



ESOGU Turizm Fakültesi
Turizm İşletmeciliği Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Bahar
--------------	-------

DERSİN KODU	261118022	DERSİN ADI	Besin Güvenliği ve Hijyen
--------------------	-----------	-------------------	---------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VIII	2	0	0	2	4	ZORUNLU () SEÇMELİ (X)	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
X				

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI			60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ	Gıda bozulmasına neden olan mikrobik, kimyasal, ve biyokimyasal faktörler. Gıda bozulmasını kontrol eden teknikler. Başlıca gıda gruplarında bozulmaya neden olan mikroorganizmalar. Gıda çalışanları için kişisel hijyenin önemi; mutfak ve araç gerecin sanitasyonu. Gıda mevzuatı tanımı, kapsamı ve gıda mevzuatında esaslar, gıdaların satın alımı, işlenmesi, taşınması ve depolanmasına ilişkin gereklilikler, gıda güvenliği tehlikelerinin tanımlanması, işletmede kritik kontrol noktalarının belirlenmesi, etkili iş akım tablolarının hazırlanması, kayıt tutma prosedürleri, ISO 22000:2005 yönetim sistemi standardının irdelenmesi amaçlanmaktadır.
----------------------------	--

DERSİN AMAÇLARI	Gıda Güvenliği konusunda bilgi sahibi olmalarını ve alanda gerekli hallerde uygulamalarını sağlamak.
------------------------	--

DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI	
--	--

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Dersi tamamlayan öğrenci gıda güvenliğini tehdit eden faktörler hakkında bilgi sahibi olur. Bu etkenleri nasıl ortadan kaldıracığını öğrenir. Yönetmelikler hakkında fikir sahibi olur.
---------------------------------	---

TEMEL DERS KİTABI	Ünlütürk A, Turantaş F. (1998). Mikroorganizma Gıda İlişkileri
--------------------------	--

YARDIMCI KAYNAKLAR	Durlu-Özkaya F., Cömert M. (2008). Gıda Zehirlenmelerinde Etken Faktörler. Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi. 65 (3): 149-158.
---------------------------	---

DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	
--	--

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Gıda bozulmasına neden olan mikrobik, kimyasal, ve biyokimyasal faktörler.
2	Gıda bozulmasını kontrol eden teknikler.
3	Başlıca gıda gruplarında bozulmaya neden olan mikroorganizmalar.
4	Gıda çalışanları için kişisel hijyenin önemi; mutfak ve araç gerecin sanitasyonu.
5	Gıda mevzuatı tanımı, kapsamı ve gıda mevzuatında esaslar
6	Gıda mevzuatı tanımı, kapsamı ve gıda mevzuatında esaslar (devam)
7	Ara sınav
8	Gıda mevzuatı tanımı, kapsamı ve gıda mevzuatında esaslar (devam)
9	Gıdaların satın alımı, işlenmesi, taşınması ve depolanmasına ilişkin gereklilikler
10	Gıda güvenliği tehlikelerinin tanımlanması
11	Yiyecek içecek işletmelerinde kritik kontrol noktalarının belirlenmesi
12	Etkili iş akım tablolarının hazırlanması,
13	Kayıt tutma prosedürleri
14	ISO 22000:2005 yönetim sistemi standardının irdelenmesi
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Turizm işletmeciliği alanı ile ilgili temel kavramları ve bilgileri anlamak,			X
2	Turizm işletmeciliği ile ilgili konularda diğer insanları bilgilendirmek,			X
3	Turizm sektöründe kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasıyla ilgili becerileri elde etmek,		X	
4	Turizm sektöründe faaliyet gösterecek/gösteren bir işletmeyi yönetebilmek,,		X	
5	Turizm işletmelerinde yönetimin yerel, ulusal ve uluslararası boyutlarını kavramak,			X
6	Bir turizm işletmesinin iç ve dış çevresini analiz edebilecek araçları kullanabilmek,			X
7	Turizm işletmelerinde karşılaşılabilecek öngörülemez karmaşık durumlarda sorumluluk olarak çözüm üretebilmek,		X	
8	Atatürk ilke ve inkılapları ile ilgili bilgi ve bilince sahip olmak,			X
9	Turizm işletmeciliği alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirmek,			X
10	Turizmin sektörünün gerektirdiği düzeyde bilgi ve iletişim teknolojilerini kullanabilmek,			X
11	Turizm işletmeciliği alanındaki talep koşullarına bağlı sürekli dalgalanma ile baş edebilecek düzeyde sektörel şartları tanımak,			X
12	Turizm işletmeciliği özel bir alanında (önbüro, kat hizmetleri, satış ve pazarlama, vb) uzmanlaşmak,	X		
13	Makro ölçekteki turizm plan ve politikalarını kavramak,			X
14	Turizm işletmeciliği alanında bilimsel araştırma bilgi ve yeteneğine sahip olmak,			X
15	Turizm sektörü ile ilgili eğilimleri anlama ve yorumlama becerisine sahip olmak,			X
16	Turizm sektörünün toplumu etkileyen boyutlarında (doğal ve kültürel çevrenin korunması gibi) yeterli bilgi ve bilince sahip olmak,			X
17	Turizm sektöründeki güncel sorunların kaynağını eleştirel düşünceyle belirleyebilmek,			X
18	Sektörel anlamda Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisine sahip olmak,			X
19	En az iki yabancı dilde sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olmak,			X
20	Turizm işletmelerindeki kişilerle (işletme yöneticileri, müşteriler, çalışanlar) empati kurarak aktif iletişimde bulunabilmek			X
21	Turizm işletmelerinde yönetimin stratejik, taktiksel ve operasyonel boyutlarını kavramak,			X
1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.				

Dersin Öğretim Üyesi:

İmza:

Tarih: