

İSTANBUL MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ YÜKSEKOKULU
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ

2022-2023

TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ
UYGULAMA DEFTERİ

İSİM:

SOYİSİM:

NUMARA:

UYGULAMA YERİ

AD-SOYAD	
CEP TELEFON	
TELEFON	
MAİL	
ADRES	
<i>1. UYGULAMA YERİ</i>	
UYGULAMA BAŞLANGIÇ –BİTİŞ TARİHİ	
UYGULAMA SORUMLUSU	
UYGULAMA SORUMLUSU MAİL	
UYGULAMA SORUMLUSU CEP	
<i>2. UYGULAMA YERİ</i>	
UYGULAMA BAŞLANGIÇ –BİTİŞ TARİHİ	
UYGULAMA SORUMLUSU	
UYGULAMA SORUMLUSU MAİL	
UYGULAMA SORUMLUSU CEP	

T.C.
İSTANBUL MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ YÜKSEKOKULU
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ
MESLEKİ UYGULAMA YÖNERGESİ**

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

Madde 1 - (1) İstanbul Medipol Üniversitesi Sağlık Bilimleri Yüksekokulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğrencilerinin mensubu olacakları diyetisyenlik mesleğine ilişkin derslerden edindikleri teorik bilgileri çeşitli kurum ve kuruluşlarda uygulayabilmeleri için yapacakları çalışmalara ilişkin usul ve esasları belirlemektir.

Kapsam

Madde 2 - (1) Bu yönerge İstanbul Medipol Üniversitesi Sağlık Bilimleri Yüksekokulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğrencilerinin ve görev yapan öğretim elemanlarının uygulama yapacakları alanları, buralardaki görev ve sorumlulukları ile uygulamalarının değerlendirilmesindeki usul ve esasları kapsar.

Dayanak

Madde 3 - (1) Bu yönerge İstanbul Medipol Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4 - (1) Bu Yönergede geçen;

- a) Üniversite: İstanbul Medipol Üniversitesi,
- b) Yüksekokul: Sağlık Bilimleri Yüksekokulunu
- c) Yüksekokul Müdürü: İstanbul Medipol Üniversitesi Sağlık Bilimleri Yüksekokulu Müdürünü,
- d) Bölüm Başkanı: Sağlık Bilimleri Yüksekokulu Beslenme ve Diyetetik Bölüm Başkanı
- e) Uygulama sorumlusu: İlgili öğretim yılında uygulaması yapılan dersin sorumlu öğretim elemanı veya elemanlarını,

- f) Uygulama yürütücüsü: Uygulamanın yapıldığı kurumun diyetisyenini, diyetisyenin bulunmadığı yerde uygulama sorumlusunun görevlendirdiği bireyi,
- g) Uygulama alanı: Uygulamanın yapıldığı kamu ve özel kurum veya kuruluşlarını,
- h) Uygulama süresi: Müfredatta belirtilen süreyi,
- i) Uygulama değerlendirme formu: Uygulama yürütücüsü tarafından doldurulan formu,
- j) Uygulama defteri: Öğrenci tarafından doldurulan defteri ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Uygulamanın Çerçevesi

Madde 5 - (1) Öğrenciler uygulamalarını, Bölüm Başkanlığı'nın önerdiği ve Yükseköğretim Kurulu'nun uygun gördüğü kurum ve kuruluşlarda yapabilirler.

(2) Öğrencilerin uygulama derslerini alabilmeleri için aşağıdaki tabloda gösterilen ön koşul derslerinin devam zorunluluğunu yerine getirmiş olmaları gerekmektedir.

Tablo 1:Ön koşullu Dersler

Ön Koşul Dersi	Dersler
Ana ve Çocuk Beslenmesi Çocuk Hastalıklarında Beslenme	Klinik Beslenme Çocuk Uygulaması
Hastalıklarda Diyet Tedavisi I-II	Klinik Beslenme Erişkin Uygulaması
Toplu Beslenme Sistemleri I-II	Toplu Beslenme Sistemleri Uygulaması

Madde 6- (1) Bölüm Başkanı'nın görev ve sorumlulukları aşağıda sıralanmıştır.

- a) Uygulama yapılması planlanan kurum ve kuruluşları Müdürlüğe bildirmek.
- b) Müdürlük onayı alınan uygulama alanları ile protokol düzenlenmesini

temin etmek.

c) Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğretim elemanları arasından uygulama sorumlularını belirleyerek görevlendirmek.

d) Uygulama sorumlularının vereceği bilgiler doğrultusunda uygulamanın eksiksiz olarak yürütülmesini sağlamak.

e) Uygulama ile ilgili resmi yazışmaları yürütmek.

Madde 7 - (1) Öğrencinin görev ve sorumlulukları aşağıda sıralanmıştır.

a) Uygulamanın başlangıcında uygulama boyunca hazırlamak üzere “Uygulama Defteri”ni almak.

b) Uygulama yaptığı kurumun çalışma ve güvenlik kurallarına, düzen ve disiplinine uymak.

c) Uygulama yapılan birimin mesai saatlerine uymak ve “ Öğrenci Devam Formu”nu imzalamak.

d) Mesleğin gerektirdiği kılık kıyafet kurallarına uymak.

e) Uygulama alanında kendilerinden istenen görev ve sorumlulukları yerine getirmek.

f) Uygulama alanında iyi ve olumlu ilişkiler içinde olmak.

g) Uygulama alanında her türlü araç ve gereci dikkatli kullanmaya özen göstermek.

h) Uygulama yürütücüsünün gözetiminde uygulamaya katılmak.

i) Uygulama alanını uygulama sorumlusunun izni olmadan değiştirmemek.

j) Uygulama alanından uygulama yürütücüsünün izni olmadan ayrılmamak.

k) “Uygulama Defterini” hazırlayıp doldurarak uygulama sorumlusuna teslim etmek.

Madde 8 - (1) Uygulama sorumlusunun görev ve sorumlulukları aşağıda sıralanmıştır.

a) Öğrencinin uyumunu kolaylaştıracak planlama ve programları düzenlemek.

b) Öğrenci ve uygulama yürütücüsü ile sürekli iletişim içerisinde olmak.

c) Öğrenciye rehberlik konusunda uygulama yürütücüsüne danışmanlık yapmak.

d) Uygulama yürütücüsü ve öğrencinin uygulama sonu değerlendirmelerini incelemek.

e) Uygulama formlarını ve raporlarını değerlendirip öğrenciye geribildirim vermek.

f) Dönem sonu değerlendirme toplantılarında uygulama ile ilgili geribildirim vermek.

g) Uygulamanın sonunda “Öğrenci Değerlendirme Formu” ile “Uygulama Defteri”ni inceleyerek gerek gördüğü sözlü, yazılı sınav, ödev, proje ödevi ve benzeri değerlendirmeler

sonucunda, bu Yönergenin Üçüncü Bölümünde anlatıldığı şekilde ara ve genel sınav notlarını vermek.

h) Devamsızlık mazeretleri kabul edilen öğrenciler için telafi programları yapmak.

Madde 9- (1) Uygulama yürütücüsünün görev ve sorumlulukları aşağıda sıralanmıştır.

a) Öğrencinin uygulama alanına uyumunu sağlamak.

b) Öğrencinin ulaşılabilir hedefler geliştirmesine yardımcı olmak.

c) Öğrenciye öğrenme fırsatları sağlamak.

d) Uygulamalarda rol modeli olmak, rehberlik yapmak, gözlemlemek ve denetlemek.

e) Uygulama alanında öğrencinin performansına ilişkin geribildirim vermek.

f) Öğrencinin uygulama alanındaki vizitlere, vaka sunumlarına, eğitimlere katılmasına, besinlerin satın alınmasından, artıkların kaldırılmasına kadar tüm süreçlerin gözlenmesine, farklı gruplar ve özel durumlara yönelik örnek menülerin planlanmasına, diyetlerin düzenlenmesine olanak sağlamak.

g) Öğrenci Değerlendirme Formu'nu doldurmak ve uygulama sorumlusuna iletmek.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Uygulamanın değerlendirilmesi

Madde 10 - (1) Uygulamanın değerlendirilmesi aşağıdaki gibi yapılır.

a) Öğrenciler yapmış oldukları uygulama çalışmalarında teorik bilgi, pratik beceri, sorumluluk, çalışma disiplini, performans, iletişim, devamlılık gibi hususlarda uygulama yürütücüsü tarafından denetlenir ve değerlendirilirler. Sonuç “öğrenci değerlendirme formuna” işlenir ve kapalı bir zarf içinde uygulama sorumlusuna teslim edilir.

b) Öğrenciler yaptıkları uygulamaya ilişkin “Uygulama Defteri”ni hazırlayarak uygulama sorumlusuna teslim ederler.

c) “Uygulama Defteri” değerlendirilerek uygulama ara sınav notu verilir. Genel sınav notu “Öğrenci Değerlendirme Formu” ve gerekli görülen ilave sınavların birlikte değerlendirilmesiyle verilir. Bölüm kurulunun gerekli gördüğü hallerde, uygulama notu yerine geçen ara sınav yapılabilir.

d) Öğrenciler, sınav sonuçlarının usulüne uygun olarak ilanından sonraki 5 iş günü içinde maddi hatalara itirazda bulunabilir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Uygulama süresi ve koşulları

Madde 11 – (1) Uygulama süreleri akademik yılın başında ilan edilir.

(2) Devam zorunluluğu konusunda İstanbul Medipol Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği hükümleri geçerlidir.

(3) Öğrencinin devam koşullarını yerine getirerek başarısız olduğu mesleki uygulama derslerinin tekrarı bölüm kurulu kararına bağlıdır.

Son Hükümler

Madde 12 - (1) Bu Yönergede yer almayan hususlarda İstanbul Medipol Üniversitesi Ön lisans ve Lisans Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği ile ilgili mevzuat hükümleri geçerlidir.

Madde 13 - (1) Bu Yönerge 2017-2018 eğitim-öğretim yılından itibaren uygulanır.

Madde 14 - (1) Bu Yönerge hükümleri İstanbul Medipol Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Yüksekokul Müdürü tarafından yürütülür.

* Madde 5 (2) 2018 yılında ve sonrasında kayıt yaptıran öğrenciler için geçerlidir.

**Üniversite Senatosu'nun 16.01.2018 tarih ve 2018/03-02 sayılı kararı ile kabul edildi.



1-UYGULAMA ÖNCESİ DEĞERLENDİRME

	<i>KATILYORUM</i>	<i>KARARSIZIM</i>	<i>KATILMIYORUM</i>
1-Aldığım eğitime uygun (alanımda) uygulama yapacağım.			
2-Okulda öğrendiğim teorik bilgileri uygulama da uygulama fırsatım olacak ve bilgilerimi pekiştireceğim.			
3-Okulda verilen teorik eğitimle uygulama ımdaki uygulamalar arasında paralellik olacaktır.			
4- Uygulama yaptıktan sonra eğitim aldığım bölüme olan ilgim artacaktır.			
5-Yaptığım uygulama iş yaşamını tanımak açısından yararlı olacaktır.			
6-Yaptığım uygulama mesleki açıdan kendime olan güvenimi arttıracaktır.			
7-Yaptığım uygulama ın mezuniyet sonrası iş yaşamımda başarılı olmama katkı sağlayacağına inanıyorum.			
8- Uygulama sonunda derslere ve konulara bakış açımda olumlu değişiklikler olacaktır.			
9-Genelde insan ilişkileri, özelde de çalışan ilişkileri konusunda deneyim kazanacağım.			
10-Bu uygulama okulu bitirdiğimde sağlık ve beslenme sektöründe çalışma isteğime olumlu katkı yapacaktır.			
11-Uygulama yaptığım alanlarda kendimi geliştirebileceğim.			
12-Yaptığım uygulama da sektörü tanıma imkanım olacaktır.			
13-Uygulama süresi mesleki becerilerimi geliştirmek açısından yeterlidir.			
14-İş bölümü ve koordinasyonlu çalışma hakkında deneyim kazanacağım.			
15-Değişik sınıflardan insanları ve yaşam biçimlerini tanıma fırsatım olacaktır.			
16- Toplumun mesleğimize bakışını gözlemleyeceğim.			
17-Diğer çalışanların mesleğimize bakışını gözlemleyeceğim.			
18-İş yaşamında karşılaşılabileceğim sorunlar konusunda fikir sahibi olacağım.			

2-1.UYGULAMA YERİ GÖZLEMLERİ

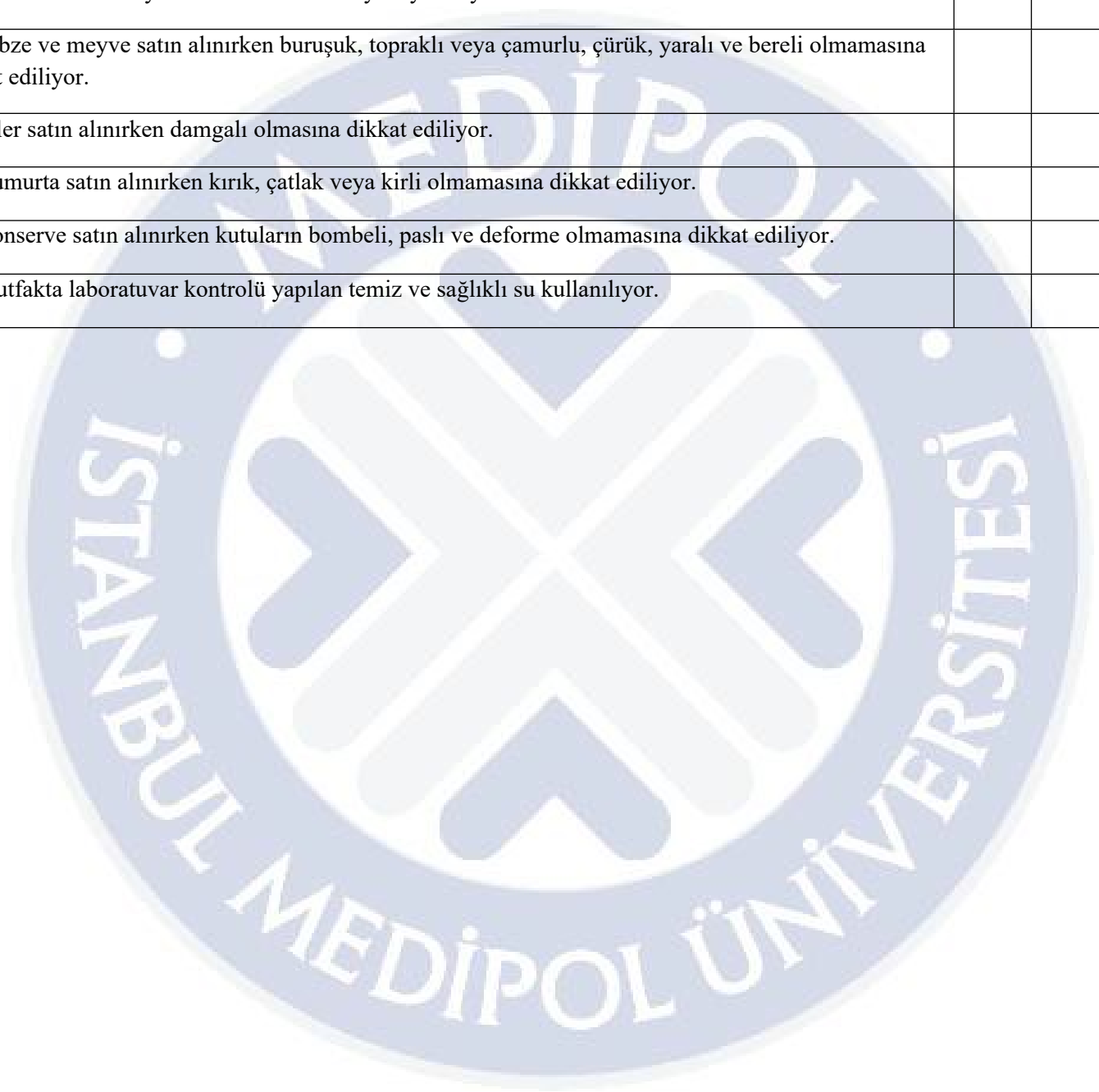
<i>Soğuk Depolama</i>	Evet	Hayır
1-Soğuk hava depo ve/veya buzdolabı var.		
2-Soğuk depo ve/veya buzdolaplarının iç sıcaklığı 4-5 C'nin altında tutuluyor.		
3-Soğuk depo ve/veya buzdolaplarında saklanan yemeklerin, kıyma veya doğranmış etlerin üzerleri kapak, film folyo gibi gereçlerle kapatılıyor.		
4-Soğuk depo ve/veya buzdolaplarının iç kısımları bakımlı ve gözle görülür şekilde temiz.		
5-Soğuk depo ve/veya buzdolaplarında bulunan pişmiş yiyecekler çiğ yiyeceklerden ayrı tutuluyor.		
6-Soğuk depo ve/veya buzdolaplarında et, tavuk gibi yiyecekler diğer yiyeceklerden ayrı tutuluyor.		
<i>Kuru Depolama</i>	Evet	Hayır
1-Kuru depo/depolar ve/veya kiler var.		
2-Kuru depo/depolar ve/veya kilerde çalışan termometre var.		
3-Depo veya kilerin sıcaklığı 15-20 C arasında tutuluyor.		
4-Depo veya kilerin havalandırılması yeterli.		
5-Depo veya kilerde su veya kalorifer borularının geçmemesi sağlanmış, geçiyorsa da izole edilmiş.		
6-Depo veya kiler odasının nemli bir ortama veya pişirme bölümüne açılmaması sağlanmış.		
7-Depo ve kilere güneş ışığı girmiyor.		
8-Raflar bakımlı ve gözle görülebilir şekilde temiz.		
9-Depo ve kilerin zeminleri bakımlı (kırıksız, çatlaksız) ve gözle görülebilir şekilde temiz.		
10-Duvar ve tavanlar bakımlı (girintisiz, çıkıntısız, boyası dökülmemiş vb.) ve gözle görülebilir biçimde temiz.		
11-Depo veya kilerde sadece bu tür depolamaya uygun yiyecekler (kuru gıdalar, konserve, baharat vb.) saklanıyor.		
12-Depo ve kilere temizlik malzemesi konulmuyor, konuluyorsa da ayrı bir dolap içinde izole edilmiş.		
13-Depo ve kilerde saklanan yiyeceklerin duvar ve zeminle temas etmemesi sağlanmış.		
14-Depo ve kilerden yiyecek çıkışında "ilk giren mal ilk çıkar" (FIFO) ilkesine uyuluyor.		
15-Depo ve kilerde etkin bir şekilde kemirgen ve haşere kontrolü yapılıyor.		

Genel Bilgiler	Evet	Hayır
1-Zemin bakımlı (kırıksız, çatlaksız vb.) ve gözle görülür bir biçimde temiz.		
2-Zemindeki kirli suların ve yiyecek kalıntılarının kolay tahliyesini sağlayan mazgal/mazgallar var.		
3-Duvar ve tavanlar bakımlı (girintisiz, çıkıntısız, duvarlar dökülmemiş vb.) ve gözle görülebilir biçimde temiz.		
4-Duvarlar tavana kadar ya da en az 2 metre açık renkli fayansla kaplanmış.		
5-Aydınlatma yeterli.		
6-Havalandırma yeterli.		
7-Ortamın sıcaklığı çalışma şartlarına uygun(Yazın 18 C- kışın 22 C).		
8-Sıcak su tesisatı var.		
9-Büyük araç gereçlerin (fırın, tezgah, kuzine vb.) arka ve alt kısımları temiz ve bakımlı.		
10-Üretim kısmında sadece el yıkanması için kullanılan lavabolar var.		
Yiyecek Hazırlama Alanı	Evet	Hayır
1-Sadece etlerin hazırlandığı ayrı tezgah/tezgahlar var.		
2-Sadece sebzelerin hazırlandığı ayrı tezgah/tezgahlar var.		
3-Sadece hamurlu yiyecek ve pastaların hazırlandığı ayrı tezgah/tezgahlar var.		
4-Çalışma tezgahları bakımlı ve temiz.		
5-Çalışma tezgahlarının duvara bitişme hatları aralıksız ve düzgün yapıda.		
6-Etlerin hazırlanması için kullanılan yekpare ahşap veya polyemit doğrama aracı var ve bu araçlarda sadece etler hazırlanıyor.		
7-Ahşap et kütüğü yıkanıp durulandıktan sonra tuzlanıyor, polyemit et kütüğü ise dezenfekte ediliyor.		
8-Ahşap ya da polyemit et kütüğünün üst yüzeyi düzgün yapıda.		
9-Et kıyma makinesi kullanıldıktan sonra sıcak sabunlu suyla yıkanıp durulanıyor ve dezenfekte ediliyor.		
10-Sebzelerin doğranması için kullanılan yekpare ahşap veya polyemit doğrama aracı var ve bu araçlarda sadece sebzeler hazırlanıyor.		
11-Sebze yıkama evyeleri bakımlı ve temiz.		

<i>Pişirme Alan</i>	Evet	Hayır
1-Ocak başlarında çalışır davlumbazlar var.		
2-Kullanılan tencerelerin malzemesi paslanmaz çelikten yapılmış.		
3-Pişirme kapları düzgün yapıda ve temiz.		
<i>Kazan Bulaşıkhanesi ve p</i>	Evet	Hayır
1-Kazan ve büyük kapların yıkanması için ayrı bir bölme veya bulaşıkhanesi var.		
2-Kazan ve büyük kapların yıkandığı havuzun yıkama ve durulama bölümleri var.		
3-Kazan ve büyük kaplar sabunlu sıcak suyla yıkandıktan sonra, akan su altında duruluyor.		
4-Kazan ve büyük kapların yıkandığı havuzlar bakımlı ve temiz.		
5-Temiz kazan ve büyük kaplar sağlık kurallarına uygun şekilde muhafaza ediliyor.		
6-Kazan ve büyük kapların yıkandığı alanın aydınlatması yeterli.		
7-Bu alanın havalandırılması yeterli.		
8-Bu alanda suların kolay akmasını sağlayacak yeterli eğim var.		
9-Bu alandaki mazgal ve logarlar yeterli.		
10-Bu alanda sıcak su tesisatı var.		
11-p toplamada paslanmaz metal veya plastikten yapılmış kapaklı p bidonları kullanılıyor.		
12-p bidonlarının içine p torbaları yerleştiriliyor.		
13-Genel plerin toplandığı p varilleri veya p odaları izole edilmiş, sızıntısız, yeterli kapasitede ve sağlık koşullarına uygun bir şekilde düzenlenmiş.		
<i>Tuvalet ve Diğer Alanlar</i>	Evet	Hayır
1-Her 10-12 kişiye bir tuvalet düşecek şekilde, yiyecek, üretim ve depolanma alanından uzakta tuvalet/tuvaletler var.		
2-Tuvaletler bakımlı ve gözle görülebilir biçimde temiz.		
3-Tuvaletlerde çalışır bas ve sifon var.		
4-Tuvaletlerde lavabolar var.		
5-Tuvaletlerde çalışır el kurutma makinesi ve/veya kağıt havlu var.		

6-Tuvaletlerde sabun var.		
7-Mutfak personelinin, iş giysilerinin yıkanıp ütülenmesi için gerekli şartlar sağlanmış.		
8-Personel için mutfak ve depolama alanlarından uzakta, temiz ve yeterli kapasitede duş ve banyoları var.		
9-Personel için yeterli kapasitede duş veya banyolar var.		
10-Duş ve tuvaletlerde sıcak ve soğuk su muslukları var.		
Personel Hijyeni	Evet	Hayır
1-Birimlere göre personel sayısı ve dağılımı yeterli		
2-Personel görev tanımlarını biliyor ve uyguluyor.		
3-Mesaiye başlama ve çıkış saatlerine uyuluyor.		
4-Mutfak personelinin yılda en az bir defa sağlık kontrolleri yapılıyor.		
5-Sağlık kontrollerinde boğaz kültürü alınıyor.		
6-Sağlık kontrolünde dışkıda parazit ve patojen mikroorganizma bakılıyor.		
7-Ellerdeki küçük kesik ve yaralar su geçirmez bantlarla kapatılıyor.		
8-Mutfak personeli her tuvalet çıkışında ellerini “el yıkama talimatına” uygun olarak yıkıyor.		
9-Mutfak personeli çiğ yiyecekleri elledikten sonra ellerini “el yıkama talimatına” uygun olarak yıkıyor.		
10-Mutfak personelinin tırnakları kısa ve temiz.		
11-Mutfak personeli temiz, ütülü veya disposable (kullandıktan sonra atılan) kep veya bone kullanıyor.		
12-Mutfak personelinin iş giysileri açık renkli, temiz ve ütülü.		
13-Mutfak personelinin yedek iş giysileri var.		
14-Dışarıda giyilen giysi ve ayakkabılarla mutfağa girilmiyor.		
15-Mutfakta sigara içilmiyor.		
16-Mutfakta kullanılan elbezleri ve tutaçlar gözle görülebilir biçimde temiz.		
17-Yemek tadımı sağlık kurallarına uygun bir şekilde yapılıyor.		
18-Yemek servisi kepçe, kevgir, maşa veya disposable eldiven kullanılarak yapılıyor.		
19-Pişmiş veya servise hazır yiyeceklere çıplak elle dokunulmuyor.		
20-Yemeklerin ön soğuma işlemi 2-3 saat içinde tamamlanıyor.		

21-Servis edilene kadar sıcak yemeklerin 60 C ve üzerinde tutulması sağlanıyor.		
22-Labratuar kontrolü için her gün yemeklerden numune alınıyor ve bu numuneler soğutucularda 72 saat muhafaza ediliyor.		
23-İçinde yemek bulunan tencereler kapalı tutuluyor.		
24-Taze sebze ve meyveler akar su altında iyice yıkılıyor.		
25-Sebze ve meyve satın alınırken buruşuk, topraklı veya çamurlu, çürük, yaralı ve bereli olmamasına dikkat ediliyor.		
26-Etler satın alınırken damgalı olmasına dikkat ediliyor.		
27-Yumurta satın alınırken kırık, çatlak veya kirli olmamasına dikkat ediliyor.		
28-Konserve satın alınırken kutuların bombeli, paslı ve deforme olmamasına dikkat ediliyor.		
29-Mutfakta laboratuvar kontrolü yapılan temiz ve sağlıklı su kullanılıyor.		



2-2.UYGULAMA YERİ GÖZLEMLERİ

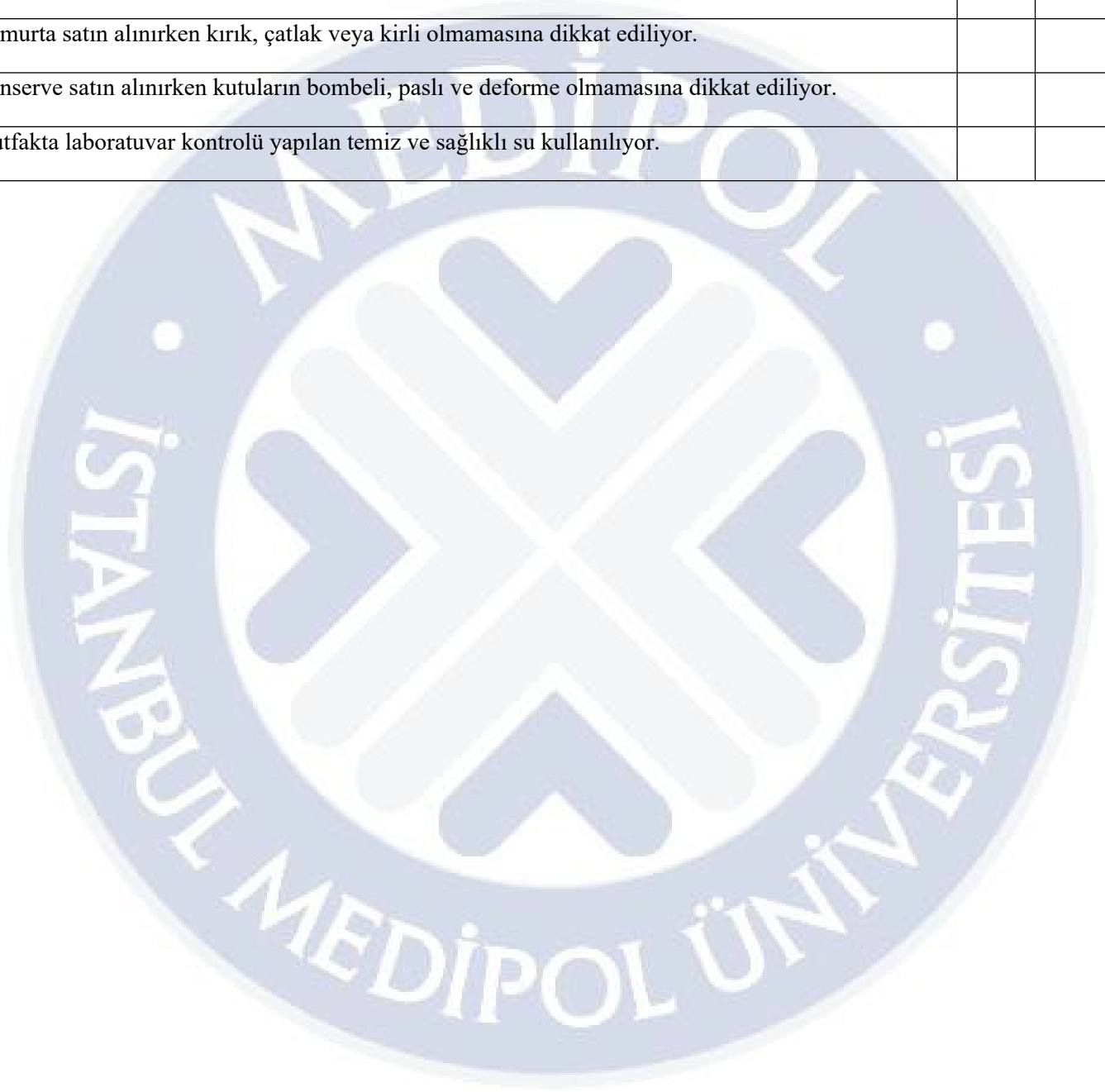
<i>Soğuk Depolama</i>	Evet	Hayır
1-Soğuk hava depo ve/veya buzdolabı var.		
2-Soğuk depo ve/veya buzdolaplarının iç sıcaklığı 4-5 C'nin altında tutuluyor.		
3-Soğuk depo ve/veya buzdolaplarında saklanan yemeklerin, kıyma veya doğranmış etlerin üzerleri kapak, film folyo gibi gereçlerle kapatılıyor.		
4-Soğuk depo ve/veya buzdolaplarının iç kısımları bakımlı ve gözle görülür şekilde temiz.		
5-Soğuk depo ve/veya buzdolaplarında bulunan pişmiş yiyecekler çiğ yiyeceklerden ayrı tutuluyor.		
6-Soğuk depo ve/veya buzdolaplarında et, tavuk gibi yiyecekler diğer yiyeceklerden ayrı tutuluyor.		
<i>Kuru Depolama</i>	Evet	Hayır
1-Kuru depo/depolar ve/veya kiler var.		
2-Kuru depo/depolar ve/veya kilerde çalışır termometre var.		
3-Depo veya kilerin sıcaklığı 15-20 C arasında tutuluyor.		
4-Depo veya kilerin havalandırılması yeterli.		
5-Depo veya kilerde su veya kalorifer borularının geçmemesi sağlanmış, geçiyorsa da izole edilmiş.		
6-Depo veya kiler odasının nemli bir ortama veya pişirme bölümüne açılmaması sağlanmış.		
7-Depo ve kilere güneş ışığı girmiyor.		
8-Raflar bakımlı ve gözle görülebilir şekilde temiz.		
9-Depo ve kilerin zeminleri bakımlı (kırıksız, çatlaksız) ve gözle görülebilir şekilde temiz.		
10-Duvar ve tavanlar bakımlı (girintisiz, çikintisiz, boyası dökülmemiş vb.) ve gözle görülebilir biçimde temiz.		
11-Depo veya kilerde sadece bu tür depolamaya uygun yiyecekler (kuru gıdalar, konserve, baharat vb.) saklanıyor.		
12-Depo ve kilere temizlik malzemesi konulmuyor, konuluyorsa da ayrı bir dolap içinde izole edilmiş.		
13-Depo ve kilerde saklanan yiyeceklerin duvar ve zeminle temas etmemesi sağlanmış.		
14-Depo ve kilerden yiyecek çıkışında "ilk giren mal ilk çıkar" (FIFO) ilkesine uyuluyor.		
15-Depo ve kilerde etkin bir şekilde kemirgen ve haşere kontrolü yapılıyor.		

Genel Bilgiler	Evet	Hayır
1-Zemin bakımlı (kırıksız, çatlaksız vb.) ve gözle görülür bir biçimde temiz.		
2-Zemindeki kirli suların ve yiyecek kalıntılarının kolay tahliyesini sağlayan mazgal/mazgallar var.		
3-Duvar ve tavanlar bakımlı (girintisiz, çıkıntısız, duvarlar dökülmemiş vb.) ve gözle görülebilir biçimde temiz.		
4-Duvarlar tavana kadar ya da en az 2 metre açık renkli fayansla kaplanmış.		
5-Aydınlatma yeterli.		
6-Havalandırma yeterli.		
7-Ortamın sıcaklığı çalışma şartlarına uygun(Yazın 18 C- kışın 22 C).		
8-Sıcak su tesisatı var.		
9-Büyük araç gereçlerin (fırın, tezgah, kuzine vb.) arka ve alt kısımları temiz ve bakımlı.		
10-Üretim kısmında sadece el yıkanması için kullanılan lavabolar var.		
Yiyecek Hazırlama Alanı	Evet	Hayır
1-Sadece etlerin hazırlandığı ayrı tezgah/tezgahlar var.		
2-Sadece sebzelerin hazırlandığı ayrı tezgah/tezgahlar var.		
3-Sadece hamurlu yiyecek ve pastaların hazırlandığı ayrı tezgah/tezgahlar var.		
4-Çalışma tezgahları bakımlı ve temiz.		
5-Çalışma tezgahlarının duvara bitişme hatları aralıksız ve düzgün yapıda.		
6-Etlerin hazırlanması için kullanılan yekpare ahşap veya polyemit doğrama aracı var ve bu araçlarda sadece etler hazırlanıyor.		
7-Ahşap et kütüğü yıkanıp durulandıktan sonra tuzlanıyor, polyemit et kütüğü ise dezenfekte ediliyor.		
8-Ahşap ya da polyemit et kütüğünün üst yüzeyi düzgün yapıda.		
9-Et kıyma makinesi kullanıldıktan sonra sıcak sabunlu suyla yıkanıp durulanıyor ve dezenfekte ediliyor.		
10-Sebzelerin doğranması için kullanılan yekpare ahşap veya polyemit doğrama aracı var ve bu araçlarda sadece sebzeler hazırlanıyor.		
11-Sebze yıkama evyeleri bakımlı ve temiz.		

<i>Piştirme Alan</i>	Evet	Hayır
1-Ocak başlarında çalışır davlumbazlar var.		
2-Kullanılan tencerelerin malzemesi paslanmaz çelikten yapılmış.		
3-Piştirme kapları düzgün yapıda ve temiz.		
<i>Kazan Bulaşıkhanesi ve Çöp</i>	Evet	Hayır
1-Kazan ve büyük kapların yıkanması için ayrı bir bölme veya bulaşıkhanesi var.		
2-Kazan ve büyük kapların yıkandığı havuzun yıkama ve durulama bölümleri var.		
3-Kazan ve büyük kaplar sabunlu sıcak suyla yıkandıktan sonra, akan su altında duruluyor.		
4-Kazan ve büyük kapların yıkandığı havuzlar bakımlı ve temiz.		
5-Temiz kazan ve büyük kaplar sağlık kurallarına uygun şekilde muhafaza ediliyor.		
6-Kazan ve büyük kapların yıkandığı alanın aydınlatması yeterli.		
7-Bu alanın havalandırılması yeterli.		
8-Bu alanda suların kolay akmasını sağlayacak yeterli eğim var.		
9-Bu alandaki mazgal ve logarlar yeterli.		
10-Bu alanda sıcak su tesisatı var.		
11-Çöp toplamada paslanmaz metal veya plastikten yapılmış kapaklı çöp bidonları kullanılıyor.		
12-Çöp bidonlarının içine çöp torbaları yerleştiriliyor.		
13-Genel çöplerin toplandığı çöp varilleri veya çöp odaları izole edilmiş, sızdırmaz, yeterli kapasitede ve sağlık koşullarına uygun bir şekilde düzenlenmiş.		
<i>Tuvalet ve Diğer Alanlar</i>	Evet	Hayır
1-Her 10-12 kişiye bir tuvalet düşecek şekilde, yiyecek, üretim ve depolanma alanından uzakta tuvalet/tuvaletler var.		
2-Tuvaletler bakımlı ve gözle görülebilir biçimde temiz.		
3-Tuvaletlerde çalışır bas ve sifon var.		
4-Tuvaletlerde lavabolar var.		
5-Tuvaletlerde çalışır el kurutma makinesi ve/veya kağıt havlu var.		
6-Tuvaletlerde sabun var.		
7-Mutfak personelinin, iş giysilerinin yıkanıp ütülenmesi için gerekli şartlar sağlanmış.		

8-Personel için mutfak ve depolama alanlarından uzakta, temiz ve yeterli kapasitede duş ve banyoları var.		
9-Personel için yeterli kapasitede duş veya banyolar var.		
10-Duş ve tuvaletlerde sıcak ve soğuk su muslukları var.		
Personel Hijyeni	Evet	Hayır
1-Birimlere göre personel sayısı ve dağılımı yeterli		
2-Personel görev tanımlarını biliyor ve uyguluyor.		
3-Mesaiye başlama ve çıkış saatlerine uyuluyor.		
4-Mutfak personelinin yılda en az bir defa sağlık kontrolleri yapılıyor.		
5-Sağlık kontrollerinde boğaz kültürü alınıyor.		
6-Sağlık kontrolünde dışkıda parazit ve patojen mikroorganizma bakılıyor.		
7-Ellerdeki küçük kesik ve yaralar su geçirmez bantlarla kapatılıyor.		
8-Mutfak personeli her tuvalet çıkışında ellerini “el yıkama talimatına” uygun olarak yıkıyor.		
9-Mutfak personeli çiğ yiyecekleri elledikten sonra ellerini “el yıkama talimatına” uygun olarak yıkıyor.		
10-Mutfak personelinin tırnakları kısa ve temiz.		
11-Mutfak personeli temiz, ütülü veya disposable (kullandıktan sonra atılan) kep veya bone kullanıyor.		
12-Mutfak personelinin iş giysileri açık renkli, temiz ve ütülü.		
13-Mutfak personelinin yedek iş giysileri var.		
14-Dışarıda giyilen giysi ve ayakkabılarla mutfağa girilmiyor.		
15-Mutfakta sigara içilmiyor.		
16-Mutfakta kullanılan elbezleri ve tutaçlar gözle görülebilir biçimde temiz.		
17-Yemek tadımı sağlık kurallarına uygun bir şekilde yapılıyor.		
18-Yemek servisi kepçe, kevgir, maşa veya disposable eldiven kullanılarak yapılıyor.		
19-Pişmiş veya servise hazır yiyeceklere çıplak elle dokunulmuyor.		
20-Yemeklerin ön soğuma işlemi 2-3 saat içinde tamamlanıyor.		
21-Servis edilene kadar sıcak yemeklerin 60 C ve üzerinde tutulması sağlanıyor.		
22-Labratuar kontrolü için her gün yemeklerden numune alınıyor ve bu numuneler soğutucularda 72 saat muhafaza ediliyor.		

23-İçinde yemek bulunan tencereler kapalı tutuluyor.		
24-Taze sebze ve meyveler akar su altında iyice yıkılıyor.		
25-Sebze ve meyve satın alınırken buruşuk, topraklı veya çamurlu, çürük, yaralı ve bereli olmamasına dikkat ediliyor.		
26-Etler satın alınırken damgalı olmasına dikkat ediliyor.		
27-Yumurta satın alınırken kırık, çatlak veya kirli olmamasına dikkat ediliyor.		
28-Konserve satın alınırken kutuların bombeli, paslı ve deforme olmamasına dikkat ediliyor.		
29-Mutfakta laboratuvar kontrolü yapılan temiz ve sağlıklı su kullanılıyor.		



3-UYGULAMA SONU DEĞERLENDİRME			
	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
1-Geleceğinize yön verme konusunda faydalı oldu mu?			
2-Mesleğiniz ve genel iş hayatı hakkında görüşlerinizi değiştirdi mi?			
3-Zaman planlaması konusunda deneyim kazandırdı mı?			
4-Görev ve sorumluluk alma cesareti kazandırdı mı?			
5-Kuvvetli ve zayıf yönlerinizi tanımanıza yardımcı oldu mu?			
6-Sözlü ve yazılı iletişim yeteneğinizin gelişmesine katkısı oldu mu?			
7-Ekip olarak çalışma yeteneği kazanmanıza yardımcı oldu mu?			
8-Mesleğinizle ilgili yeni bilgiler edinmenize yardımcı oldu mu?			
9-Verilen görevlerle teorik bilgilerinizi pratiğe dönüştürme fırsatınız oldu mu?			
10-Aynı kurumda uygulama yapılmasını tavsiye eder misiniz?			
11-Mezuniyetten sonra firmada çalışmak ister miydiniz?			
12-Firma yetkilisi konusunda yeterli bilgiye sahip ve uygulama boyunca ilgili davrandı mı?			
13-Firmanın sağladığı olanaklardan memnun kaldınız mı?			

*** Defterinize 1., 5., 7., 9., 10., 11. Ve 13. Günler için uygulama yapılan kurumlardan örnekler ekleyiniz.

UYGULAMA PROGRAMI

1. UYGULAMA GÜNÜ

TARİH:

YAPILACAKLAR

- Oryantasyon eğitimi
- Uygulama ön değerlendirme formunun doldurulması
- Mutfak planı ve organizasyon şeması çıkarılması
- Mutfak kısımlarının incelenmesi, günlük mutfak işleyişinin gözlemlenmesi





2. UYGULAMA GÜNÜ

TARİH:

YAPILACAKLAR

- Pişirme işlemi bitmiş olan, servise hazır yemeğin, servis sıcaklığının probtermometre ile ölçülerek değerlendirilmesi
- Probtermometrenin kullanım standartlarının araştırılması ve rapor hazırlaması.





3. UYGULAMA GÜNÜ

TARİH:

YAPILACAKLAR

- Depoların (kuru-soğuk-temizlik) değerlendirilmesi
- Depoların (kuru-soğuk-temizlik) olması gereken koşul ve standartlarının neler olduğunun raporlanması..





4. UYGULAMA GÜNÜ

TARİH:

YAPILACAKLAR

- Mal kabulünde et, kuru gıda, sebze-meyve v.b. alımlarının değerlendirilmesi.
- Mal kabulünde et, kuru gıda, sebze-meyve v.b. alımlarda dikkat edilecek hususların araştırılıp raporlanması.





5. UYGULAMA GÜNÜ

TARİH:

YAPILACAKLAR

- Standart tariflerin incelenmesi ve değerlendirilmesi
- Standart tarifler hazırlanırken uygulanması gereken kriterlerin araştırılıp rapor hazırlanması





6. UYGULAMA GÜNÜ

TARİH:

YAPILACAKLAR

- Hazırlık sırasında kullanılacak araç ve gereçlerin (bıçak, tezgah, kesme tahtasıv.b) kullanım şekli ve hijyen standartlarının değerlendirilmesi.
- Mutfak personeline uygun genel hijyen eğitiminin hazırlanması için gerekli kritik noktaların çıkarılması ve bu noktalar çerçevesinde genel hijyen eğitiminin sunum planı hazırlanması





7. UYGULAMA GÜNÜ

TARİH:

YAPILACAKLAR

- Mutfakta kullanılan besinler ve malzemeler ile ilgili teknik şartnamelerin incelenmesi ve değerlendirilmesi
- Teknik şartnamelerin tanımı, önemi, ve hazırlanırken nelere dikkat edilmesi gerektiğinin araştırılıp raporlanması





8. UYGULAMA GÜNÜ

TARİH:

YAPILACAKLAR

- Mutfakta kullanılan doğrama ve pişirme tekniklerinin değerlendirilmesi
- Doğrama ve pişirme teknikleri ile ilgili rapor hazırlanması





9. UYGULAMA GÜNÜ

TARİH:

YAPILACAKLAR

- Mutfakta uygulanan gıda güvenliği sisteminin öğrenilmesi ve değerlendirilmesi
- HACCP ve diğer sistemlerin sisteminin araştırılıp rapor hazırlanması.





10. UYGULAMA GÜNÜ

TARİH:

YAPILACAKLAR

- Kurumda uygulanan menu çeşitleri ve özelliklerinin değerlendirilmesi, deftere kuruma ait bir örnek eklenmesi
- Menü planlarken dikkat edilmesi gereken noktalarla ilgili yazılı rapor hazırlanması
- Bulduğunuz kurumun özelliklerine uygun bir aylık örnek menü planlanması, enerji ve protein değerlerinin günlük hesaplanması (16.gün sayfasına devam edilebilir)





11. UYGULAMA GÜNÜ

TARİH:

YAPILACAKLAR

- Mutfakta kullanılan check-listlerin ve formların incelenmesi, örnekler koyulması
- Kurumun mutfağının en az 3 bölümü için ayrı ayrı check-listler hazırlanması





12. UYGULAMA GÜNÜ

TARİH:

YAPILACAKLAR

- Numune alımının değerlendirilmesi
- Numune alımının olması gereken standartlar ile ilgili rapor hazırlanması





13. UYGULAMA GÜNÜ

TARİH:

YAPILACAKLAR

- Mutfakta kullanılan araç gereç listeleri ve kullanma talimatlarının incelenmesi
- Araç gereç listeleri ve kullanma talimatlarının öneminin ve hazırlanmasının araştırılıp raporlanması





14. UYGULAMA GÜNÜ

TARİH:

YAPILACAKLAR

- Geniş çapta hazırlama ve pişirmenin raporlanması





15. UYGULAMA GÜNÜ

TARİH:

YAPILACAKLAR

- Uygulama değerlendirilme formunun doldurulması
- Uygulama yapılan kurum ile ilgili, resmi yazım dili ve özelliklerine uygun olarak, genel değerlendirme raporunun yazılması





16. UYGULAMA GÜNÜ

TARİH:

YAPILACAKLAR:

Verilen Menü Ödevinin Hazırlanması



