



**YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ**  
**Veteriner Hekimliği Fakültesi Ders Öğretim Planı**

1.	<b>Dersin Adı</b>	GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON
2.	<b>Dersin Kodu</b>	VTT341
3.	<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli
4.	<b>Dersin Seviyesi</b>	Lisans
5.	<b>Verildiği Yıl</b>	3
6.	<b>Verildiği Yarıyıl</b>	Güz, 5VETT
7.	<b>AKTS Kredisi</b>	2
8.	<b>Ulusal kredisi</b>	1
9.	<b>Teorik Ders Saati (saat/hafta)</b>	1h/hafta
10.	<b>Uygulama Ders Saati (saat/hafta)</b>	-
11.	<b>Dersin Önkoşulu</b>	Yok
12.	<b>Ders için Önerilen Diğer Hususlar</b>	Yok
13.	<b>Dersin Dili</b>	Türkçe
14.	<b>Dersin Veriliş Şekli</b>	Yüz yüze
15.	<b>Dersin Koordinatörü</b>	Yrd. Doç. Dr. H. Doruk KAYNARCA
16.	<b>Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları</b>	-
17.	<b>Koordinatörün İletişim Bilgileri</b>	Yakın Doğu Üniversitesi, Veteriner Hekimliği Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Lefkoşa/ KKTC E-posta: <a href="mailto:doruk.kaynarca@neu.edu.tr">doruk.kaynarca@neu.edu.tr</a>
18.	<b>Dersin Web Adresi</b>	

19.	<b>Dersin Amacı</b>	Gıda işletmelerinde hijyenik üretim, temizlik ve sanitasyon uygulamaları ve halk sağlığının önemi
20.	<b>Dersin Mesleki Gelişime Katkısı</b>	Hijyenin tanımı ve önemi, sanitasyon, hava hijyeni, su hijyeni, gıda işletmelerinde personel hijyeni, alet ve ekipman hijyeni, temizlik ve dezenfeksiyon, bitkisel gıda üretiminde hijyen ve hayvansal gıda üretiminde hijyen, gıda zehirlenmeleri

21.	<b>Ders Öğrenme Kazanımları</b>	<b>ÖK1</b>	İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek
		<b>ÖK2</b>	İlgili kavram/kuramların geçerliliğini tartışabilecek
		<b>ÖK3</b>	Verilen çalışmayı bağımsızca yürütebilecek
		<b>ÖK4</b>	Verilen bir çalışma üzerinde grup halinde çalışabilecek
		<b>ÖK5</b>	Öğrenmenin değerini takdir edecek
		<b>ÖK6</b>	Sunum(lara)a hazırlık

22.	<b>Dersin İçeriği</b>	<b>HAFTA</b>	<b>TEORİK DERS İÇERİĞİ</b>	<b>UYGULAMA İÇERİĞİ</b>
		1.	Giriş, Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi	
2.	Hava hijyeni ve değerlendirme teknikleri			
3.	İşletme suyu ve içme sularında hijyen			
4.	Personel hijyeni			
5.	Kişisel hijyen			
6.	İşletme hijyeni			
7.	Hijyenik bina tasarımı			
8.	Gıda işletmelerinde pest kontrol uygulamaları			
9.	Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon			
10.	Gıda işletmelerinde kullanılan deterjanlar			
11.	Gıda işletmelerinde kullanılan dezenfektanlar			
12.	Bitkisel gıda üretiminde hijyen			
13.	Hayvansal gıda üretiminde hijyen			
14.	Laboratuvar teknikleri			

23.	<b>Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar</b>	1. Sağlam A., Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon Ders Notları, İAÜ ABMYO Gıda İşleme Bölümü Ders Notları, 2014 2. Uğur, M.; Nazlı, B.; Bostan, K.: Gıda Hijyeni Ders Notları, Teknik Yayınları, 2003.
-----	---	--

24.	<b>Değerlendirme</b>	<b>YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI</b>	<b>SAYISI</b>	<b>KATKI YÜZDESİ</b>
		Ara Sınav	1	30
		Kısa Sınav	1	10
		Ödevler, Performanslar	2	10
		Yılsonu Sınavı	1	50
		Toplam		100
		Değerlendirme Yaklaşımları	Klasik ve sunum	

25.	<b>AKTS / İş Yüğü Tablosu</b>	<b>Etkinlik</b>	<b>SAYISI</b>	<b>Süresi [Saat]</b>	<b>Toplam İş Yüğü [Saat]</b>
		Teorik Dersler	14	1	14
		Uygulamalı Dersler			
		Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	1	14
		Ödevler, Performanslar	1	14	14
		Projeler	1	16	16
		Arazi Çalışmaları			
		Ara sınavlar	1	1	1
		Diğer			
		Yarıyıl Sonu Sınavları	1	1	1
		Toplam İş Yüğü			60
		Toplam İş Yüğü / 30 saat			60/30
		Dersin AKTS Kredisi			2