



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gıda Güvenliği ve Hijyen	TRZ309	5	3 + 0	4,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Turizm İşletmeciliği - Lisans (Örgün, yüz yüze)				
Amaç	Öğrencilere turizm işletmeleri bünyesinde hazırlanan ve/veya sunulan gıdaların hazırlanması, bekletilmesi ve servisi sırasında dikkat etmeleri gereken hijyen ve sanitasyon kuralları, olası risk faktörleri ve önlemleri hakkında bilgi vermek.				
Ders İçeriği	Hijyen ve sanitasyon kavramları, turizm işletmelerindeki alanlarda hijyen ve sanitasyon, personel hijyeni, gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal bozulması, gıda güvenliği, gıda güvenliği sistemleri.				
Ders Veren	Dr. Öğr. Üyesi Serhat AYDIN				
Ders Kaynakları	Gıda ve Personel Hijyeni, Sıdka Bulduk, Emre Özgür Bulduk, 2014, Detay Yayıncılık, Ankara., Gıda Endüstrisinde Güvenli Gıda Üretmek, Teslime Mahmutoğlu, 2010, Odtü Yayıncılık, Ankara., Principles of Food Sanitation, Norman G. Marriott, Robert B. Gravani, 2006, Fifth Edition, Food Science Text Series, Springer Publishing.				

Hafta	Konu
1	Dersin içeriği ve amacı
2	Hijyen, sanitasyon kavramları
3	Gıda kaynaklı tehlikeler, gıdaların bozulması ve gıda güvenliği
4	Mikroorganizmalar, mikroorganizmaların bulaşma kaynakları ve gıdalarda üremesine etki eden faktörler
5	Gıda kaynaklı hastalıklar
6	Mutfak alanında hijyen
7	Personel Hijyeni ve Eğitimi, Ara sınav
8	Personel hijyeni ve eğitimi
9	İşletmede kullanılan suyun önemi ve su hijyeni
10	Tehlikeli gıda kaynakları, toplu beslenme yapan kuruluşlarda gıda hijyeni ve kritik kontrol noktaları
11	Atık Uzaklaştırma ve zararlı kontrolü
12	Hijyen ve sanitasyon konusunda yönetsel yaklaşımlar ve sorunların ortadan kaldırılması
13	Güvenli gıda üretimi için hijyenik tasarım ve inşası
14	Turizm işletmelerinde hijyen konusunda yaşanan sorunlar ve çözüm önerileri

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Küçük Grup Tartışması	3	3
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	3	14
Ara Sınav 1		5	1
Dönem Sonu Uygulaması		7	1
Ders İş Yükü:		105	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		4,12	

Program Çıktıları	
1	Turizm alanındaki en güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç ve gereçleri ve diğer bilimsel kaynaklarla desteklenen ileri düzeyde bilgi ve kavrayışa sahip olur.
2	Turizm alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık problem ve konuları belirler, tartışır, analiz eder ve sonuçları kullanır.
3	Turizm ve otelcilik alanındaki uygulamalarda karşılaşılabileceği öngörülemez sorunlarda bilgi ile becerilerini kullanarak ve sorumluluk alarak kanıtlara dayalı çözümler üretir.
4	Turizm alanıyla ilgili bir çalışmayı belirli bir süreç içerisinde bireysel ve/veya ekip üyesi olarak planlar ve yönetir.
5	Turizm ile ilgili sektörlerde sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir, hissedarları ve paydaşları eğitir.
6	Eleştirel düşünme, alternatif çözüm üretme, sorunlara yaklaşım yollarının zayıf ve güçlü yönlerini tanımlama, akıl yürütme ve farklı kaynaklardan edindiği bilgiyi analiz etme becerisine sahip olur.
7	Anadilde yazılı ve sözlü iletişim yeterliliğine sahip olup doğru ve etkili konuşabilme, ikna gücü yüksek, bilgileri ve düşünceleri başkalarının anlayabileceği şekilde iletebilme, yorumlama ve eleştirebilme yeteneğini geliştirir.
8	Alanındaki gelişmeleri izleyerek meslektaşları ile iletişim kurabilmek için en az bir yabancı dili yeterli düzeyde anlar.
9	Turizm alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisine sahip olarak bilişim teknolojilerini etkili bir şekilde kullanır.
10	Turizm alanı ile ilgili sayısal ve istatistiksel araştırma becerisini, analitik düşünme ve sonuçları yorumlayabilme, stratejik yaklaşım geliştirebilme yeteneğini geliştirir.
11	Turizm alanı ile ilgili mevzuatı, temel değerleri ve ilkeleri izleyerek doğal çevrenin korunma konularında yürütücü düzeyde yeterli bilgiye sahip olur.
12	Sorumluluğundaki kişilerle ilgili ilgi, istek ve ihtiyaçlarını bilerek ülkenin ve yakın çevrenin sosyo-kültürel ve ekonomik özelliklerini tanıyarak öğretme ve öğrenme süreçlerini planlar, uygular ve yönetir.
13	Sürekli gelişim için öz değerlendirme yaparak yeni bilgi ve fikirlerle girişimlerde bulunur, kendisini ve kurumunu sürekli geliştirir.
14	Turizm İşletmeciliği bölüm mezunu olarak, turizm işletmelerinde mesleki gelişime yönelik etkinlikler planlar ve yürütür.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
Hijyen bağlamında risk değerlendirmesi yapmak.	5	5	5	4	5	5	4	0	0	3	3	3	3	3
Hijyen, gıda güvenliği, gıda kaynaklı hastalık gibi temel kavramları öğrenmek.	5	5	5	4	5	5	4	0	0	3	3	3	2	2
Turizm işletmeleri bünyesinde özellikle gıdanın olduğu alanlarda hijyen kurallarını uygulama becerisi kazanmak.	5	5	5	4	5	5	4	0	0	3	3	3	2	2
Ortalama Değer	5	5	5	4	5	5	4	0	0	3	3	3	2,33	2,33

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/349050>