BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2020 - 2021) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	AŞÇ111	1	2 + 0	2,0	Zorunlu

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Gıda üretimi ve hizmetlerinde İnsan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaların uzaklaştırılması, sağlıklı ortamın korunması konularında bilgi sahibi olmak.
Ders İçeriği	Hijyen ve sanitasyonun tanımı, hijyen-kalite ilişkisi, toplu beslenme sistemlerinde hijyenin önemi, hijyen riskleri, önlemler, gıda hijyeni, kişisel hijyen, el yıkama, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
Ders Veren	Öğr. Gör. Burçin BOZ
Ders Kaynakları	Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora Yayıncılık , Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni (2015). Nilüfer Koçak, Detay Yayıncılık

Hafta	Konu
1	Mikroorganizmalar ve Hijyen/Sanitasyon Arasındaki İlişki
2	Gıda Kontaminasyon Kaynakları
3	Hijyen/Sanitasyonda HACCP(Hazard Analysis of Critical Control Points)'in Rolü
4	Gıda İşletmelerinde Hijyen/Sanitasyonu Etkileyen Faktörler
5	İşletmelerde Temizlik ve Dezenfeksiyonun Uygulanması
6	Temizlik Maddeleri ve Dezenfektanlar
7	Gıda İşletmelerinde Sanitasyon
8	Ara Sınav/Hijyenin Uygulama Prensipleri
9	Süt, Meyve -Sebze ve Et İşletmelerinde Hijyen/Sanitasyon ve Toplu Beslenme Yerlerinde Hijyen/Sanitasyon
10	Gıda zehirlenmeleri
11	Gıda muhafaza ilkeleri
12	Gıda üretimi öncesi, üretim esnası ve üretim sonrası hijyen
13	Hammadde, bina, alet, ekipman, personel hijyeni
14	İşletmelerde temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	1	14
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	2	14
Ara Sınav 1		4	1
Final		6	1
	Ders İş Yükü:	52	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	2,04	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
Öğrenci hijyen ve sanitasyon ile ilgili temel kavramları tanımlamak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenci, personel, su, alet-ekipman, işyeri ve gıda hijyeni konuları hakkında bilgi sahibi olur	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenci gıda endüstrisinde uygulanan hijyen kurallarının önemini bilir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenci gıda güvenliği sistemlerinin önemini bilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenci gıda endüstrisinde uygulanan sanitasyon prensiplerini bilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/293284