



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



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 (Öğün, 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 Öznur CUMHUR DEĞİRMENÇİ				
Ders Kaynakları	Gıda ve Personel Hijyeni, Sıdika Bulduk, Emre Özgür Bulduk, 2014, Detay Yayıncılık, Ankara., Gıda Endüstrisinde Güvenli Gıda Üretmek, Teslime Mahmutoglu, 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	Yabancı dilde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.
2	Farklı kültürlerden insanlarla etkili iletişim kurar.
3	Araştırma yaparak proje önerisi üretir.
4	Alanıyla ilgili edindiği teorik ve pratik deneyimle; bilgiye ulaşma, analiz, sentez ve yorumlama, sorunlara çözüm üretme süreçlerini yönetir.
5	Alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları ve araç-gereçleri kullanır.
6	Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır.
7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki donanımını sürekli geliştirir.
8	Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım (temizlik, giyim, görünüm), hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.
9	Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri anlatır.
10	Sorumluluk alarak ekip halinde veya bağımsız olarak çalıştığını gösterir.
11	Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BMSKA) en az birini açıklar.
12	Turizm işletmeciliği ile ilgili kavramları, kuramları, ilkeleri ve olguları kapsamlı olarak açıklar.
13	Turizm sektörünün yapısını, işleyişini ve ülke kalkınmasındaki önemini ana hatlarıyla belirtir.
14	Dünyadaki ve Türkiye'deki turistik değerleri turizm arzı ve talebi açısından değerlendirir.
15	Yönetim alanındaki kuramları ve uygulamaları turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetmek için kullanır.
16	Türkiye ve dünya ekonomisi ile turizmdeki gelişmeleri izleyerek geleceğe ilişkin tahminde bulunur.
17	Turizm işletmelerinde hizmet süreçlerini konuk memnuniyetini sağlayacak şekilde yönetir.

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	PÇ 15	PÇ 16	PÇ 17
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/376908>