BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ

(2022 - 2023) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Endüstriyel Yemek Üretimi	GKA233	4	3 + 0	5,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Toplu yemek hizmeti verilen işletmelerde, yemek menüsü hazırlama, yemeklerin gıda güvenliği uygulamalarına göre hazırlanması, sevk edilmesi ve servisini yönetebilme, personel ve iş yeri hijyenini sağlamayı öğrenme ve uygulayıp uygulatabilme becerisini kazanmak
Ders İçeriği	Hazır yemek sektöründeki gelişimleri, yemek sektöründe kullanılan alet ve ekipmanları, Besinlerin hijyen kuralları ve gıda güvenliği uygulamaları konularına uygun sunumları içerir.
Ders Kaynakları	Doğan, M. (2019), Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi Catering Yönetim Sistemleri, Nobel Akademik Yayıncılık., Hazır Yemek Sistemleri, Mustafa TAYAR, Canan HECER, 2. Basım, Dora Yayınları

Hafta	Konu
1	Yiyecek içecek endüstrisi ve catering
2	Catering işletmeleri
3	Catering kavramı ve hizmet sistemleri
4	Tesis içi yemek hizmetleri
5	Tesis dışı yemek hizmetleri
6	Catering servis sistemlerinin avantaj ve dezavantajları
7	Kullanılan araç-gereç ve donanımlar
8	Sipariş alma
9	Sözleşme ve yönetimi
10	Menü
11	Pişirme Yöntemleri
12	Üretim sistemleri, geleneksel üretim sistemi
13	Pişir-soğut ve Pişir dondur üretim sistemi
14	Dağıtım ve Servis

Program Çıktıları	
1	Matematik, fen bilimleri ve kendi alanı ile ilgili yeterli düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme becerisi.
2	Temel düzeyde bilgi ve iletişim teknolojisi araçları ile alanındaki yazılımları, donanımları kullanma becerisi.
3	Atatürk İlkeleri konusunda bilinçli ve İnkılâp Tarihi konusunda bilgi sahibi, tarihi değerlere ve insan haklarına saygılı olma.
4	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurabilme ve düşüncelerini ve önerilerini paylaşabilme; kendisini ve mesleğini temel düzeyde bir yabancı dilde (İngilizce) ifade edebilme becerisi.
5	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
6	Yönetim sistemlerinin kurulması, yürütülmesi, akredite edilmesi, denetlenmesi veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde öncü rol üstlenme becerisi.
7	Problemleri analiz edebilme, çözüm önerileri geliştirebilme ve uygun yöntem veya modelleme tekniklerini uygulayabilme becerisi.
8	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek. Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
9	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
10	Gıdaların kalitelerinin belirlenmesindeki temel unsurları öğrenmek ve gıda kalite ve güvenliğinin belirlenmesindeki analizleri uygulayabilme becerisi.
11	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
12	Geleneksel ve modern üretim yöntem ve araçları, üretim planlama, fizibilite ve fabrika düzenleme konularında bilgi sahibi olma becerisi.
13	Mesleki alanda İş sağlığı ve güvenliği, risk analizi, iş hukuku ve hukuksal sonuçları konusunda bilgisine sahip; etik ilke ve yaklaşımları kavramış, sosyal sorumluluk ve çevre bilincini kazanmış olma.
14	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
15	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.

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	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Operasyonlarla ile ilgili uygulamaları ve iç kontrol sürecini analiz edebilecektir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Catering işletmelerindeki uygulamaları öğrenmek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Farklı üretim ve dağıtım sistemlerini anlamak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-