

**AKTS DERS TANITIM FORMU**  
**ECTS Course Description Form**

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

<b>Dersi Açan Fakülte /YO</b> <b>Offering School</b>	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism		
<b>Dersi Açan Bölüm</b> <b>Offering Department</b>	Turizm İşletmeciliği Tourism Management		
<b>Dersi Alan Program (lar)</b> <b>Program(s) Offered to</b>	Turizm İşletmeciliği Lisans ( İngilizce) ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce) Tourism Management - Undergraduate (English) & Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)		Zorunlu Compulsory
<b>Ders Kodu</b> <b>Course Code</b>	TRM 1005		
<b>Ders Adı</b> <b>Course Name</b>	Sanitasyon Hijyen ve İş Güvenliği Sanitation, Hygiene and Occupational Safety		
<b>Öğretim dili</b> <b>Language of Instruction</b>	İngilizce English	<b>Ders Türü</b> <b>Type of Course</b>	Teorik Theoretical
<b>Ders Seviyesi</b> <b>Level of Course</b>	Lisans Undergraduate	<b>AKTS</b> <b>ECTS</b>	5
<b>Haftalık Ders Saati</b> <b>Hours per Week</b>	3		
<b>Notlandırma Türü</b> <b>Grading Mode</b>	Harf Notu Letter Grade		
<b>Ön koşul/lar</b> <b>Pre-requisites</b>	Bütün mutfak dersleri all kitchen courses		
<b>Yan koşul/lar</b> <b>Co-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None		
<b>Kayıt Kısıtlaması</b> <b>Registration Restriction</b>	Belirlenen kontenjanın üzerinde kayıt alınmamaktadır. Shall not be higher than the pre-determined quota		
<b>Dersin Amacı</b> <b>Educational Objective</b>	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.		
<b>Ders İçeriği</b> <b>Course Description</b>	<p>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 öğretimi amaçlanır. Bir restorantta 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.</p> <p>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.</p>		
<b>Öğrenim Çıktıları</b> <b>Learning Outcomes</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	Gıda güvenliğinin önemini kavrar. Recognise the importance of food safety	
	<b>ÖÇ/LO 2</b>	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).	
	<b>ÖÇ/LO 3</b>	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.	
	<b>ÖÇ/LO 4</b>	Sağlık, hijyen ve gıda güvenliği konuları ile ilgili araştırma ve haber makalelerini değerlendirebilir. Evaluate research and news articles on food safety and discuss about sanitation and hygiene as well as food safety issues in teams and/or individually.	
	<b>ÖÇ/LO 5</b>	Sanitasyon ve hijyen ile gıda güvenliği konularına ilişkin kısa vaka çalışmalarını t halinde ve/veya bireysel olarak tartışabileceklerdir. Discuss brief case studies about sanitation and hygiene as well as food safety issues in teams and/or individually.	

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

		<b>PROGRAM ÇIKTILARI</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	<b>ÖÇ/LO 2</b>	<b>ÖÇ/LO 3</b>	<b>ÖÇ/LO 4</b>	<b>ÖÇ/LO 5</b>
		<b>PROGRAM OUTCOMES</b>					
<b>Temel Çıktılar</b> <b>(Üniversite Genelinde)</b> <b>Basic Outcomes</b> <b>(University-wide)</b>	<b>PÇ1</b> <b>PO1</b>	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim <i>Ability to communicate effectively and write and present a report in</i>				X	X
	<b>PÇ2</b> <b>PO2</b>	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin <i>Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-</i>				X	X
	<b>PÇ3</b> <b>PO3</b>	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, <i>Recognition of the need for life-long learning and ability to access</i>	X	X		X	X
	<b>PÇ4</b> <b>PO4</b>	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, <i>Knowledge of project management, risk management, innovation</i>			X	X	X
	<b>PÇ5</b> <b>PO5</b>	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . <i>Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.</i>		X	X		
	<b>PÇ6</b> <b>PO6</b>	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun <i>Understanding of professional and ethical responsibility and</i>	X			X	X
<b>Fakülte/YO Çıktıları</b> <b>Faculty Specific</b> <b>Outcomes</b>	<b>PÇ7</b> <b>PO7</b>	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, <i>Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate</i>		X		X	X
	<b>PÇ8</b> <b>PO8</b>	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); <i>Ability to produce innovative ideas and products with creativity</i>		X	X	X	X
	<b>PÇ9</b> <b>PO9</b>	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine <i>Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills</i>					X
	<b>PÇ10</b> <b>PO10</b>	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda <i>Awareness about ethical values and principles; behaves</i>	X			X	X
	<b>PÇ11</b> <b>PO11</b>	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili <i>Understands, defines and accesses information needs; use and</i>		X		X	X
	<b>PÇ12</b> <b>PO12</b>	Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde <i>Use information and communication technologies effectively in</i>		X		X	X
	<b>PÇ13</b> <b>PO13</b>	Turizm işletmeciliği ile ilgili kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgiye sahiptir. <i>To have comprehensive and systematic knowledge of concepts,</i> <i>theories, principles and facts related to tourism management.</i>	X	X			
	<b>PÇ14</b> <b>PO14</b>	İşletmecilik (finans-muhasebe, insan kaynakları yönetimi, pazarlama, araştırma-geliştirme vb.) ve yönetim (örgütlenme, planlama, koordinasyon, motivasyon, kontrol etme) bilgilerini turizm sektörüne uygulayabilir. <i>Apply knowledge of business administration (finance-accounting,</i> <i>human resources management, marketing, research and</i> <i>development, etc.) and management (organising, planning,</i> <i>coordinating, motivating, controlling) to the tourism sector.</i>					
	<b>PÇ15</b> <b>PO15</b>	Turizm sektöründeki paydaşları (turistler, oteller, restoranlar, acenteler, tur operatörleri, tedarikçiler, rakipler vb.) tanıır, bu paydaşlar arasındaki ilişkiyi, sektörel dinamikleri ve gelişmeleri anlayıp uyum sağlayabilir. <i>Recognise the stakeholders in the tourism sector (tourists, hotels,</i> <i>restaurants, agencies, tour operators, suppliers, competitors, etc.),</i> <i>understand and adapt to the relationship between these</i> <i>stakeholders, sectoral dynamics and developments.</i>		X			
	<b>PÇ16</b> <b>PO16</b>	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. <i>To be able to communicate effectively by mastering written and</i> <i>oral communication tools, to be able to create the necessary</i> <i>presentations/posters/reports etc., to be able to express</i> <i>himself/herself in at least two different languages.</i>				X	X
	<b>PÇ17</b> <b>PO17</b>	Farklı kültürleri tanıır; dünyadaki ve Türkiye'deki turistik değerleri ve kültürel miras unsurlarını bilir. <i>Recognises different cultures; knows the touristic values and</i> <i>cultural heritage elements in the world and in Türkiye</i>					
	<b>PÇ18</b>	Turizm işletmeciliği ile ilgili teknolojik (bilgisayar yazılımlarını, otomasyon sistemlerini ve bilişim teknolojilerini) ve mesleki gelişmeleri takip eder, değişimleri işletmesine uyarlar ve bu gelişmelere göre bilgi, beceri ve yetkinliklerini artırır.					

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

<b>PO18</b>	information technologies) and professional developments related to tourism management, adapts the changes to the business and increases knowledge, skills and competences according to these developments.					
<b>PÇ19</b>	Görev yaptığı işletme içerisinde takım çalışması yapar, işletmenin paydaşları ile iş birliğini geliştirir ve işletmenin toplumu etkileyen boyutlarında (ekonomik, sosyal, çevresel, kültürel) bilgi ve bilince sahip olur.				X	X
<b>PO19</b>	To be able to work in a team within the business, to develop co-operation with the stakeholders of the business and to have knowledge and awareness in the dimensions of the business that affect the society (economic, social, environmental, cultural).					
<b>PÇ20</b>	Mesleki etik ve mesleki sorumluluk bilincine sahip olarak, misafirlerin özel hayatına, kişisel güvenliğe, kültürel farklılığa ve çevreye karşı duyarlı davranarak gerekli hassasiyeti gösterir.	X				
<b>PO20</b>	Demonstrates the necessary sensitivity to the private life of the guests, personal safety, cultural diversity and the environment by being aware of professional ethics and professional responsibility.					
<b>PÇ21</b>	Turizm işletmeciliği alanında bilimsel araştırma bilgi ve yeteneğine sahip olur ve uygulanabilecek araştırma yöntemlerini kullanarak turizm işletmelerinin hizmet üretim süreçlerini çözümler, olası problemleri tanımlar, alternatif çözümleri tasarlar ve çözümleri planlar, uygular ve denetler.			X	X	
<b>PO21</b>	To have the knowledge and ability of scientific research in the field of tourism management and to analyse the service production processes of tourism enterprises by using research methods that can be applied, to identify possible problems, to design alternative solutions and to plan, implement and supervise solutions.					
<b>PÇ22</b>	Mesleği ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.), temel değer ve ilkeleri izleyerek bunlara uygun davranır; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile doğal çevrenin korunması ve sürdürülebilirlik konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olur.			X	X	
<b>PO22</b>	(Occupational safety and health, occupational health, social security, etc.), basic values and principles related to the profession; has sufficient knowledge and awareness about occupational safety, occupational health, social security rights, quality control and management, protection of the natural environment and sustainability.					
<b>PÇ23</b>	Turizm sektöründeki güncel sorunların kaynağını eleştirel düşünceyle belirleyebilir ve karşılaşılabilecek olası sorunlara bireysel veya ekip olarak yaratıcı ve yenilikçi çözüm önerileri geliştirir.				X	
<b>PO23</b>	To be able to identify the source of current problems in the tourism sector with critical thinking and develop creative and innovative solutions to possible problems that may be encountered individually or as a team.					
<b>PÇ24</b>	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.	X	X		X	
<b>PO24</b>	Being aware of the need for lifelong learning and development, can access the necessary resources, interpret the information obtained from the sources and evaluate the acquired knowledge with basic quantitative and qualitative methods.					

**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
<b>K/S 1</b>	1	Giriş ve Ders İzlencesinin (Syllabus) paylaşılması Güvenli Gıda, Gıda Kaynaklı Hastalıklar  Introduction and Orientation: Discuss the Syllabus.Providing Safe Food, Food Borne Illnesses	D1-D2	D1-D2			
<b>K/S 2</b>	2	Kontaminasyon Biçimleri (Biyolojik, Kimyasal, Fiziksel Kontaminantlar); Gıda Mikrobiyolojisi.  Forms of Contamination (Biological, Chemical, Physical Contaminants, Food Microbiology).	D1-D2	D1-D2			

<b>Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları</b> <b>Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects</b>	K/S 3	3	Temel Gıda Mikrobiyolojisi Basic Food Microbiology	D1-D2	D1-D2			
	K/S 4	4	Gıdaların kasıtlı bulaştırılması/kontaminasyonu Deliberate Contamination of Food and food allergies, case studies	D1-D2	D1-D2		D1-D2	
	K/S 5	5	Güvenli Gıda nasıl üretilir The Safe Food Handler	D1-D2	D1-D2			
	K/S 6	6	Video gösterileri ve tartışma Video sessions and discussions	D1-D2	D1-D2		D1-D2	D1-D2
	K/S 7	7	Gıda Bozulmaları Food Spoilage	D1-D2	D1-D2		D1-D2	
	K/S 8	8	Ara Sınav Midterm Exam	D1	D1		D1	D1-D2
	K/S 9	9	Gıda muhafaza teknikleri Food Preservation Techniques	D2	D2	D2		
	K/S 10	10	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Food Safety Management Systems, HACCP	D2	D2	D2		
	K/S 11	11	Vaka analizleri, Video ve tartışma Cases, Video Sessions and Discussions	D2	D2	D2	D2	D2
	K/S 12	12	Restoranlarda gıda akışı: Satın alma, mal kabul, depolama The flow of food: Purchasing, receiving, and Storage	D2	D2	D2	D2	D2
	K/S 13	13	Restoranlarda gıda akışı: Hazırlık/Pişirme Restoranlarda gıda akışı: Soğutma/Yeniden Isıtma The Flow of Food: Preparation/Cooking The Flow of Food: Cooling/Reheating	D2	D2	D2	D2	D2
	K/S 14	14	İş güvenliği, yangın, temizlik ve sanitasyon Occupational Safety, Fire		D2	D2	D2	
	K/S 15	15	5 yıldızlı otel ziyareti or Review A visit to a five-star hotel's quality department to see hygiene, sanitation, and occupational safety applications or Review	D2	D2	D2	D2	D2
		16	Dönem Sonu Sınavı Final Exam	D2	D2	D2	D2	D2
	<b>Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları</b> <b>Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules</b>	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule		Telif Kuralı Make-Up Rule	
D1		Ara Sınav Midterm Exam	40%	Açık Uçlu, Fikir Üretici Cases and open-end short answer questions		Öğrenci, okur yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır.		
D2		Final Sınavı Final Exam	60%	Açık Uçlu, Fikir Üretici Cases and open-end short answer questions		A make-up exam will be given if the student provides a legitimate		
TOPLAM / SUM				100%				
<b>Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı</b> <b>Evidence of Achievement of Learning Outcomes</b>	<p>Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşılabilecek olayları yorumlaması istenilmektedir.</p> <p>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.</p>							
<b>Harf Notu Belirleme Metodu</b> <b>Method for Determining Letter Grade</b>	<p>Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir.</p> <p>Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.</p>				<b>HARF NOTU</b> <b>GRADE</b>	<b>ARALIK</b> <b>MARKS</b>	<b>HARF NOTU</b> <b>GRADE</b>	<b>ARALIK</b> <b>MARKS</b>
					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
<b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>	No	Tür Method	Açıklama Explanation				Saat Hours	
	1	Sımf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week				42	
	2	Etkileşimli Ders	Anlatılan konuya yönelik soru cevap ders işlenir. Bir sonraki derste bir önceki ders konuları kısaca tartışılır.				2	

Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü Teaching Methods, Student Work Load		Interactive Lecture	Open -end thought provoking questions and discussions	
	3	Problem Dersi Recitation		
	4	Laboratuvar Laboratory		
	5	Uygulama Practical		
	6	Saha Çalışması Field Work		10
	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	0
	9	Quizler Quizzes	Ders boyunca yapılan quizler için harcanan süre Time spent on quizzes during the course	0
	10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	14
	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	Teknik Gezi Field study	Öğrencinin teknik gezide öğrendikleri ile ilgili tekrarları Review of the information obtained from the field study	10
			<b>TOPLAM / TOTAL</b>	128

**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	B2-12
	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.		

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