

T.C.  
FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU  
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

**DERS BİLGİLERİ**

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Gıda Hijyeni, Mevzuatı ve Mesleki Etik	GST 107	1	2+0	2	4
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Murat DOĞAN				
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Murat DOĞAN				
Dersin Amacı	Gıda ve personel hijyeni kurallarına uymaları, gıda mevzuatını kavramalarını, mesleki etik ve ahlak kurallarını uygulayabilmelerini sağlamak.				

Hafta	DERS AKIŞI
1	Gıda üretiminde hijyen ve sanitasyonun tanımı, önemi.
2	Besinlerin Bozulma nedenleri. Gıda kaynaklı tehlikeler.
3	HACCP'in tanımı ve önemi. HACCP sisteminin temel prensipleri.
4	Personel ve mutfak hijyeni
5	Gıda maddelerinin kullanımı ile ilgili kurallar
6	Gıda maddelerinin muhafazası ile ilgili kurallar
7	<b>ARA SINAV</b>
8	Gıda Mevzuatı
9	Ambalaj malzemeleri tanımı, önemi ve özellikleri
10	Gıda Endüstrisinde kalite yönetim sistemleri
11	Çevre ve halk sağlığı koruma uygulamaları.
12	Mesleki Etik Kavramı ve Tarihsel Gelişimi
13	Mesleki etik ve ahlak kuralları
14	Kurumsal Sosyal Sorumluluk ve Etik, Mesleki Uygulamalar, Örnekler, Vaka İncelemeleri

**KAYNAKLAR**

- Prof.Dr.MustafaTAYYAR , Velaaddin KILIÇ, Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon ,
- Prof.Dr.İrfan EROL, Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi,
- Prof.Dr.D.GÖKTAN, Prof.Dr.G.TUNÇEL,Gıda Güvenliği Uygulamaları
- Prof.Dr.D.BOYACIOĞLU,Mesleki Etik ve Gıda