / Hafta |          |                |              |
| AŞÇ103                   | 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 Almadaki 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 Üretiminin Önemi Tanımlar.                                                   | 4,5,6,7,8,10      | 1,2                    |
| 2 | Personel, ortam ve ekipman hijyeninin güvenli gıda üretimindeki önemi 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         |
|    |                         |   |   | <b>60</b> |