

AKTS DERS TANITIM FORMU
ECTS Course Description Form

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

Ders Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism		
Ders Açan Bölüm Offering Department	Turizm İşletmeciliği Tourism Management		
Ders 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 108		
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	4
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3 saat teorik ders 3 hours lecture		
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade		
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır. None		
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		
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	
	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	
	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
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 teknolojideki 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
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	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.					

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

PO13	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	Edindiği teorik bilgiyi, uygulamada kullanabilir, ve karşılaştığı olayları bu çerçevede yorumlayabilir.					
PO14	Use the acquired theoretical knowledge in practice and interpret the events she/he encounters within this framework.	X	X	X	X	X
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.					
PO15	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			
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.					
PO16	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
PÇ17	Mesleki etik ve mesleki sorumluluk bilincine sahip olarak, insana ve çevreye karşı duyarlı davranarak, sürdürülebilir iş modelleri geliştirebilir.					
PO17	Develop sustainable business models by being sensitive to people and the environment, with a sense of professional ethics and professional responsibility.			X	X	X
PÇ18	Turizm sektöründeki paydaşları (turistler, oteller, restoranlar, acenteler, tur operatörleri, tedarikçiler, rakipler vb.) tanıyarak, bu paydaşlar arasındaki ilişkiyi, sektörel dinamikleri ve gelişmeleri anlayabilir.					
PO18	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

**III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)
PART III (Department Board Approval)**

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 restoran ne yapmalı. Örnek olay analizleri 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			

**Öğretilen Konular,
Konuların Öğrenim
Çıktılarına Katkıları, ve
Öğrenim Değerlendirmesi**

Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects		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	Restoranтта gıda akışı: Satın alma, mal kabul, depolama Quiz The Flow of Food: Purchasing, Receiving, and Storage Quiz	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3
	K/S 11	11	Restoranтта gıda akışı: Hazırlık/Pişirme Restoranтта 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	Restoranтта gıda akışı: Sunum Örnek olay analizleri The Flow of Food: Service Case studies	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 13	13	İş güvenliği ve haşere analizi Safe facilities and occupational safety and pest management		D3	D3		
	K/S 14	14	Temizlik ve Sanitasyon Cleaning and Sanitizing	D3	D3	D3	D3	D3
				Dönem Sonu Sınavı Final Exam				
Öğrenim Değerlendirme Metodları, 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	35%	Açık Uçlu, Fikir Üretici Cases and open-end short answer questions		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafi sınavı olacaktır. 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	50%	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	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.				HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS
					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
No	Tür Method	Klamlar 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				

Öğretim Metodları,
Tahmini Öğrenci Yüğü
Teaching Methods,
Student Work Load

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	12
8	Ödev Assignment	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için Time taken to research the homework topic and prepare it as a	28
9	Quizler Quizzes	Ders boyunca yapılan quizler için harcanan süre Time spent on quizzes during the course	13
10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	13
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	15
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)	
TOPLAM / TOTAL			125

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 kullanmayıda 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.		