

## GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FOOD HYGIENE / FOOD HYGIENE	
Ders Kodu / Course Code	BKM1312	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	First Cycle / First Cycle	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	3	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Face to Face / Face to Face	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Dersin temel hedefleri; öğrencileri gıda hijyeni hakkındaki temel kuralları anlatmak , vücutları ile ilgili sorumlulukları öğretmek ve gıda hijyeni ve buna ilişkin problemlerin çözümü gıda kalite kontrolü ile ilgili bilgilerin aktarılmasıdır.	The objectives of the course are; - to make the audience familiar with the main rules of food hygiene, - to make the audience aware of the responsibilities of bodies, - to contact people if they have a food hygiene-related problem
İçeriği / Content	Gıda zincirinin güvenli hijyeni için gıdanın üretim, dağılım ve dolaşımının temel kuralları, gıda katkı ve kontaminantlarından istenen hijyenik talepler, et ve et ürünlerinin üretim ve işlenmesine hijyenik bakış, kümes hayvanı eti, yumurtası ve diğer ürünlerinin hijyeni, süt ve süt ürünlerinin hijyeni, bitkisel orijinli gıdalar, içme suyu ve içeceklerin hijyeni ve sağlık açısından güvenilirliği, gıdanın istenmeyen değişimlerden korunması, kritik kontrol noktaları, gıda kalitesinin insan sağlığına etkisi, hijyen planları(kişisel hijyen, temizlik protokolları), gıda güvenlik kontrol sistemleri ve kalite güvencesi, HACCP	Principles of production, import and circulation of food for security hygiene of food chain, hygienic claims on the food additive and contaminant matters, hygienic aspects of production and processing meat and meat products, hygiene of poultry meat, eggs and poultry products, hygiene of milk and milk products(hygienic and health safety food of vegetable origin, drink water and beverages, the protection food before undesirable changes, critical control points, the influence of food quality on the human health, hygiene plans(personel hygiene, cleanliness and disinfection protocols), food safety control systems and quality assurance, HACCP principles
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	N.G Mariott, V.N.Reinhold, Principles of food sanitation, New York,(1989) D. McSuray, R. Linton, Essentials of food safety and sanitation, 2nd edition,(2004) PR Hayes, SJ Forthshe, Food Hygiene, Microbiology and HACCP, Chapman Hall(1998)	N.G Mariott, V.N.Reinhold, Principles of food sanitation, New York,(1989) D. McSuray, R. Linton, Essentials of food safety and sanitation, 2nd edition,(2004) PR Hayes, SJ Forthshe, Food Hygiene, Microbiology and HACCP, Chapman Hall (1998)
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç. Dr. Ö. Abacı	

## ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda hijyeni ve güvenliği bilgisini kullanabilme ve geliştirebilme	Be able to improve their current knowledge of food hygiene and safety
2	Gıda hijyeni ve güvenliği konularında çalışabilme becerisi	To gain an increased working knowledge of food hygiene and safety
3	Gıda zararlıları, gıda zehirlenmeleri ve gıdaların sebep olduğu hastalıklar bilgisini kullanabilme ve bilim teknoloji alanındaki gelişmeleri izleyerek kendini geliştirebilme	Be able to use the knowledge of food safety hazards, food poisoning, and food borne hazards and their effects for handling food and self improvement through following up innovations in science
4	Gıda kalitesi konularında bilgi sahibi olabilme	Be aware of food quality related issues and have acquired life skills
5	Sosyal sorumluluk bilincine sahip olabilme ve yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olabilme	Have knowledge of social responsibility and introduce legislation and regulation

## HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Gıda hijyeni ve güvenliğine girişi Gıda hijyeninin önemi				
	Introduction to food hygiene and safety, Importance of food hygiene				
2	Gıda zincirinin güvenli hijyeni için gıdanın üretim, dışalım ve dolaşımının temel kuralları, gıda katkı ve kontaminantlarından istenen hijyenik talepler,				
	Principles of production, import and circulation of food for security hygiene of food chain, hygienic claims on the food additive and contaminant matters, hygienic aspects of production				
3	Gıda güvenliği tehlikeleri				
	Food safety Hazards				
4	Gıda kontaminasyonu				
	Food Contamination				
5	Gıda zehirlenmeleri				
	Food Poisoning				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Gıdaların sebep olduğu hastalıklar				
	Food borne diseases, the influence of food quality an the human health				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Rehberli problem çözümü				
	Tutorial				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Arasınav				
	Midterm exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaların korunması ve kontrolü; kritik kontrol noktaları, gıda güvenliği kontrol sistemleri ve kalite güvencesi				
	Prevention and control of food hazards; critical control points, food safety control systems, and quality assurance				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hijyen planları(personel hijyeni, temizlik ve dezenfeksiyon protokolleri, HACCP ve ürün kalitesi				
	Hygiene plans(personal hygiene, cleanliness and disinfection protocols), HACCP and product quality				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda güvenliği programları				
	Food safety programs				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Gıda kullanıcıları için legal standartlar				
	Legal standards for food handlers				
13	Gıda hijyeni ve güvenliğinde yasal düzenlemeler				
	Legislation and regulations				
14	Rehberli problem çözümü				
	Tutorial				
15	Rehberli problem çözümü				
	Tutorial				
16	Final sınavı				
	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	100
Toplam / Total:	1	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	2.00	2.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Rehberli Problem Çözümü / Tutorial	3	2.00	6.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	15.00	15.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	20.00	20.00
Okuma / Reading	5	2.00	10.00
Toplam / Total:	26	45.00	83.00

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	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.Gıda hijyeni ve güvenliği bilgisini kullanabilme ve geliştirebilme / Be able to improve their current knowledge of food hygiene and safety					5									
2.Gıda hijyeni ve güvenliği konularında çalışabilme becerisi / To gain an increased working knowledge of food hygiene and safety			5											
3.Gıda zararlıları, gıda zehirlenmeleri ve gıdaların sebep olduğu hastalıklar bilgisini kullanabilme ve bilim teknoloji alanındaki gelişmeleri izleyerek kendini geliştirebilme / Be able to use the knowledge of food safety hazards, food poisoning, and food borne hazards and their effects for handling food and self improvement through following up innovations in science	3									5				
4.Gıda kalitesi konularında bilgi sahibi olabilme / Be aware of food quality related issues and have aquired life skills													5	
5.Sosyal sorumluluk bilincine sahip olabilme ve yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olabilme / Have knowledge of social responsibility and introduce legislation and regulation														5

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