Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ126 - Mutfakta Hijyen ve Kalite**
Ders Türü	II.Yarıyıl
Teori + Uygulama	2+0
AKTS	**3.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu Dersler
Öğretim Elemanları	DOÇ. DR. DÖNÜŞ ÇİÇEK

Dersin Veriliş Biçimi	Yüz yüze
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	-
Önerilen Kaynaklar	Tayar, M. ve Alyurt, Ö. (2023). Ağırlama Sektöründe Gıda Hijyeni. Pegem Akademi Yayıncılık; Bilici, S., Uyar, F., Beyhan, S. ve Sağlam, F. (2008). Besin Güvenliği. Ankara: T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü Beslenme ve Fiziksel Aktiviteler Daire Başkanlığı.
Staj & Uygulama	Yok
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilerin mutfaklarda hijyen, sanitasyon, gıda güvenliği ve kalite yönetimine ilişkin temel ilkeleri kavramalarını ve bu ilkeleri yiyecek hazırlama, pişirme, saklama ve sunum süreçlerinde uygulayabilecek bilgi ve becerileri kazanmalarını sağlamaktır. Ders kapsamında, güvenli ve kaliteli yiyecek üretiminin yanı sıra gıda israfının önlenmesi, su ve enerjinin verimli kullanılması ve atıkların uygun biçimde yönetilmesi yoluyla sürdürülebilir mutfak uygulamalarına yönelik farkındalık ve mesleki sorumluluk geliştirilmesi hedeflenmektedir.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta	**ÖÇ-1**	Hijyenin ve Sanitasyon Kavramı	Anlatım, Soru-Yanıt, Örnek Olay İncelemesi
2. hafta	**ÖÇ-1**	Gıda İşletmelerinde Sanitasyon	Anlatım, Soru-Yanıt, Örnek Olay İncelemesi
3. hafta	**ÖÇ-3**	Gıda Hijyeni	Anlatım, Soru-Yanıt, Örnek Olay İncelemesi
4. hafta	**ÖÇ-2**	Personel Hijyeni	Anlatım, Örnek Olay İncelemesi
5. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-3**	Gıda Güvenliği ve Hijyeni Açısından Bulaşıkların Temizliği	Anlatım, Soru-Yanıt, Örnek Olay İncelemesi
6. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-3**	Su Hijyeni	Anlatım, Soru-Yanıt, Örnek Olay İncelemesi

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
7. hafta	**ÖÇ-4**	Kalite ve gıda işletmeleri için kalitenin önemi	Anlatım, Örnek Olay İncelemesi
8. hafta	**ÖÇ-4**	Gıda Sanitasyonunda Kullanılan Sistemler	Anlatım, Soru-Yanıt, Örnek Olay İncelemesi
9. hafta	**ÖÇ-4**	Gıda Güvenliği Sistemi (HACCP)	Anlatım, Soru-Yanıt, Örnek Olay İncelemesi, Araştırma-İnceleme
10. hafta	**ÖÇ-4**	ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi	Anlatım, Soru-Yanıt, Örnek Olay İncelemesi
11. hafta	**ÖÇ-4**	TS EN ISO 14001 Standardı	Anlatım, Soru-Yanıt, Örnek Olay İncelemesi
12. hafta	**ÖÇ-5**	Mutfakta iş kazaları ve önlemler	Anlatım, Soru-Yanıt, Araştırma-İnceleme
13. hafta	**ÖÇ-1**	Örnek Olaylar	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Araştırma-İnceleme
14. hafta	**ÖÇ-4**	Örnek Olaylar	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Araştırma-İnceleme

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyonun önemini açıklar
2	Gıda üretiminde kişisel hijyenin önemini ve uyulması gereken kuralları açıklayabilir
3	Besin ve su hijyeninin önemini açıklayabilir
4	Kalite kavramının ve gıda standartlarının gıda işletmeleri için önemini açıklayabilir
5	İş kazalarına karşı nasıl önlemler alınabileceğini açıklayabilir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	2.00	14	28
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	2.00	10	20
Ödevler	4.00	2	8
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0.00	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	5.00	1	5
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	8.00	1	8
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0.00	0	0
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**3.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Yazılı Yoklama (Açık Uçlu Sınav) ✓ Çoktan Seçmeli Test ✓ Kısa Yanıtlı Test ✓ Doğru-Yanlış Testi ✓ Boşluk Doldurma Testi ✓ Ödev

Toplumsal Katkı Faaliyeti

Bu ders Toplumsal Katkı faaliyeti içermemektedir.