



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

Dersin Adı	Hijyen ve Sanitasyon								
Ders Kodu	AGE231			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	69 (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
	Ön Hazırlık	Okuma
2	Teorik	Besin hijyeni
	Ön Hazırlık	okuma
3	Teorik	Depolama, hazırlama ve pişirmede hijyen
	Ön Hazırlık	Okuma
4	Teorik	Servis hijyeni
	Ön Hazırlık	Okuma
5	Teorik	Gıda güvenliği konusunda dikkat edilmesi gereken kurallar
	Ön Hazırlık	Okuma
6	Teorik	Personel hijyeni
	Ön Hazırlık	Okuma
7	Teorik	Besinlerin bozulma nedenleri
	Ön Hazırlık	Okuma
8	Teorik	HACCP
	Ön Hazırlık	Okuma
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
10	Teorik	Gıda güvenliği yönetim sistemleri
	Ön Hazırlık	Okuma
11	Teorik	Gıda güvenliği yönetim sistemleri
	Ön Hazırlık	Okuma
12	Teorik	Ambalajlama
	Ön Hazırlık	Okuma
13	Teorik	Gıda katkı maddeleri ve hijyen
	Ön Hazırlık	Okuma
14	Teorik	Değerlendirme
	Ön Hazırlık	Okuma
15	Teorik	Genel tekrar
	Ön Hazırlık	Okuma



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	14	1	2	42
Ödev	1	5	0	5
Okuma	2	5	0	10
Ara Sınav	1	5	1	6
Dönem Sonu Sınavı	1	5	1	6
Toplam İş Yükü (Saat)				69
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

\*25 saatlik iş yükü 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	Personel hijyeni hakkında bilgi sahibi olur.
4	Mutfak, servis alanlarının hijyeni ve kullanılan ekipmanların temizliği ve hijyeni konusunda bilgi sahibi olur.
5	HACCP ve gıda güvenliği yönetimi konusunda bilgi sahibi olur.

**Program Çıktıları (Seyahat 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	Seyahat İşletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Ülkesel ve küresel ölçekte seyahat destinasyonları, motivasyonları ve hareketleri konularında bilgi sahibi olmak.
16	Ülkeler ve kültürleri hakkında bilgi sahibi olmak.
17	Seyahat işletmeciliğinde kullanılan otomasyon sistemlerine hakim olmak
18	Seyahat acentacılığı ve biletleme konusunda teknik bilgiye hakim olmak.

