



Gaziantep Üniversitesi

Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
AŞÇILIK

TAŞ109 Gıda ve Personel Hijyeni					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	TAŞ109	Gıda ve Personel Hijyeni	2	2	2
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
AŞÇILIK		Yok	Öğr.Gör. Kamil PEKAYDIN	Yok	

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon, Prof. Dr. Mustafa Tayar, Velaaddin Kılıç, Dora Yayıncılık, 2014. Gıda ve Personel Hijyeni (Atatürk Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi)

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	: 40
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 60

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dönem ders akışı hakkında genel bilgi ve derse genel giriş		Derse ders saati içerisinde katılımda bulunma
2	HİJYEN VE HİJYEN İLE İLGİLİ TEMEL KAVRAMLAR		Konu hakkında ön araştırma yapma
3	PERSONEL HİJYENİ		Konu hakkında ön araştırma yapma
4	GIDA HİJYENİ		Konu hakkında ön araştırma yapma
5	GIDALARDA MİKROBİYAL GELİŞMEYİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER		Konu hakkında ön araştırma yapma
6	GIDALARDA GÖRÜLEN BOZULMALAR		Konu hakkında ön araştırma yapma
7	Ara Sınav		Ara sınava kadar işlenen ders konularına çalışma
8	GIDA GÜVENLİĞİ		Konu hakkında ön araştırma yapma
9	GIDA MUHAFAZA YÖNTEMLERİ		Konu hakkında ön araştırma yapma
10	GIDALARIN KABULÜ VE ÜRETİM SÜRECİNDE HİJYEN		Konu hakkında ön araştırma yapma
11	SU HİJYENİ		Konu hakkında ön araştırma yapma
12	GIDA ENDÜSTRİSİNDE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ		Konu hakkında ön araştırma yapma
13	Yarıyıl Sonu Sınavı		Studying course topics until the final exam

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Hijyen ve sanitasyon kavramlarını tanımlar.
Ö02	Mikroorganizma kavramını tanımlar, mikroorganizma türlerini ve mikroorganizmaların üremesini etkileyen etmenleri açıklar.
Ö03	Besinlerin kirlenmesine neden olan fiziksel, kimyasal ve biyolojik etmenleri açıklar.
Ö04	Besin zehirlenmesini tanımlar ve besin zehirlenmelerine neden olan bakterileri açıklar.
Ö05	Besinleri satın alma, depolama, hazırlama ve pişirme, soğutma, tekrar ısıtma, servis etme aşamalarında uyulması gereken hijyen kurallarını bilir ve uygular.
Ö06	Gıda işletmesinde çalışan personelin uyması gereken hijyen kurallarını bilir ve uygular.
Ö07	İşletme hijyeninin sağlanması için gerekli olan hijyen kurallarını ve sanitasyon uygulamalarını açıklar.
Ö08	Su hijyeni hakkında bilgi verebilir.
Ö09	Gıda işletmelerinde pest ile mücadele yöntemleri hakkında bilgi verebilir.
Ö10	Besin güvenliğini sağlamak için kullanılan yönetim sistemlerini açıklar.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P02	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
P03	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.
P04	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır
P06	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.
P07	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
P08	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
P09	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.
P10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
P01	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.
P05	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.
P12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar
P11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
P14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örnekendirir.
P13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ara Sınav	1	%40	Ders Süresi	12	2	24
Kısa Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	12	2	24
Ödev	0	%0	Ödevler	0	0	0
Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Uygulama	0	%0	Ara Sınavlar	1	6	6
Proje	0	%0	Uygulama	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60	Laboratuvar	0	0	0
Toplam		%100	Proje	0	0	0
			Yarıyıl Sonu Sınavı	1	6	6
			Toplam İş Yüğü			60
			AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları														
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek														

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14
Tüm	5	5	5	5	4	3	4	4	4	4	4	2	2	3
Ö01	4	4	4	4	3	3	4	4	4	5	3	2	2	3
Ö02	5	5	5	5	4	3	4	4	4	4	4	2	2	3
Ö03	5	5	5	5	4	3	4	4	4	4	4	2	2	3
Ö04	4	5	5	5	4	3	4	4	4	4	4	2	2	3
Ö05	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5	4	2	2	3
Ö06	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	4	2	2	3
Ö07	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	5	2	2	3
Ö08	4	5	4	4	4	3	4	5	4	4	4	2	2	3
Ö09	4	4	5	4	4	3	4	4	4	4	5	2	2	3
Ö10	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	2	2	3