



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Güz
--------------	-----

DERSİN KODU	271213014	DERSİN ADI	Gıda Hijyeni ve Güvenliği
--------------------	-----------	-------------------	---------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
III	3	0	0	3	4	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ()	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	1
	II. Ara Sınav		
	Kısa Sınav		
	Ödev		
	Proje		
	Rapor		
	Diğer (.....)		
YARIYIL SONU SINAVI		1	60
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)			
DERSİN KISA İÇERİĞİ	Güvenli gıda üretebilmek amacıyla gıda güvenliğini tehdit eden faktörleri ile gıda güvenliği yönetim sistemlerini öğretmek; gıda hijyeni ve hijyeni sağlama faktörlerini tanımak		
DERSİN AMAÇLARI	Gıdayı, bozulma nedenlerini, sağlığını tehdit eden mikroorganizmaları öğretmek, hijyen ve sanitasyon kavramları ile toplu beslenme sistemlerinde hijyeni sağlama faktörlerini ve HACCP ve ISO Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerini öğrenmelerini sağlamak		
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI			
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Dersi alan öğrenciler gıdalarda sağlığımız için risk faktörlerini, gıdalarda patojen bakterileri, küf, maya ve parazitlerin bilir, riskli gıda grupları ile önleme yöntemlerini kavrar. Hijyen, sanitasyon, dezenfeksiyon kavramları öğrenilir. Hijyen sağlama olanaklarını kavrar. Gıda güvenliği ve hijyeni sağlamada toplu gıda üretim yerlerinde ve işletmelerinde uygulanan Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri hakkında bilgi sahibi olur.		
TEMEL DERS KİTABI	Gıda ve Personel Hijyeni-Prof. Dr. Sıdıka BULDUK		
YARDIMCI KAYNAKLAR			
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	Bilgisayar, projektör		

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Gıda nedir?, Gıda Bileşenleri Nelerdir*
2	Gıdaların Bozulma Nedenleri
3	Mikroorganizmalar-Bakteriler
4	Mikroorganizmalar-Küf, Maya, Parazitler, Virüsler
5	Gıdalarda Muhafaza Teknikleri
6	Hijyen ve Sanitasyon
7	Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyenin Önemi
8	Dönem İçi Değerlendirme
9	Gıda Üreten İşletmelerde Gıda Güvenliği ve Hijyen Sağlama Olanakları
10	Gıda Üreten İşletmelerde Gıda Güvenliği ve Hijyen Sağlama Olanakları
11	Gıda Güvenliği-Kalite Kavramı
12	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri-HACCP
13	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri-HACCP
14	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri-22000:2005
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.	X		
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimlerini çerçevesinde değerlendirir.			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: