Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**BDY319 - Besin Hijyeni ve Teknolojisi**
Ders Türü	VII.Yarıyıl
Teori + Uygulama	2+0
AKTS	**3.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Mesleki Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	DR. ÖĞR. ÜYESİ SEREN OĞUZ

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece yüz yüze eğitim şeklinde yürütülmektedir.
Önerilen Kaynaklar	Principles of Food Sanitation, 4th ed., Norman G. Marriott, 1999.Sanitation in Food Processing, John A. Troller, 1993. Academic Press.Principles of Food Sanitation (Marriott, Norman G., Gravani, Robert B. 2006).Erol İ. Gıda Hijyeni ve Teknolojisi. Birinci Baskı, Ankara, Pozitif Matbaacılık, 2007.
Staj & Uygulama	Bu ders için uygun değildir.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Hijyen ve sanitasyonun önemi, tanımı, mikroorganizmalarla ilişkileri	
2. hafta		Gıda kontaminasyon kaynakları ve personel hijyeni	
3. hafta		Gıda işletmelerinde kir/kalıntı karakteristikleri, yüzey aktif mekanizma	
4. hafta		Temizleme ajanları (I)	
5. hafta		Temizleme ajanları (II) ve temizlik yöntemlerine giriş	
6. hafta		Temizlik yöntemleri (III) ve sanitasyon programları	
7. hafta		Biyofilmler	
8. hafta		Dezenfektan maddeler	
9. hafta		Mikroorganizmaların gelişimini etkileyen iç ve dış faktörler	
10. hafta		Sterilizasyon yöntemleri	
11. hafta		Etkili bir sanitasyon için alet ve ekipmanların dizaynı ve seçimi	
12. hafta		Su ve hava sanitasyonu	
13. hafta		Zararlı böcek ve hayvanların kontrolü	
14. hafta		Atıklar ve arıtma yöntemleri + genel tekrar	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Besin endüstrisi açısından önemli mikroorganizmaları ve etkilerini, gıdalardaki gelişimini bilir.

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
2	Gıda endüstrisi açısından yararlı mikroorganizmalar ve kullanımları hakkında bilgisi olur.
3	Gıda üretim teknolojilerini örneklendirir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0	0	0
Staj Uygulaması	0	0	0
		Hesaplanan AKTS	**0**

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
1.Ara Sınav	1	30
Dönem Sonu Sınavı	1	60
Ödev	1	10
	Toplam (%)	**100**