

FOOD HYGIENE AND SANITATION

GMS125 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	1
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 2 / 0
ECTS	3
Level of study	Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim
Instructor	Dr. Öğr. Üyesi Başak ÖNCEL
Internship status	yok

Course objectives

Bu dersin amacı, güvenli gıda üretimi ve hijyen uygulamaları konusunda temel bilgileri vererek öğrencileri bilinçlendirip, gıda güvenliği konusunda hassas olmalarını ve bu hassasiyeti uygulama alanlarına (mutfak) yansıtma ve sağlamaktır.

Course content

Gıda güvenliği ve temel kavramları, gıda güvenliğinin önemi, gıda güvenliğini etkileyen tehlikeler, gıda kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeleri ve bunlara yol açan etmenler, bu tarz durumlara meydan vermemek adına gerekli korunma teknikleri, satın alma ve işletmeye kabul kuralları, hazırlık, saklama ve servis kuralları, gıda muhafaza yöntemleri, mutfak alanında hijyen, personel hijyeni, yiyecek akış sürecinde hijyen, gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon yöntemleri, sanitasyon kuralları ve ekipmanlarının tanıtımı,

Resources

Prof. Dr. Nilüfer KOÇAK, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni, Detay Yayıncılık, 2010.
Prof. Dr. Sıdıka BULDUK, Gıda ve Personel Hijyeni, Detay Yayıncılık, 2013

Learning outcomes

1	Güvenli gıda üretiminin önemini açıklar.
2	Personel, ortam ve ekipman hijyeninin güvenli gıda üretimindeki önemini analiz eder.
3	Gıda üretiminde potansiyel riskleri belirler ve risk analizi yapar.
4	Gıda güvenliğini bozan faktörleri gerekçeleriyle açıklar.
5	Gıdaların bozulmasına neden olan fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik etmenleri sınıflandırır ve uygun muhafaza yöntemleriyle ilişkilendirir.
6	Mutfakta hijyen ve sanitasyon kurallarını tanımlar.

Weekly topics

Week	Subject
1	Gıda Güvenliğinin Önemi ve Temel Kavramlar
2	Hijyen ve Sanitasyon
3	Dezenfeksiyon ve Dezenfektanlar
4	Pastörizasyon ve Sterilizasyon Yöntemleri
5	Personel Hijyeni
6	Çalışma Ortamı Hijyeni
7	Ekipman Hijyeni
8	Ara Sınav
9	Gıda Satın Almada Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar ve Gıda Depolama Sistemleri
10	Gıda Hazırlamada Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar ve Gıda Depolama Sistemleri
11	Sunum ve Serviste Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar
12	Gıdaların Bozulmasına Neden Olan Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Etmenler
13	Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve Zehirlenmeler
14	Gıda Muhafaza Yöntemleri
15	Gıda Katkı Maddeleri

Week	Subject
16	Son sınav

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Uygulama/Pratik	1	%40
Ara Sınav	1	%60

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%100

Yarıyıl(yıl) içi etkinliklerin ve yarıyıl(yıl) sonu sınavının başarı notuna katkısı

Event	Number	Percentage
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Derse Katılım	14	2	28
Uygulama/Pratik	14	2	28
Rapor	8	1	8
Final Sınavı	1	1	1
Bütünleme Sınavı	1	1	1
Ara Sınav	1	1	1
Deney	8	2	16

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Total workload / ECTS			83 hours · 2,77 ECTS