

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
İşletme Sanitasyonu	GDM 407	7	3 + 0	3	5

Ön Koşul Dersleri

Önerilen Seçmeli Dersler

Dersin Dili	Türkçe / İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Koordinatörü	Prof.Dr. SERAP ÇOŞANSU AKDEMİR
Dersi Verenler	Prof.Dr. SERAP ÇOŞANSU AKDEMİR
Dersin Yardımcıları	
Dersin Kategorisi	

Dersin Amacı: Lisans eğitimi alan öğrencilere gıda işletmelerinde hijyen kavramının benimsenmesi, gerek fabrikaların hijyenik olarak tasarımı gerekse hijyenin etkin olarak sağlanması için yapılması gerekenler hakkında bilgilendirmek

Dersin İçeriği:

1. Gıda Endüstrisinde hijyen ve sanitasyon kavramları ve önemi,
2. Kontaminasyon kaynakları ve önlenmesi,
3. İşletme yapısı ve sanitasyon
4. Temizlik ve sanitasyon uygulamaları,
5. Personel hijyeni,
6. Temizlik ve dezenfektan malzemeleri,
7. Zararlı kontrolü,
8. Gıda endüstrisinde kullanılan suyun özellikleri ve dezenfeksiyon

7. Ders Öğrenme Çıktıları

1. Hijyen ve sanitasyon terimlerini tanımlar, gıda sektöründeki önemini tartışır.
2. Gıda kaynaklı sağlık risklerine ve kontaminasyon kaynaklarına örnekler verir.
3. Bir gıda işletmesini sanitasyon kurallarına uygun tasarlayabilir
4. Bir gıda işletmesinde makina ve teçhizatın sanitasyona uygun dizayn ve yerleşimini yapabilir
5. İşletmede personelin proses sırasında uyması gereken sanitasyon kurallarını bilir
6. İProses sonrası temizlikte ve dezenfeksiyonunda kirlerin özelliklerine göre hangi deterjanın kullanılması gerektiğine karar verilebilir
7. Gıda işletmesinde zararlılarla mücadele yöntemlerine karar verebilir.
8. Hijyen ve sanitasyonla ilgili yasal düzenlemeleri bilir

Öğretim Yöntemleri

Anlatım, Soru-Cevap,
Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma,
Anlatım, Soru-Cevap,
Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma,
Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma,
Bireysel Çalışma,
Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma,
Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma,

Ölçme

Yöntemleri

Sınav ,
Sınav ,
Sınav ,
Sınav ,
Sınav ,
Sınav , Ödev,
Sınav , Proje /
Tasarım,
Sınav ,

Hafta Ders Konuları

1. Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi, mikroorganizmalar ve sanitasyon
2. Gıda kökenli sağlık riskleri, kontaminasyon kaynakları
3. İşletme yapısı ve hijyenik tasarımı
4. Alet ve ekipman tasarımı
5. Alet ve ekipman tasarımı
6. Personel hijyeni ve eğitimi
7. Depolama, nakliye ve sıcaklık kontrolünde otomasyon ve endüstriyel bulut
8. Gıda işletmelerinde kullanılan güncel ve yeni geliştirilmiş deterjan ve dezenfektanların özellikleri
9. Arasınay haftası
10. Temizlik ve dezenfeksiyon yöntemleri
11. Yeni teknoloji ile iyileştirilmiş temizlik sistemleri
12. Zararlı kontrolü
13. Yabancı madde ve atık yönetimi
14. Hijyen ve sanitasyonla ilgili yasal düzenlemeler

Ön Hazırlık



Kaynaklar

Ders Notu: <p>İşletme Sanitasyonu, Ders notu, Sakarya Üniversitesi</p>

Kaynaklar

- Ders Kaynakları
1. ATAMER, M., 1996, Süt Endüstrisinde Sanitasyon, Ankara Üniv. Zir. Fak. Yayın No: 1464 Ders Kitabı: 434, Ankara.
 2. Gıda İşletmelerinde Hijyen (Prof. Dr. Deniz Gökten, Prof. Dr. Günnur Tunçel, 2010, Meta Basım Matbaacılık)
 3. Principles of Food Sanitation (Norman G. Marriott and Robert B. Gravan, 2006, Springer Science+Business Media, Inc.)

Sıra Program Çıktıları

Katkı Düzeyi

1 2 3 4 5

- | | | |
|----|--|---|
| 1 | Matematik, fen bilimleri ve ilgili mühendislik disiplinine özgü konularda yeterli bilgi birikimi; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri, karmaşık mühendislik problemlerinde kullanabilme becerisi. | X |
| 2 | Karmaşık mühendislik problemlerini saptama, tanımlama, formüle etme ve çözme becerisi; bu amaçla uygun analiz ve modelleme yöntemlerini seçme ve uygulama becerisi. | |
| 3 | Karmaşık bir sistemi, süreci, cihazı veya ürünü gerçekçi kısıtlar ve koşullar altında, belirli gereksinimleri karşılayacak şekilde tasarlama becerisi; bu amaçla modern tasarım yöntemlerini uygulama becerisi. | |
| 4 | Mühendislik uygulamalarında karşılaşılan karmaşık problemlerin analizi ve çözümü için gerekli olan modern teknik ve araçları geliştirme, seçme ve kullanma becerisi; bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi. | |
| 5 | Karmaşık mühendislik problemlerinin veya disipline özgü araştırma konularının incelenmesi için deney tasarlama, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme ve yorumlama becerisi. | |
| 6 | Disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi; bireysel çalışma becerisi. | |
| 7 | Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisi; en az bir yabancı dil bilgisini etkin rapor yazma ve yazılı raporları anlama, tasarım ve üretim raporları hazırlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi. | X |
| 8 | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. | |
| 9 | Etik ilkelerine uygun davranma, mesleki ve etik sorumluluk bilinci; mühendislik uygulamalarında kullanılan standartlar hakkında bilgi. | |
| 10 | Proje yönetimi, risk yönetimi ve değişiklik yönetimi gibi, iş hayatındaki uygulamalar hakkında bilgi; girişimcilik, yenilikçilik hakkında farkındalık; sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. | |
| 11 | Mühendislik uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlarda sağlık, çevre ve güvenlik üzerindeki etkileri ve çağın mühendislik alanına yansıyan sorunları hakkında bilgi; mühendislik çözümlerinin hukuksal sonuçları konusunda farkındalık. | |

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl Çalışmaları

	Katkı Oranı
1. Ara Sınav	40
1. Kısa Sınav	20
2. Kısa Sınav	20
1. Performans Görevi (Seminer)	20
	Toplam
	100
1. Yıl İçinin Başarıya	60
1. Final	40
	Toplam
	100

AKTS - İş Yükü Etkinlik

Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 16x toplam ders saati)

Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)

Ara Sınav

Kısa Sınav

Ödev

Performans Görevi (Seminer)

Final



Sayı	Süre (Saat)	Toplam İş Yükle (Saat)
16	3	48
16	2	32
1	8	8
2	6	12
2	5	10
1	10	10
1	12	12
	Toplam İş Yükle	132
	Toplam İş Yükle / 25 (Saat)	5,28
	Dersin AKTS Kredisi	5