

FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Gıda Hijyeni ve Mesleki Etik	GST 107	1	2+0	2	4
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Gıda ve personel hijyeni kurallarına uymaları, gıda mevzuatını kavramalarını, mesleki etik ve ahlak kurallarını uygulayabilmesini sağlamak.				

Dersin Öğrenme Kazanımları	1	<i>Aşçılık mesleğinde mutfakta hijyenin sağlanması ve önemini bilir.</i>
	2	<i>HACCP tanımını ve şefin HACCP uygulamasını nasıl yapabileceğini bilir.</i>
	3	<i>Mutfağın ve personel hijyeninin nasıl uygulandığını bilir.</i>
	4	<i>Mutfak malzemelerini depolamasındaki önemli durumların neler olduğunu bilir.</i>
	5	<i>Gıda mevzuatını bilir ve mutfakta bu bilgilerin doğrultusunda davranabilir.</i>
	6	<i>Meslekte etik ve ahlak kuralları hakkında genel kavramları bilir.</i>
	7	<i>Çevre ve halk sağlığı konusunda bilinçli bir personel durumuna gelir.</i>

DERSİN İÇERİĞİ

Hafta	Teorik	Uygulama
1	Gıda üretiminde hijyen ve sanitasyon tanımı	-
2	Besinlerin bozulma nedenleri. Gıda kaynaklı tehlikeler	-
3	HACCP'in tanımı ve önemi. HACCP sisteminin temel prensipleri	-
4	Personel ve mutfak hijyeni	-
5	Gıda maddelerinin kullanımı ile ilgili kurallar	-
6	Gıda maddelerinin muhafazası ile ilgili kurallar	-
7	ARA SINAV	
8	Gıda mevzuatı	-

9	Ambalaj malzemeleri tanımı, önemi ve özellikleri,	-
10	Gıda endüstrisinde kalite yönetim sistemleri,	-
11	Çevre ve halk sağlığı koruma uygulamaları,	-
12	Mesleki etik kavramı ve tarihsel gelişimi	-
13	Mesleki etik ve ahlak kuralları,	-
14	Kurumsal sosyal sorumluluk ve etik,mesleki uygulamalar. Örnek incelemeleri	-

KAYNAKLAR

- Prof. Dr.Mustafa TAYYAR , Velaaddin KILIÇ,Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon
- Prof. Dr.İrfan EROL,Gıda hijyeni ve Mikrobiyolojisi
- Prof. Dr. D.Gökten ,Prof. Dr. G.TUNÇGEL, Gıda Güvenliği Uygulamaları
- Alptekin SÖKMEN, Mesleki Etik
- Sıdika BULDUK, Gıda ve Personel Hijyeni

DEĞERLENDİRME

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
Ödev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
Toplam	2	100
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
Toplam	100	
Açıklama		