



## YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

**Okul/Fakülte:** TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ YÜKSEKOKULU

**Bölüm/Program:** TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ - İNGİLİZCE

<b>Ders Dili:</b>	English	<b>Ders Kodu:</b>	THM142
<b>Ders Türkçe İsmi:</b>	GIDA VE HİJYEN		
<b>Ders İngilizce İsmi:</b>	NUTRITION AND SANITATION		
<b>Dersi Verecek:</b>	Öğrt. Gör Özlem YAMAK		
<b>Dersin Türü:</b>	ZORUNLU	<b>Dersin Seviyesi:</b>	LİSANS
<b>Yıl</b>	1	<b>Semester</b>	2
<b>Ders Kredisi:</b>	3	<b>AKTS Kredisi:</b>	5
<b>Teori(saat/hafta):</b>	3,00	<b>Uygulama(saat/hafta):</b>	1,00
		<b>Laboratuvar(saat/hafta):</b>	0,00
<b>Dersin İçeriği:</b>	<p>This course is divided into two components namely sanitation and nutrition. The first component is hygiene that everyone employed in the food industry today requires approved training in basic food hygiene in order to comply with food safety regulations. This course ensures that the students have a broad knowledge in all aspects of hygiene and an appreciation of the standards that are required and how to achieve them.</p> <p>The second component is nutrition, with the continuing interest by the public in the relationship between food and health, it is essential that personnel involved in the planning and providing of meals have a sound knowledge of the principles of nutrition.</p>		
<b>Öğrenme Kazanımları:</b>	<p>İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek İlgili kavram/kuramların, gerçek hayattaki muhtemel uygulamalarını tartışabilecek ve öneriler sunabilecek Sunum(lara)a hazırlık Verilen ölçütlere göre kendi çalışmalarını değerlendirebilecek</p>		
<b>Dersin Amaçları:</b>	<p>Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak İlgili kavram(lar)la alakalı farkındalık yaratmak ve bunu geliştirmek. Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek Seçilen kavramlar bağlamında öğrencilerin fikirlerini/bilgilerini/kavrayışlarını geliştirmek Eleştirel düşüncüyü geliştirmek</p>		
<b>Öğrenci İş Yüğü:</b>	<p>Derse hazırlık Ders saatleri Ara sınav Ara sınava hazırlık Final sınavı Final sınavına hazırlık Sunum(lar) Sınıf içi tartışma(lar)</p>		
<b>AKTS Formülü:</b>	125/5=25		
<b>Kaynaklar:</b>			

David McSwane, H.S.D.; Nancy R. Rue, PhD., Richard Linton, Ph.D. 2005. Essentials of Food Safety and Sanitation. 4th ed.  
David Hazelwood and Anna McLean. 1991. Hygiene: A Complete Course for Food Handlers. Hodder Arnold.  
USDA. 2009. Serving it Safe. 3rd ed.(E-Book)  
Managing Food Safety: A Manual for the Voluntary Use of HACCP Principles for Operators of Food Service and Retail Establishments. 2006. (E-Book)  
Food Standards Agency. 2008. Manual of Nutrition. Satationary Office. 11th ed.

<b>Değerlendirme:</b>	Project	20 %
	Quiz	10 %
	Attendance	10 %
	Mid-Term Exam	30 %
	Final Exam	30 %
<b>İşe Yerleştirme(Staj):</b>	N/A	
<b>Ön Koşul Ders Kodları:</b>		
<b>1. Hafta (19 – 23 Eylül)</b>	Introduction What is food hygiene? Food Safety and Sanitation Management	
<b>2. Hafta (26 – 30 Eylül)</b>	Hazards to Food Safety (physical, chemical, biological)	
<b>3. Hafta (3 – 7 Ekim)</b>	Factors that Food-borne Illness (FATTOM,	
<b>4. Hafta (10 – 14 Ekim)</b>	Following the Food Production Flow	
<b>5. Hafta (17 – 21 Ekim)</b>	HACCP 7 Steps	
<b>6. Hafta (24 – 28 Ekim)</b>	HACCP 7 Steps (with related examples)	
<b>7. Hafta (31 - 4 Kasım)</b>	Mid-Term Week	
<b>8. Hafta (7 - 11 Kasım)</b>	Facilities, Equipment, Utensils, Cleaning and sanitation Operations	
<b>9. Hafta (14 – 18 Kasım)</b>	Accident Prevention and Crises Management	
<b>10. Hafta (21 – 25 Kasım)</b>	Inspections (FDA role etc.)	
<b>11. Hafta (28 - 2 Aralık)</b>	Introduction to Nutrition	
<b>12. Hafta (5 – 9 Aralık)</b>	The Human Digestive System Carbohydrates	
<b>13. Hafta (12 -16 Aralık)</b>	Lipids: Fats and Oils	
<b>14. Hafta (19 - 23 Aralık)</b>	Proteins, Vitamins Minerals, and Water Nutrition	
<b>15. Hafta (24 – 30 Aralık)</b>	Final Exam Week	
<b>16. Hafta</b>	Final Exam Week	
<b>17. Hafta</b>		
<b>18. Hafta</b>		
<b>19. Hafta</b>		
<b>20. Hafta</b>		
<b>21. Hafta</b>		
<b>22. Hafta</b>		
<b>23. Hafta</b>		
<b>24. Hafta</b>		
<b>25. Hafta</b>		
<b>26. Hafta</b>		
<b>27. Hafta</b>		
<b>28. Hafta</b>		

---