

.....HİJYEN VE SANİTASYON..... DERSİ

Dersin Modülleri	Kazandırılan Yeterlikler
Kişisel Bakım	Kişisel bakım yapmak
İşe Hazırlık	İş için hazırlık yapmak
Sanitasyon	Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak
Yiyecek İçecek Hizmetlerinde HACCP	Kritik kontrol noktalarını belirlemek (HACCP)
Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı	Bulaşık yıkamak ve çöp atmak

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	HİJYEN VE SANİTASYON
ALAN	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK / DAL	ORTAK ALAN
DERSİN OKUTULACAĞI DÖNEM / YIL	1. Yıl /1. Dönem ve 2. Dönem
SÜRE	Haftada 2 ders saati
DERSİN TANIMI	Çalışma ortamında hijyen kurallarına göre sanitasyonu sağlama konuları ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.
DERSİN AMACI	Bu ders ile öğrenciye, çalışma ortamında, hijyen kurallarına göre sanitasyonu sağlama konularının yeterlikleri kazandırılacaktır
DERSİN ÖN KOŞULLARI	
DERS İLE KAZANDIRILACAK YETERLİKLER	Bu derste; 1- Kişisel Bakım modülü ile kişisel bakım yapmak, 2- İş İçin Hazırlık modülü ile iş için hazırlık yapmak 3- Sanitasyon modülü ile hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak, 4- Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde HACCP modülü ile kritik kontrol noktalarını belirlemek, 5- Bulaşıkları sanitasyon ve hijyen kurallarına göre yıkamak yeterlikleri kazandırılacaktır.
DERSİN İÇERİĞİ	Bu ders; 1. Vücut temizliği, 2. El ve ayak bakımı, 3. Ağız ,diş bakımı ve sağlığı, 4. Saç,cilt bakımı ve makyaj, 5. İş kıyafetinin hazırlanması, 6. Personelin üzerinde ve dolabında bulundurması gereken araç ve gereçler, 7. Yiyecek hijyeni, 8. Çalışma ortamı hijyeni, 9. Sanitasyon ilkeleri, 10.Besin kaynaklı hastalıklar, 11.Besin zehirlenmeleri, 12.Kritik kontrol noktaları, 13.HACCP sisteminin uygulama aşamaları, 14.Elde bulaşık yıkama 15.Makinede bulaşık yıkama 16.Çöplerin toplanması ile ilgili konuları içermektedir.
YÖNTEM VE TEKNİKLER	Gösteri, anlatım, problem çözme, soru cevap, beyin fırtınası, grup çalışması, tartışma, uygulamalı gösteri, söyleşi, sohbet, konferans, panel, gerçek yaşantı ortamlarında gözlem yapma, gezi, araştırma, görüşme, proje hazırlama, deney, uygulama

	vb.
EGİTİM ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM	Ortam: Sınıf, laboratuvar, işletme, vb. Donanım: Projeksiyon, bilgisayar ve donanımları..... vb.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	<ol style="list-style-type: none"> 1. Her faaliyet sonunda kazanılan bilgi ve beceriler ölçülür. 2. Her modülün sonunda kazanılan yeterlikler ölçülür. 3. Dersin sonunda; Orta Öğretim Kurumları Sınıf Geçme ve Sınav Yönetmeliği ile Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği'nin Mesleki Eğitim Merkezleri ile ilgili maddelerine göre ölçme ve değerlendirme yapılacaktır.
ÖĞRETMEN/EĞİTİCİ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lisans eğitimi almış, alanında sektör deneyimi olan öğretmenler, 2. Gerektiğinde sektörde çalışan ustalık ve usta öğreticilik belgesi olan meslek elemanları
İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR	Ders ile ilgili araştırma-gözlem ve uygulama konularında; üniversiteler, sosyal ortaklar, sivil toplum kuruluşları ve işletmeler, toplu beslenme yapan kurum ve kuruluşlar ile işbirliği yapılabilir.

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN : YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ

İÇERİK **MESLEK/DAL** : ALAN ORTAK

DERS : HİJYEN VE SANİTASYON

MODÜL : KİŞİSEL BAKIM

KODU :

SÜRE : 40/8

ÖN KOŞUL :

AÇIKLAMA : Kişisel hazırlık yapmaya uygun koşullar sağlanmalı, öğrenci araştırmaya ve gözlem yapmaya yönlendirilmelidir.

GENEL AMAÇ: Öğrenci, uygun ortam sağlandığında sağlık ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hazırlığını yaparak çalışmaya hazır hale gelebilecektir.

AMAÇLAR:

Öğrenci;

- 1-Usulüne uygun olarak vücut temizliğini yapabilecektir.
- 2-Hijyen kurallarına uygun el ve ayak bakımını yapabilecektir.
- 3-Sağlık kurallarına uygun ağız ve diş bakımını yaparak sağlığını koruyabilecektir.
- 4-Yöntem ve kurallara uygun olarak saç bakımı yapabilecektir.
- 5-Yöntem ve kurallara uygun cilt bakımı ve tıraş/makyajını yapabilecektir.
- 6-Mesleğinde formunu korumanın önemini bilerek, formda kalmak için gerekli kuralları uygulayabilecektir.

İÇERİK

A- VÜCUT TEMİZLİĞİ

- 1-Banyoda Kullanılacak Şampuan, Sabun, Lif ve Havluların Hazır Hale Getirilmesi
- 2-Saç ve Vücudun Yıkınması
- 3-Banyo Yapılan Mekânın Temizlenmesi

B- EL VE AYAK BAKIMI

- 1-El ve Ayak Tırnaklarının Uygun Şekilde Kesimi ve Bakımı
- 2-El ve Ayakların Yıkınması
- 3-Ayak Bakımı ve Sağlığı
- 4-El Bakımı ve Sağlığı

C- AĞIZ VE DİŞ BAKIMI VE SAĞLIĞI

- 1-Uygun Diş Fırçası ve Macununun Seçilmesi
- 2-Yemeklerden Sonra Tekniğine Uygun Olarak Dişlerin Fırçalanması
- 3-Ağız Kokularına Karşı Alınması Gereken Önlemler
- 4-Ağız ve Diş Sağlığı Kontrolleri

D- SAÇ BAKIMI,

- 1- Saç Bakımı
- 2- İşe Uygun Şekil Verilmesi

E- CİLT BAKIMI VE MAKYAJ

1- Cilt Bakımı

- a. Erkeklerde cilt bakımında yapılması gerekenler
 - Yüzün tıraş için hazırlanması
 - Erkeklerin günlük sakal tıraşı
 - Losyon yada krem kullanımı
- b. Bayanlarda cilt bakımında yapılması gerekenler
 - Cildi sağlıklı tutmak için yapılması gerekenler
 - Cildin temizlenmesi
 - Yüzde problemlerinin giderilmesi (sivilce, akne, leke, tüy vb.)

2-Makyaj Yapılması

- a. Yüzün makyaj için hazırlanması
- b. Bayanlar için işin özelliğine uygun makyaj yapımı

F.FORMDA KALMAK

1-Formda Kalmanın Önem

2-Formu Korumak İçin Yapılması Gerekenler

- a.Boy/kilo dengesi
- b.Sağlıklı beslenme
- c.Spor ve egzersiz

İŞLEM ANALİZ FORMU**MESLEĞİN ADI:** AŞÇI, PASTACI, FIRINCI. GARSON, HOSTES, BARMEN**İŞ:** ÖN HAZIRLIKLARI YAPMAK**İŞLEM NO:** 1**İŞLEMİN ADI:** Vücut Temizliğini Yapmak**YETERLİK:** Kişisel bakım yapmak**ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar):** Şampuan, sabun, lif, havlu.**İŞLEMİN STANDARTI:** Usulüne uygun olarak vücut temizliğini yapabilecektir.

İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Banyoda kullanılacak malzemeleri hazırlamak 2. Usulüne uygun olarak yıkanmak 3. Banyo yapılan mekânı temizlemek	A- VÜCUT TEMİZLİĞİ 1-Banyoda kullanılacak şampuan, sabun, lif ve havluların hazır hale getirilmesi 2-Saç ve vücudun yıkanması 3-Banyo yapılan mekânın temizlenmesi	1. Banyo malzemelerini seçme 2. Başı ve vücudu yıkama 3. Banyo yapılan mekânı temizleme	1. Dikkatli olmak 2. Temiz olmak 3. Hijyene dikkat etmek

Yapılış süresi: 20 dk.**Öğrenme süresi:** 2 sa.

İŞLEM ANALİZ FORMU**MESLEĞİN ADI:** AŞÇI, PASTACI, FIRINCI. GARSON, HOSTES, BARMEN**İŞ:** ÖN HAZIRLIKLARI YAPMAK**İŞLEM NO:** 2**İŞLEMİN ADI:** El ve Ayak Bakımı Yapmak**YETERLİK:** Kişisel bakım yapmak**ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar):** Tırnak makası, törpü, ayak havlusu, ponza taşı, ayak kokusu giderici, pudra.**İŞLEMİN STANDARTI:** Hijyen kurallarına uygun olarak el ve ayak bakımı yapabilecektir.

İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. El ve ayak tırnaklarını kesmek 2. El ve ayakları yıkamak 3. El ve ayak bakımını yapmak ve sağlığını korumak	B- EL VE AYAK BAKIMI 1-El ve ayak tırnaklarının uygun şekilde kesimi ve bakımı 2-El ve ayakların yıkanması 3-Ayak bakımı ve sağlığı 4-El bakımı ve sağlığı	1. Tırnakların düzgün kesme 2. El ve ayakları temiz yıkama 3. El ve ayak hastalıklarına karşı koruyucu önlem alma	1. Dikkatli olmak 2. Temiz olmak 3. Hijyene dikkat etmek 4. Özen göstermek

Yapılış süresi : 10 dk.**Öğrenme süresi:** 2 sa.

İŞLEM ANALİZ FORMU

MESLEĞİN ADI: AŞÇI, PASTACI, FIRINCI, GARSON, HOSTES, BARMEN

İş: ÖN HAZIRLIKLARI YAPMAK

İŞLEM NO: 3

İŞLEMİN ADI: Ağız Ve Diş Bakımını Yapmak Ve Sağlığını Korumak

YETERLİK: Kişisel bakım yapmak

ORTAM(aracı gereç, donanım ve koşullar): Diş fırçası, diş macunu, diş ipi.

İŞLEMİN STANDARDI: Sağlık kurallarına göre olarak ağız ve diş bakımını yaparak, sağlığını koruyabilecektir.

İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Uygun diş fırçası ve macununu seçmek 2. Tekniğine uygun olarak dişleri fırçalamak 3. Ağız kokularına karşı önlem almak 4. Diş ve ağız sağlığı kontrolü yaptırmak	C- AĞIZ VE DİŞ BAKIMI VE SAĞLIĞI 1-Uygun diş fırçası ve macununun seçilmesi 2-Yemeklerden sonra tekniğine uygun olarak dişlerin fırçalanması 3-Ağız kokularına karşı alınması gereken önlemler 4-Ağız ve diş sağlığı kontrolleri	1. Diş fırçası ve macununu seçme 2. Dişi tekniğine uygun fırçalama 3. Ağız ve diş bakımını yapmak ve sağlığını koruyucu önlemler almak	1. Dikkatli olmak 2. Özen 3. Süreklilik 4. Titizlik

İşlemin yapılış süresi : 10 dk.

Öğrenme süresi : 1 sa.

İŞLEM ANALİZ FORMU

MESLEĞİN ADI: AŞÇI, PASTACI, FIRINCI, GARSON, HOSTES, BARMEN

İŞ: ÖN HAZIRLIK YAPMAK

İŞLEM NO: 4

İŞLEMİN ADI: Saç Bakımı

YETERLİK: Kişisel bakım yapmak

ORTAM(aracı gereç, donanım ve koşullar): Fırça, tarak, kurutma makinesi.

İŞLEMİN STANDARDI: Yöntem ve kurallara uygun olarak saç bakımı yapabilecektir.

İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Saç bakımını yapmak 2. Erkekler için saç bakımını yapmak 3. Bayanlar için saç bakımını yapmak 4. Erkekler için işe uygun şekil vermek 5. Bayanlar için işe uygun şekil vermek	D- SAÇ BAKIMI 1-Saç bakımı 2-İşe uygun şekil verilmesi	1. Uygun saç bakımını yapıp şeklini verme	1. Dikkatli olmak 2. Özen 3. Sadelik 4. Temizlik

İşlemin yapılış süresi: 10 dk.

Öğrenme süresi: 1 sa.

İŞLEM ANALİZ FORMU

MESLEĞİN ADI: AŞÇI, PASTACI, FIRINCI. GARSON, HOSTES, BARMEN

İŞ: ÖN HAZIRLIK YAPMAK

İŞLEM NO: 5

İŞLEMİN ADI: Cilt Bakımı ve Makyaj Yapmak

YETERLİK: Kişisel bakım yapmak

ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tıraş malzemeleri, parfüm, makyaj malzemeleri, kremler.

İŞLEMİN STANDARDI: Yöntem ve kurallara uygun cilt bakımı ve tıraş/makyajını yapabilecektir.

İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. (Erkekler için) Yüzün tıraş için hazırlanması 2. Yüz problemlerini gidermek (sivilce, akne, leke, tüy vb.) 3. Günlük sakal tıraşının yapmak 4. Losyon ya da krem kullanmak 5. (Bayanlar için) Cilt bakımını yapmak 6. Cildin temizlemek 7. Yüz problemlerini gidermek (sivilce, akne, leke, tüy vb.) 8. Yüzü makyaj için hazırlanmak 9. Makyaj yapmak 10. Bayanlar için işin özelliğine uygun makyaj yapmak	E- CİLT BAKIMI VE MAKYAJ 1- Cilt bakımı a. Erkeklerde cilt bakımında yapılması gerekenler - Yüzün tıraş için hazırlanması - Erkeklerin günlük sakal tıraşı - Losyon yada krem kullanımı b. Bayanlarda cilt bakımında yapılması gerekenler - Cildi sağlıklı tutmak için yapılması gerekenler - Cildin temizlenmesi - Yüzde problemlerinin giderilmesi (sivilce, akne, leke, tüy vb.) 2-Makyaj yapılması a. Bayanlarda cilt bakımında yapılması gerekenler b. Yüzün makyaj için hazırlanması c. Bayanlar için işin özelliğine uygun makyaj yapımı	1. Sakal tıraşını yapma 2. Uygun losyon ya da krem kullanma 3. Cilt bakımını yapma 4. Uygun makyaj yapma	1. Dikkatli olmak 2. Özen 3. Sadelik 4. Temizlik

İşlemin yapılış süresi : 10 dk.

Öğrenme süresi : 1 sa.

İŞLEM ANALİZ FORMU

MESLEĞİN ADI: AŞÇI, PASTACI, FIRINCI, GARSON, HOSTES, BARMEN | **İŞ:** ÖN HAZIRLIK YAPMAK

İŞLEM NO: 6

İŞLEMİN ADI: Formunu Korumak

YETERLİK: Kişisel bakım yapmak

ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Konu ile ilgili yayınlar, internet.

İŞLEMİN STANDARDI: Mesleğinde formunu korumanın önemini bilerek formda kalmak için gereken kuralları uygulayabilecektir.

İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Boy/kilo hesaplamalarını yapmak 2. Formda kalmak için diyet programı hazırlamak 3. Formda kalmak için beslenme kurallarını uygulamak 4. Formda kalmak için gerekli spor hareketlerini sıralamak	F.FORMUNU KORUMAK 1.Formda kalmanın önemi 2.Formu korumak için yapılması gerekenler a.Boy/kilo dengesi b.Sağlıklı beslenme c.Spor ve egzersiz	1. Formunu korumak için gerekli işlemleri günlük hayatında uygulama	1. Dikkatli olmak 2. Özenli olmak

İşlemin yapılış süresi : 30 dk.

Öğrenme süresi : 1 sa.

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN : YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ

MESLEK/DAL : ORTAK ALAN

DERS : HİJYEN VE SANİTASYON

MODÜL KODU : İŞE HAZIRLIK
:

SÜRE : 40/8

ÖN KOŞUL :

AÇIKLAMA : Öğrenciye üniforma seçme ve giymeye uygun gerçek koşullar sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapmaya yönlendirilmelidir.

GENEL AMAÇLAR: Öğrenci gerekli ortam sağlandığında yöntem ve tekniklerine uygun üniforma giyerek çalışmaya hazır hale gelebilecektir.

AMAÇLAR :

Öğrenci;

1. İşletme standartlarına ve kademesine uygun olarak iş kıyafetini giyebilecektir.
2. Servis sırasında üzerinde ve dolabında bulunduracağı araç ve gereçleri temin edebilecektir.

İÇERİK

A.İŞ KİYAFETİNİ GİYME

1. Üniformanın Tanımı
2. Kademelerine Göre Üniforma Çeşitleri
 - a. Servis personeli(garson)
 - Maitre d'hotel
 - Chef de'Restaurant
 - Captain
 - Chef d'rang(garson
 - Demi chef d'rang
 - Commis d'rang (komi)
 - b. Bar personeli(barmen)
 - Barmen
 - Bar tender-Bar maid
 - Bar garsonu
 - Bar komisi
 - c. Aşçı
 - d. Pastacı
 - e. Hostes

- Uçak hostesi
- Otobüs hostesi
- Tren hostesi
- Fuar/kongre hostesi

3. İş Kıyafetini Giymede Dikkat Edilecek Noktalar

B.PERSONELİN ÜZERİNDE VE DOLABINDA BULUNDURMASI GEREKEN ARAÇ VE GEREÇLER

1. Servis Ve Bar Personelin Üzerinde Bulundurması Gereken Araç Gereçler ve Bulundurma Yerleri

- a. Servis peçetesi
- b. Adisyon(sipariş pusulası)
- c. Tirbuşon
- d. Kalem
- e. Kibrit
- f. Saat
- g. İsimlik

2. Mutfak Personelinin Üzerinde Bulundurması Gereken Araç Gereçler ve Bulundurma Yerleri

- a. Not defteri
- b. Kalem
- c. Mutfak bezi

3. Hosteslerin Üzerinde Bulundurması Gereken Eşyalar, Belgeler ve Dokümanlar

- a. Uçak hostesi
- b. Yer hostesi
- c. Otobüs hostesi
- d. Tren hostesi
- e. Fuar-kongre hostesi

4. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Personelinin Dolabında Bulundurması Gereken Araç Gereçler ve Bunları Yerleştirme Şekilleri

- a. Yedek iç çamaşırı
- b. Yedek ayakkabı, çorap
- c. Mendil
- d. Tarak
- e. Tırnak makası
- f. Tıraş makinesi
- g. Kolonya, after shave, deodorant
- h. Ağrı kesici tablet
- i. Dikiş seti
- j. Şampuan
- k. Ayakkabı boyası
- l. Saç tokası, bone, şapka
- m. Havlu

İŞLEM ANALİZ FORMU

MESLEĞİN ADI: AŞÇI, PASTACI, FIRINCI, GARSON, HOSTES, BARMEN		İŞ: ÖN HAZIRLIKLARI YAPMAK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: İş Kıyafetini Giymek	
YETERLİK: İş için hazırlık yapmak			
ORTAM(arac gereç, donanım ve koşullar): Personel soyunma odası, üniforma, ayakkabı, çorap.			
İŞLEMİN STANDARTI: İşletme standartlarına ve kademesine uygun olarak iş kıyafetini giyebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1.İşe uygun kıyafetini temin etmek 2.İşe uygun kıyafetin bakım ve kontrolünü yapmak 3.İşe uygun kıyafeti giymek	A.İŞ KİYAFETİNİ GİYME 1. Üniformanın tanımı 2. Kademelerine göre üniforma çeşitleri a. Servis personeli(garson) – Maitre d’hotel – Chef de’Restaurant – Captain – Chef d’rang(garson) – Demi chef d’rang – Commis d’rang (komi) b. Bar personeli(barmen) – Barmen – Bar tender-bar maid – Bar garsonu – Bar komisi c. Aşçı d. Pastacı e. Hostes – Uçak hostesi – Otobüs hostesi – Tren hostesi – Fuar/kongre hostesi 3. İş kıyafetini giymede dikkat edilecek noktalar	1. İşe uygun kıyafeti doğru seçme 2. Kıyafetlerin bakım ve kontrolünü yapma 3. İşletme standartlarına uygun kıyafeti giyme	1. Dikkatli olmak 2. Detaylara özen göstermek 3. Titiz olmak 4. Hijyenik olmak 5. Temiz olmak
İşlemin yapılış süresi : 15 dakika Öğrenme süresi : 4 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU

MESLEĞİN ADI: AŞÇI, PASTACI, FIRINCI, GARSON, HOSTES, BARMEN		İŞ: ÖN HAZIRLIKLARI YAPMAK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Personelin Üzerinde Ve Dolabında Bulundurması Gereken Araç ve Gereçleri Temin Etmek	
YETERLİK: İş için hazırlık yapmak			
ORTAM(arac gereç, donanım ve koşullar): Personel soyunma odası, üniforma, tirbuşon, adisyon, kalem, saat, kibrit, tarak, mendil, ağrı kesici tablet, yara bandı, servis peçetesi, kolonya, iç çamaşırı, ayakkabı, çorap.			
İŞLEMİN STANDARDI: Servis sırasında üzerinde ve dolabında bulunduracağı araç ve gereçleri temin edebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVIR
1. Personelin üzerinde bulundurması gereken araç ve gereçleri temin etmek 2. Personelin dolabında bulundurması gereken araç ve gereçleri temin etmek 3. Üniforma üzerinde bulunması gereken yerleri tespit etmek 4. Araç ve gereçleri uygun yöntem ve usulde dolaba yerleştirmek 5. Son kontrolü yapmak	B. PERSONELİN ÜZERİNDE VE DOLABINDA BULUNDURMASI GEREKEN ARAÇ VE GEREÇLER 1. Servis ve bar personelin üzerinde bulundurması gereken araç gereçler ve bulundurma yerleri a. Servis peçetesi b. Adisyon(sipariş pusulası) c. Tirbuşon d. Kalem e. Kibrit f. Saat g. İsimlik 2. Mutfak personelinin üzerinde bulundurması gereken araç gereçler ve bulundurma yerleri a. Not defteri b. Kalem c. Mutfak bezi 3. Hosteslerin üzerinde bulundurması gereken eşyalar,	1. Personelin üzerinde bulundurması gereken araç ve gereçleri doğru seçme 2. Personelin dolabında bulundurması gereken araç ve gereçleri doğru seçme 3. Üniforma üzerinde bulunması gereken yerlere yerleştirme 4. Araç ve gereçleri uygun yöntem ve usulde dolaba yerleştirme	1. Dikkatli olmak 2. detaylara özen göstermek 3. Titiz olmak 4. Hijyenik olmak 5. Temiz olmak

	<p>belgeler ve dokümanlar</p> <ol style="list-style-type: none">a. Uçak hostesib. Yer hostesic. Otobüs hostesid. Tren hostesie. Fuar-kongre hostesi <p>5. Yiyecek içecek hizmetleri alanı personelinin dolabında bulundurması gereken araç gereçler ve bunları yerleştirme şekilleri</p> <ol style="list-style-type: none">a. Yedek iç çamaşırıb. Yedek ayakkabı, çorapc. Mendild. Tarake. Tırnak makasıf. Tıraş makinesig. Kolonya, after shave, deodoranth. Ağrı kesici tableti. Dikiş setij. Şampuank. Ayakkabı boyasıl. Saç tokası, bone, şapkam. Havlu		
<p>İşlemin yapılış süresi :15 dakika Öğrenme süresi : 4 saat</p>			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	: YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK/DAL	: ORTAK ALAN
DERS	: HİJYEN VE SANİTASYON
MODÜL	: SANİTASYON
KODU	:
SÜRE	:40/24
ÖN KOŞUL	:

AÇIKLAMALAR: Sanitasyon ve hijyen kurallarını uygulamaya yönelik gerçek koşullar ile gerekli donanım, araç gereçler sağlanmalıdır. Atölyelerde hijyen ilkelerini uygulama ortamlarının sağlanması yeterlilik kazanma açısından gereklidir.

GENEL AMAÇ : Öğrenciye uygun ortam sağlandığında yiyecek ve çalışma ortamı hijyenini sağlayabilecek, ilkelere uyacak, bu bilgileri günlük yaşamında ve iş ortamında kullanabilecektir.

AMAÇLAR :

Öğrenci;

1. Yiyecek hijyenini sağlayıcı önlemleri alarak, yiyeceklerde oluşacak bozulmaları engelleyebilecektir.
2. Sanitasyon ilkeleri doğrultusunda çalışma ortamının hijyenini sağlayabilecektir.

İÇERİK

A. YİYECEK HİJYEN VE SANİTASYONU

1. Sanitasyon ve Hijyen

- a. İlgili tanımlar
 - Sanitasyon
 - Hijyen
 - Temizlik
 - Dezenfeksiyon
- b. Önemi
- c. Sanitasyon kuralları

2. Yiyecek Hijyeni

- a. Yiyecek hijyeninin tanımı ve önemi
- b. Yiyeceklerde görülen bozulmalar
 - Kokma
 - Çürüme
 - Ekşime
 - Küflenme

3. Besinlerin Hazırlanması ve Pişirilmesi Sırasında Uyulması Gereken İlkeler

- a. Hazırlanmasında uyulması gereken ilkeler
- b. Pişirilmesi esnasında uyulması gereken ilkeler
- c. Soğutma ve bekletilmesi esnasında uyulması gereken ilkeler

d. Servise hazırlama ve serviste uyulması gereken ilkeler

B.ÇALIŞMA ORTAMI HİJYENİ

1. Çalışma Ortamında Aranılan Fiziksel Özellikler ve İş Verimine Etkileri

- a. Aydınlatma
- b. Havalandırma
- c. Isıtma
- d. Zemin ve duvar

2. Çalışma Ortamında Uyulması Gereken Sanitasyon İlkeleri

- a. Mutfakta uyulması gereken sanitasyon ilkeleri
- b. Servis alanında uyulması gereken sanitasyon ilkeleri

3. Zamana Göre Çalışma Ortamı Temizliğinin Planlanması

- a. Mutfakta
 - Günlük temizlikler
 - Periyodik yapılan temizlikler
- b. Servis alanında
 - Günlük temizlikler
 - Periyodik yapılan temizlikle

4. Çalışma Ortamı Hijyeninin Sağlanmasında Kullanılan Araçlar

- a. Mutfakta
 - Tezgah temizliğinde kullanılan araçlar
 - Araç ve donanımların temizliğinde kullanılanlar
 - Zemin temizliğinde kullanılan araçlar
- b. Servis alanında
 - Temizlik bezleri
 - Bardak silme bezleri
 - Takım silme bezi
 - Elektrikli halı yıkama makinesi

5. Mutfak Hijyeninin Sağlanmasında Kullanılan Gereçler

- a. Deterjan
- b. Dezenfektan

6. Çalışma Ortamında Yüzey Hijyeni

- a. Ağaç yüzeylerin temizlenmesi
- b. Cam yüzeylerin temizlenmesi
- c. Metal yüzeylerin temizlenmesi
- d. Fayans yüzeylerin temizlenmesi

7. Çalışma Ortamındaki Araç ve Donanımlarının Temizlik ve Bakımının Sağlanması

- a. Mutfakta
 - Mutfak araçlarının gruplandırılması
 - Mutfak araçlarının temizliğinde uyulması gereken kurallar
 - Mutfak araçlarının kullanımında uyulması gereken kurallar
 - Mutfak araçlarının bakımında uyulması gereken kurallar
- b. Servis alanında
 - Elektrikli halı yıkama makinesinin temizliği ve bakımı

8. Haşerelere Karşı Alınacak Önlemler

- a. Haşerenin tanımı
- b. Haşerelere karşı önlem almanın önemi
- c. Haşereleri önlemede hijyenin önemi

İŞLEM ANALİZ FORMU**MESLEĞİN ADI:** AŞÇI, PASTACI, FIRINCI, GARSON, HOSTES, BARMEN**İŞ:** SANİTASYON VE HİJYEN KURALLARINI UYGULAMAK**İŞLEM NO:** 1**İŞLEMİN ADI:** Yiyecek Hijyenini Sağlamak**YETERLİK:** Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak**ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar):** Buzdolabı, ocak, besin hazırlama üniteleri.**İŞLEMİN STANDARTI:** Yiyecek hijyenini sağlayıcı önlemler olarak yiyeceklerde oluşacak bozulmaları engelleyebilecektir.

İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Sanitasyon kurallarını uygulamak 2. Yiyeceklerde görülen bozulmaları önleyici tedbirler almak	A. YİYECEK HİJYEN VE SANİTASYONU 1. Sanitasyon ve hijyen a. İlgili tanımlar – Sanitasyon – Hijyen – Temizlik – Dezenfeksiyon b. Önemi c. Sanitasyon kuralları 2. Yiyecek Hijyeni a. Yiyecek hijyeninin tanımı ve önemi b. Yiyeceklerde görülen bozulmalar – Kokma – Çürüme – Ekşime – Küflenme 3. Besinlerin hazırlanması ve pişirilmesi sırasında uyulması	1. Sanitasyon kurallarını uygulama 2. Yiyeceklerde görülen bozulmaları önleyici tedbirler alma	1. Sanitasyon ve hijyene uymak 2. Dikkatli olmak 3. Gözlem yapmak

	<p>gerekten ilkeler</p> <ul style="list-style-type: none">a. Hazırlanmasında uyulması gereken ilkelerb. Pişirilmesi esnasında uyulması gereken ilkelerc. Soğutma ve bekletilmesi esnasında uyulması gereken ilkelerd. Servise hazırlama ve serviste uyulması gereken ilkeler		
<p>İşlemin yapılış süresi : 80 dakika Öğrenme süresi : 160 dakika</p>			

İŞLEM ANALİZ FORMU**MESLEĞİN ADI:** AŞÇI, PASTACI, FIRINCI, GARSON, HOSTES,
BARMEN**İŞ:** SANİTASYON VE HİJYEN KURALLARINI UYGULAMAK**İŞLEM NU:** 2**İŞLEMİN ADI:** Çalışma Ortamı Hijyenini Sağlamak**YETERLİK:** Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak**ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar):** Temizlik bezleri, temizlik araç ve gereçleri, deterjanlar, dezenfektanlar, mutfak araçları.**İŞLEMİN STANDARDI:** Sanitasyon ilkeleri doğrultusunda çalışma ortamı hijyenini sağlayabilecektir.

İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
<ol style="list-style-type: none">1. Çalışma ortamını fiziksel olarak iş verimine uygun hale getirmek2. Çalışma ortamında sanitasyon ilkelerini uygulamak3. Çalışma ortamı temizliğini uygun şekilde planlamak4. Uygun araç ve gereci kullanarak çalışma ortamı hijyenini sağlamak5. Haşerelere karşı gerekli önlemleri almak	B.ÇALIŞMA ORTAMI HİJYENİ <ol style="list-style-type: none">1. Çalışma ortamında aranan fiziksel özellikler ve iş verimine etkileri<ol style="list-style-type: none">a. Aydınlatmab. Havalandırmac. Isıtmad. Zemin ve duvar2. Çalışma ortamında uyulması gereken sanitasyon ilkeleri<ol style="list-style-type: none">a. Mutfakta uyulması gereken sanitasyon ilkelerib. Servis alanında uyulması gereken sanitasyon ilkeleri3. Zamana göre çalışma ortamı temizliğinin planlanması<ol style="list-style-type: none">a. Mutfakta<ul style="list-style-type: none">– Günlük temizlikler	<ol style="list-style-type: none">1. Çalışma ortamını fiziksel olarak iş verimine uygun hale getirmek2. Çalışma ortamında sanitasyon ilkelerini uygulamak3. Çalışma ortamı temizliğini uygun şekilde planlamak4. Uygun araç ve gereci kullanarak çalışma ortamı hijyenini sağlamak5. Haşerelere karşı gerekli önlemleri almak	<ol style="list-style-type: none">1. Sanitasyon ve hijyene uymak2. Dikkatli olmak3. Gözlem yapmak

	<ul style="list-style-type: none">– Periyodik yapılan temizlikler <p>b. Servis alanında</p> <ul style="list-style-type: none">– Günlük temizlikler– Periyodik yapılan temizlikle <p>4. Çalışma ortamı hijyeninin sağlanmasında kullanılan araçlar</p> <p>a. Mutfakta</p> <ul style="list-style-type: none">– Tezgâh temizliğinde kullanılan araçlar– Araç ve donanımların temizliğinde kullanılanlar– Zemin temizliğinde kullanılan araçlar <p>b. Servis alanında</p> <ul style="list-style-type: none">– Temizlik bezleri– Bardak silme bezleri– Takım silme bezi– Elektrikli halı yıkama makinesi <p>5. Mutfak hijyeninin sağlanmasında kullanılan gereçler</p> <p>a. Deterjan</p> <p>b. Dezenfektan</p> <p>6. Çalışma ortamında yüzey hijyeni</p> <p>a. Ağaç yüzeylerin temizlenmesi</p> <p>b. Cam yüzeylerin temizlenmesi</p> <p>c. Metal yüzeylerin temizlenmesi</p> <p>d. Fayans yüzeylerin temizlenmesi</p> <p>7. Çalışma ortamındaki araç ve donanımlarının temizlik ve</p>		
--	---	--	--

	<p>bakımının sağlanması</p> <p>a. Mutfakta</p> <ul style="list-style-type: none">– Mutfak araçlarının gruplandırılması– Mutfak araçlarının temizliğinde uyulması gereken kurallar– Mutfak araçlarının kullanımında uyulması gereken kurallar– Mutfak araçlarının bakımında uyulması gereken kurallar <p>b. Servis alanında</p> <ul style="list-style-type: none">– Elektrikli halı yıkama makinesinin temizliği ve bakımı <p>8. Haşerelere karşı alınacak önlemler</p> <ul style="list-style-type: none">a. Haşerenin tanımıb. Haşerelere karşı önlem almanın önemic. Haşereleri önlemede hijyenin önemi		
<p>İşlemin yapılış süresi : 80 dakika Öğrenme süresi : 200 dakika</p>			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN : YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK/DAL : ORTAK ALAN
DERS : HİJYEN VE SANİTASYON
MODÜL : YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE HACCP(KRİTİK KONTROL NOKTALARINDA RİSK ANALİZİ)

MODÜLÜN KODU :
SÜRE : 40/24
ÖN KOŞUL :

AÇIKLAMA : Uygun ortam, gerekli araç gereç ve donanım sağlanmalıdır.Besinlerden kaynaklanan hastalıklarla ilgili olarak Sağlık Bakanlığında araştırma yapmaya yönlendirilmelidir.Gıda kodeksinin ilgili bölümleri incelenmelidir.

GENEL AMAÇ: Öğrenci, uygun ortam sağlandığında sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun olarak kritik kontrol noktalarını belirleyip bu noktalarda gerekli kontrolleri yapabilecektir.

AMAÇLAR:

Öğrenci

1., Sanitasyon kurallarına göre besinlerin bozulmalarını önleyici tedbirler alabilecektir.

2. HACCP kriterlerine göre kontrol noktalarını saptayacak ve çalıştığı ortamda denetim yaparak gerekli düzenlemeleri yapabilecektir.

İÇERİK

A.BESİN KAYNAKLI HASTALIKLAR, BESİN ZEHİRLENMELERİNE YOL AÇAN ETMENLER VE BUNLARDAN KORUNMA YOLLARI

1. Fiziksel Etmenler

- a. Toprak
- b. Su
- c. Hava

2. Kimyasal Etmenler

- a. Metaller
- b. Pestisitler
- c. Deterjanlar
- d. Plastikler
- e. Gıda katkı maddeleri

3. Biyolojik Etmenler

- a. Doğal besin toksinleri
 - Mantarlar
 - Bal
 - Çavdar
 - Solanin
- b. Mikroorganizmalar
 - Mikroorganizmaların üremelerini etkileyen etmenler
 - o Su aktivitesi

- Sıcaklık
- pH
- Hava
- Mikroorganizma kontaminasyon(bulaşma) kaynakları
 - Toz-toprak
 - Haşere, kemirgen, evcil hayvanlar
 - Su
 - Yiyecek hazırlayan kişiler
 - Çiğ besinler
 - Çöpler
- Mikroorganizmalarla kontaminasyon yolları
 - Direk kontaminasyon
 - İndirek kontaminasyon
- Bakteriyel besin zehirlenmeleri
 - Besin enfeksiyonları
 - Salmonella enfeksiyonu
 - Streptokok enfeksiyonu
 - Besin entoksikasyonları
 - Stafilokok besin zehirlenmesi
 - Botulinum besin zehirlenmesi
- Küflü gıdalar ve insan sağlığına etkileri
- Parazitlerin neden olduğu hastalıklar ve korunma yolları

B.KRİTİK KONTROL NOKTALARI

1. Tanımı

2. HACCP Terminolojisi

- a. Risk
- b. Kontrol noktası
- c. Kritik kontrol noktası
- d. Şiddet
- e. Çapraz bulaşma
- f. Kontaminasyon
- g. Portör

3. Besinlerin Kirlenme Nedenleri

4. Potansiyel Tehlikeli Besinler

- a. Çiğ ve pişmiş hayvansal besinler
- b. Isı ile işlem görmüş besinler
- c. Tohum filizleri

5. Potansiyel Tehlike Oluşturmayan Besinler

- a. Su oranı düşük besinler
- b. Konserveler

6. HACCP Uygulamalarının Avantajları

7. HACCP Sisteminin Uygulama Aşamaları

- a. Potansiyel riskli besinlerin belirlenmesi
- b. Kritik kontrol noktalarının saptanması
- c. Kritik kontrol noktalarında kritik limitlerin belirlenmesi
- d. HACCP sisteminde izleme ve kontrol faaliyetleri
- e. HACCP sisteminde düzeltici faaliyetler
- f. HACCP sisteminde kayıt tutma işlemlerinin yapılması

g. Kritik kontrol noktalarında gerekli denetimin yapılarak uygun önlemlerin alınması

8. HACCP Sisteminin Uygulanmasında Mutfak Bölümünde Genel Kurallar

İŞLEM ANALİZ FORMU**MESLEĞİN ADI:** AŞÇI, PASTACI, FIRINCI, GARSON, HOSTES, BARMEN**İŞ:** YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE HACCP (HAZARD ANALİZİNG CRİTİCAL CONTROL POINT- KRİTİK KONTROL NOKTALARINDA RİSK ANALİZİ) KURALLARINI UYGULAMAK**İŞLEM NO:** 1**İŞLEMİN ADI:** Besinlerin Bozulmalarını Önleyici Tedbirler Almak**YETERLİK:** Kritik kontrol noktalarını belirlemek**ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar):** Hijyenik mutfak ortamı, buzdolabı, ocak, dondurucu.**İŞLEMİN STANDARDI:** Sanitasyon kurallarına uygun olarak besinlerin bozulmalarını önleyici tedbirler alabilecektir.

İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Mutfak ortamında besin kaynaklı hastalıklara ve besin zehirlenmelerine yol açan fiziksel etmenlerden korunmak 2. Mutfak ortamında besin kaynaklı hastalıklara ve besin zehirlenmelerine yol açan kimyasal etmenlerden korunmak 3. Mutfak ortamında besin kaynaklı hastalıklara ve besin zehirlenmelerine yol açan biyolojik etmenlerden korunmak	A.BESİN KAYNAKLI HASTALIKLAR, BESİN ZEHİRLENMELERİNE YOL AÇAN ETMENLER VE BUNLARDAN KORUNMA YOLLARI 1. Fiziksel etmenler a. Toprak b. Su c. Hava 2. Kimyasal etmenler a. Metaller b. Pestisitler c. Deterjanlar d. Plastikler e. Gıda katkı maddeleri 3. Biyolojik etmenler a. Doğal besin toksinleri – Mantarlar	1. Mutfak ortamında besin kaynaklı hastalıklara ve besin zehirlenmelerine yol açan fiziksel etmenlerden korunma 2. Mutfak ortamında besin kaynaklı hastalıklara ve besin zehirlenmelerine yol açan kimyasal etmenlerden korunma 3. Mutfak ortamında besin kaynaklı hastalıklara ve besin zehirlenmelerine yol açan biyolojik etmenlerden korunma	1. Sanitasyon ve hijyene uymak 2. Dikkatli olmak 3. Planlı olmak

	<ul style="list-style-type: none">- Bal- Çavdar- Solaninb. Mikroorganizmalar- Mikroorganizmaların üremelerini etkileyen etmenler<ul style="list-style-type: none">o Su aktivitesio Sıcaklıko pHo Hava- Mikroorganizma kontaminasyon(bulaşma) kaynakları<ul style="list-style-type: none">o Toz-toprako Haşere, kemirgen, evcil hayvanlaro Suo Yiyecek hazırlayan kişilero Çiğ besinlero Çöpler- Mikroorganizmalarla kontaminasyon yolları<ul style="list-style-type: none">o Direk kontaminasyono İndirek kontaminasyon- Bakteriyel besin zehirlenmeleri<ul style="list-style-type: none">o Besin enfeksiyonlarıo Salmonella enfeksiyonuo Streptokok enfeksiyonuo Besin entoksikasyonlarıo Stafilokok besin zehirlenmesio Botulinum besin zehirlenmesi- Küflü gıdalar ve insan sağlığına		
--	--	--	--

	etkileri – Parazitlerin neden olduğu hastalıklar ve korunma yolları		
İşlemin yapılş süresi : 80 dakika Öğrenme süresi : 160 dakika			

İŞLEM ANALİZ FORMU

MESLEĞİN ADI: AŞÇI, PASTACI, FIRINCI, GARSON,
HOSTES, BARMEN

İŞ: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE HACCP (HAZARD
ANALİZİNG CRITICAL CONTROL POINT- KRİTİK KONTROL
NOKTALARINDA RİSK ANALİZİ) KURALLARINI UYGULAMAK

İŞLEM NO: 2

İŞLEMİN ADI: Kritik Kontrol Noktalarında Önlem Almak

YETERLİK: Kritik kontrol noktalarını belirlemek

ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Hijyenik mutfak ortamı, buzdolabı, ocak, dondurucu.

İŞLEMİN STANDARDI: HACCP kriterlerine göre kontrol noktalarını saptayacak ve çalıştığı ortamda denetim yaparak gerekli düzenlemeleri yapabilecektir.

İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Potansiyel tehlikeli besinleri belirlemek 2. Potansiyel tehlikeli olmayan besinleri belirlemek 3. HACCP sisteminde kritik kontrol noktalarını belirlemek 4. Kritik kontrol noktalarında gerekli önlemleri almak 5. Kritik kontrol noktalarında gerekli denetimleri yapmak	B.KRİTİK KONTROL NOKTALARI 1. Tanımı 2. HACCP terminolojisi a. Risk b. Kontrol noktası c. Kritik kontrol noktası d. Şiddet e. Çapraz bulaşma f. Kontaminasyon g. Portör 3. Besinlerin kirlenme nedenleri 4. Potansiyel tehlikeli besinler a. Çiğ ve pişmiş hayvansal besinler b. Isı ile işlem görmüş besinler c. Tohum filizleri 5. Potansiyel tehlike oluşturmayan	1. Potansiyel tehlikeli besinleri belirleme 2. Potansiyel tehlikeli olmayan besinleri belirleme 3. HACCP sisteminde kritik kontrol noktalarını belirleme 4. Kritik kontrol noktalarında gerekli önlemleri alma 5. Kritik kontrol noktalarında gerekli denetimleri yapma	1. Sanitasyon ve hijyene uymak 2. Dikkatli olmak 3. Planlı olmak

	<p>besinler</p> <p>a. Su oranı düşük besinler</p> <p>b. Konserveler</p> <p>6. HACCP uygulamalarının avantajları</p> <p>7. HACCP sisteminin uygulama aşamaları</p> <p>a. Potansiyel riskli besinlerin belirlenmesi</p> <p>b. Kritik kontrol noktalarının saptanması</p> <p>c. Kritik kontrol noktalarında kritik limitlerin belirlenmesi</p> <p>d. HACCP sisteminde izleme ve kontrol faaliyetleri</p> <p>e. HACCP sisteminde düzeltici faaliyetler</p> <p>f. HACCP sisteminde kayıt tutma işlemlerinin yapılması</p> <p>g. Kritik kontrol noktalarında gerekli denetimin yapılarak uygun önlemlerin alınması</p> <p>8. HACCP sisteminin uygulanmasında mutfak bölümünde genel kurallar</p>		
<p>İşlemin yapılış süresi : 120 dakika</p> <p>Öğrenme süresi : 200 dakika</p>			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN : YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK/DAL : ORTAK ALAN
DERS : HİJYEN E SANİTASYON
MODÜL : BULAŞIK YIKAMA VE ÇÖP ATIMI

KODU :
SÜRE : 40/16
ÖN KOŞUL : Sanitasyon ve Hijyen modülünü başarmış olmak

AÇIKLAMA : Uygun ortam, gerekli araç gereç ve donanım sağlanmalıdır. Kurum mutfaklarında gözlem ve uygulama ortamları yaratılarak öğrencilerin teknolojiyi izlemeleri olanak verilmelidir.

GENEL AMAÇ: Öğrenci, uygun ortam sağlandığında sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun olarak bulaşıkları yıkayabilecek ve çöpleri ortamdaki uzaklaştırabilecektir.

AMAÇLAR:

Öğrenci;

1. Hijyen kurallarına uygun olarak elde bulaşık yıkayabilecektir.
2. Hijyen kurallarına uygun olarak makinede bulaşık yıkayabilecektir.
3. Hijyen kurallarına uygun olarak çöp atımını yapabilecektir.

İÇERİK

A.ELDE BULAŞIK YIKAMA

- 1.Hijyen Sağlamada Bulaşık Yıkamanın Önemi
- 2.Bulaşık Yıkamada Kullanılan Araçlar ve Özellikleri
- 3.Bulaşık Yıkamada Kullanılan Gereçler ve Özellikleri
- 4.Bulaşık Yıkamada Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar
- 5.Bulaşıkların Gruplandırılması
 - a. Hazırlamada oluşan bulaşıklar
 - b. Serviste oluşan bulaşıklar
- 6.Bulaşık Yıkamada İşlem Aşamaları
 - a. Atıkların sıyrılması
 - b. Yıkama
 - c. Durulama
 - d. Sterilizasyon
 - e. Kurulama
 - f. Yerleştirme

B.MAKİNEDE BULAŞIK YIKAMA

- 1.Bulaşık Makinesinin Çalışma Aşamaları
- 2.Bulaşık Yıkamada Kullanılan Makineler
 - a. Bardak yıkama makinesi
 - b. Tabak yıkama makinesi
 - c. Büyük araçları yıkama makinesi
- 3.Bulaşık Makinesinde Kullanılan Gereçler Ve Özellikleri
 - a. Tuz

b. Parlatıcı

c. Deterjan

4. Bulaşık Makinesini Kullanıma Hazırlama

5. Bulaşık Makinesinin Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar

6. Bulaşık Makinesinin Bakımı

C. ÇÖPLERİN TOPLANMASI

1. Çöplerin Gruplandırılması

2. Çöp Toplama Yöntemleri

a. Çöp bidonları

b. Çöp bacaları

c. Çöp öğütücüleri

3. Çöplerin Kaldırılması Sırasında Uyulması Gereken Hijyen Ve Sanitasyon Kuralları

İŞLEM ANALİZ FORMU

MESLEĞİN ADI: AŞÇI, PASTACI, FIRINCI, GARSON, HOSTES, BARMEN

İŞ: BULAŞIK YIKAMAK VE ÇÖPLERİ ATMAK

İŞLEM NO: 1

İŞLEMİN ADI: Elde Bulaşıkları Yıkamak

YETERLİK: Bulaşık yıkamak ve çöp atmak

ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Küvet, bulaşık makinesi, fırça, sünger, deterjan, dezenfektan, bulaşık sepeti, kurulama bezi, hortumlu ve tazyikli musluk, çöp kovası, çöp poşetleri.

İŞLEMİN STANDARDI: Hijyen kurallarına uygun olarak bulaşıkları elde bulaşık yıkayabilecektir.

İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Bulaşıkları yıkamada kullanılan araçları hazırlamak 2. Kullanılan gereçleri hazırlamak 3. Artıkları sıyırmak 4. Bulaşıkları gruplandırmak 5. İşlem aşamalarına uygun olarak bulaşıkları yıkamak 6. Yıkanan bulaşıkları yerleştirmek	A. ELDE BULAŞIK YIKAMA 1. Hijyen sağlamada bulaşık yıkamanın önemi 2. Bulaşık yıkamada kullanılan araçlar ve özellikleri 3. Bulaşık yıkamada kullanılan gereçler ve özellikleri 4. Bulaşık yıkamada dikkat edilmesi gereken noktalar 5. Bulaşıkların gruplandırılması a. Hazırlamada oluşan bulaşıklar b. Serviste oluşan bulaşıklar 6. Bulaşık yıkamada işlem aşamaları a. Atıkların sıyırılması b. Yıkama c. Durulama d. Sterilizasyon e. Kurulama f. Yerleştirme	1. Yıkamada kullanılan araç ve gereçleri seçme ve kullanma 2. Bulaşıkları gruplandırma ve yıkamaya hazırlama 3. İşlem aşamalarına dikkat ederek bulaşıkları yıkama 4. Yıkanan bulaşıkları kurulama 5. Uygun yerlere yerleştirme	1. Planlı olmak 2. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 3. Dikkatli olmak

İşlemin yapılış süresi : 1 saat

Öğrenme süresi : 6 saat

İŞLEM ANALİZ FORMU

MESLEĞİN ADI: AŞÇI, PASTACI, FIRINCI, GARSON, HOSTES, BARMEN

İŞ: BULAŞIK YIKAMAK VE ÇÖPLERİ ATMAK

İŞLEM NO: 2

İŞLEMİN ADI: Makinede bulaşıkları yıkamak

YETERLİK: Bulaşık yıkamak ve çöp atmak

ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Bulaşık makinesi, parlaticı, tuz, deterjan.

İŞLEMİN STANDARDI: Hijyen kurallarına uygun olarak makinede bulaşık yıkayabilecektir.

İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Bulaşık makinesini kullanıma hazırlama 2. Gereçleri hazırlama 3. Makine gereçlerini makineye yerleştirme ve kontrol etme 4. Bulaşıkları gruplandırma ve yıkamaya hazırlama 5. Makineye(basketlere) yerleştirme 6. Makinede yıkama 7. Yıkanan bulaşıkları yerleştirme	B.MAKİNEDE BULAŞIK YIKAMA 1. Bulaşık makinesinin çalışma aşamaları 2. Bulaşık yıkamada kullanılan makineler a. Bardak yıkama makinesi b. Tabak yıkama makinesi c. Büyük araçları yıkama makinesi 3. Bulaşık makinesinde kullanılan gereçler ve özellikleri a. Tuz b. Parlaticı c. Deterjan 4. Bulaşık makinesini kullanıma hazırlama 5. Bulaşık makinesinin kullanımında dikkat edilecek noktalar 6. Bulaşık makinesinin bakımı	1. Bulaşık makinelerini kullanabilme 2. Uygun gereçleri seçerek makineye yerleştirebilme 3. Makineyi kullanıma hazırlayabilme 4. Bulaşıkları yıkamaya hazırlayabilme 5. Makineye yerleştirebilme 6. Makinede yıkama ve kurutma işlemleri için gerekli ayarları yapabilme 7. Yıkamış bulaşıkları yerleştirme 8. Yıkama sonrası makine bakımını yapabilme	1. Sanitasyon ve hijyene uymak 2. Dikkatli olmak 3. Planlı olmak 4. Pratik olmak

İşlemin yapılış süresi : 1 saat

Öğrenme süresi : 6 saat

MESLEĞİN ADI: AŞÇI, PASTACI, FIRINCI, GARSON, HOSTES, BARMEN		İŞ: BULAŞIK YIKAMAK VE ÇÖPLERİ ATMAK	
İŞLEM NO: 3		İŞLEMİN ADI: Çöpleri Toplamak	
YETERLİK: Bulaşık yıkamak ve çöp atmak			
ORTAM(aracı gereç, donanım ve koşullar): Çöp kovası, çöp poşeti, eldiven, fırça.			
İŞLEMİN STANDARDI: Hijyen kurallarına uygun olarak çöp atımını yapabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
<ol style="list-style-type: none"> 1. Çöpleri gruplandırmak 2. Çöpleri mutfaktan uzaklaştırmak 3. Toplanan çöpleri kapalı kaplarda ortamdan uzaklaştırmak 	<p>C. ÇÖPLERİN TOPLANMASI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Çöplerin gruplandırılması 2. Çöp toplama yöntemleri <ol style="list-style-type: none"> a. Çöp bidonları b. Çöp bacaları c. Çöp öğütücüleri 3. Çöplerin kaldırılması sırasında uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kuralları 	<ol style="list-style-type: none"> 1. İşletmenin özelliğine göre çöpleri mutfaktan kaldırma 2. Çöplerin toplanmasında sanitasyon kurallarını uygulama 3. Çöpleri cinslerine göre gruplandırarak poşetleme 4. Uygun yerde depolama 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sanitasyon ve hijyene uymak 2. Dikkatli olmak 3. Planlı olmak
İşlemin yapılış süresi : 30 dakika Öğrenme süresi : 4 saat			