

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food Hygiene / Food Hygiene	
Ders Kodu / Course Code	AŞ211.1B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Pre-Bachelor / Pre-Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Normal Education / Normal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Gıda hijyeni, personel hijyeni kurallarını bilip, uygulayabilen ve gerektiğinde HACCP sisteminden yararlanarak tüketiciye güvenli gıda sunabilecek yeterliliği kazandırmak.	To gain the competence to know and apply food hygiene and personnel hygiene rules and to provide safe food to the consumer by using the HACCP system when necessary.
İçeriği / Content	Gıda hijyeni, personel hijyeni, mutfak hijyeni, gıda kaynaklı hastalıklar, gıda güvenliğine etki eden fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskler, mikroorganizmaların gelişimine etki eden iç ve dış faktörler, Dünya Sağlık Örgütü'nün gıda güvenliğinin sağlanması için tavsiye ettiği 5 altın kural, HACCP tanımı ve prensipleri.	Food hygiene, personnel hygiene, kitchen hygiene, foodborne diseases, physical, chemical and biological risks affecting food safety, internal and external factors affecting the development of microorganisms, 5 golden rules recommended by the World Health Organization to ensure food safety, HACCP definition and principles.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı Prof. Dr. Nevzat Artık, Prof. Dr. Nevin Şanlıer, Doç. Dr. Aybuke Ceyhun Sezgin Aralık 2019. Detay yayıncılık Gıda ve Personel Hijyeni. Ankara: Detay Yayıncılık. Sıdika BULDUK (2018).	Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı Prof. Dr. Nevzat Artık, Prof. Dr. Nevin Şanlıer, Doç. Dr. Aybuke Ceyhun Sezgin Aralık 2019. Detay yayıncılık Gıda ve Personel Hijyeni. Ankara: Detay Yayıncılık. Sıdika BULDUK (2018).
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğretim Üyesi Özlem Yılmaz	Dr. Öğretim Üyesi Özlem Yılmaz

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Tüketiciye güvenli bir gıda sunabilmek için gerekli gıda hijyeni kurallarını bilir.	Knows the necessary food hygiene rules to offer safe food to the consumer.
2	HACCP tanımı ve prensiplerini bilir.	Knows HACCP definition and principles.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi.				
	Definition and importance of hygiene and sanitation.				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toplu beslenme sistemlerinde hijyen ve sanitasyonun önemi				
	Importance of hygiene and sanitation in mass feeding systems				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Hijyeninin tanımı ve önemi				
	Definition and importance of Food Hygiene				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Kaynaklı Hastalıklar				
	Foodborne Diseases and Food Safety Risks				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Güvenliğinde Fiziksel ve Kimyasal Riskler				
	Hygiene in food preparation and cooking				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Güvenliğinde Biyolojik Riskler				
	Hygiene in food service				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ARA SINAV				
	MIDTERM				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikroorganizmaların gelişimini etkileyen iç ve dış faktörler				
	Internal and external factors affecting the development of microorganisms				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda maddeleri ve mikroorganizma ilişkisi				
	Relationship between foodstuffs and microorganisms				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda üretim basamaklarında hijyen				
	Hygiene in food production steps				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak hijyeni				
	Kitchen hygiene				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kir tipleri ve kir tiplerine uygun temizleyiciler				
	Types of dirt and cleaners suitable for types of dirt				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Personel Hijyeni				
	Personnel Hygiene				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güvenli Gıda Hazırlanmasında Dünya sağlık örgütünün tavsiye ettiği 5 altın kural				
	5 golden rules recommended by the World Health Organization for Safe Food Preparation				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	HACCP'in tanımı, önemi ve prensipleri				
	Definition, importance and principles of HACCP				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	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
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	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 Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	2	3.00	6.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	5.00	5.00
Bireysel Çalışma / Self Study	4	3.00	12.00
Bütünleme Sınavı / Makeup Examination	1	2.00	2.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	2	3.00	6.00
Toplam / Total:	26	22.00	76.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 76.00/30.00 = 2.53 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 76.00 / 30.00 = 2.53 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2	3.4.3
1.Tüketiciye güvenli bir gıda sunabilmek için gerekli gıda hijyeni kurallarını bilir. / Knows the necessary food hygiene rules to offer safe food to the consumer.	5	2	3	2	3	3	1	1	5	3
2.HACCP tanımı ve prensiplerini bilir. / Knows HACCP definition and principles.	3	2	2	1	3	1	1	1	5	3

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