

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Bilgi ve İletişim Teknolojisi
Dersin AKTS'si	3
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör. Nevzat Emrah ÖZÇELİK
Dersin Gün ve Saati	Pazartesi 10:10-12:00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Pazartesi 15:10-17:00
İletişim Bilgileri	Öğr. Gör. Nevzat Emrah ÖZÇELİK emrahozcelik@harran.edu.tr 0414 318 3170 - 2256
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacaktır.
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci: 1. Kişisel hijyeni sağlar 2. İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygular. 3. Gıdalar için hijyen ve sanitasyon basamaklarını öğrenir.
Haftalık Ders Konuları	1 Hafta: Kişisel Hijyen 2 Hafta: Kişisel Hijyen 3 Hafta: Kişisel Hijyen 4 Hafta: Kişisel Temizlik Kuralları 5 Hafta: Kişisel Temizlik Kuralları İşletmelerde Tuvaletler ve El Yıkama Alanları 6 Hafta: Kısa Sınav - Periyodik Sağlık Kontrolleri 7 Hafta: Periyodik Sağlık Kontrolleri 8 Hafta: İşletme Giriş ve Çıkışları 9 Hafta: Ara Sınav 10 Hafta: Temizlik Malzemeleri 11 Hafta: Temizlik Malzemeleri 12 Hafta: Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon 13 Hafta: Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon 14 Hafta: Gıda İşletmelerinde Temizlik ve Dezenfeksiyon
Ölçme-Değerlendirme	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, Deney çalışmalarını kapsayan 1 (bir) Kısa Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav : 30 % Kısa Sınav: 20% Yarıyılsonu Sınav: : 50 % Ara Sınav Tarih ve Saati: Birim tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde Kısa Sınav Tarih ve Saati: 21-10-2019 (Ders Saatinde)
Kaynaklar	Sevinç, N., (2004). Ziyafet ve İkram Hizmetleri, Detay yayınları, Ankara

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	4	3	3	2	4	5	4	4	5	4	5	4	4	4	4
ÖÇ2	4	2	3	3	4	5	4	4	5	4	4	3	4	4	4
ÖÇ3	4	2	3,	2	5	4	5	4	5	3	5	3	3	4	3

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	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Gıda Güvenliği ve Hijyen	4	2	3	2	4	5	4	4	5	4	5	3	4	4	4