|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı**  | - Gıda ve Personel Hijyeni |
| **Ders Hakkında Bilgi**  | Gıda maddelerini tanımak. Sağlıklı gıda üretimini gerçekleştirmek için yapılması gerekenleri bilerek, engelleri tanımak ve önleyici tedbirleri almak.  |
| **Eş Zamanlı Dersin Gün ve Saati** | Salı 15.00 |
| **Öğrenme Çıktıları** | * Dezenfeksiyon, sanitasyon ve hijyen arasındaki ilişkiyi kurar.
* Personel hijyeninin önemini analiz eder.
* Hijyenik bir personel olmanın kurallarını uygulamalı olarak değerlendirir.
* Besin maddelerinin genel özelliklerini değerlendirir.
* Besin maddelerinin bozulmasına neden olan etmenleri analiz ede
* Besinleri hazırlamada uygulanan hijyen kurallarını tanımlar.
 |
| **Konu Başlıkları** | 1. Kavramlar ve Tanımlar,
2. Hijyenin tanımı ve önemi
3. Beslenme, besin maddeleri ve beslenme hataları
4. Besin kirliliğine yol açan etkenler
5. Besinlerin satın alınmasında hijyeni sağlama yolları
6. Besinlerin depolanması sırasında hijyeni sağlama yolları
7. Besinlerin hazırlanması ve pişirilmesi sırasında hijyeni sağlama yolları
8. Besinlerin servisi sırasında hijyeni sağlama yolları
9. Gıda güvenliği için dikkat edilmesi gereken kurallar
10. Hijyeni sağlamada genel temizlik ve güvenlik ilkeleri
11. Kişisel hijyenin sağlanması , personal hijyeni
12. Hijyen rehberi
13. HACCP
14. Bakterilerin besinlere bulaşma yolları; Besin zehirlenmeleri
 |
| **Öğretim Elemanı İletişim Bilgileri** | **E-posta:** uner@ankara.edu.tr  |
| **Ön gereklilikler** | Yok |
| **Nasıl çalışmalısınız?** | Katılımcıların haftalık ders dokümanlarını okumaları ve etkinliklerini yapmaları önerilir.. |
| **Öğretim Yöntem ve Teknikleri**  | Düz anlatım, Tartışma, |
| **Öğretim Materyalleri** | Derse ait fasikül |
| **Gerekli Donanımlar** | Bilgisayar, ses donanımı |
| **Katılım**  | Tüm katılımcıların derslere düzenli katılması beklenmektedir. |
| **Değerlendirme (çevrimiçi)** | %30 Ödev%70 Final |
| **Telif Hakları** | - |