



| Ders Adı           | Kodu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Beslenme ve Hijyen | REH329                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 6       | 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  | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     |