

T.C
.HARRAN ÜNİVERSİTESİ
HALFETİ MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Gıda Güvenliği ve Hijyen		I. Yarıyıl	2+0	2	3

ÖN KOŞUL DERSLER	--
------------------	----

DERSİN DİLİ	Türkçe
DERSİN TÜRÜ	Mesleki
DERSİN KOORDİNATÖRÜ	
DERSİ VEREN	
DERSİN YARDIMCILARI	
DERSİN AMACI	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI VE ALT BECERİLER	Bu dersin sonunda öğrenci: 1. Kişisel hijyeni sağlar 2. İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygular. 3. Gıdalar için hijyen ve sanitasyon basamaklarını öğrenir.
DERSİN İÇERİĞİ	

HAFTA	KONULAR
1	Kişisel Hijyen
2	Kişisel Hijyen
3	Kişisel Hijyen
4	Kişisel Temizlik Kuralları
5	Kişisel Temizlik Kuralları İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları
6	Periyodik Sağlık Kontrolleri
7	Ara Sınav
8	İşletme Giriş ve Çıkışları
9	Temizlik Malzemeleri
10	Temizlik Malzemeleri
11	Temizlik Malzemeleri
12	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon
13	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon
14	Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon

GENEL YETERLİLİKLER
1.İşletme standartlarına uygun olarak iş kıyafetini giyebilir. 2.Hijyen kurallarına uygun olarak kişisel temizlik kurallarını uygulayabilir. 3.Mevzuatlara uygun olarak tuvaletlerde ve el yıkama alanlarında sanitasyon kurallarını uygulayabilir. 4.Mevzuatlara uygun olarak periyodik sağlık kontrollerini yaptırabilir.

KAYNAKLAR
Sevinç, N., (2004). <i>Ziyafet ve İkram Hizmetleri</i> , Detay yayınları, Ankara.

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ
ARA SINAV :% 40 FİNAL :% 60 BÜTÜNLEME :% 60

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	4	3	3	2	4	5	4	4	5	4	5	4	4	4	4
ÖÇ2	4	2	3	3	4	5	4	4	5	4	4	3	4	4	4
ÖÇ3	4	2	3,	2	5	4	5	4	5	3	5	3	3	4	3

ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları

Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek
--------------	-------------	---------	--------	----------	--------------

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Gıda Güvenliği ve Hijyen	4	2	3	2	4	5	4	4	5	4	5	3	4	4	4