

## OASC158 - Hygiene and Sanitation / Hygiene and Sanitation

## GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Hygiene and Sanitation / Hygiene and Sanitation	
Ders Kodu / Course Code	OASC158	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
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	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Ön koşulu olan ders yoktur.	There are no prerequisite courses.
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı, gıda sektöründe hijyen ve sanitasyonun temel ilkelerini öğretmek öğrencilerin güvenli gıda üretimi ve sunumu konusunda bilinçlenmelerini sağlamaktır. Öğrenciler, hijyen kurallarını ve sanitasyon prosedürlerini öğrenerek mutfak ortamında güvenli çalışma alışkanlıkları kazanacak, gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi konusunda bilgi sahibi olacak ve gıda güvenliğini sağlamak için gerekli uygulamaları öğreneceklerdir. Ayrıca, sanitasyon süreçlerinde HACCP sisteminin önemini kavrayarak ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarına uygun çalışma becerisi geliştireceklerdir.	The aim of this course is to teach the basic principles of hygiene and sanitation in the food sector and to raise awareness among students about safe food production and presentation. Students will learn hygiene rules and sanitation procedures, gain safe working habits in the kitchen environment, gain knowledge about preventing foodborne illnesses and learn the necessary practices to ensure food safety. In addition, they will develop the ability to work in accordance with national and international food safety standards by understanding the importance of the HACCP system in sanitation processes.
İçeriği / Content	Bu derste, gıda hijyeni ve sanitasyonun temel ilkeleri, gıda endüstrisinde güvenlik uygulamaları, mikroorganizmaların gıdalar üzerindeki etkileri, fiziksel, biyolojik ve kimyasal bulaşma kaynakları ele alınacaktır. Ayrıca, iş yeri, ekipman ve personel hijyeni, HACCP sisteminin sanitasyondaki rolü, suyun dezenfeksiyonu, temizlik ve dezenfeksiyon süreçleri gibi konular işlenecektir. Zararlı haşerelerle mücadele, gıda muhafazası ve depolama sanitasyonu, güvenilir gıda üretimi ve sunumu ile mutfak alanının hijyenik tasarımı da dersin kapsamına dahildir. Son olarak, gıda güvenliğiyle ilgili yasal düzenlemeler ve bu konunun ekonomi üzerindeki etkileri tartışılacaktır.	In this course, the basic principles of food hygiene and sanitation, safety practices in the food industry, the effects of microorganisms on food, physical, biological and chemical contamination sources will be discussed. In addition, topics such as workplace, equipment and personnel hygiene, the role of the HACCP system in sanitation, disinfection of water, cleaning and disinfection processes will be covered. The course also includes pest control, food preservation and storage sanitation, safe food production and presentation, and hygienic design of the kitchen area. Finally, legal regulations regarding food safety and the effects of this issue on the economy will be discussed.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık, Prof.Dr. Mustafa Tayar Gıda Hijyeni ve Sanitasyon, Nobel Akademik Yayıncılık, Osman Erkmen, Hidayet Sağlam, Faruk Bozoğlu	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Görevlisi Zehranur TORUN	

### ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda hijyeni ve sanitasyonun temel ilkelerini açıklar, fiziksel, biyolojik ve kimyasal bulaşma kaynaklarını belirler.	Explains the basic principles of food hygiene and sanitation and identifies physical, biological and chemical contamination sources.
2	Gıda kaynaklı hastalıkları, bulaşma yollarını ve sağlık risklerini tanımlar.	Identifies foodborne diseases, contamination routes, and health risks.
3	HACCP sisteminin sanitasyondaki rolünü açıklar, gıda güvenliği mevzuatını ve ekonomik etkilerini değerlendirir.	Explain the role of the HACCP system in sanitation and evaluate food safety legislation and economic impacts.
4	İş yeri, ekipman ve personel hijyeni kurallarını uygular, temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini seçip uygular.	Implements workplace, equipment and personnel hygiene rules, selects and applies cleaning and disinfection methods.
5	Gıda muhafaza ve depolama sanitasyonu ilkelerini uygular, gıda üretiminde hijyenik tasarım prensiplerini kavrar.	Applies the principles of food preservation and storage sanitation and understands the principles of hygienic design in food production.
6	Atık yönetimi ve zararlılarla mücadele stratejilerini öğrenir ve uygular.	Learn and apply waste management and pest control strategies.

### HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tanışma ve İçerinin Anlatımı: Dersin tanıtımı, hedefler ve içerik. Hijyene Giriş				
	Introduction and syllabus: Introduction to the course, objectives and content. Introduction to Hygiene				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Endüstrisinde Sanitasyon ve Güvenlik				
	Sanitation and Safety in the Food Industry				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	YİYECEK VE HASTALIK; Mikroorganizmaların Sanitasyon ile İlişkisi				
	FOOD AND DISEASE; The Relationship Between Microorganisms and Sanitation				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	YİYECEKLER NASIL KONTAMİNE OLUR; Mikroorganizmaların fiziksel, biyolojik ve kimyasal bulaşma kaynakları ve gıdalarda üremesine etki eden faktörler				
	HOW FOOD CAN BE CONTAMINATED; Physical, biological and chemical contamination sources of microorganisms and factors affecting their reproduction in foods.				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İŞYERİ, ALET-EKİPMAN VE PERSONEL HİJYENİ; Personel hijyeni ve mutfakta güvenlik kuralları Personel hijyeni uygulamaları				
	WORKPLACE, TOOLS-EQUIPMENT AND PERSONNEL HYGIENE; Personnel hygiene and safety rules in the kitchen Personnel hygiene practices				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Sanitasyonda HACCP'in yeri, Temizlik ve sanitasyon				
	The place of HACCP in sanitation, Cleaning and sanitation				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda endüstrisinde kullanılan suyun özellikleri ve dezenfeksiyonu, Temizlik ve temizlik maddeleri, Dezenfeksiyon ve dezenfektanlar				
	Properties and disinfection of water used in the food industry, Cleaning and cleaning agents, Disinfection and disinfectants				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ÇÖPLER, ARTIKLAR, ZARARLI HAŞERATLAR VE HAYVANLAR; Atık Uzaklaştırma ve Zararlı Kontrolü				
	GARBAGE, WASTE, HARMFUL PESTS AND ANIMALS; Waste Removal and Pest Control				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	YİYECEK MUHAFAZASI; Depolamada Sanitasyon				
	FOOD STORAGE; Sanitation in Storage				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	GÜVENİLİR ORTAMDA YİYECEK HAZIRLANMASI; Bazı gıdaların üretiminde işleme sanitasyonu				
	FOOD PREPARATION IN A SAFE ENVIRONMENT; Process sanitation in the production of some foods				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	YEMEK YAPILAN MEKÂNIN DİZAYNI; Gıda işleme için hijyenik tasarım ve yapı				
	DESIGN OF THE COOKING PLACE; Hygienic design and structure for food processing				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	GIDA ÜRETİMİ İLE İLGİLİ SORUMLULUKLAR; Hijyen ve sanitasyon ile ilgili yasal düzenlemeler				
	RESPONSIBILITIES RELATED TO FOOD PRODUCTION; Legal regulations regarding hygiene and sanitation				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	GIDA GÜVENLİĞİNİN EKONOMİ ÜZERİNE ETKİSİ VE GIDA GÜVENLİK SİSTEMİ				
	THE IMPACT OF FOOD SAFETY ON THE ECONOMY AND THE FOOD SAFETY SYSTEM				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final sınavı				
	final examination				

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	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	10.00	10.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	20.00	20.00
Okuma / Reading	1	40.00	40.00
Toplam / Total:	5	72.00	72.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 72.00/25.00 = 2.88 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 72.00 / 25.00 = 2.88 ~

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.Gıda hijyeni ve sanitasyonun temel ilkelerini açıklar, fiziksel, biyolojik ve kimyasal bulaşma kaynaklarını belirler. / Explains the basic principles of food hygiene and sanitation and identifies physical, biological and chemical contamination sources.	5	1	4	3	2	1	3	3	3	3	2	1	1	4
2.Gıda kaynaklı hastalıkları, bulaşma yollarını ve sağlık risklerini tanımlar. / Identifies foodborne diseases, contamination routes, and health risks.	5	1	4	2	3	1	3	3	3	3	2	1	1	5
3.HACCP sisteminin sanitasyondaki rolünü açıklar, gıda güvenliği mevzuatını ve ekonomik etkilerini değerlendirir. / Explain the role of the HACCP system in sanitation and evaluate food safety legislation and economic impacts.	5	1	4	1	3	1	4	4	4	4	2	2	2	5
4.İş yeri, ekipman ve personel hijyeni kurallarını uygular, temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini seçip uygular. / Implements workplace, equipment and personnel hygiene rules, selects and applies cleaning and disinfection methods.	5	1	5	1	3	1	3	3	3	3	2	1	1	4
5.Gıda muhafaza ve depolama sanitasyonu ilkelerini uygular, gıda üretiminde hijyenik tasarım prensiplerini kavrar. / Applies the principles of food preservation and storage sanitation and understands the principles of hygienic design in food production.	5	1	4	2	2	1	4	3	3	4	2	1	1	4

6. Atık yönetimi ve zararlılarla mücadele stratejilerini öğrenir ve uygular. / Learn and apply waste management and pest control strategies.	5	1	4	1	3	1	5	3	3	4	2	1	1	4
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

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