



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**KONAKLAMA İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ**  
**KONAKLAMA İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Hijyen ve Sanitasyon								
Ders Kodu	HOM136			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	70 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Hijyen konusunda genel bilgiler vererek, besin ve personel hijyeni konusunda bilgi sahibi olunmasını sağlamaktır.								
Özet İçeriğı	Dersin amacına uygun olarak, besinlerin, satın alma, depolama, hazırlama, pişirme ve servis sürecinde hijyen uygulamaların kavranması ve kişisel hijyen konusunda bilgiler vermektir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	- Bulduk, S.(2007),Gıda ve Personel Hijyeni, Detay Yayıncılık
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Hijyen ve sanitasyon kavramı
2	Teorik	Kişisel Hijyen
3	Teorik	Su Hijyeni, İçme Suyu hijyeni
4	Teorik	Su Hijyeni, Konaklama işletmelerinde Kullanım Suyu Hijyeni
5	Teorik	Su Hijyeni, Havuz Suyu Hijyeni
6	Teorik	Personel Hijyeni
7	Teorik	Konaklama işletmelerinde Çamaşır Hijyeni
8	Teorik	Konaklama işletmelerinde Bina Hijyeni
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
10	Teorik	Gıda Hijyeni
11	Teorik	Gıda Hijyeni
12	Teorik	Gıda güvenliği yönetim sistemleri
13	Teorik	Ambalajlama
14	Teorik	Gıda katkı maddeleri ve hijyen
15	Teorik	tekrar

#### Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ödev	2	5	0	10
Okuma	2	10	0	20
Ara Sınav	1	5	1	6
Dönem Sonu Sınavı	1	5	1	6
			Toplam İş Yüğü (Saat)	70
			Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi	3

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Hijyen ve sanitasyon kavramlarını öğrenir.
2	Besin hijyeni, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ve servisinde hijyen kurallarını öğrenir



3	Kişisel hijyen hakkında bilgi sahibi olur
4	Mutfak, servis alanlarının hijyeni ve kullanılan ekipmanların temizliği ve hijyeni konusunda bilgi sahibi olur
5	Gıda güvenliği yönetimi konusunda bilgi sahibi olur
6	Su Hijyeni hakkında bilgi sahibi olur
7	Çamaşır hijyeni hakkında bilgi sahibi olur
8	Konaklama İşletmelerinde Bina Hijyeni Hakkında Bilgi Sahibi Olur

#### Program Çıktıları (Konaklama 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 bilgine 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	Alanında 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 PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Konaklama işletmelerinde 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	ÖÇ6	ÖÇ7	ÖÇ8
PÇ1	4	4	4	4	4	4	4	4
PÇ2	4	4	4	4	4	4	4	4
PÇ3	5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ4	5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ5	4	4	4	4	4	4	4	4
PÇ6	5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ7	3	3	3	3	3	3	3	3
PÇ8	3	3	3	3	3	3	3	3
PÇ9	3	3	3	3	3	3	3	3
PÇ10	4	4	4	4	4	4	4	4
PÇ11	4	4	4	4	4	4	4	4
PÇ12	5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ13	1	1	1	1	1	1	1	1
PÇ14	4	4	4	4	4	4	4	4
PÇ15	1	1	1	1	1	1	1	1
PÇ16	3	3	3	3	3	3	3	3

