



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: TURİZM FAKÜLTESİ

Bölüm/Program: Turizm ve Otel İşletmeciliği - İngilizce

Ders Dili:	English	Ders Kodu:	THM142
DersTürkçe İsmi:	GIDA VE HİJYEN		
Ders İngilizce İsmi:	NUTRITION AND SANITATION		
Dersi Verecek:	Öğrt. Gör Hasan Evrim ARICI		
Dersin Türü:	ZORUNLU	Dersin Seviyesi:	LİSANS
Yıl	1	Semester	2
Ders Kredisi:	3	AKTS Kredisi:	5
Teori(saat/hafta):	3,00	Uygulama(saat/hafta):	1,00
		Laboratuar(saat/hafta):	0,00
Dersin İçeriği:	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. 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.		
Öğrenme Kazanımları:	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		
Dersin Amaçları:	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 düşünciyi geliştirmek		
Öğrenci İş Yüğü:	Derse hazırlık Ders saatleri Ara sınav Ara sınava hazırlık Final sınavı Final sınavına hazırlık Sunum(lar) Sınıf içi tartışma(lar)		
AKTS Formülü:	125/5=25		
Kaynaklar:			

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.

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