|  |  |
| --- | --- |
| **ABU_KKK_01-15.jpg** | **AKTS DERS TANITIM FORMU** |
|  **I. BÖLÜM (Senato Onayı)** |
| **Dersi Açan Fakülte /YO** | *Meslek Yüksekokulu* |
| **Dersi Açan Bölüm** | *Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü* |
| **Dersi Alan Program (lar)** | *Aşçılık Programı*  | *Zorunlu* |
|  |  |
|  |  |
| **Ders Kodu**  | *ASC-105*  |
| **Ders Adı** | *Gıda Güvenliği Hijyen ve Sanitasyon*  |
| **Öğretim dili**  | *Türkçe*  |
| **Ders Türü** | *Ders* |
| **Ders Seviyesi** | *Ön lisans* |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 3** | **Lab:**  | **Uygulama:**  | **Diğer:**  |
| **AKTS Kredisi** | 5 |
| **Notlandırma Türü** | *Harf Notu* |
| **Ön koşul/lar** | *-* |
| **Yan koşul/lar** | *-* |
| **Kayıt Kısıtlaması** | *-* |
| **Dersin Amacı**  | Amaç, öğrencilere gıda ve iş güvenliği ile sanitasyon ve hijyen konularında gerekli bilgileri vererek onların konaklama sektöründe bir gıda işletmesinde ki potansiyel tehlikeleri tahmin edebilmelerini ve doğru prosedürleri uygulayabilmelerini sağlamaktır. |
| **Ders İçeriği**  | Bu ders, öğrencilere, yiyecek ve içecek servisinin sanitasyon, hijyen ve iş güvenliği ile ilgili kısmı tanıtmakta ve aynı zamanda öğrencilerin gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarını incelemelerini sağlamaktadır. Derslerde öğrencilere el yıkama gibi temel konulardan, gıda kaynaklı hastalıklara, gıda mikrobiyolojisine, bulaşmaya, gıda güvenliği yönetim sistemlerine (HACCP) ve gıda üretim ve servis ekipmanlarının temizliği ve bakımı ve personel hijyeni gibi daha karmaşık konulara kadar öğretilir. Özellikle satın alma, hazırlama, işleme, pişirme, bekletme, saklama ve servis gibi yiyecek akışı sırasında doğabilecek potansiyel riskler ve bunların kontrol önlemleri de örnek olay çalışmalarının yardımıyla detaylı bir şekilde verilmektedir. **Çalışanlara karşı tehlike oluşturabilecek belirli riskler (kesikler, yanıklar, kayma ve düşme, elektrik şoku vb.) iş güvenliği kapsamında ele alınmaktadır.** |
| **Öğrenim Çıktıları**  | **ÖÇ1** | Gıda güvenliği ile hijyen arasındaki ilişkiyi açıklayabilir. |
| **ÖÇ2** | Gıda kaynaklı hastalıkları, etkili mikroorganizmaları, bu mikroorganizmaların yaşam şartlarını bilir. |
| **ÖÇ3** | Yiyecek ve içecek hizmet sektöründe, gıda zincirini oluşturan süreçlerde karşılaşılabilecek potansiyel tehlikeleri sınıflandırır, kontrol önlemlerini kavrar. (Çapraz bulaşma, alerjenler, zamana bağlı sıcaklık istismarı, personel hijyeni, hammadde hijyeni, ekipman hijyeni, onaylanmamış kaynaklardan satın alma, kötü temizlik ve sanitasyon vb). |
| **ÖÇ4** | Gıda güvenliği sistemlerini genel olarak bilir. HACCP (Kritik kontrol noktalarında tehlike analizi ) sistemi ve temel ilkelerini açıklar. |
| **ÖÇ5** | Temizlik, dezenfeksiyon, sanitasyon operasyonlarında yer alan temel ilkeleri açıklayabilir. Yiyecek İçecek İşletmelerinde İş güvenliğine ilişkin temel konuları ifade edebilir. |
| **ÖÇ6** | Sağlık, hijyen ve gıda güvenliği, iş güvenliği konularında kısa vaka analizlerini tartışır. |
| **II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)** |
| **Temel Çıktılar** |  | **Program Çıktıları** | **ÖÇ1** | **ÖÇ2** | **ÖÇ3** | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** | **ÖÇ6** |
| **PÇ1** | Türkçe sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma **becerisi**. | **X** |  |  |  | **X**  | **X** |
| **PÇ2** | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme **becerisi**. | **X** |  | **X** |  |  | **X** |
| **PÇ3** | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. | **X** |  |  |  |  | **X** |
| **PÇ4** | Proje yönetimi, risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik hakkında **bilgi**. |  |  | **X** |  |  | **X** |
| **PÇ5** | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi** . |  |  |  | **X** |  | **X** |
| **PÇ6** | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** |
| **Fakülte/YO Çıktıları**  | **PÇ7** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ8** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ9** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ10** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ11** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ12** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Program Çıktıları** | **PÇ13** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ14** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ15** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ16** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ17** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ18** |  |  |  |  |  |  |  |
| **III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)** |
| **Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları** | **Konu#** | **Hafta** | **Konu** | **ÖÇ1** | **ÖÇ2** | **ÖÇ3** | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** | **ÖÇ6** |
| **K1** | 1 | *Giriş ve Oryantasyon: Müfredatın Tartışılması.**Güvenli Gıda, Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve İş Güvenliği* | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 | D1,D2 |
| **K2** | 2 | *Bulaşma Yolları (Biyolojik, Kimyasal, Fiziksel Bulaşıcılar, Gıda Mikrobiyolojisi).**İlgili Video Oturumu ve Tartışmaları**Gıda Ürünlerinin Kasıtlı Bulaştırılmaları ve Gıda Alerjenleri* |  | D1,D2 |  |  |  |  |
| **K3** | 3 | *Güvenli Gıda Tedarikçisi**İlgili Video Oturumu Ve Tartışmaları**Gıda Bozulmaları* |  |  | D1,D2 |  |  | D1,D2 |
| **K4** | 4 | *Quiz 1**Cevaplar**Gıda Koruma Teknikleri* | D1,D2 |  | D1,D2 |  |  | D1,D2 |
| **K5** | 5 | *Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri, HACCP**HACCP Sistemini ve temel yedi İlksinii anlamak ve kısa bir video oturumu**Gıdaların Akışı: Giriş (Gıdaların Akışındaki Tehlikeler)* | D1,D2 |  | D1,D2 | D1,D2 |  |  |
| **K6** | 6 | *Gıda Akışı: Satın Alma, Alışma ve Depolama**İlgili Video Oturumu ve Tartışmaları**Tekrar* | D1,D2 |  | D1,D2 |  |  | D1,D2 |
| **K7** | 7 | *Vize**Gıda Akışı: Hazırlama / Pişirme**Ara Sınav Cevapları* | D1,D2 |  | D1,D2 |  |  | D1,D2 |
| **K8** | 8 | *Gıda Akışı: Soğutma / Isıtma**İlgili Video Oturumu ve Tartışmaları**Gıda Akışı: Hizmet* | D1,D2 |  | D1,D2 |  |  | D1,D2 |
| **K9** | 9 | *Güvenli Tesisler ve Zararlı Yönetimi**İlgili Video Oturumu ve Tartışmaları**Temizlik* | D1,D2 |  | D1,D2 |  |  |  |
| **K10** | 10 | *Sanitasyon**İlgili Video Oturumu ve Tartışmaları**Vaka Çalışmaları ve Tartışmalar* | D1,D2 |  | D1,D2 |  | D1,D2 |  |
| **K11** | 11 | *Yiyecek İçecek İşletmelerinde İş Güvenliği Temel Kavramlar* |  |  |  |  | D1,D2 | D1,D2 |
| **K12** | 12 | *Quiz 2**Vaka Çalışmaları ve Tartışmalar* |  |  |  |  | D2,D3, | D2,D3 |
| **K13** | 13 | *Ödevlerinin Sunumu* |  |  | D5,D6 | D5,D6 | D5,D6 | D5, D6 |
| **K14** | 14 | *Ödevlerinin Sunumu* |  |  | D5,D6 | D5,D6 | D5,D6 | D5,D6 |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,** **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür**  | **Ağırlık** | **Uygulama Kuralı**  | **Telafi Kuralı** |
| **D1** | **Sınav** | *30%**40%* | *Vize**Final* | - |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | *5%**5%* | *Quiz 1**Quiz 2* | - |
| **D3** | **Ödev** | *10%* | - | - |
| **D4** | **Proje** | - | - | - |
| **D5** | **Rapor** | - | - | - |
| **D6** | **Sunum** | *10%* | - | - |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | - | - | - |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması**  | - | - | - |
| **D9** | **Diğer** | - | - | - |
| **TOPLAM** | **%100** | - |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Ders sırasındaki soru cevap karşılıklı tartışma (öğrencilerin tartışma geliştirme ve desteklemesi için kanıt kullanma becerisi), sınavlar, öğrencilerin sunumları ve ödevleri. |
| **Harf Notu Belirleme Metodu** | Harf notu öğrencinin aldığı puana göre aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurularak hesaplanır:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toplam Puan | 100 | 99-95 | 94-90 | 89-85 | 84-80 | 79-75 | 74-70 | 69-65 | 64-60 | 59-55 | 54-50 | 49-0 |
| Harf Notu | A+ | A | A- | B+ | B | B- | C+ | C | C- | D+ | D | F |
| Rakam  | 4.00 | 4.00 | 3.70 | 3.30 | 3.00 | 2.70 | 2.30 | 2.00 | 1.70 | 1.30 | 1.00 | 0.00 |

 |
| **Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü** | **No** | **Tür** | **Açıklama** | **Saat** |
| **Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre** |
| **1** | **Sınıf Dersi** | Ders notları ve power point slideların hazırlanması | 14x3=42 |
| **2** | **Etkileşimli Ders** | Ders slidelarının sunumu | 12x1=12 |
| **3** | **Problem Dersi**  | - | - |
| **4** | **Laboratuvar**  | - | - |
| **5** | **Uygulama** | - | - |
| **6** | **Saha Çalışması** | - | - |
| **Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre** |
| **6** | **Proje** | - | - |
| **7** | **Ödev** | Ödevin yazılımı ve sunumun hazırlanması - | 12x4=48 |
| **8** | **Derse Hazırlık**  | - | 12x2=24 |
| **9** | **Ders Tekrarı** | - | 12x1=12 |
| **10** | **Studyo** | - | - |
| **11** | **Ofis Saati** | - | 14x1=14 |
| *TOPLAM* | 152 |
| **IV. BÖLÜM** |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** | Merve SOLMAZ |
| **E-mail** | merve.solmaz@antalya.edu.tr |
| **Tel** | *2104* |
| **Ofis** | *A2-52* |
| **Görüşme saatleri** |  |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** | Basılı doküman, Sunum Slaytları, önerilen yardımcı kitaplar |
|  | **Önerilen** |  |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | Akademik sahtekârlık, hile, kopya veya intihal yasaktır. |
| **Engelli Öğrenciler** |  |
| **Güvenlik Konuları** |  |
| **Esneklik** |  |

Form No: ÜY-FR-0157 Yayın Tarihi : 03.05.2018 Değ. No: 0 Değ. Tarihi:-