

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
MUTFAKTA SAĞLIKLI GIDA İŞLEME	GMS2113695	Güz Dönemi	3+0	3	3
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör.Dr. Armin AMANPOUR				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Sağlıklı mutfak için gereken koşullar ve dikkat edilmesi gereken hususları açıklamaktır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Mutfakta gıda mikrobiyolojisi ,Etiket, hijyen ve ekipman ,Gıda işleminin besin değerine etkisi, sağlıklı pişirme yöntemleri ,Sağlıklı yağlar, tuz çeşitleri ,Sağlıklı karbonhidrat kaynakları ,Fonksiyonel gıdalar ,Baharatlar, otlar ve sağlıklı yemek ,Sağlıklı Besin, Zararlı besin,Sağlıklı beslenme için menü planlaması,Gıda güvenliği (GMP ve HACCP), halk Sağlı ve personel hijyeni,Sağlıklı yemekler (alternatif beslenme tipleri, Türk mutfağı) ,Mutfak aletlerinin sağlıklı gıda üzerine etkisi,Mutfakta Dezenfektan Uygulamaları ,Sağlıklı Hammadde ve etiket okuma; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
Mutfak hijyeni, personel hijyeni, hammadde seçimi ve pişirme yöntemler arasındaki etkileşimin ve önemini sağlıklı yemek üretiminde bilir.				9	C
Daha sağlıklı ve lezzetli menüler hazırlar.				1	C, F
Daha sağlıklı gıda üretimi için alternatif besin üyeleri ve pişirme yöntemleri araştırmayı ve oluşturmayı geliştirir.				1, 16	C
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 16: Soru - Cevap Tekniği , 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav, F: Proje Görevi				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Mutfakta gıda mikrobiyolojisi				
2	Etiket, hijyen ve ekipman	derste gösterilecek ekipman ve araçların temini			
3	Gıda işleminin besin değerine etkisi, sağlıklı pişirme yöntemleri				
4	Sağlıklı yağlar, tuz çeşitleri	Bazı yağ ve tuz kaynaklarının ders için hazırlanması			
5	Sağlıklı karbonhidrat kaynakları				
6	Fonksiyonel gıdalar				
7	Baharatlar, otlar ve sağlıklı yemek	Bazı baharat ve otların ders için alınıp hazırlanması			
8	Sağlıklı Besin, Zararlı besin				
9	Sağlıklı beslenme için menü planlaması				
10	Gıda güvenliği (GMP ve HACCP), halk Sağlı ve personel hijyeni				
11	Sağlıklı yemekler (alternatif beslenme tipleri, Türk mutfağı)				
12	Mutfak aletlerinin sağlıklı gıda üzerine etkisi				
13	Mutfakta Dezenfektan Uygulamaları				
14	Sağlıklı Hammadde ve etiket okuma				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar
Artık, N., Şanlılar, N., Sezgin, A., C. 2021. Gıda güvenliği ve Gıda mevzuatı. Ankara. Detay Yayıncılık, ISBN: 978-605-9440-88-2, 3. Baskı.
Seçim, Y., Bayrakçı, S. 2021. İleri Mutfak Bilimleri. Ankara. Detay Yayıncılık, ISBN: 978-605-254-471-6, 1. Baskı.
Seçim, Y., Bayrakçı, S. 2021. Temel Mutfak Bilimleri. Ankara. Detay Yayıncılık, ISBN: 978-605-254-469-3, 1. Baskı
Güler, O., Akdağ, G., Kale, A. Disiplinlerarası Bakış Açısıyla Gastronomi kavramları, araştırmalar ve çalışma öneriler. Ankara. Detay Yayıncılık, ISBN: 978-605-254-470-9, 1. Baskı
Journal of Food Science, Food Technology, European Food Research and Technology