BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2024 - 2025) 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	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	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 temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 16
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	-	-	-
Ortalama Değer	2,4	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	-	-	-