

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Hygiene and Sanitation / Hygiene and Sanitation	
Ders Kodu / Course Code	EGST102	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	7.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	HİJYEN ve SANİTASYONun gastronomi dünyasındaki önemini kavranmasını sağlamak	understanding of the importance of HYGIENE and SANITATION in the gastronomy world
İçeriği / Content	İnsan ve çevre sağlığının korunması açısından büyük önem taşıyan HİJYEN ve SANİTASYON koruyucu sağlık hizmetlerinin ilk ve en önemli basamağını oluşturur. Sanitasyon ve hijyen kurallarının yiyecek - içecek sektöründe çalışanlar tarafından çok iyi bilinmesi, uygulanması ve alınan korunma tedbirlerinin yüksek standartta olması gerekir.	HYGIENE and SANITATION, which are of great importance in terms of protecting human and environmental health, constitute the first and most important step of preventive health services. Sanitation and hygiene rules must be well known and implemented by those working in the food and beverage industry, and the protective measures taken must be of a high standard.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon- Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç Gıda Hijyeni ve Sanitasyon-Prof. Dr. Semra Kayaardı	Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon- Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç Gıda Hijyeni ve Sanitasyon-Prof. Dr. Semra Kayaardı
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Gamze Şanlı Ak	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Sanitasyon ve hijyen kurallarının yiyecek - içecek sektöründe çalışanlar tarafından çok iyi bilinmesi gerekir	Sanitation and hygiene rules should be well known by who is working in the food and beverage industry.
2	İnsan ve çevre sağlığının korunması açısından büyük önem taşır	It is of great importance for the protection of human and environmental health.
3	Gıda güvenliğini sağlamak için hijyen ve sanitasyon kullanılır	Hygiene and sanitation are used to ensure food safety
4	Sanitasyon programıyla da işletmelerde mikroorganizmaların üremeleri önlenmeye çalışılır	With the sanitation program, the reproduction of microorganisms in the enterprises is tried to be prevented
5	Sağlığın korunması için vücut temizliği ve bakımı gerektiği şekilde, sürekli olarak yapılmalıdır.	Body cleansing and care should be done continuously as needed to maintain health.
6	Satın alınan yiyecekler uygun yer, ısı ve sürelerde, temiz bir şekilde depolanmalıdır.	Purchased food should be stored in a suitable place, temperature and time.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	proje tasarımı				
	project design				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	hijyen ve sanitasyona giriş				
	introduction to hygiene and sanitation				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	gıda endüstrisinde hijyen ve sanitasyon				
	hygiene and sanitation in the food industry				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	mikroorganizmalar				
	microorganisms				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	gıda hijyeni				
	food hygiene				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	personel hijyeni				
	personnel hygiene				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	işletme hijyeni				
	company hygiene				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ARA SINAV				
	MIDTERM EXAM				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	atık uzaklaştırma ve zararlılar kontrolü				
	waste disposal and pest control				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ekipman hijyeni				
	equipment hygiene				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	atık uzaklaştırma ve zararlı kontrolü				
	waste disposal and pest control				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	su hijyeni				
	water hygiene				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	pest kontrol				
	pest control				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	temizlik ve temizlik maddeleri - sanitasyon işlemlerinin yönetimi				
	cleaning and cleaning agents - management of sanitation operations				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	75
Proje Hazırlama / Project Preparation	1	25
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	35.00	35.00
Bütünleme Sınavı / Makeup Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	1	30.00	30.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	35.00	35.00
Proje Hazırlama / Project Preparation	1	35.00	35.00
Proje Sunma / Project Presentation	1	2.00	2.00
Proje Tasarımı /Yönetimi / Project Design/Management	1	35.00	35.00
Toplam / Total:	9	175.00	175.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 175.00/25.00 = 7.00 ~ 7.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 175.00 / 25.00 = 7.00 ~ 7.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Sanitasyon ve hijyen kurallarının yiyecek - içecek sektöründe çalışanlar tarafından çok iyi bilinmesi gerekir / Sanitation and hygiene rules should be well known by who is working in the food and beverage industry.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2.İnsan ve çevre sağlığının korunması açısından büyük önem taşır / It is of great importance for the protection of human and environmental health.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3.Gıda güvenliğini sağlamak için hijyen ve sanitasyon kullanılır / Hygiene and sanitation are used to ensure food safety	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4.Sanitasyon programıyla da işletmelerde mikroorganizmaların üremeleri önlenmeye çalışılır / With the sanitation program, the reproduction of microorganisms in the enterprises is tried to be prevented	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5.Sağlığın korunması için vücut temizliği ve bakımı gerektiği şekilde, sürekli olarak yapılmalıdır. / Body cleansing and care should be done continuously as needed to maintain health.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
6.Satın alınan yiyecekler uygun yer, ısı ve sürelerde, temiz bir şekilde depolanmalıdır. / Purchased food should be stored in a suitable place, temperature and time.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high