**GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**DERS İZLENCE FORMU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Kodu ve Adı** | GMS 102 GIDA HİJYENİ VE GÜVENLİĞİ |
| **Dersin Tanımı** | Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması hedeflenmektedir. |
| **Dersin Kredisi** | 3 |
| **Dersin Verildiği Dönem** | Bahar |
| **Ders Günü ve Saati** | 3 |
| **Dersin Formatı** | Uzaktan Eğitim |
| **Dersin Yapılacağı Yer** | Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü |
| **Ders Sorumlusu** | Öğr. Üyesi Fatma YALINIZ |
| **Ders Sorumlusunun e-Posta Adresi ve Ofis Yeri** | [fatirem2016@gmail.com](mailto:fatirem2016@gmail.com)  Üniversite Bulvarı 27310 Gaziantep Üniversitesi Merkez Kampüsü, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü. Şehitkamil/Gaziantep/TÜRKİYE |
| **Öğrenci ile Görüşme Saatleri** | Çarşamba 11:00-11:45 |
| **Dersin Ön Koşulları**  *(Ders tanımlanarak ders ile ilgili ön koşul bilgileri verilmelidir. Ayrıca dersin ön koşulu olduğu dersler varsa onların da hangi dersler olduğu belirtilmelidir.)* | Zorunlu dersler öğrencinin kayıtlı olduğu programın ders müfredatında yer alan ve başarılı olması gereken derslerdir. |
| **Dersin Amacı**  *(Dersin hangi amaçla verildiği ve öğrencilere neler kazandıracağı anlatılmalıdır.)* | Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır |
| **Öğretim Yöntemleri**  *(Dönem boyunca kullanılacak çeşitli öğretim metotlarından da bahsedilmesi önemlidir. Örneğin; öğrencilerden sunum yapılması bekleniyor mu? Öğrencilerin katılımı ne derece de önemli? Grup çalışmaları olacak mı? Bu gibi soruların cevabı ders izlencesinde yer almalıdır.)* | Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir. |
| **Dersin İçeriği ve Hedefler**  *(Dersin içerdiği konular ve dönem sonunda öğrencilerin elde edeceği kazanımlar belirtilmelidir.)* | Bu dersin sonunda öğrencinin:  1. Gıda işletmelerinde çalışan personele gıda hijyeni ve sanitasyonu hakkında bilgi verebilme kapasitesine erişme  2. İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını öğrenmesi ve uygulayabilmesi beklenmektedir.  3. Gıdalar için hijyen ve sanitasyon basamaklarını öğrenmesi beklenilmektedir. |
| **Ders Geçme Koşulları**  *(Öğrencilerin ders ile ilgili sorumlulukları, devam zorunlulukları, ödevler ve sınavlar hakkında detaylı bilgi verilmelidir.)* | 1 - 100 üzerinden değerlendirilecek yazılı ara sınavın (vize sınavı) %40'ı  2- 100 üzerinden değerlendirilecek yazılı yılsonu (final) sınavının % 60’ı  3- Toplamda iki sınavın ortalamasının 45 ve üzeri olması, öğrencinin bütün yarıyıl boyunca toplam ders saatinin %70’ne katılım sağlanması. Öğrencinin puanının yeterli olmaması durumunda yılsonu yazılı sınavı yerine bütünleme sınavına girerek başarılı olması. |
| **Ölçme ve Değerlendirme** | Ara Sınav, Yarıyıl Sonu Sınavı ve Bütünleme Değerlendirmelerin yapılacağı tarih, gün ve saatler daha sonra Fakülte Yönetim Kurulunun alacağı karara göre açıklanacaktır. |
| **Derse Katılım Durumu** | Devam zorunluluğu bulunmaktadır. Öğrencilerin mazeretleri ne olursa olsun bütün yarıyıl boyunca toplam ders saatinin %70’ne devam etmek zorundadır. Devam zorunluluğunu sağlamayan öğrenciler sınavlara alınmazlar ve kendilerine NA notu verilir. Öğrencilerin devam durumu dersi veren öğretim üyesi tarafından izlenir ve değerlendirilir. Tekrarlanan derslerde öğrenci devam zorunluluğu yerine getirmiş ise ara sınavlara girmek şartı ile devam zorunluluğunun aranıp aranmayacağı ilgili birim kurulu karar verir. |
| **Kullanılacak Kaynaklar ve Kitaplar Listesi**  *(Dönem boyunca öğrencilerinize faydalı olacağına inandığınız tüm makaleler, kaynaklar, kitaplar ve öğretim materyallerinin listesi sunulmalıdır.)* | Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. |

**HAFTALIK DERS PLANI**

*(Ders konularının işleneceği haftaları açıklamanız öğrencilerin dersleri takip etmelerini ve hazırlanmalarını kolaylaştıracaktır. Haftalık ders planının derslerin işleniş hızına göre değişiklik gösterebileceği bilgisi de eklenebilir.)*

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Hafta** | **Konu:** Hijyen (Uzaktan Eğitim)  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **2. Hafta** | **Konu:** Hijyen (Uzaktan Eğitim)  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **3. Hafta** | **Konu:** Hijyen (Uzaktan Eğitim)  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **4. Hafta** | **Konu:**  Temizlik Kuralları Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **5. Hafta** | **Konu:**  Temizlik Kuralları Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **6. Hafta** | **Konu** İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları (Uzaktan Eğitim)  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **7. Hafta** | **Konu:** Periyodik Sağlık Kontrolleri (Uzaktan Eğitim)  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **8. Hafta** | **ARA SINAV (VİZE) HAFTASI:**  Sınavın Türü veya Türleri: Uzaktan Eğitim Sistemi üzerinden online sınav  Ölçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak 20 soru sonucunda 100 üzerinden başarısı. |
| **9. Hafta** | **Konu:** İşletme Giriş ve Çıkışları (Uzaktan Eğitim)  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **10. Hafta** | **Konu:** Temizlik Malzemeleri (Uzaktan Eğitim)  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **11. Hafta** | **Konu:** Temizlik Malzemeleri (Uzaktan Eğitim)  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **12. Hafta** | **Konu:** Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon (Uzaktan Eğitim)  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **13.** **Hafta** | **Konu:** Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon (Uzaktan Eğitim)  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **14. Hafta** | **Konu:** Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon (Uzaktan Eğitim)  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
|  | **DÖNEM SONU SINAV (FİNAL) HAFTASI**  Sınavın Türü veya Türleri: Uzaktan Eğitim Sistemi üzerinden online sınav  Ölçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak 20 soru sonucunda 100 üzerinden başarısı. |