**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **KGP 236 HİJYEN VE SANİTASYON** |
| Dersin Sorumlusu | Öğr. Gör. Nilgün Başak TECER |
| Dersin Düzeyi | Ön Lisans |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Gıda endüstrisinde sanitasyon, mikroorganizmalar ile sanitasyonun ilişkisi, temizlik ve temizleme maddeleri, dezenfeksiyon ve dezenfektanlar, sanitasyon ekipmanları ve sistemleri, sanitasyon uygulamalarında dikkat edilmesi gereken noktalar, CIP sistemi, gıda işletmelerinde personel hijyeni, gıda güvenliği sistemleri ve hijyen-sanitasyon uygulamalarındaki önemi |
| Dersin Amacı | Güvenli gıda üretimi için gerekli hijyen-sanitasyon koşullarını öğretmek, gıda işletmelerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kriterler açısından uygunluğunu sağlayacak yetkinlikte öğrenci yetiştirmek |
| Dersin Süresi | 2+2/Hafta |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | - |
| Önerilen Kaynaklar | Anonymous, 1993. Gıda Sanayinde Mikrobiyoloji ve Uygulamaları. TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi Gıda ve Soğutma Teknolojileri Bölümü Yayın No:124, Gebze/ Kocaeli.  Bulduk, S. 2003. Gıda ve Personel Hijyeni, Detay Yayıncılık, 173 sayfa.  Cemeroğlu, B. 1992. Meyve ve Sebze İşleme Endüstrisinde Temel Analiz Metodları. Biltav Üniversite Kitapları Serisi No:02-2.  Kayaardı, S. 2010. Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu. Siday Yayıncılık, 4. Baskı, 278 sayfa.  Mahmutoğlu, T. 2007, Gıda Endüstrisinde Güvenli Gıda Üretmek, ODTÜ Yayıncılık, 312 sayfa.  Saldamlı, İ. ve Saldamlı, E. 2000. Gıda Endüstrisi Makineleri. Reyhan Yayıncılık, 1. Baskı, Ankara.  Topal, Ş. 1996. Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri. Tübitak Marmara Araştırma Merkezi Gıda ve Soğutma Teknolojileri Bölümü, Gebze/ Kocaeli.  Topal, Ş. 2001. Gıda Endüstrisinde Risk Yönetimi Sistemi: HACCP ve Uygulamaları. Taç Ofset Matbaacılık, İstanbul |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 2 |
| Laboratuvar |  |
| Diğer-1 |  |