

AKTS DERS TANITIM FORMU
ECTS Course Description Form

I. BÖLÜM (Senato Onayı)
PART I (Senate Approval)

Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism		
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Turizm İşletmeciliği Tourism Management		
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Turizm İşletmeciliği Lisans (İngilizce) ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce) Tourism Management - Undergraduate (English) & Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)		Zorunlu Compulsory
Ders Kodu Course Code	TRM 1005		
Ders Adı Course Name	Sanitasyon Hijyen ve İş Güvenliği Sanitation, Hygiene and Occupational Safety		
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	5
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3		
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade		
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bütün mutfak dersleri all kitchen courses		
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır. None		
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Belirlenen kontenjanın üzerinde kayıt alınmamaktadır. shall not be higher than the pre-determined quota		
Dersin Amacı Educational Objective	Öğrencilere gıda, sanitasyon ve hijyen konularında gerekli bilgileri vererek onların konaklama sektöründe bir gıda işletmesinde ki potansiyel tehlikeleri tahmin edebilmelerini ve doğru prosedürleri uygulayabilmelerini sağlamaktır. The aim is to enable students to anticipate potential hazards and to implement correct procedures, using the knowledge provided on food safety, sanitation and hygiene for a commercial food establishment in the hospitality industry.		
Ders İçeriği Course Description	Bu ders, öğrencilere konaklama sektöründeki sunulan yiyecek ve içecek servisinin sanitasyon, hijyen ve iş güvenliği ile ilgili konularını tanıtır. Ayrıca, öğrencilerin gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarını keşfetmelerini sağlar. Derslerde öğrencilere el yıkama gibi temel konulardan, gıda kaynaklı hastalıklara, gıda mikrobiyolojisine, bulaşmaya, gıda güvenliği yönetim sistemlerine (HACCP) ve gıda üretim ve servis ekipmanlarının temizliği ve bakımı ve personel hijyeni gibi daha karmaşık konulara kadar öğretilmesi amaçlanır. Bir restoranttaki satın alma, hazırlama, taşıma, pişirme, bekletme, depolama ve servis gibi gıda akışı aşamaları sırasında ortaya çıkabilecek potansiyel riskler ve bunlara yönelik önleyici ve kontrol tedbirleri örnek olay çalışmalarının yardımıyla ayrıntılı olarak verilmektedir. Ek olarak, çalışanlar için risk oluşturabilecek belirli tehlikeler (kesikler, yanıklar, kaymalar ve düşmeler, elektrik çarpması vb.) de ele alınmaktadır. This course introduces students to sanitation and hygiene for food service in the hospitality industry and it lets students explore food safety and hygiene practices. Students are taught a variety of topics from the basics of handwashing, to more complex issues such as foodborne illnesses, food microbiology, contamination, food safety management systems (HACCP), cleaning and maintaining food production and service equipment and facilities as well as personal hygiene. With the help of case studies, potential risks that can arise during the flow of food i.e. in purchasing, preparation, handling, cooking, holding, storage and service are discussed in detail along with the preventive and control measures for these. Additionally, specific hazards that may pose a risk to employees (such as cuts, burns, slips and falls, electric shock, etc.) are also addressed.		
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Gıda güvenliğinin önemini kavrar. Recognise the importance of food safety	
	ÖÇ/LO 2	Yemek servisi, otel ve turizm operasyonları ile bağlantılı gıda kaynaklı hastalıkların risk faktörlerini ve tehlikelerini belirler ve tahmin eder. (Çapraz bulaşma, zamana bağlı sıcaklık istismarı, zayıf kişisel hijyen, onaylanmamış kaynaklardan satın alma, kötü temizlik ve sanitasyon). Identify and predict the risk factors and hazards for foodborne illnesses associated with food service, hotel, and tourism operations. (cross contamination, time temperature abuse, poor personal hygiene, purchasing from unapproved sources, poor cleaning and sanitation).	
	ÖÇ/LO 3	Kritik kontrol noktalarında tehlike analizi (HACCP) ve bunların uygulanması gibi gıda güvenliği yönetim sistemlerine ilişkin temel bir anlayış geliştirir. Develop a basic understanding of food safety management systems such as hazard analysis and critical control points (HACCP) and their application.	
	ÖÇ/LO 4	Sağlık, hijyen ve gıda güvenliği konularında kısa vaka analizlerini tartışır ve Gıda güvenliği ile ilgili araştırma ve haber makalelerini değerlendirebilir. Evaluate research and news articles on food safety and discuss brief case studies about sanitation and hygiene as well as food safety issues in teams and/or individually.	
	ÖÇ/LO 5	Haftalık işlenen konulardan biriyle ilgili bir ödev /rapor hazırlar ve sunum yapar. Prepare a term paper/projects and deliver a presentation on one of the weekly topics	

II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)
PART II (Faculty Board Approval)

		PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PÇ1 PO1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.				X	X
	PÇ2 PO2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.				X	X
	PÇ3 PO3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. Recognition of the need for life-long learning and ability to access information, follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.	X	X		X	X
	PÇ4 PO4	Proje yönetimi, risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.			X	X	X
	PÇ5 PO5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi. Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.		X	X		
	PÇ6 PO6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.	X			X	X
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ7 PO7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme); Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);		X		X	X
	PÇ8 PO8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);		X	X	X	X
	PÇ9 PO9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);					X
	PÇ10 PO10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış); Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);	X			X	X
	PÇ11 PO11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı) Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)		X		X	X
	PÇ12 PO12	Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı). Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy).		X		X	X
	PÇ13 PO13	Yazılı ve sözlü iletişim araçlarına hâkim olarak, etkin bir iletişim kurabilir, gerekli sunum / poster / rapor vb. çıktıları oluşturabilir, kendisini en az iki farklı dilde ifade edebilir. Having good command of written and oral communication tools, communicate effectively and make effective presentations / posters / reports etc., create outputs, express him/herself in at least two languages.			X	X	X
	PÇ14 PO14	Edindiği teorik bilgiyi, uygulamada kullanabilir, ve karşılaştığı olayları bu çerçevede yorumlayabilir. Use the acquired theoretical knowledge in practice and interpret the events she/he encounters within this framework.		X	X	X	X

**Program Çıktıları
Discipline Specific
Outcomes (program)**

PÇ15	Turizm sektöründeki bir işletmenin yönetim sürecini, işletmenin farklı birimlerinin/fonksiyonlarının (pazarlama, misafir ilişkileri, resepsiyon, insan kaynakları, satış gibi) işleyiş şeklini, işletme içindeki ve işletmenin çevresindeki paydaşlarla olan dinamiklerini anlayabilir. Can understand the management process of an enterprise in the tourism sector, the operation of different units/functions of the enterprise (such as marketing, guest relations, reception, human resources, sales), and the dynamics of the business with stakeholders.		X	X			
PO15							
PÇ16	Yaşam boyu öğrenme ve gelişme ihtiyacının farkında olarak, gerekli kaynaklara erişim sağlayabilir, kaynaklardan edindiği bilgiyi yorumlayabilir ve edinilen bilgiyi temel nicel ve nitel yöntemlerle değerlendirebilir. Being aware of the need for lifelong learning and development, access the necessary resources, interpret the information obtained from the sources and evaluate the acquired knowledge with basic quantitative and qualitative methods.	X	X				X
PO16							
PÇ17	Mesleki etik ve mesleki sorumluluk bilincine sahip olarak, insana ve çevreye karşı duyarlı davranarak, sürdürülebilir iş modelleri geliştirebilir. Develop sustainable business models by being sensitive to people and the environment, with a sense of professional ethics and professional responsibility.				X	X	X
PO17							
PÇ18	Turizm sektöründeki paydaşları (turistler, oteller, restoranlar, acenteler, tur operatörleri, tedarikçiler, rakipler vb.) tanıyarak, bu paydaşlar arasındaki ilişkiyi, sektörel dinamikleri ve gelişmeleri anlayabilir. Recognize the stakeholders (tourists, hotels, restaurants, agencies, tour operators, suppliers, competitors, etc.) in the tourism sector, understand the relationship between these stakeholders, sectoral dynamics and developments.		X			X	X
PO18							

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

PART III (Department Board Approval)

**Öğretilen Konular,
Konuların Öğrenim
Çıktılarına Katkıları, ve
Öğrenim Değerlendirme
Metodları
Course Subjects,
Contribution of Course
Subjects to Learning
Outcomes, and Methods
for Assessing Learning of
Course Subjects**

Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
K/S 1	1	Giriş ve Ders İzlenesinin (Syllabus) paylaşılması Güvenli Gıda, Gıda Kaynaklı Hastalıklar Introduction and Orientation: Discuss the Syllabus.Providing Safe Food, Food Borne Illnesses	D1-D2-D3	D1-D2-D3			
K/S 2	2	Kontaminasyon Biçimleri (Biyolojik, Kimyasal, Fiziksel Kontaminantlar); Gıda Mikrobiyolojisi. Forms of Contamination (Biological, Chemical, Physical Contaminants, Food Microbiology).	D1-D2-D3	D1-D2-D3			
K/S 3	3	Gıda zehirlenmeleri ve enfeksiyonları Gıda Alerjenleri Food infections and poisoning and Food Allergens	D1-D2-D3	D1-D2-D3			
K/S 4	4	Gıdaların kasıtlı bulaştırılması/kontaminasyonu Gıda zehirlenmesi şikayeti ve salgın durumunda bir Deliberate Contamination of Food and case studies	D1-D2-D3	D1-D2-D3		D1-D2-D3	
K/S 5	5	Güvenli Gıda nasıl üretilir The Safe Food Handler	D1-D2-D3	D1-D2-D3			
K/S 6	6	Gıda Bozulmaları Food Spoilage	D1-D2-D3	D1-D2-D3			
	7	Ara Sınav Midterm Exam	D1	D1		D1	D1-D2-D3
K/S 8	8	Gıda muhafaza teknikleri Food Preservation Techniques	D2-D3	D2-D3	D2-D3		
K/S 9	9	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Food Safety Management Systems, HACCP	D2-D3	D2-D3	D2-D3		
K/S 10	10	Restorannda gıda akışı: Satın alma, mal kabul, depolama The Flow of Food: Purchasing, Receiving, and Storage	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3
K/S 11	11	Restorannda gıda akışı: Hazırlık/Pişirme Restorannda gıda akışı: Soğutma/Yeniden Isıtma The Flow of Food: Preparation/Cooking The Flow of Food: Cooling/Reheating	D3	D3	D3	D3	D3

	K/S 12	12	Restorantta grıda akışı: Sunum Örnek olay analizleri The Flow of Food: Service Case studies	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 13	13	Quiz Quiz		D3	D3		
	K/S 14	14	Temizlik ve Sanitasyon, İş güvenliği ve haşere analizi, First Aid, yangın Cleaning and Sanitizing, Safe facilities and occupational safety and pest management, First Aid, Fire	D3	D3	D3	D3	D3
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam					
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make- Up Rules	No		Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule		Telafi Kuralı Make-Up Rule	
	D1		Ara Sınav Midterm Exam	25%	Açık Uçlu, Fikir Üretici Cases and open-end short answer questions		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.	
	D2		Kısa Sınav (Quiz) Quiz	15%	Açık Uçlu, Fikir Üretici Cases and open-end short answer questions			
	D3		Final Sınavı Final Exam	60%	Açık Uçlu, Fikir Üretici Cases and open-end short answer questions			
					TOPLAM / SUM	100%		
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşacağı olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams, and quizzes. In addition, with the given homework, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.							
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS
	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.				A+	-	C+	60-64
					A	95-100	C	55-59
					A-	85-94	C-	50-54
					B+	80-84	D+	45-49
					B	75-79	D	40-44
					B-	65-74	F	0-39
Öğretim Metotları, Tahmini Öğrenci Yüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	Açıklama Explanation				Saat Hours	
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor							
	1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week				42	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture	Anlatılan konuya yönelik sorular sorulur. Derslerden sonra konu ile ilgili video paylaşımı yapılır ve öğrencinin video içeriği hakkında ne düşündüğünü yazılı olarak bildirmesi istenir. Bir sonraki derste konu tartışılır. (10 dakika/hafta) Open -end thought provoking questions and discussions are combined with video sessions (10 min/week)				2	
	3	Problem Dersi Recitation						
	4	Laboratuvar Laboratory						
	5	Uygulama Practical						
	6	Saha Çalışması Field Work						
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student							
	7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam				20	
8	Ödev Assignment	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the homework topic and prepare it as a presentation/report						
9	Quizler	Ders boyunca yapılan quizler için harcanan süre				20		

	Quizzes	Time spent on quizzes during the course	
10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	20
11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam	30
12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (3 hours/week)	18
TOPLAM / TOTAL			152

**IV. BÖLÜM
IV. PART**

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Çağla Çavuşoğlu McKenzie		
	E-posta E-mail	cagla.mckenzie@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-42
	Görüşme saatleri Office Hours	1,5 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1,5 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
Ders Materyalleri Course Materials	Zorunlu Mandatory	ServSafe Coursebook, 5th Edition Foodservice Equipment Operation, Sanitation and Maintenance John Drysdale Hospitality Publications LLC, ISBN 1-929163-09-6		
	Önerilen Recommended			
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayı içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.		
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.		
	Güvenlik Konuları Safety Issues			
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes.		

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-