



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: Turizm ve Otel İşletmeciliği Meslek Yüksekokulu

Bölüm/Program: Turizm ve Otel Hizmetleri - 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	1
Ders Kredisi:	3	AKTS Kredisi:	5
Teori(saat/hafta):	3,00	Uygulama(saat/hafta):	1,00
		Laboratuvar(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) Kısa sınav(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	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 EXAMS 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, 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		