



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 18.07.2022
Sayfa No: 1 / 2

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Mutfakta Kalite Yönetimi
Dersin AKTS'si	4
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Şükran Taşkın
Dersin Gün ve Saati	Perşembe 13:00-16:50
Dersi Görüşme Gün ve Saati	Çarşamba 15:00-16:00
Öğretim Yönetimi ve Derse Hazırlık	Yüz yüze eğitim ile konu anlatımı, soru-cevap, örnek çözümler, doküman incelemesi: Derse hazırlık aşamasında öğrencilerden, ders kaynaklarından haftanın konusunu incelemeleri, derste yapılması planlanan etkinliklere hazırlanmaları ve gerektiğinde etkinlikleri yürütmeleri beklenmektedirincelemesi:
Dersin Amacı	Bu derste mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolleri, depo kontrollerini yapma ve besinleri saklama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1.Mutfakta gıda maddelerinin kalite kontrolünü yapar. 2. Yemeklerden şahit numune alır. 3. Mutfakta hizmetlerin kalitesini değerlendirir.. 4. Yiyecekleri depolar. 5. Besinleri farklı saklama yöntemleriyle saklar
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta Kalite kavramı ve mutfakta gıdaların kalite kontrolü, besin hazırlama ve pişirmede hijyen 2. Hafta Yemeklerden şahit numune alma, mutfakta hizmetlerin kalitesini değerlendirme) 3. Hafta Gıda katkı maddeleri 4. Hafta Ambalajlar 5. Hafta Uluslararası kalite yönetim sistemleri ve HACCP uygulamaları 6. Hafta Besin bozulmaları ve besin kaynaklı hastalıklar 7. Hafta Gıda maddelerinin depolanması 8. Hafta Besin saklama yöntemleri. 9. Hafta Besinlerin soğutma yöntemi ile saklanması, besinlerin dondurarak saklanması, besinlerin tuzlanarak saklanması. 10. Hafta Besinlerin baharatla saklanması 11. Hafta Besinlerin şekerle saklanması 12. Hafta Besinlerin kurutularak saklanması 13. Hafta Besinlerin konserve yapılarak saklanması. 14. Hafta Besinlerin fermente edilerek saklanması.



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 18.07.2022
Sayfa No: 2 / 2

Ölçme ve
Değerlendirme

Kısa sınav:%20
Ara sınav:%30
Final:%50
Bütünleme

Kaynaklar

Bulduk, S. (2008) ,Gıda ve Personel Hijyeni, Ankara: Detay Yayıncılık.
Bulduk, S. (2005).Gıda Teknolojisi, Detay Yayıncılık.

Değerlendirme Sistemi

Sınavlarla ilgili tüm süreçler (sınav ağırlığı, tarihi, vb.) Üniversite Senatosunun daha sonra alacağı kararlar doğrultusunda belirlenecektir

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	4	2	2	-	-	3	-	3	1	-	3	5
ÖÇ2	4	2	2	-	-	4	-	4	-	-	4	5
ÖÇ3	4	2	2	-	-	3	-	3	1	-	3	5
ÖÇ4	4	2	2	-	-	3	-	3	1	-	3	5
ÖÇ5	4	2	2	-	-	3	-	3	1	-	3	5

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
Mutfakta Kalite Yönetimi	4	2	2	-	-	3	-	3	-	-	3	5
	4	4	2	2	-	-	3	-	3	-	3	5