



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

ASC 105 — Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon

Ders Bilgileri

Ders Kodu	ASC 105
Dersin Adı	Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon
Ders Adı (EN)	Food Safety, Hygiene and Sanitation
Eğitim Düzeyi	Önlisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Merve SOLMAZ
T / U / L	3 / 0 / 0
Kredi	2
AKTS	5

Dersin Amacı

Öğrencilere gıda güvenliği ile hijyen ve sanitasyon konularında gerekli bilgileri vererek onların konaklama sektöründe bir gıda işletmesindeki potansiyel tehlikeleri tahmin edebilmelerini ve doğru prosedürleri uygulayabilmelerini sağlamaktır.

Dersin İçeriği

Bu ders, öğrencilere, yiyecek ve içecek servis sektöründe gıda güvenliği hijyen uygulamalarını incelemelerini sağlamaktadır. Derslerde öğrencilere el yıkama gibi temel konulardan, gıda kaynaklı hastalıklara, gıda mikrobiyolojisine, bulaşmaya, gıda güvenliği yönetim sistemlerine (HACCP) ve gıda üretim ve servis ekipmanlarının temizliği ve bakımı ve personel hijyeni gibi daha karmaşık konulara kadar öğretilir. Özellikle satın alma, hazırlama, işleme, pişirme, bekletme, saklama ve servis gibi yiyecek akışı sırasında doğabilecek potansiyel riskler ve bunların kontrol önlemleri de örnek olay çalışmalarının yardımıyla detaylı bir şekilde verilmektedir. Çalışanlara karşı tehlike

oluşturabilecek belirli riskler (kesikler, yanıklar, kayma ve düşme, elektrik şoku vb.) iş güvenliği kapsamında ele alınmaktadır.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

Bulunmamaktadır

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Prof. Dr. Nevzat Artık – Prof. Dr. Nevin Şanlıer – Dr. Öğr. Üye. Aybüke Ceyhun Sezgin / Detay Yayıncılık, Gıda güvenliği ve Mevzuatı Sevim, G.,2019,Ekmek Fırınlarda Gıda Güvenliği Riskleri Ve Güvenli Ekmek Üretimi İçin Hijyen Ve Sanitasyon Uygulamaları, Bursa Uludağ Üniversitesi, Y.Lisans Tezi

Akademik Dürüstlük ve Yapay Zeka

Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır.

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Gıda güvenliği, güvenli gıda ve hijyen arasındaki ilişkiyi açıklayabilir.

ÖÇ2: Gıda kaynaklı hastalıkları, etkili mikroorganizmaları, bu mikroorganizmaların yaşam şartlarını bilir.

ÖÇ3: Yiyecek ve içecek hizmet sektöründe, gıda zincirini oluşturan süreçlerde karşılaşılabilecek potansiyel tehlikeleri sınıflandırır, kontrol önlemlerini kavrar. (Çapraz bulaşma, alerjenler, zamana bağlı sıcaklık istismarı, personel hijyeni, hammadde hijyeni, ekipman hijyeni, onaylanmamış kaynaklardan satın alma vb).

ÖÇ4: Gıda güvenliği sistemlerini genel olarak bilir. HACCP (Kritik kontrol noktalarında tehlike analizi) sistemi ve temel ilkelerini açıklar.

ÖÇ5: 5 Temizlik, dezenfeksiyon, sanitasyon operasyonlarında yer alan temel ilkeleri açıklayabilir. Yiyecek içecek işletmelerinde iş güvenliğine ilişkin temel konuları ifade edebilir

PÇ-ÖÇ Matrisi

- Her bir öğrenim çıktısı (ÖÇ), en az bir program çıktısı (PÇ) ile ilişkilendirilmelidir; lütfen boş satır bırakmayınız.
- Sadece dersin içeriği ile doğrudan ilişkili olan ve ölçtüğünüz program çıktıları işaretleyiniz.

ÖÇ / PÇ	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
ÖÇ 1	2	1	—	3	3	3	—	—	2	1	2	3
ÖÇ 2	—	—	—	3	2	3	1	—	3	1	—	—
ÖÇ 3	3	1	2	3	3	3	—	1	2	1	1	2
ÖÇ 4	—	—	—	3	3	2	2	1	—	3	2	1
ÖÇ 5	—	—	—	3	2	2	—	1	1	1	—	2

İş Yüğü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Derse Katılım	15	3	45	
Araştırma Sunumu	1	15	15	
Seminer	1	4	4	
Ara Sınava/Hazırlık	1	25	25	
Quiz Hazırlık	1	10	10	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1	14	
Final Sınava/Hazırlık	1	20	20	
Alan Çalışması	1	10	10	
Toplam İş Yüğü			143	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Giriş ve Oryantasyon: Müfredatın Tartışılması. Güvenli Gıda, Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve İş Güvenliği
2	Gıda Güvenliği Tehlikelerin Sınıflandırılması (Biyolojik, Kimyasal, Fiziksel Bulaşıcılar).
3	Alerjen Maddeler ve Etiketleme
4	Personel Hijyeni
5	Gıda Zinciri: Satın Alma, Ürün Kabul
6	Gıda Zinciri: Hazırlama, Pişirme
7	VİZE
8	Gıda Zinciri: Soğutma, Servis
9	Depolama ve Haşere Kontrol
10	Gıda Koruma Teknikleri
11	Gıda Güvenli Yönetim Sistemlerine Giriş, HACCP Sistemi
12	HACCP Sistemi, Formlar
13	Temizlik, Dezenfeksiyon ve Sanitasyon
14	Yiyecek İçecek İşletmelerinde İş Güvenliği Temel Kavramlar
15	FİNAL SINAVI

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektör, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Tartışmalı Ders	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar	Dinleme ve anlamlandırma, eleştirel düşünme	Aktif
Rol Yapma / Drama	Standart derslik teknolojileri, özel donanım	Önceden planlanmış özel beceriler	Aktif
Teknik Gezi	-	Önceden planlanmış teknik geziye katılır ve gezide öğrendiklerini raporlar.	Aktif
Beyin Fırtınası	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz	İkili gruplar oluşturulmasının amacı fikir geliştirme aşamasında yenilikçiliğe açık olmalarını sağlamaktır.	Aktif
Proje sunum	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, internet	Araştırma - sunum hazırlama ve sunum yapma	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Vize	%50
Final	Final	%50
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 3, SKA 4

Bu belge 29.07.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.