AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gıda ve Personel Hijyeni								
Ders Kodu	KTO126		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	2	İş Yükü	50 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Öğrencilere; gıda ve personel hijyeni hakkında temel kavram ve uygulamaları öğreterek, gıdaların hazırlanması ve servisi sırasında uyulması gereken hijyen standartları hakkında yetkinlik kazandırmaktır.								
Özet İçeriği	Öğrencilere; gıda ve personel hijyeni hakkında temel kavram ve uygulamaları öğreterek, gıdaların hazırlanması ve servisi sırasında uyulması gereken hijyen standartları hakkında yetkinlik kazandırmaktır.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Örnek Olay, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	ders notları

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda güvenliği ile ilgili temel kavramlar
2	Teorik	Hijyen ve sanitasyon
3	Teorik	Beslenme, besin maddeleri ve beslenme hataları
4	Teorik	Besin kirliliğine yol açan etkenler
5	Teorik	Bakteri bilgisi
6	Teorik	Bakterilerin besinlere bulaşma yolları, besin zehirlenmeleri
7	Teorik	Besinlerin satın alınmasında hijyeni sağlama yolları
8	Ara Sınav (Vize)	ara sınav
9	Teorik	Besinlerin depolanması sırasında hijyeni sağlama yolları
10	Teorik	Besinlerin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi sırasında hijyeni sağlama yolları
11	Teorik	Gıda güvenliği yönetim sistemleri: HACCP
12	Teorik	Gıda güvenliği yönetim sistemleri: ISO 22000
13	Teorik	Hijyenin sağlanmasında deterjan ve dezenfektanların kullanılması
14	Teorik	ders tekrarı
15	Teorik	Ders Tekrarı
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	1	28	0	28
Ödev	1	4	0	4
Ara Sınav	1	8	0	8
Dönem Sonu Sınavı	1	10	0	10
			Toplam İş Yükü (Saat)	50
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Yiyecek içecek işletmelerinde gıda güvenliği ve personel hijyeninin önemini kavrayabilir.

2	Besin kirliliğine neden olan faktörleri kavrayabilir.
3	Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği yönetim sistemlerini çalışma ortamında kullanabilir
4	Gıda kaynaklı hastalıkları tanımlayabilir.
5	Besin kirliliğine yol açan etkenler hakkında bilgi sahibi olmak

Program Çıktıları *(Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)*	
1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine sahip olmak
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
12	Alanındaki trendleri takip edebilmek
13	Konaklama işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak
15	Konaklama işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek
16	Konaklama işletmelerindeki sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi *1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek*

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	2	2	2	2	3
PÇ3	3	3	3	3	3
PÇ4	3	3	3	3	2
PÇ5	2	2	2	2	3
PÇ6	4	4	4	4	4
PÇ8	3	3	3	3	3
PÇ9	3	3	3	3	3
PÇ10	5	5	4	4	4
PÇ11	3	3	3	3	3
PÇ12	3	3	3	3	3
PÇ13	3	3	3	3	3
PÇ14	5	4	4	4	3
PÇ15	3	3	3	3	3
PÇ16	3	3	3	3	3