

SELÇUK ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
UYGULAMA DERSLERİ UYGULAMA ESASLARI

1. AMAÇ VE KAPSAM

Bu esaslar, Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde yürütülen mutfak uygulama derslerinin düzenli, güvenli, hijyenik ve verimli bir şekilde gerçekleştirilmesini sağlamak amacıyla hazırlanmıştır.

Esaslar; öğretim elemanlarını, öğrencileri ve ilgili idari personeli kapsar.

2. GENEL KURALLAR VE İŞBİRLİĞİ

2.1. Ekipman ve Malzeme Kullanımı

- Mutfak ekipmanları ve malzemeler yalnızca ders sırasında ve öğretim elemanlarının gözetiminde kullanılabilir.
- Kullanılan tüm malzemeler ve ekipmanlar kayıt altına alınmalı ve düzenli kontrol edilmelidir.
- Ders bitiminde tüm ekipmanlar temizlenerek belirlenen yerlerine düzenli şekilde yerleştirilmelidir.
- Araç-gereçlerin bakım ve onarımları düzenli olarak takip edilmeli, arızalar derhal rapor edilmelidir.
- Üniversite tarafından temin edilen ekipmanlar kişisel dolaplara veya özel kullanım alanlarına konulamaz.

2.2. Hijyen ve Güvenlik Standartları

- Öğrenciler tüm hijyen kurallarına uymakla yükümlüdür.
- Mutfak alanında sigara içmek, sakız çiğnemek ve kişisel gıda tüketmek yasaktır.
- Mutfak girişinde el dezenfeksiyonu zorunludur.
- Hijyen uygulamaları ders öncesinde ve ders süresince öğretim elemanı denetiminde yerine getirilir.

2.3. İletişim ve İş Bölümü

- Ders süresince görev paylaşımı öğretim elemanının yönlendirmesi doğrultusunda yapılır.
- Ortak projelerde görev dağılımı adil biçimde gerçekleştirilir ve süreçler şeffaf yürütülür.

- Mutfak eksikliklerinin ve sorunlarının bildirileceği yetkili idari personel bölümce belirlenir.
- Telif dersleri, öğretim elemanı ve bölüm komisyonunun onayıyla uygun görülen günlerde yapılır.

3. DERS ÖNCESİ HAZIRLIKLAR

3.1. Malzeme Temini ve Kontrolü

- Ders öncesinde kullanılacak malzemeler öğretim elemanı tarafından belirlenir ve eksikler giderilir.
- Ekipmanların çalışır durumda olup olmadığı kontrol edilir.

3.2. Kıyafet Kuralları

- Öğrenciler; aşçı ceketi, kepe, önlük ve kaymaz tabanlı ayakkabı giymek zorundadır.
- Hijyen ve güvenlik açısından küpe, piercing, yüzük, bilezik gibi takılar takılamaz.
- Uzun saçlar bone, başlık veya saç bandı ile toplanır.

3.3. Hijyen Prosedürleri

- Öğrenciler el ve kişisel hijyen kurallarına uymakla yükümlüdür.
- El dezenfeksiyonu ders öncesinde zorunludur.
- Hijyen uygulamaları her dersin başında öğretim elemanı tarafından denetlenir.

4. DERS SÜRECİ KURALLARI

4.1. Ekipman Kullanımı

- Ekipmanlar doğru tekniklerle kullanılmalı, kullanım sonrasında temizlenerek yerine bırakılmalıdır.
- Ekipmanların temizliği ve düzenli kontrolü öğretim elemanının gözetiminde yapılır.

4.2. Güvenlik Önlemleri

Yangın Durumu:

- Yangın söndürücülerin yerleri öğrencilere gösterilmeli ve kullanımı hakkında eğitim verilmelidir.
- Acil çıkış yolları ve toplanma alanları belirlenir ve öğrencilere bildirilir.
- Belirli periyotlarda yangın tatbikatları yapılır.

Yaralanma Durumu:

- İlk yardım çantalarının yerleri öğrencilere gösterilir ve temel kullanım bilgisi verilir.
- Kesik, yanık gibi yaralanmalarda öğretim elemanı gözetiminde ilk yardım uygulanır.

Kesici Aletler ve Sıcak Yüzeylerle Çalışma:

- Öğrenciler koruyucu eldiven ve uygun mutfak ekipmanlarını kullanmakla yükümlüdür.
- Kaymaz tabanlı ayakkabı giyilmesi zorunludur.

4.3. Zaman Yönetimi

- Görevler belirlenen süre içerisinde tamamlanmalıdır.
- Dersin başlamasından 20 dakika sonra gelen öğrenciler derse alınmaz ve devamsız sayılır.

5. DERS SONRASI UYGULAMALAR

5.1. Temizlik ve Düzen

- Çalışma alanları hijyen kurallarına uygun şekilde temizlenir ve dezenfekte edilir.
- Çöpler ayrıştırılır; organik atıklar kompost alanına yönlendirilir.

5.2. Ekipman Bakımı

- Kullanılan ekipmanlar kontrol edilir; hasarlı olanlar derhal rapor edilir.
- Elektrikli ekipmanların fişleri çekilerek güvenlik önlemleri alınır.

5.3. Mutfak Alanının Detay Temizliği

- Tüm yüzeyler dezenfekte edilir.
- Zeminler uygun malzemelerle temizlenir ve kurutulur.
- Çöp kovaları temizlenerek dezenfekte edilir.
- Malzeme dolapları düzenli aralıklarla temizlenir ve sıcaklık kontrolleri yapılır.

6. DEĞERLENDİRME VE DİSİPLİN KURALLARI

6.1. Performans Değerlendirmesi

- Öğrenciler; hijyen, teknik beceri, zaman yönetimi ve takım çalışması kriterlerine göre değerlendirilir.
- Ders sonunda öğretim elemanı tarafından bireysel ve grup geri bildirimleri sağlanır.

6.2. Disiplin Kuralları

- Hijyen kurallarına uymayan, ekipmana zarar veren veya ders disiplinini bozan öğrenciler yazılı olarak uyarılır.
- Gerekli hallerde Üniversitenin ilgili disiplin mevzuatı uygulanır.

7. YÜRÜTME VE YÜRÜRLÜĞE GİRME

Bu esaslar, Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde yürütülen mutfak uygulama derslerini kapsar.

Esasların yürütülmesinden Turizm Fakültesi Dekanı sorumludur.

Esaslar, Fakülte Yönetim Kurulu kararı ile kabul edildiği tarihte yürürlüğe girer ve her akademik yıl başında gözden geçirilerek güncellenir.