BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) 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. Burak ÇITAK
Ders Kaynakları	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni (2015). Nilüfer Koçak, Detay Yayıncılık, Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç. 2014. Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Dora 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	Ders	2	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	1	14
Ara Sınav 1		2	1
Final		2	1
	Ders İş Yükü:	46	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	1,80	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşuları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

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
Öğrenci hijyen ve sanitasyon ile ilgili temel kavramları tanımlamak	3	0	-	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5
Öğrenci, personel, su, alet-ekipman, işyeri ve gıda hijyeni konuları hakkında bilgi sahibi olur	3	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5
Öğrenci gıda endüstrisinde uygulanan hijyen kurallarının önemini bilir	-	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5
Öğrenci gıda güvenliği sistemlerinin önemini bilir.	3	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5
Öğrenci gıda endüstrisinde uygulanan sanitasyon prensiplerini bilir.	3	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5