

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Gıda Güvenliği ve Hijyen
Dersin Kredisi	2 Teorik
Dersin AKTS'si	3
Dersin Yürütücüsü	
Dersin Gün ve Saati	Çarşamba 10:10 – 12:00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Pazartesi 15:10-17:00
İletişim Bilgileri	
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze. 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 (Yüz yüze) 2 Kişisel Hijyen (Yüz yüze) 3 Kişisel Hijyen (Yüz yüze) 4 Kişisel Temizlik Kuralları (Yüz yüze) 5 Kişisel Temizlik Kuralları (Yüz yüze) 6 İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları (Yüz yüze) 7 Periyodik Sağlık Kontrolleri (Yüz yüze) 8 İşletme Giriş ve Çıkışları (Yüz yüze) 9 Temizlik Malzemeleri (Yüz yüze) 10 Temizlik Malzemeleri (Yüz yüze) 11 Temizlik Malzemeleri (Yüz yüze) 12 Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon (Yüz yüze) 13 Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon (Yüz yüze) 14 Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon (Yüz yüze)
Ölçme-Değerlendirme Sistemi	Bu ders kapsamında, 1 (bir) Ara Sınav ve 1 (bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdeler olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav: %40 Yarıyıl Sonu Sınav: %60 Birim yönetim kurulu tarafından tarihler belirlenerek web sayfasında ilan edilecektir.
Kaynaklar	Artık, N., (2017). Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı, 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