**YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ**

**TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ**

**2014-2015 BAHAR DÖNEMİ DERS PROGRAMI**

**BESİN VE HİJYEN – TURZ 142**

**Öğretim Görevlisi:** Özlem Yamak

**İletişim Bilgileri:** [**ozlem.yamak@neu.edu.tr**](mailto:ozlem.yamak@neu.edu.tr) OR ozlm.yamak@gmail.com

**Kredi:** 3

**Ders Çizelgesi:** Her Salı ve Perşembe, 11:30-13:20, T1

**Ders İçeriği:** Gıda bozulmasına neden olan mikrobik, kimyasal, ve fiziksel faktörleri ele alarak gıda bozulmasını kontrol eden teknikleri, başlıca gıda gruplarında bozulmaya neden olan mikroorganizmalar, gıda çalışanları için kişisel hijyenin önemi; mutfak ve araç gerecin sanitasyonu ve HACCP kavramını kapsamaktadır. Bunun yanında ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi de öğrenciye aktarılmaktadır.

Beslenme bölümünde ise, besin ve besin grupları, beslenmenin sağlığımızdaki önemi, her besin grubundan günlük tüketilmesi gereken miktarlar ve menu hazırlanırken besin gruplarının önemini kapsamaktadır.

**Ders Kitabı:**

* Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni - Nilüfer Koçak, Detay Yayıncılık, 2010

**Yardımcı Ders Kitabı:**

* Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması – Nazife Küçükaslan, Ekin Yayınevi, 2009

**Performans Değerlendirmesi:**

Proje 20 %

Quiz + Derse katılım 10%

Yarı Dönem Sınavı 35%

Final35%

Total 100%