

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Gıda Güvenliği ve Hijyen
Dersin Kredisi	2 Teorik
Dersin AKTS'si	3
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör. Nevzat Emrah ÖZÇELİK
Dersin Gün ve Saati	Bölüm web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Cuma 13:10-15:00
İletişim Bilgileri	Öğr. Gör. Nevzat Emrah ÖZÇELİK emrahozcelik@harran.edu.tr 0414 318 3170 - 2256
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci: 1. Kişisel hijyeni sağlar 2. İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygular. 3. Gıdalar için hijyen ve sanitasyon basamaklarını öğrenir.
Haftalık Ders Konuları	1 Kişisel Hijyen (Uzaktan Eğitim) 2 Kişisel Hijyen (Uzaktan Eğitim) 3 Kişisel Hijyen (Uzaktan Eğitim) 4 Kişisel Temizlik Kuralları (Uzaktan Eğitim) 5 Kişisel Temizlik Kuralları (Uzaktan Eğitim) 6 İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları (Uzaktan Eğitim) 7 Periyodik Sağlık Kontrolleri (Uzaktan Eğitim) 8 İşletme Giriş ve Çıkışları (Uzaktan Eğitim) 9 Temizlik Malzemeleri (Uzaktan Eğitim) 10 Temizlik Malzemeleri (Uzaktan Eğitim) 11 Temizlik Malzemeleri (Uzaktan Eğitim) 12 Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon (Uzaktan Eğitim) 13 Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon (Uzaktan Eğitim) 14 Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon (Uzaktan Eğitim)
Ölçme-Değerlendirme	Ara Sınav, Kısa Sınav, Yarıyıl Sonu Sınavı ve Değerlendirmelerin yapılacağı tarih, gün ve saatler daha sonra Meslek Yüksekokul Yönetim Kurulunun alacağı karara göre açıklanacaktır.
Kaynaklar	Sevinç, N., (2004). Ziyafet ve İkram Hizmetleri, Detay yayınları, Ankara.

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	4	3	3	2	4	5	4	4	5	4	5	4	4	4	4
ÖÇ2	4	2	3	3	4	5	4	4	5	4	4	3	4	4	4
ÖÇ3	4	2	3,	2	5	4	5	4	5	3	5	3	3	4	3

ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları

Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek
--------------	-------------	---------	--------	----------	--------------

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Gıda Güvenliği ve Hijyen	4	2	3	2	4	5	4	4	5	4	5	3	4	4	4