

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gıda İşletmelerinde Hijyen- Sanitasyon Tasarımları ve Endüstriyel Risk Yönetimi	5110172	Güz	3+0	3	6
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisansüstü				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı gıda işletmelerinde hijyen-sanitasyon uygulamasını, kaliteli ve güvenilir ürün eldesi için yapılması gerekenleri, endüstriyel risk yönetimini öğretmektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Gıda İşletmelerinde Hijyeni öğrenir 2. Sanitasyon tasarımı yapar 3. Risklere karşı davranışları belirleyebilme yeteneği kazanır. 4. Gıda İşlemedeki Hijyenik Tasarımların Geliştirilmesinde Temel Kuramları gözlemler				
Dersin İçeriği	Tüketici Beklentileri Açısından Gıda Güvenliği, Gıda Güvenliğinde Kalite Korunumu ve Gerekliliği, Sanitasyon ve Hijyen, Temizlik ve Dezenfeksiyon, Gıda Endüstrisinde Hijyenik tasarım Açısından Risk Yönetimi ve Temel Kuramlar, HACCP, HT, ve PM, Üretim /Ürün Kalite Güvenliğinin Sağlanması ve Kontrolü				
Haftalar	Konular				
1	Tüketici Beklentileri Açısından Gıda Güvenliği				
2	Gıda Kökenli Sağlık Riskleri ve Hastalıkları ve Zehirlenmeler				
3	Gıda Güvenliğinde Kalite Korunumu ve Gerekliliği				
4	Sanitasyon ve Hijyen kavramları ve kapsamaları				
5	Temizlik ve Dezenfeksiyon Uygulamaları				
6	Gıda üretiminde Hijyenik Tasarımı tamamlayan Uygulamalar				
7	Ara Sınav				
8	Personel Hijyen ve Eğitimi				
9	Gıda Endüstrisinde Hijyenik tasarım Açısından Risk Yönetimi				
10	Gıda İşlemedeki Hijyenik Tasarımların Geliştirilmesinde Temel Kuramlar				
11	HACCP, HT, ve PM				
12	Endüstriyel Hijyen ve Sanitasyon Uygulamaları ile Ürün Kalitesi ve Güvenliği Etkileşimi				
13	Üretim /Ürün Kalite Güvenliğinin Sağlanması ve Kontrolü				
14	Genel değerlendirme				
Genel Yeterlilikler					
1. Gıda hijyeni hakkında yorum yapabilir. 2. Gıda üretiminde hijyen tasarımı yapabilir 3. Gıda İşlemedeki Hijyenik Tasarımların Geliştirilmesinde Temel Kuramları gözlemleyebilir					
Kaynaklar					
Guthire, R. K., (1988). <i>Food Sanitation,AVI Book</i> , Published by Van Nostrand Reinhold New York Kayardı, S.,(2008). <i>Gıda Hijyeni ve Sanitasyon</i> , Sıdaş Yayıncılık Ltd. Şti, 3. Baskı, 278 s. Jerves, D. I., (1994). <i>Hygiene in Milk Products Manufacture</i> , In: Early R. (ed.). <i>The technology of dairy products</i> , VCH Publisher Inc. Topal, Ş., (2008). <i>Hijyen-Sanitasyon: Endüstriyel ve Evsel Uygulamalar</i> , 333 s.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: % 40 Final: % 60 Bütünleme:					

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
ÖÇ1	3	3	4	3	5	4	1	2	2	2	2	3	4	2	
ÖÇ2	3	3	4	3	5	4	1	2	1	2	2	3	4	2	
ÖÇ3	3	3	4	3	5	4	1	2	2	2	2	3	4	2	
ÖÇ4	3	3	4	3	5	4	1	2	1	2	2	3	4	2	
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
Gıda işletmelerinde Hijyen- Sanitasyon Tasarımları ve Endüstriyel Risk Yönetimi	3	3	4	3	5	4	1	2	2	2	2	3	4	2