



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Beslenme ve Hijyen	REH329	5	2 + 0	3,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Turizm Rehberliği - Lisans (Öğün)				
Amaç	Hijyen kurallarını ve güvenli gıda üretebilmek için gerekli sanitasyon kurallarını öğrenmektir.				
Ders İçeriği	Hijyen ve sanitasyonun tanımı ve önemi, işleme öncesinde, esnasında ve sonrasında gıda hijyeni, personel hijyeni ve kişisel temizlik kuralları, besinlerin bozulma nedenleri, mikroorganizma-insan ilişkisi, gıda servisinde hijyenin önemi, işletmelerin temizlik uygulamaları, gıda güvenliği ve hijyeni ile ilgili uluslararası standartlar, HACCP'in tanımı ve önemi.				
Ders Kaynakları	Bulduk S. ve Bulduk E. Ö. (2014). Gıda ve Personel Hijyeni. Detay Yayıncılık., Koçak N. (2015). Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni. Detay Yayıncılık.				

Hafta	Konu
1	Sanitasyon ve Hijyene Giriş
2	Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyenin Önemi
3	Besinlerin bozulma nedenleri
4	Gıda kaynaklı hastalıklar ve gıda zehirlenmeleri
5	Mikroorganizma-insan ilişkisi
6	Hijyenik Temizlik Uygulamaları ve Kullanılan Maddeler
7	Ara Sınav
8	Kişisel Hijyen Uygulamaları
9	Gıda Hijyeni-1
10	Gıda Hijyeni-2
11	Besinlerin servisinde hijyen
12	Gıda güvenliği ve hijyeni ile ilgili standartlar-1
13	Gıda güvenliği ve hijyeni ile ilgili standartlar-2
14	HACCP'in tanımı ve önemi
15	Turist Rehberlerinin Turlarda Dikkat Etmesi Gereken Hijyen Kuralları
16	Final Sınavı

Program Çıktıları

- 1 Turist rehberliği ile ilgili temel kavramları tanımlar.
- 2 Seyahat hizmetleri ve turist rehberliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.
- 3 Türkiye'nin arkeolojik, tarihi, coğrafi, kültürel ve sosyolojik değerlerini algılayabilme ve bunları güncel olaylarla ilişkilendirebilir.
- 4 En az bir yabancı bir dilde kendini ifade edebilme ve öğrenilen bilgileri meslek içerisinde kullanabilme.
- 5 Hem turizm endüstrisi genelinde hem de turist rehberliği mesleği özelinde güncel terminolojiye hakim olma, gelişmeleri takip edebilme.
- 6 Alternatif turizm türlerine hakim olarak turist rehberliği mesleki bilgilerini bu yöne aktarabilme.
- 7 Anadolu coğrafyasının fauna ve florası hakkında bilgi edinebilmek ve bu konularda farkındalık yaratabilmek.
- 8 Türkiye'nin sahip olduğu soyut ve somut eserleri koruma bilincini oluşturabilme ve müzecilik konusundaki olumlu ve olumsuz örnekleri fark edebilme.
- 9 Grup ve insan davranışı konusunda bilgi sahibi olup etkili iletişim tekniklerini kullanarak bir turu planlar, uygular ve denetler.
- 10 Uygarlıkların kendi içinde ve tarihsel süreç içinde geçirdiği değişimleri ve bunların kültür varlıkları üzerindeki etkisini ortaya koyabilme.
- 11 Farklı kültür ve coğrafyaların yaşayan veya yaşamayan dinsel düşüncelerini anlama, yorumlama ve ilişki kurabilme.
- 12 İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerilerine sahip olur.
- 13 İlk yardım konusunda temel bilgiye sahip olur ve uygular.
- 14 Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.

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 ve sanitasyonun önemini öğrenilir.	-	-	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Besinlerin bozulma nedenlerini, gıda kaynaklı hastalıkları ve mikroorganizma-insan ilişkilerini öğrenir.	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-
Kişisel Hijyen uygulamalarını açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Toplu yaşam ortamlarında hijyen kavramını açıklar ve yapılması gerekenleri sınıflandırır.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gıda güvenliği ve uluslararası gıda güvenliği yönetim sistemleri hakkında bilgi edinir.	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	0,4	0,6	-	0,6	-	-	-	-	-	-	-	-