1. **AMAÇ ve KAPSAM**

Bu talimat, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Aşçılık, Pastacılık ve Ekmekçilik, Beslenme ve Diyetetik Bölümü gibi uygulama dersi olan bölümlerin mutfak uygulama derslerini düzenli, uyumlu ve verimli bir şekilde yürütmek amacıyla, öğretim elemanları, öğrenciler, yardımcı personel ve diğer ilgili kişiler için uygulanacaktır. Talimat, tüm mutfak uygulama derslerinin başarıyla gerçekleştirilmesi için gerekli kuralları belirler.

**2. GENEL KURALLAR ve İŞ BİRLİĞİ**

**2.1. Bölümler Arası Koordinasyon**

* Komisyon, her eğitim-öğretim yılı başında Rektör tarafından belirlenir ve mutfak kullanımının iş birliği içinde yürütülebilmesi için çalışmalarını koordine eder.
* Mutfağı kullanan ilgili bölümler, uyumlu çalışma sağlamak için her dönemin başında bir koordinasyon toplantısı düzenleyecek ve takip eden haftalarda belirli aralıklarla görüşmeler yapacaktır.
* Mutfak kullanım saatleri ve ekipman dağılımı planlanmalı, bölümler arasında adil bir paylaşım ve iş birliği sağlanmalıdır.

**2.2. Ders Programı, Uygulama Mutfağı Kullanım Saatleri ve Planlaması**

* Uygulama mutfakları, ders programlarına uygun olarak belirlenen saatlerde kullanılmalıdır.
* Mutfağı kullanan her bölüm, kullanım sonrası temizlik ve düzeni sağlamakla yükümlüdür.
* Mutfak alanının etkin kullanılabilmesi için bölümler, ders programlarını ve mutfak ihtiyaçlarını dönem başında planlamalıdır.
* Ders programlarının çakışmaması için her dönemin başında koordinasyon toplantıları yapılmalı ve gerekli düzenlemeler gerçekleştirilmelidir.
* Mutfakların ders dışında kullanımı ancak yetkili birimlerin izni ile mümkün olacaktır.

**2.3. Ekipman ve Malzeme Kullanımı**

* Ekipmanların ortak kullanımı sırasında her bölüm eşit sorumluluk taşımalıdır.
* Kullanılan malzemeler ve ekipmanlar kayıt altına alınmalı, düzenli kontrol edilmelidir.
* Mutfaklar arasında kullanılan ekipmanların düzenli bir şekilde kullanılması ve tekrar yerlerine istiflenmesi gerekmektedir.
* Dönem sonunda mutfak araç-gereçlerinin sayılacağı ve her dönem başında adil bir şekilde dağıtılacağı önem arz etmektedir.
* Mutfakta kullanılan araç-gereçlerin bakım ve onarımlarının düzenli bir şekilde takip edilmesi ve iyileştirilmesi gerekmektedir.
* Üniversite tarafından temin edilen veya üniversiteye hibe edilen ekipmanlar, araç ve gereçler kişisel dolaplara koyulmamalıdır.

**2.4. Hijyen ve Güvenlik Standartları**

* Tüm bölümler hijyen kurallarına uymalı ve öğrenciler ortak güvenlik prosedürleri konusunda bilgilendirilmelidir.
* Her bölüm, mutfak alanının temizliğinden ve düzeninden eşit derecede sorumlu olacaktır.
* Temizlik ve hijyen kurallarına uyulması ve sürekliliğinin sağlanması elzemdir.

**2.5. İletişim ve İş Bölümü**

* Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Aşçılık, Pastacılık ve Ekmekçilik, Beslenme ve Diyetetik Bölümü gibi uygulama mutfağını kullanan tüm bölümler iş birliği içinde çalışmalı ve koordinasyon içerisinde hareket etmelidir.
* Bölümler, mutfak kullanımı sırasında birbirlerine saygılı olmalı ve ortak alanların düzenli tutulmasına özen göstermelidir.
* Eğitim sürecinde ortak projeler ve etkinlikler düzenlenirken iş birliği içinde hareket edilmelidir.
* Ortak kullanılan ekipman ve malzemelerin eksiksiz ve temiz bırakılması tüm bölümlerin sorumluluğundadır.
* Bölümler arası iletişimi sağlamak adına bir koordinasyon sorumlusu belirlenmelidir.
* Ortak projelerde görev dağılımı adil şekilde yapılmalı ve iş süreçleri şeffaf olmalıdır.
* Mutfak eksikliklerinin ve sorunlarının iletilebileceği idari personelden yetkili bir kişinin belirlenmesi gerekmektedir.
* Telafi derslerinin iş birliği dahilinde ve komisyon tarafından uygun görülen günlerde işlenmesi elzemdir.

**3. DERS ÖNCESİ HAZIRLIKLAR**

**3.1. Malzeme Temini ve Kontrolü**

* Ders öncesinde her bölüm, ihtiyaç duyduğu malzemeleri belirleyip temin etmekle sorumludur.
* Kullanılacak malzemeler ve ekipmanlar kontrol edilerek eksikler giderilmelidir.

**3.2. Kıyafet Kuralları**

* Öğrenciler, bölümlerine uygun kıyafet kurallarına uymak zorundadır (aşçı ceketi, kep, önlük ve kaymaz tabanlı ayakkabı).
* Hijyen ve güvenlik açısından küpe, piercing, yüzük, bilezik gibi takılar takılmamalıdır.
* Uzun saçlar, başlık veya saç bandı ile toplanmalıdır.

**3.3. Hijyen Prosedürleri**

* Tüm öğrenciler, ders başlamadan önce hijyen kurallarını uygulamak zorundadır.
* El dezenfeksiyonu, mutfak girişinde zorunludur.
* Hijyen kurallarının yerine getirilmesi, her dersin başında öğretim elemanı tarafından denetlenecek ve gerekli hatırlatmalar yapılacaktır.

**4. DERS SÜRECİ KURALLARI**

**4.1. Ekipman Kullanımı**

* Ekipmanların doğru kullanımı ve ders sonrası temizliği her bölüm için zorunludur.
* Bölümler, ekipman bakımına eşit derecede katkı sağlamalıdır.

**4.2. Güvenlik Önlemleri**

* Yangın ve yaralanma durumlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmalı, yangın söndürücüler, acil çıkış güzergahları ve ilk yardım çantalarının konumları öğrencilere bildirilmelidir.
* Kesici aletlerin doğru kullanımı öğretilmeli ve denetlenmelidir.
* Elektrikli cihazların güvenli kullanımı sağlanmalı ve yangına neden olabilecek unsurlar ortadan kaldırılmalıdır.
* Belirli periyotlarla yangın tatbikatları düzenlenerek öğrencilerin acil durumlara hazırlıklı olmaları sağlanmalıdır.
* Güvenli bıçak kullanımı, sıcak ekipmanlarla çalışma ve hijyen standartları konularında öğrenciler düzenli olarak bilgilendirilmelidir.
* Sıcak yüzeylerle çalışırken ısıya dayanıklı eldivenler ve uygun tutma aparatları kullanılmalıdır.
* Bıçaklar keskin tutulmalı ve kullanım sonrası uygun şekilde saklanmalıdır.

**5. DERS SONRASI UYGULAMALAR**

**5.1. Temizlik ve Düzen**

* Ders bitiminde istasyonlar temizlenmeli ve düzenlenmelidir.
* Çöpler ayrıştırılmalı ve uygun çöp kutularına atılmalıdır.
* Organik atıklar kompost alanına yönlendirilmelidir.

**5.2. Ekipman Bakımı**

* Kullanılan ekipmanlar temizlenmeli ve uygun şekilde depolanmalıdır.
* Bıçaklar özel sterilizasyon solüsyonlarına batırılmalı ve kurutularak saklanmalıdır.

**5.3. Mutfak Alanının Detay Temizliği**

* Tüm yüzeyler dezenfekte edilmelidir.
* Zeminler uygun temizlik malzemeleriyle yıkanmalı ve kurutulmalıdır.
* Çöp kovaları temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
* Havalandırma filtreleri haftalık olarak kontrol edilmelidir.
* Malzeme dolapları düzenli aralıklarla temizlenmeli ve sıcaklık kontrolleri yapılmalıdır.
* Fırın, ocak ve diğer pişirme ekipmanlarının iç ve dış temizliği sağlanmalıdır.
* Lavabolar ve giderler tıkanıklık ve yağ birikmesine karşı düzenli kontrol edilmelidir.

**6. DEĞERLENDİRME ve GERİ BİLDİRİM**

* Öğrenciler hijyen, teknik beceri ve zaman yönetimi açısından değerlendirilecektir.
* Ders sonunda bireysel ve grup performans geri bildirimleri sağlanacaktır.
* Öğrenciler, dersin sonunda belirlenen kriterlere göre (hijyen, teknik beceri, zaman yönetimi vs.) hem bireysel olarak hem de grup olarak değerlendirilecek ve öğretim elemanları tarafından detaylı geri bildirim sağlanacaktır.

**7. DİSİPLİN KURALLARI**

**7.1. Uygunsuz Davranışlar**

* Hijyen kurallarına uymama, ekipmana zarar verme ve grup çalışmasına uymama durumlarında yazılı uyarı yapılacaktır. Gerekirse disiplin kuralları işletilecektir.

**7.2. Derse Geç Kalma**

* Eğitim-Öğretim Yönetmeliği uyarınca uygulama dersine ilk 15 dakika geç kalan öğrenciler derse alınmayacaktır.

**8. TELAFİ DERSLERİ, ETKİNLİKLER ve DİĞER DURUMLARDA MUTFAKLARIN KULLANIMI**

* Ders programı dışında mutfak kullanımı komisyon bilgisi dahilinde olmalıdır.
* Ders programı dışındaki mutfakların kullanılmasında yukarıdaki bütün kurallar geçerlidir.
* Yarışmalara katılan öğrenciler, malzemeleri tutanakla almalı ve eksiksiz şekilde teslim etmelidir.

**9. YÜRÜTME ve YÜRÜRLÜĞE GİRME**

Bu mevzuat, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Aşçılık, Pastacılık ve Ekmekçilik, Beslenme ve Diyetetik Bölümü vb. uygulamalı mutfak dersi olan bölüm ve programların uygulamalı eğitimlerinin daha sağlıklı ve verimli yürütülmesi amacıyla yapılmış olup, yayınlandığı tarihte yürürlüğe girer.

Bu talimat her akademik yılın başında gözden geçirilecek ve gerekli güncellemeler yapılacaktır.