**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **GDM403 İşletme Sanitasyonu** |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Ayla Soyer |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Gıda Endüstrisinde hijyen ve sanitasyon kavramları ve önemi, gıda zehirlenmesi ve gıda kaynaklı hastalıklar, gıdalarda kontaminasyon kaynakları ve önlenmesi, gıda işletmelerinde temizlik ve sanitasyon yöntemleri ve uygulamaları, temizlik malzemeleri, sanite ediciler, gıda endüstrisinde kullanılan suyun özellikleri ve dezenfeksiyonu, personel hijyeni ve eğitimi, zararlı kontrolü ve yabancı madde yönetimi, işletme yapısı ve tasarımı, alet ve ekipman tasarımı, hijyen ve sanitasyonla ilgili yasal düzenlemeler |
| Dersin Amacı | Gıda işletmelerinde temizlik ve sanitasyonun önemini ve işletmenin özelliğine bağlı olarak temizlik ve sanitasyon uygulamalarının amacına uygun olarak nasıl yapılması gerektiği öğrenciye aktarılır. |
| Dersin Süresi | 2 Saat /Hafta |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | Göktan, D., Tunçel, G. 2010. Gıda İşletmelerinde Hijyen. Gıda Hijyeni 2. 381 s. İzmir.  Marriot N.G., Gravani, R.B. 2006. Principles of Food Sanitation. 5th Edition, Springer Science and Business Media, Inc., U.S.A.  Troller, J.A. 1993. Sanitation in Food Processing. 2nd Edition, Elsevier Inc., 478 p. ISBN: 978-0-12-700655-0 |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 2 (2) |
| Laboratuvar | - |
| Diğer-1 |  |