

<b>Dersin Kodu:</b> 0100007	<b>Dersin Adı:</b> Gıda ve Personel Hijyeni				<b>Programın Adı:</b> Aşçılık			
<b>Yarıyıl</b>	<b>Eğitim ve Öğretim Yöntemleri</b>						<b>Krediler</b>	
	Teori	Uyg.	Lab.	Proje/Alan Çalışması	Diğer	Toplam	KYAU Kredi	AKTS Kredisi
I	2	0	0			2	2	3
<b>Ders Dili</b>	Türkçe							
<b>Zorunlu/Seçmeli</b>	Seçmeli							
<b>Önşartlar</b>	Yok							
<b>Dersin Amacı</b>	Hijyen ve sanitasyon kavramını ve önemini, bakteriler, mayalar, küfler, virüsler ile ilgili bilgileri, besin, bina, hava, su, personel hijyeni ile ilgili ilkeleri, HACCP (Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları) kavramını ve uygulamalarını öğretmek.							
<b>Dersin İçeriği</b>	Hijyen ve sanitasyon, gıda hijyeni ve önemi, besinlerin bozulma nedenleri, bakteriler, mayalar, küfler, virüsler, yararlı, patojen mikroorganizmalar ve bunların gelişme ortamları ile ilgili bilgiler, patojen bakterilerin gıdalara geçişi, gıda zehirlenmeleri, personel hijyeninin önemi, HACCP'in tanımı ve önemi.							
<b>Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar</b>	Bulduk, S. (2010). Gıda ve Personel Hijyeni. Detay Yayıncılık. Koçak, N. (2015). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni. Detay Yayıncılık							
<b>Değerlendirme Ölçütleri</b>							Varsa (X) olarak işaretleyiniz	
	Arasınavlar (%40)						X	
	Kısa sınavlar							
	Ödevler							
	Projeler							
	Dönem ödevi							
	Laboratuar							
	Diğer							
<b>Ders Sorumlusu</b>	Öğr.Gör.Erol TAŞKIN						X	
<b>Hafta</b>	<b>Konu Başlıkları</b>							
1	Hijyenin tanımı ve önemi							
2	Sanitasyonun tanımı ve önemi							
3	Besin kirliliğine yol açan etkenler							
4	HACCP kavramı ve uygulamaları							
5	Bakteri çeşitleri ve özellikleri							
6	Bakterilerin besinlere bulaşma yolları ve besin zehirlenmeleri							
7	Ara Sınav							
8	Besin zehirlenmelerine karşı alınması gereken önlemler, zehirlenme durumunda yapılması gerekenler							
9	Besinlerin satın alınmasında hijyeni sağlama yolları							
10	Besinlerin depolanması sırasında hijyeni sağlama yolları							
11	Besinlerin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi sırasında hijyeni sağlama yolları							
12	Kişisel hijyenin sağlanması, hijyeni sağlamada genel temizlik ve güvenlik ilkeleri							
13	Hijyenin sağlanmasında deterjan ve dezenfektanların kullanılması, Çöplerin toplanması, haşere ve kemirgenlerle mücadele							
14	Final							