



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Hijyen ve Sanitasyon							
Ders Kodu		REM124		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (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), Gösterip Yaptırma, Tartışma							
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	Bulduk, S.(2007),Gıda ve Personel Hijyeni, Detay Yayıncılık
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Hijyen ve sanitasyon kavramı
2	Teorik	Besin hijyeni
3	Teorik	Depolama, hazırlama ve pişirmede hijyen
4	Teorik	Servis hijyeni
5	Teorik	Gıda güvenliği konusunda dikkat edilmesi gereken kurallar
6	Teorik	Personel hijyeni
7	Teorik	Besinlerin bozulma nedenleri
8	Teorik	HACCP
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
10	Teorik	Gıda güvenliği yönetim sistemleri
11	Teorik	Gıda güvenliği yönetim sistemleri
12	Teorik	Gıda güvenliği yönetim sistemleri
13	Teorik	Ambalajlama
14	Teorik	Gıda katkı maddeleri ve hijyen
15	Teorik	Değerlendirme
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı (Final)



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
Ara Sınav	1	3	1	4
Dönem Sonu Sınavı	1	3	1	4
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	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 (Yiyecek İçecek 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
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	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek 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
PÇ1	1	1	1	1	1
PÇ2	2	2	2	2	2
PÇ3	3	3	3	3	3
PÇ4	3	3	3	3	3
PÇ5	1	1	1	1	1
PÇ8	1	1	1	1	1
PÇ9	1	1	1	1	1
PÇ10	2	2	2	2	2
PÇ11	1	1	1	1	1
PÇ12	4	4	4	4	4
PÇ13	2	2	2	2	2
PÇ14	5	5	5	5	5
PÇ15	1	1	1	1	1
PÇ16	3	3	3	3	3

