

DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ UYGULAMA
MUTFAĞI USUL VE ESASLARI

BİRİNCİ BÖLÜM
AMAÇ, KAPSAM, DAYANAK VE TANIMLAR

Amaç ve Kapsam

Madde 1- Bu usul ve esasların amacı, Doğuş Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Bölümü kapsamında gerçekleştirilen uygulamalı derslerin yürütüldüğü uygulama mutfağının etkin ve güvenli bir şekilde kullanımını sağlamak, mutfak düzeni, hijyen standartları, ekipmanların kullanımı ve ders işleyişine ilişkin kuralları belirlemektir. Ayrıca, öğrencilerin uygulama sırasında mesleki becerilerini en üst seviyede geliştirebilmeleri için gerekli düzenlemeleri ve işleyiş esaslarını tanımlamaktadır.

Bu usul ve esaslar, Doğuş Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bünyesinde yer alan uygulama mutfaklarının kullanımını, bu mutfaklarda gerçekleştirilecek olan eğitim- öğretim faaliyetlerini, mutfak güvenliğini ve hijyen kurallarını, öğrenciler, öğretim elemanları ve idari personel arasındaki sorumlulukları kapsar. Ayrıca, uygulama mutfaklarında kullanılacak ekipmanların doğru ve güvenli kullanımı, bakımını ve mutfağın düzenli işleyişini sağlamaya yönelik kurallar da bu kapsama dahildir.

Dayanak

Madde 2- Bu usul ve esaslar, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu, 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu, Doğuş Üniversitesi Ön Lisans-Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği, Doğuş Üniversitesi Uygulamalı Eğitimler Yönergesi ve Doğuş Üniversitesi Hizmet Sektörü ve Uygulama Alanları Yönergesi hükümlerine dayanarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 3- Bu usul ve esaslarda geçen;

- 1) **Bölüm:** Doğuş Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Bölümünü,
- 2) **Mutfak:** Bölümün sorumluluğunda olan uygulama mutfağı, kuru depo, temizlik malzemeleri odası, soğuk depo, eksi depo, toplantı/sunum odası ve soyunma odalarını içeren alanı,
- 3) **Pastane:** Doğuş Üniversitesi Dudullu Yerleşkesinde bulunan, pastane uygulamalarının gerçekleştiği mutfağı,
- 4) **Bölüm Başkanı:** Doğuş Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Bölüm Başkanı'nı,
- 5) **Öğretim Elemanı:** İlgili alanda uygulama ve teorik derslerini yönetmekle yükümlü akademik personeli,
- 6) **Uygulama Dersleri:** Doğuş Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Müfredatında yer alan ve uygulama mutfağında işlenen dersleri,
- 7) **Kuru Depo:** Mutfak içerisinde bulunan kuru gıdaların depolandığı depolama alanını,
- 8) **Soğuk Depo:** Mutfak içerisindeki depolarda; derslere göre ayrımı yapılmış alanlarda stoklanan süt ve süt ürünleri, şarküteri ürünleri, meyve ve sebze gibi gıda ürünlerinin depolandığı maksimum +4 °C'ye çıkan soğuk hava deposunu,
- 9) **Eksi Depo:** Mutfak içerisinde yer alan gıda ürünlerinin derslere göre ayrımı yapılan alanlarda uzun süre saklanması için kullanılan, -18 °C sabit sıcaklıkta bulunan depolama alanını,

- 10) **Toplantı / Sunum Odası:** Bölümün uygulama mutfağı içerisinde yer alan, masa, sandalye, projeksiyon gibi demirbaşların bulunduğu, sunum veya toplantı amacıyla kullanılan odayı,
- 11) **Soyunma Odaları:** Mutfakta bulunan kız ve erkek öğrenciler için ayrı ayrı tahsis edilmiş, kapaklı dolapları içeren iki odayı,
- 12) **Haftalık Sipariş:** Derslerde kullanılmak üzere dersten bir hafta önce haftanın belirlenen gününde Satın Alma Birimi'ne iletilen sipariş listesini,
- 13) **Mal Kabul:** Haftalık siparişlerin tedarikçi firmadan teslim alınması işlemini,
- 14) **Muayene:** Uygulama mutfağı için temin edilen gıda ürünlerinin tedarik aşamasından itibaren mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal uygunluğunun Muayene Komisyonu tarafından değerlendirilmesini,
- 15) **Asistan Öğrenci:** Mutfakta uygulama dersi veren öğretim elemanlarına ürünlerin teslim alınması, depolara yerleştirilmesi, kuru depo, soğuk depo, eksi depolarda rafların düzenini sağlamak, temizlik ve düzenini kontrol etmek, Son Kullanım Tarihi ve Tavsiye Edilen Tüketim Tarihleri kontrolleri sağlamakla, gerektiğinde ders esnasında ve sonrasında destek veren yarım zamanlı çalışan öğrenciyi,
- 16) **Ekipman:** Doğuş Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü uygulama mutfağında yer alan fırın, mikrodalga fırın, terazi, ocak, dik buzdolabı, pizza fırını, tezgâh üstü mikser gibi uygulama derslerinde kullanılan cihazlarını ifade etmektedir.

İKİNCİ BÖLÜM GÖREV ve YETKİLER

Madde 7- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü uygulama mutfağının işleyiş ve süreçlerinde yetkili organlar ve görevleri aşağıdaki gibidir;

1) Bölüm Başkanı Görev ve Yetkisi:

- a. Bölüm Başkanı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü uygulama mutfağının işleyişi, takibi, kontrolü ve denetiminden sorumludur.
- b. Mutfak komisyonuna başkanlık etmek.
- c. Depo sorumlusu öğretim elemanı ve hijyen sorumlusu öğretim elemanından gelen raporları Doğuş Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi Dekanlığı'na iletme.

2) Depo Sorumlusu Öğretim Elemanı Görev ve Yetkisi:

- a. Depo Sorumlusu öğretim elemanı; Uygulama mutfağında ders veren öğretim elemanları arasından atanır. İlk atama, mutfak komisyonu oluşturulduktan sonra üç iş günü içerisinde Bölüm Başkanı tarafından yapılır. Görev süresi içerisinde görevinden ayrılan öğretim elemanı yerine, en kısa sürede başka bir öğretim elemanı Bölüm Başkanı tarafından atanır.
- b. Depo Sorumlusu öğretim elemanı, uygulama derslerinde kullanılacak siparişi, Satın Alma Talep Formu'na (EK-1) uygun bir biçimde öğretim elemanlarından talep etmek ve bölüm başkanına iletme.
- c. Haftalık olarak gerçekleştirilen mal kabul sürecinde, Mal Kabul Sürecine İlişkin Talimatlar (EK-2)'ı uygulamak.
- d. Haftalık siparişleri Depolama Talimatı (EK-3)'na uygun bir şekilde depolara yerleştirmek.
- e. Depo Kontrol Formu (EK-4)'nu doldurmak ve imzalamak.

- f. Haftalık sipariş, kuru depo, soğuk depo, dik buzdolabı ve dik derin dondurucuda oluşabilecek herhangi bir sorun, düzensizlik ya da aksaklığı Bölüm Başkanı'na rapor etmek.

3) Hijyen Sorumlusu Öğretim Elemanı Görev ve Yetkisi:

- a. Hijyen Sorumlusu öğretim elemanı; Bölüm öğretim elemanları arasından atanır. İlk atama, mutfak komisyonu oluşturulduktan sonra Bölüm Başkanı tarafından yapılır. Görev süresi içerisinde görevinden ayrılan öğretim elemanı yerine, en kısa sürede başka bir öğretim elemanı Bölüm Başkanı tarafından atanır
- b. Uygulama derslerinin yürütüldüğü mutfak ve pastanenin genel temizliği ile ekipman temizliğinin düzenli bir şekilde gerçekleştirilmesini sağlamak ve işleyişini kontrol etmek.
- c. Mutfakta ayda bir kez İdari İşler Birimi personelleri tarafından gerçekleştirilen temizliği kontrol etmek.
- d. Gıda ürünleri için belirlenen mikrobiyolojik kriterlerin (ürünlerin etiket ve son kullanma tarihi bilgilerinin kontrolü, gıdaya ve muhafaza koşullarına uygun kaplarda depolanması, uygulama mutfaklarında bulunan rafların, dolapların, soğuk depo ve eksi deponun temizliği) uygulanma durumunu takip etmek.
- e. Mutfakta hijyen açısından tespit ettiği aksaklıkları Bölüm Başkanına rapor etmek.

4) Mutfak Komisyonu Görev ve Yetkisi:

- a. Mutfak komisyonu; Doğuş Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarından oluşan komisyondur. Komisyon üyeleri bölüm kurulu ile belirlenir, gerek duyulması durumunda ilgili komisyon üyelerinde değişiklik yapılabilir. Görev süresi içerisinde görevinden ayrılan öğretim elemanı yerine başka bir öğretim elemanı bölüm kurulu tarafından yeni komisyon üyesi olarak atanır.
- b. Mutfağın ve depoların hijyen ve düzen açısından uygunluğunu denetlemek.
- c. Öğretim elemanları tarafından raporlanan aksaklıkları incelemek.
- d. Öğretim elemanları tarafından doldurulan kontrol formlarını arşivlemek.

5) Öğretim Elemanı Görev ve Yetkisi:

- a. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Bölümü müfredatında bulunan uygulama derslerinin Bologna'da belirtilen devam zorunluluğu hakkında öğrencilere bilgilendirme yapmak.
- b. Ders materyalleri ve derslerin haftalık/dönemlik harcamalarına ilişkin bütçe hazırlığı yaparken öğrencilerin derse devam durumunu, depoda bulunan malzemelerin stoklarını göz önünde bulundurmak.
- c. Uygulama derslerini yürüten öğretim elemanlarının dönem başında ders izlencelerini paylaşarak uygulama derslerindeki çakışmalara engel olmak.
- d. Derste kullanacağı gıda maddelerinin haftalık siparişini dersten bir hafta önce, Satın Alma Talep Formuna (EK-1) uygun bir biçimde depo sorumlusuna iletmek.
- e. Ders esnasında ve ders sonrasında kuru depo ve soğuk depoda yer alan kendi dersine ait raflardaki ürünleri son kullanma tarihi, uygun saklama koşulu ve tarih etiketi açısından kontrol etmek.
- f. Ders esnasında kullanılan ürünlerin kuru depo ve soğuk depoya saklama koşulları ve tarih etiketi açısından uygun bir şekilde geri götürülmesini sağlamak.
- g. Uygulama mutfağı içerisinde yer alan ekipmanların kullanma talimatlarına (EK-8, EK-9, EK-10, EK-11, EK-12, EK-13, EK-14, EK-15, EK-16, EK-17, EK-18, EK-19) uygun bir biçimde kullanılmasını sağlamak.
- h. Ders bitiminde uygulama mutfağı içerisinde yer alan dik dolap ve dik dondurucuda herhangi bir gıda maddesi bırakmamak, kullanılan tüm gıda maddelerinin kuru depo ve soğuk depoda kendi dersine ait raflara yerleştirilmesini sağlamak.
- i. Kuru depoda soğuk depoda yer alan kendisine ait rafları temiz ve düzenli

- tutmak.
- j. Depoların kullanımında Genel Depo ve Depolama Kuralları (EK-21)'ni uygulamak.
 - k. Kuru depoyu, Kuru Depo Kullanma Talimatı (EK-20) çerçevesinde kullanmak.
 - l. Soğuk depoyu, Soğuk Hava Depoları Kullanma Talimatı (EK-12) çerçevesinde kullanmak.
 - m. Ders bitiminde GMS Depo Kontrol Formu (EK-4)'ve GMS Hijyen Formu (EK-7)'yi doldurmak ve imzalamak.
 - n. Ders bitiminde Depo Sıcaklıkları Kontrol Formu (EK-5)'nu doldurmak.
 - o. Uygulama dersi esnasında acil durumda doldurulacak formları (EK-25-EK-26) doldurmak.

6) Asistan Öğrenci Görev ve Sorumlulukları:

- a. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Bölüm Başkanı ve öğretim elemanları ile mutabık kalınarak Gastronomi ve Mutfakları Lisans Bölümüne kayıtlı öğrenciler arasından seçilmiş aynı zamanda Doğu Üniversitesi yarı zamanlı çalışan öğrencileridir.
- b. Her eğitim öğretim yılı başında, belirlenen günlerde depo sorumlusundan gelen malzemeleri yerleştirilmek ve ders/ öğretim elemanı bazında ayırtırmak,
- c. Genel depo kurallarına uymak, öğretim elemanının bilgisi dahilinde, kuru depo ve soğuk depo kontrolünü ve depo derecelerini kontrol etmek ve kayıt altına almak,
- d. Herhangi bir gıda ürünü veya temizlik malzemesi azaldığında dersin öğretim elemanını bilgilendirmek.

7) Öğrencinin Sorumlulukları:

- a. Mutfakta bulunduğu süre boyunca Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfağı Genel Kurallar ve Talimatlar (EK-22)'ini uygulamak.
- b. Sunum odasını ders dışında hiçbir şekilde kullanmamak.
- c. Ekipmanları kullanırken her ekipman için oluşturulmuş kullanma talimatlarını takip etmek.
- d. Bu usul ve esaslarda yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağı Genel Kurallar (Ek-22)'ini uygulamak.

EK-1

SATIN ALMA TALEP FORMU

DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ
SATINALMA TALEP FORMU



TALEP EDEN BÖLÜM:	
TALEP TARİHİ:	

SIRA NO	BÖLÜM/PROGRAM	ÜRÜN CİNSİ	MALZEMENİN ADI	ÖZELLİKLER	TERMİN TARİHİ		15.11.2023	TALEP NO		1
					MARKA/MODEL	MİKTAR	BİRİM (AD/ET/KG/L/1/K/UTU)	BİRİM FİYAT	KDV	TOPLAM
1	AŞÇILIK	SARF								
2	AŞÇILIK	SARF								
3	AŞÇILIK	SARF								
4	AŞÇILIK	SARF								
5	AŞÇILIK	SARF								
6	AŞÇILIK	SARF								
7	AŞÇILIK	SARF								
8	AŞÇILIK	SARF								
9	AŞÇILIK	SARF								
10	AŞÇILIK	SARF								
11	AŞÇILIK	SARF								
12	AŞÇILIK	SARF								
13	AŞÇILIK	SARF								
14	AŞÇILIK	SARF								

TOPLAM
KDV
G.TOPLAM

AÇIKLAMALAR

TALEP EDEN
Adı & Soyadı:
İmza

İLGİLİ SAYMANLIK VEYA DEPO SORUMLUSU
Adı & Soyadı:
İmza

BÖLÜM AMİRİ
Adı & Soyadı:
İmza

ONAY
Adı & Soyadı:
İmza

EK- 2



**DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ SANAT VE TASARIM
FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ MAL KABUL TALİMATI**

1. Depo sorumlusu öğretim elemanı aracın başına gelmeden ürünler araçtan indirilmemelidir.
2. Et ve et ürünleri ile süt ve süt ürünleri tesise frigofrik (soğutma özelliği olan araç) soğuk araçlarla gelmelidir. Bu ürünler bekletilmeden depolanmalıdır.
3. Getirilen ürünlerin acil kullanımını dahi söz konusu olsa, tüm malzemeler göz ve el ile muayeneden geçmelidir.
4. Teslim alınan ürünlerin etiket bilgisi olmalıdır. Güncel kalite standartlarına uygun olmayan, son kullanım tarihi geçmiş ürünler ve etiket bilgisi bulunmayan ürünler (taze sebze, meyve vb. hariç) teslim alınmamalıdır.
5. Naylon ve plastik ambalajlı ürünlerin ve vakumlanmış ürünlerin paketlerinde yırtık ve delik olmamalıdır. Ambalaj bütünlüğü bozulmuş ürünler teslim alınmamalıdır.
6. Teneke ambalajlı ürünlerin kutuları paslanmış, ezilmiş, darbe almış ve şişkin olmamalıdır.
7. Getirilen ürünlerin tamamı göz ile muayeneden geçirilmeli tüm malzemeler giriş tarihi ile teslim alan sorumlu tarafından beyaz renkli, depoya giriş tarih etiketi yapıştırılmalıdır.
8. Teslim alınan riskli gıdalar (çiğ et, balık tavuk vb) kısa süre içinde ilgili depolara taşınmalıdır. Bu süre 15-20 dakikayı geçmemelidir.
9. Malzemeler, yapıştırılan etiket öne gelecek ve okunabilecek şekilde "FIFO (First InFirstOut) - İlk Giren İlk Çıkar ve LIFO (Last In Last Out) - Son Giren Son Çıkar prensibine göre deponun ilgili bölümüne yerleştirilmelidir. Malzemelerin raflarda dizilirken, eski malzemeler öne çekilerek yeni malzemeler arkaya yerleştirilmelidir. Üretime gönderilecek malzemeler her zaman ön sıradan seçilmelidir.
10. Mal kabul esnasında gelen gıdaların kapları, gıda ile temas edebilecek özellikte kaplar olmalıdır.
11. Malzemeler göz ile muayenesi sırasında veya daha sonrasında uygun olmayan malzemeyle (tarihi geçmiş, ambalajı bozulmuş, bozulma emaresi bulunan) karşılaşırsahemen iade edilmelidir. Buna imkân yoksa kırmızı etiket ile işaretlenerek, diğer malzemelerden kolayca ayırt edilebilecek şekilde depo alanında oluşturulan iade rafına/ deposuna alınmalı ve kullanılmaması sağlanmalıdır. Bu sorumluluk ilgili malzemeyi kullanacak öğretim elemanına aittir.
12. Dondurulmuş gelen gıdaların, çözülmüş olanları alınmamalı öncelik verilerek eski depoya alınarak hızlı bir şekilde depolanmalıdır. Çözülmüş ürünler tekrar dondurulmamalıdır.


EK- 3




**DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ SANAT VE TASARIM
FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
DEPOLAMA TALİMATI**

1. Mal kabul süreci depo sorumlusu öğretim elemanı tarafından bizzat takip edilmeli ve ürünlerin depoya yerleşimi kontrollü olarak, belirlenmiş kurallara göre yapılmalıdır.
2. Verilen uygulama derslerinin malzeme takibi mal kabul, ders öncesi malzeme dağıtımı ve sonrasında depolara tekrar yerleştirilmesinin kontrol ve sorumluluğu uygulama dersini veren hocaya aittir.
3. Her dersin malzemesi soğuk hava deposunda o derse ait rafa yerleştirilecektir. Rafların sınırlı sayıda olması ve birbirinde yakınlığı sebebiyle birbirine yakın raflardaki malzemeler karışıklığın önlenmesi açısından ders kodu yazılarak etiketlenmelidir.
4. Soğuk depoda her ders için belirlenen dört bölmeli rafların en üstündeki bir numaralı rafa tüketime hazır, pişmiş ve işlenmiş gıdalar, iki numaralı rafa süt ve süt ürünleri, şarküteri ürünleri, paketli gıdalar, açılmış ve kullanımı öncelikli ürünler, üç numaralı rafa sebze ve meyveler, dört numaralı rafa ise çiğ et ve yumurta gibi ürünler yerleştirilmelidir.
5. Eksi depoya konulacak ürünler tarih, ders kodu ve adı ile etiketlenerek o derse ait rafa yerleştirilmelidir.
6. Kuru depoda yer alan ortak kullanım alanına, ürünler sağ tarafta kapalı ve en son gelen ürünler, orta tarafa son kullanma tarihi yakın ürünler ve sol tarafta da açık ürünler olarak yerleştirilmeli ve ürünlerin kullanımı da bu sıraya göre yapılmalıdır.
7. Kullanımı gerçekleştirilmiş fazladan kalan malzemeler üzerine **tarih** ve **kullanılabilir** yazılarak yerleştirilmelidir.
8. Kuru depoda yalnızca gıda, gıda sunumu ve muhafazası için kullanılan streç film, alüminyum folyo, pişirme kağıdı, ahşap şiş vb. ürünler bulunmalıdır.
9. Kuru depoda temizlik ve hijyen ürünü bulunmamalıdır. Bu ürünler bulaşıkhanede yer alan raflara düzenli bir biçimde yerleştirilmelidir.
10. Sipariş listeleri hazırlanmadan önce ortak kullanım alanında yer alan ürünlere öncelik verilmelidir. Ortak kullanım alanındaki ürünler ayrılmadığı ve belirtilmediği sürece kullanıma açıktır. Öğretim elemanları ortak kullanım alanındaki ürünleri kullanacakları durumlarda, ürünleri derslerine ait raflara taşınmalıdır.
11. Kuru depo ve soğuk hava depolarında yapılacak kontroller sonrasında açılmış ambalajlı ürünler üzerinde tarih ve ders kodu bulunmuyor ise imha edilecektir.


EK-4 GMS BÖLÜMÜ DEPO KONTROL FORMU

 GMS BÖLÜMÜ DEPO KONTROL FORMU		TARİH	SAAT
DEPO ALANIN KONTROLÜ		EVET/HAYIR	AÇIKLAMALAR
KURU DEPO VE SOĞUK DEPO ZEMİNİ TEMİZ Mİ?			
SOĞUK DEPO ve KURU DEPO (+4 VE -18) TEMİZ VE ORGANİZE EDİLMİŞ Mİ?			
HER BİR ÖĞRETİM ELEMANI İÇİN AYRI RAF MEVCUT MU? ETİKET İLE TANIMLI MI?			
KURU DEPODA HERHANGİ BİR HAŞERE, SİNEK VB. DURUMA KARŞI KONTROL EDİLDİ Mİ?			
TÜM MALZEMELER HAVA ALMAYACAK ŞEKİLDE STREÇLENMİŞ Mİ?			
TÜM MALZEMELER ETİKETLENMİŞ Mİ? (AD-SOYAD S.K.T BİLGİLERİ YER ALMALIDIR)			
İLK GİREN İLK ÇIKAR (FİFO) SİSTEMİ UYGULANIYOR MU?			
S.K.T YAKLAŞAN ÜRÜNLER AYRILMIŞ MI? AYRI BİR RAFTA MI?			
YAĞLARIN KAPAKLARI KAPANMIŞ MI? ZEMİNDEN YUKARDA MI?			
UNLAR, BAHARATLAR VE KURU GIDALAR VB. AÇILDIKTAN SONRA KAPAKLI VEYA UYGUN BİR ŞEKİLDE STREÇLENEREK KORUNMAKTA MIDIR?			
SOĞUK ODALARDAKİ ÜRÜNLER AÇILDIKTAN SONRA UYGUN ŞEKİLDE STREÇLENEREK MUHAFAZA EDİLMEKTE MİDİR?			
KONTROL EDEN		ÜNVAN	

EK-4 GMS BÖLÜMÜ DEPO KONTROL FORMU

 GMS BÖLÜMÜ DEPO KONTROL FORMU			TARİH	SAAT
DEPO ALANIN KONTROLÜ			KONTROL	AÇIKLAMALAR
ORTAK KULLANIM RAFI ÜRÜNLERİ KONTROL EDİLDİ Mİ?				
DOLAP DERECELERİ GÜNLÜK TAKİP EDİLİYOR MU? DOLAP DERECE FORMUNA YAZILIYOR MU?				
TEMİZLİK DEPOSU TEMİZ VE DÜZENLİ Mİ?				
TEMİZLİK MALZEMELERİ BİTTİĞİNDE BİLGİ VERİLDİ Mİ?				
TÜM TEMİZLİK ÜRÜNLERİ TEMİZLİK ODASINDA MI?				
TEMİZLİK KİMYASALLARI UYGUN YERLERDE Mİ İSTİF EDİLMEKTEDİR?				
-18 DEPO TEMİZ VE ORGANİZE Mİ?				
SOĞUK ODADA PİŞMİŞ VE KALAN MALZEMELER VAR MI ?				
KURU DEPO RAFLAR TEMİZ Mİ?				
SOĞUK ODA RAFLAR TEMİZ Mİ?				
SOĞUK DEPO ALARM SİSTEMİ KONTROL EDİLİYOR MU?				
SOĞUK ODAYA GİRİŞ İÇİN UYGUN EKİPMAN MEVCUT MU? VE GÖZ ÖNÜNDE Mİ? (SOĞUK MONT)				
MUTFAK VE DEPOYLA İLGİLİ KURALLAR HAKKINDA ASİSTAN ÖĞRENCİYE EĞİTİM VERİLDİ Mİ? KAYITLARI MEVCUT MU? (İŞE BAŞLADIKTAN İTİBAREN YALNIZCA BİR KERE)				
KONTROL EDEN			ÜNVAN	


EK-6 HAFTALIK HİJYEN KONTROL FORMU

		HAFTALIK HİJYEN KONTROL FORMU								
DERS	DERSİN ŞUBESİ	TEMİZLENECEK ALANLAR	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PEŞEMBE	CUMA	ÖĞRETİM ELEMANI	İMZA	
		ÇALIŞMA TEZGAHLARI								
		SOĞUTUCU DOLAPLAR								
		KURU DEPO								
		TEMİZLİK ODASI								
		KESİM TAHTALARI								
		KULLANILAN EKİPMANLAR								
		SOYUNMA ODASI								
		EYELER								
		ZEMİN/GİDER								
		ÇALIŞMA TEZGAHLARI								
		SOĞUTUCU DOLAPLAR								
		KURU DEPO								
		TEMİZLİK ODASI								
		KESİM TAHTALARI								
		KULLANILAN EKİPMANLAR								
		SOYUNMA ODASI								
		EYELER								
		ZEMİN/GİDER								
		ÇALIŞMA TEZGAHLARI								
		SOĞUTUCU DOLAPLAR								
		KURU DEPO								
		TEMİZLİK ODASI								
		KESİM TAHTALARI								
		KULLANILAN EKİPMANLAR								
		SOYUNMA ODASI								
		EYELER								
		ZEMİN/GİDER								

DERS SONRASINDA BELİRLENEN ALANLAR DERSİN İLGİLİ ÖĞRETİM ELEMANINCA KONTROL EDİLECEKTİR. BİR SONRAKİ DERSE GİRECEK ÖĞRETİM ELEMANI UYGUNSUZLUK TESPİT EDERSE NOT OLARAK DÜŞECEKTİR.

UYGUNSUZLUK NOTU: (GÜN, ŞUBE, DERS VE ÖĞRETİM ELEMANI BİLGİSİ BELİRTİLECEKTİR:

EK-7 GMS MUTFAK VE HİJYEN FORMU

 GMS MUTFAK VE HİJYEN FORMU			TARİH	SAAT
MUTFAK, HİJYEN VE TEMİZLİK ALANINDA DİKKATE ALINMASI GEREKENLER			EVET/HAYIR	AÇIKLAMALAR
ŞEF İSTASYONU TEMİZ Mİ?				
ÇALIŞMA TEZGAHLARI TEMİZ Mİ?				
MERMER TEZGAHLAR ÜZERİ BOŞ VE TEMİZ Mİ?				
BEZ VE SÜNGERLER TEMİZ VE HİJYENİK Mİ?				
LAVABOLAR VE EVYELER TEMİZ Mİ? (ÇALIŞIYOR MU? SU AKITIYOR MU?)				
EL YIKAMA LAVABOSU ÇALIŞIR DURUMDA SABUN VE KAĞIT PEÇETE MEVCUT MU?				
BULAŞIKHANE TEMİZ Mİ? (ESKİ BEZ VE SÜNGERLER ATILMALI ISLAK KATLANMAMALI)				
TÜM EKİPMANLAR (GASTRONOM, TENCERELER, TAVALAR, SOS TENCERELERİ, ELEKTRONİK CİHAZLAR (BLENDERLAR ÇIRPICILAR VB.), SERVİS EKİPMANLARI) TEMİZ VE EKSİKSİZ Mİ? DÜZENLİ Mİ?				
TEK KULLANIMLIK MALZEMELER TAM MI? (BONE, GALOŞ vb.)				
YERLER VE GİDERLER TEMİZ BIRAKILMIŞ MI?				
FAYANSLARDA KIRIK VAR MI? GİDERLERDE TIKANMA VAR MI?				
FİRİN TEMİZ Mİ?				
TÜM ALTYAPI VE TESİSAT SORUNSUZ ÇALIŞIYOR MU? (GAZ, SU, ELEKTİRİK VS.)				
DAVLUMBAZLAR VE HAVALANDIRMA YETERİNCE ÇALIŞIYOR MU?				
HİJYEN PASPASLARI TEMİZ VE KULLANIMA HAZIR MI?				
ATIK YAĞLAR UYGUN YERDE DEPOLANIYOR MU?				
DUVARDA EKİPMANLAR HAKKINDA GEREKLİ TALİMATLAR, UYARICI STİCKERLAR ASILI MI?				
TAVAN, DUVAR VE FAYANSLAR BAKIMLI				
DOLAP DERECELERİ GÜNLÜK TAKİP EDİLİP NOT ALINIYOR MU?				
TEMİZLİK MALZEMELERİ BİTİĞİNDE BİLGİ VERİLDİ Mİ?				
TÜM TEMİZLİK ÜRÜNLERİ (BULASIK DETERJAN, KAĞIT HAVLU, ELDİVEN VB.) TEMİZLİK ODASINDA MI?				
ÇÖP VE DİĞER ATIKLAR ATILDI MI? ÇÖP TORBASI BULUNUYOR MU?				
KONTROL EDEN			ÜNVAN	



**GMS MUTFAK VE
HİJYEN FORMU**

		TARİH	SAAT
2. EKİPMAN AÇISINDAN DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER		KONTROL	AÇIKLAMALAR
FIRINLAR, OCAKLAR VE DOĞALGAZ VANASI KAPALI MI?			
SOYUNMA ODASI TEMİZ VE BAKIMLI MI?			
OFİS KISMI TEMİZ VE BAKIMLI MI?			
YILDA 1 KERE İSG UZMANINDAN GÖZLEM YAPMASI İÇİN DESTEK İSTENMESİ (TALİMATA GÖRE GÜZ DÖNEM SONUNA ÖĞRETİM ELEMANI SORUMLULUĞUNDADIR)			
GENEL MUTFAK TEMİZLİĞİ TALİMATA UYGUN DÖNEM BAŞLANGIÇ, KAPANIŞ VE TANITIMDA TANIMLI ÖĞRETİM ELEMANI TARAFINDAN ORGANİZE EDİLMELİDİR			
EKİPMAN SAYIMININ TALİMATA UYGUN OLARAK İLGİLİ ÖĞRETİM ELEMANI TARAFINDAN GERÇEKLEŞTİRİLMESİ			
KONTROL EDEN		ÜNVAN	

EK-8



**DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
UYGULAMA MUTFAĞI
KONVEKSİYONEL FIRIN KULLANMA TALİMATI**

AMAÇ: Bu talimatın amacı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm öğrencilerinin uygulama mutfağında olası tehlike ve risklere karşı almaları gereken önlemleri belirleyerek sağlık ve güvenliğini tehlikeye atmayacak biçimde çalışmalarını temin etmek, Mutfak ve yemekhane alet ve ekipmanlarından doğan tehlikeler ve çalışma prensipleri konusunda öğrencileri bilinçlendirmek ve mutfak alet ve ekipmanları ile çalışırken gerekli emniyet tedbirlerinin alınmasını sağlamak.

KAPSAM: Bu talimat Doğuş Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde eğitim gören öğrencileri, öğretim elemanları ve eğitimci şefleri kapsar.

DAYANAK: Bu talimat 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ile bağlı yönetmelik ve tebliğlerine dayanılarak hazırlanmıştır.

GENEL GÜVENLİK UYARILARI

- Cihaz, davlumbaz altında çalıştırılmalıdır. Cihazın çalıştığı alanda kimyasal madde bulunmamalıdır.
- Cihaz sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğretim elemanları ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm öğrencileri tarafından kullanılmalıdır.
- Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple yangın alev parlaması gibi durumlarda paniklemeden (varsa) gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız.
- Cihaz yalnızca YEMEK PİŞİRME amaçlı olup başka amaçla kullanılmamalıdır.
- Fırına veya içindeki tepsilere ısıya dayanıklı eldiven ile temas edin. Yalıtımsız malzemeyle kesinlikle fırına ve tepsilerine dokunmayın.
- Herhangi bir arıza durumunda kesinlikle müdahale yapılmayacak, arızalar ve teknik bakımlar yetkili servis tarafından yapılacaktır.

İlgili kişiler, bu talimatta yazılı olmasa dahi İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili olarak mevcut kanun ve yönetmeliklere göre hareket etmek zorundadır. Kanun ve yönetmelikler talimatların daima üstündedirler.

EK-9



**DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
UYGULAMA MUTFAĞI
STAND MİKSERİ KULLANMA TALİMATI**

**TEZGÂH ÜSTÜ MİKSER VE PLANET MİKSER KULLANMA VE BAKIM
TALİMATI**

AMAÇ: Bu talimatın amacı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm öğrencilerinin uygulama mutfağında olası tehlike ve risklere karşı almaları gereken önlemleri belirleyerek sağlık ve güvenliğini tehlikeye atmayacak biçimde çalışmalarını temin etmek, Mutfak ve yemekhane alet ve ekipmanlarından doğan tehlikeler ve çalışma prensipleri konusunda öğrencileri bilinçlendirmek ve mutfak alet ve ekipmanları ile çalışırken gerekli emniyet tedbirlerinin alınmasını sağlamak.

KAPSAM: Bu talimat Doğuş Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde eğitim gören öğrencileri, öğretim elemanları ve eğitmen şefleri kapsar.

DAYANAK: Bu talimat 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ile bağlı yönetmelik ve tebliğlerine dayanılarak hazırlanmıştır.

GENEL GÜVENLİK UYARILARI

- Cihaz sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğretim elemanları ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm öğrencileri tarafından kullanılmalıdır.
- Herhangi bir arıza durumunda arızanın teknik servis tarafından giderilmesini sağlanmalıdır.
- Makinenizi kesinlikle su dökerek veya basınçlı suyla yıkamayınız. İşiniz bittikten sonra deterjanlı ve köpürtülmüş nemli bir bezle siliniz, kurulayınız.
- Mikser kazanının temiz olduğundan emin olunuz.
- Karıştırma başlatmak üzere motor çalıştırma düğmesine basınız. Motor çalışırken kazan içine hiçbir şekilde el, kol gibi uzuvlarınızı veya başka cisimler sokmayınız. Sadece gözetleme kapağını kullanarak çalışmasını izleyiniz.
- Cihaz üzerinde elektrik var iken kesinlikle temizlik ve bakım yapılmamalıdır. Temizlik ve bakım makine kapatılıp şartel indirildikten veya fiş prizden çekildikten sonra yapılacaktır.
- Herhangi bir arıza durumunda kesinlikle müdahale yapılmayacak, arızalar ve teknik bakımlar yetkili servis tarafından yapılacaktır.

İlgili kişiler, bu talimatta yazılı olmasa dahi iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili olarak mevcut kanun ve yönetmeliklere göre hareket etmek zorundadır. Kanun ve yönetmelikler talimatların daima üstündedirler.

EK-10



**DOĞU ÜNİVERSİTESİ SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
UYGULAMA MUTFAĞI
HASSAS TERAZİ KULLANMA ve BAKIM TALİMATI**

1.AMAÇ VE KAPSAM:

Bu talimatın amacı; Doğu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağı ve Pastane Mutfağında kullanılan Hassas Terazî cihazının, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun şekilde kullanılmasını tanımlamaktadır.

2.SORUMLULUK:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Akademik Personeli ve Bölüm Öğrencileri

1.TALİMAT DETAYI:

1. Terazinin ayakları düz bir zeminde olacak şekilde cihazı kullanmaya başlayınız.
2. On/ off düğmesine (en sağdaki) basarak cihazı açınız.
3. Ekranda 0 g. görüldüğünde tartım kabını metal terazi tablasına koyunuz.
4. Darasını “0 / T” düğmesine basarak alınız.
5. Tartılacak ürünü tartım kabına koyunuz.
6. Tartım bittikten sonra on/off düğmesine basarak cihazı kapatınız ve fişi çekiniz.
7. Cihaz temizlenir.

EK-11



**DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ SANAT VE TASARIM
FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ
UYGULAMA MUTFAĞI
VİTAMİX KULLANMA ve BAKIM TALİMATI**

1.AMAÇ VE KAPSAM:

Gıda ürünlerinin dilimleme, kesme, doğrama ve karışım hazırlama işlemi için kolaylık sunan bir üründür. Uzun süre arka arkaya içecek veya kokteyl hazırlayabilmektedir. İlgili ürünün kullanım sırasında kendini soğutma fanına sahip olması aynı gün içerisinde kullanım süresinin maksimum seviyeye ulaşmasına destek sunmaktadır. Farklı ürün gruplarını bir arada hızlı bir şekilde hazırlanmasına imkân sunan ürünlerin materyallerin kalitesine ve kullanımına dikkat edilmesi önemlidir. Vitamix blender kullanımı sonrasında aparatlarının kolay çıkarılıp, yerleştirilmesi önem arz etmektedir.

2.SORUMLULUK:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Görevlileri ve Öğrencileri

3. TALİMAT DETAYI:

- 1.Yetkin kişiler tarafından kullanılmalıdır.
2. Tüm talimatları okuyunuz.
3. Blenderi kullanım amacı dışında farklı şekillerde kullanmayın.
4. UYARI: Yanlışlıkla çalışmayı önlemek için kullanmadığınızda, parçaları takarken ya da çıkarırken ve temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin.
5. Ürünü suya batırmayın. Elektrik çarpması riskine karşı korumak için blenderin taban kısmını su veya farklı sıvıların içerisine koymayın.
6. Elektrik çarpması riskine karşı korumak için ürün kullanımda değilken, parçaları takmadan veya çıkarmadan önce temizlik öncesinde fişi prizden çekin. Fişi prizden çıkarmak için fişin baş kısmını tutun ve prizden çekin. Aslan güç kablosundan tutarak çekmeyin.
7. DİKKAT: Termal devre kesicinin yanlışlıkla sıfırlanması nedeniyle oluşabilecek tehlikeleri önlemek için bu blendera zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama cihazıyla güç verilmemeli veya blender şebeke tarafından düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanmalıdır.
8. Hareketli parçalara dokunmaktan kaçının.
9. Kablonun çalıştığınız yüzeyin kenarından sarkmasına veya ocak da dahil olmak üzere sıcak yüzeylerle temas etmesine izin vermeyin.

10. Yaralanmaları ve hasarı engellemek için karıştırma esnasında ellerinizi ve mutfak aletlerini, sunulan itme çubuğu hariç haznenin içerisine sokmayın.

11. Karışım esnasında itme çubuğu kullanılabilir. Kapak tıpasının açıklığından itme çubuğunu yerleştirirken kapak yerinde durmalıdır. Silikon spatula veya farklı türdeki bir spatula sadece blender çalışmıyorken kullanılabilir. İtme çubuğunu, kazıyıcı aparatı veya diğer aletleri motor çalışırken veya durdurulmuş haldeyken haznenin içinde bırakmayın.

12. Bıçaklar keskindir. Hazneyi temizlerken yaralanmaları önlemek için dikkatli olun.

13. Cihazı çalıştırırken bıçaklara ve diğer bileşenlere hasar verebileceği ve yaralanmalara sebep olabileceği için kaşık, çatal, bıçak veya kapak tıpası gibi yabancı nesnelere hazne içinde bırakmayın.

14. Kapak ve kapak tıpası karıştırma esnasında yerine sıkıca oturtulmalıdır. Kapak tıpası yalnızca malzeme eklerken ve itme çubuğu kullanılırken çıkarılmalıdır.

15. Kuruyemiş ezmesini hazırlarken karıştırma süresini kısaltmak için itme çubuğunu kullanın. Yağ bazlı gıdalar hazırlarken, karışımın hazne içinde dönmeye başlamasından itibaren onu bir dakikadan daha uzun bir süre karıştırmayın. Uzun süre karışım yapmak hazneye zarar verebilir ve motorun aşırı ısınmasına sebep olabilir.

16. Hazneyi 99 dereceden daha yüksek sıcaklıklara maruz bırakmayın. Hazneyi 99 dereceden daha yüksek sıcaklıkta sıvılara veya malzemelere maruz bırakmayın.

17. Ani buharlaşma nedeniyle sıçrayabileceğinden, blenderin içerisine sıcak su koyarken dikkat ediniz.

18. **DİKKAT!** İçinden çıkan buhar veya sıvı sıçramaları yanmalara neden olabilir. Sıcak malzemeleri karıştırırken asla en yüksek hızdan başlamayın.

19. Kapak tıpası yalnızca malzeme eklerken ve itme çubuğu kullanırken çıkarılmalıdır.

20. Her zaman en düşük hız ayarında, değişken hız 1’de çalışmaya başlayın. Olası yanmaların önüne geçmek için ellerinizi ve cildin diğer açık kısımlarını kapak ağzından uzakta tutun.

21. Karıştırmadan önce bıçak tabanındaki sızdırmazlık elemanını kullanmayı ve kabı bıçak tabanına yeteri kadar oturtmayı unutmayın.

22. Bıçak tabanını, kabı takmadan motor gövdesine yerleştirmeyin.

23. Temizlemek için; hazneyi yarısına kadar sıcak suyla doldurun ve bir – iki damla bulaşık deterjanı ekleyin. 2 parçalı kapağı tam kapalı konuma getirin. Değişken hız 1’i seçin. Cihazı çalıştırın ve hızı değişken hız 10’a doğru yavaşça artırın ve ardından Yüksek’e ayarlayın. Cihazı 30-60 sn. boyunca Yüksek hızda çalıştırın. Cihazı kapatın, hazneyi durulayın ve kurumaya bırakın. Parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ayrıca parçalar sıcak sabunlu suda yıkanabilir. Musluk suyuyla durulayıp kurutun.

24. NOT: Aşırı ısınma koruyucusu cihazı kapatmış olabilir. Motor kapanırsa, Açma / kapama Anahtarını Kapalı konuma getirin. Blenderin sıfırlanıp sıfırlanmadığını ve çalışmaya hazır olup olmadığını kontrol etmek için 5 dakika sonra güç anahtarını açın. Blenderin sıfırlanması 45 dakikaya kadar sürebilir. Soğumayı hızlandırmak için cihazı serin bir yere koyabilirsiniz. İlk önce cihazı prizden çekin. Süreci hızlandırmak için tabanın altına doğru hava akışı sağlayan bir

vakum veya pervane kullanabilirsiniz. Aşırı ısınma koruyucusu motoru kapattığında karıştırma tekniklerinizi ve talimatları gözden geçirin. Uygulanan tarifler çok yoğun (sıvı ekleyin), çok uzun süre boyunca, çok düşük hızda karıştırılmış veya çok fazla malzeme içeriyor olabilir. Motor aşırı ısınıyorsa ancak cihaz kendini kapatmamışsa, cihazı durdurun ve hazneyi tabandan çıkarın.

EK-12



**DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ SANAT VE TASARIM
FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ
UYGULAMA MUTFAĞI
MİKRODALGA FIRIN KULLANMA ve BAKIM
TALİMATI**

1. Cihaz sadece öğretim elemanı, öğrenciler ve cihazı kullanmayı bilen görevli kişiler tarafından kullanılmalıdır.
2. Cihazı fişe takınız.
3. Kontrol panelindeki anahtarı çevirerek gücü ve süreyi ayarlayınız. Süre ayarlandığında işlem doğrudan başlayacaktır.
4. Süre sona erdiğinde işlem sonlanacaktır. İşlem bittiğinde cihazın içerisine koyulan ürünü çıkarınız.
5. Cihazın fişini prizden çıkarınız.
6. Cihaza koyulacak ürünün mikrodalga işlemine uygun olduğundan emin olunuz.
7. İşlem sonrasında ürünü fırından çıkarırken koruyucu eldiven kullanınız. 8. Cihazın içini nemli bir bez ile temizleyip kurulayınız.

EK-13



**DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ SANAT VE TASARIM
FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ
UYGULAMA MUTFAĞI
ENDÜSTRİYEL BULAŞIK MAKİNESİ KULLANMA ve
BAKIM TALİMATI**

1. Cihaz sadece öğretim elemanı, öğrenciler ve cihazı kullanmayı bilen görevli kişiler tarafından kullanılmalıdır.
2. Cihazı fişe takınız.
3. Cihaz su girişini kontrol edip su vanasını açınız.
4. Cihaz "Açma Kapama" tuşuyla açınız. Temizleyici kimyasalları haznelere doldurunuz.
5. Makinenin kapağının kapalı olduğundan emin olunuz. Makine su alma işlemine başlayacaktır. Su alma işlemi sonunda cihaz otomatik olarak su ısıtma işlemine başlayacaktır. Isıtma işlemi tamamlandığında sıcaklık lambası yanacaktır.
6. Yıkanecek kirli bulaşıkları sepete yerleştirerek sepet ile makine kapağını açarak makine içerisine yerleştiriniz. Sepet yerleştirildikten sonra makinenin kapağı tekrar kapatınız.
7. Yıkama işlemine başlamak için düğmeyi "Wash" konumuna getiriniz. Makine yıkama işlemine başlayacaktır.
8. İşlem bittiğinde düğmeyi "Drain" konumuna getirip, suyu boşaltınız.
9. Bu işlem tamamlandıktan sonra makine içerisinde yıkanmış olan bulaşıkları kapağı açarak alınız.
10. Gün sonunda yıkama işlemi sona erdiğinde öncelikle cihazın kapalı konuma getirilmelidir.
11. Eğer makine uzun süreli kullanılmayacak ise elektrik bağlantısını kesiniz.
12. Her kullanıma başlamadan önce makine emiş filtresini kontrol ediniz.

EK-14



**DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ SANAT VE TASARIM
FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ
UYGULAMA MUTFAĞI
TAŞ FIRIN KULLANMA ve BAKIM TALİMATI**

1. Cihaz sadece öğretim elemanı, öğrenciler ve cihazı kullanmayı bilen görevli kişiler tarafından kullanılmalıdır.
2. Cihazın kumanda bölümünde on/off anahtar düğmesine basarak açınız.
3. Dijital termostattan ısı ayarını yapınız.
4. Isı ayarı yapıldıktan sonra gaz ve ateşleme otomatik olarak devreye girer ve fırın çalışır.
5. Fırından ürün çıkarırken veya fırına ürün koyarken yanmaz eldiven takınız.
5. İşlem bittikten sonra on/off anahtar düğmesine basarak cihazı kapatınız.
6. Fırının hijyenik olması için pişirme işleminden sonra iç yüzeylerde oluşan yağ ve benzer kirleri yumuşak, nemli bir bez ile siliniz.
7. Cihazın kapağında bulunan camda kalan yağ ve tortunun temizlenmesi için yumuşak bez ile siliniz.
8. Cihazı basınçlı su ile yıkamayınız.
9. Cihaz temizliğinde asit içeren malzemeler kullanmayınız.

EK-15



**DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
UYGULAMA MUTFAĞI
IZGARA KULLANMA VE BAKIM TALİMATI**

1. Cihazın gaz bağlantısı olduğundan emin olunuz.
2. Cihazdaki açma kapama anahtarını açık konuma getirin.
3. Cihazın ısınmasını bekleyin.
4. Cihaz pişirme sıcaklığına gelince pişirme yapınız.
5. Cihazın kullanımını sona erdiğinde ısı termostatı kapalı konuma getiriniz.
6. Açma kapama anahtarını kapalı konuma getiriniz, gaz ile bağlantısını kesiniz.
7. Pişirme yüzeyleri kullanımı bittikten sonra temizlenmelidir. Aksi takdirde pis katmanlar oluşacak ve cihazın performansı düşecek ve pişirilmesi planlanacak ürün kalitesinde yeterli sonuç elde edilmeyecek.
8. Cihazın yüzeylerini gerekli temizleyici ile hijyen kurallarına uygun şekilde temizleyiniz.
9. Her kullanımdan sonra mutlaka pişirme yüzeyleri iyice temizlenmelidir.
10. Pişirme yüzeyi temizlendikten sonra temiz yağ ile yağlanmalıdır.
11. İçine su dökülmemelidir. Ana gövde nemli bir bez ile temizlenmelidir.
12. Cihazın yağdanlığı temizlenmelidir.

EK-16



**DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
UYGULAMA MUTFAĞI
PLEYT IZGARA – ISITICI KULLANMA VE BAKIM
TALİMATI**

1. Cihazı elektriğe bağlayınız.
2. Cihazın açma kapama anahtarını kontrol ediniz ve açık konuma getiriniz.
3. Cihazın termostatını 200 dereceye ayarlayınız.
4. Pişirme yapacağınız kabı plate üzerine koyunuz.
5. Cihazın kullanımı sona erdiğinde cihazın ısı termostatını kapalı konuma getiriniz.
6. Isıtma yüzeyleri kullanımı bittikten sonra iyice temizlenmelidir. Aksi takdirde pis katmanlar oluşup cihazın performansına zarar verecektir.
7. Cihaz gıda pişirmek için değil ısıtmak için tasarlanmıştır.
8. Kullanım haricinde elektrik bağlantısını kesiniz.
9. Cihazı tamamen düz bir zeminde çalıştırınız.
10. Plate üzerinde kap yok ise çalıştırmayınız.
11. Temizleme öncesi mutlaka elektrik ile bağlantısını kesiniz.
12. Her kullanımdan sonra mutlaka ısıtma yüzeyleri iyice temizlenmelidir.
13. İçine su dökmeyiniz. Ana gövdeyi nemli bir bez ile siliniz.
14. Ana gövdeyi akan suyun altında yıkamayınız.

EK-17



**DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
UYGULAMA MUTFAĞI
DÜDÜKLÜ TENCERE KULLANMA VE BAKIM TALİMATI**

DÜDÜKLÜ TENCERE KULLANMA VE BAKIM TALİMATI

1. Yetkin kişiler tarafından kullanılmalıdır.
2. DÜDÜKLÜ tencereyi kesinlikle fırında kullanmayınız. Kulplar, valfler ve emniyet tertibatları yüksek sıcaklıklardan dolayı hasar görür ve ardından emniyet fonksiyonlarını artık yerine getiremez.
3. DÜDÜKLÜ tencerede kızartma işlemi yapılacaksa kapak kullanmadan kızartılır ve cihaz en fazla yarısına kadar yağ ile doldurulur. Basınç ile kesinlikle kızartma işlemi yapılmamalıdır.
4. Meyve ezemeleri, kompostolar DÜDÜKLÜ tencerede hazırlanmaz zira bunu yaparken sıkça buhar kabarcıkları oluşur ve bunlar da kapak açıldığında sıçrayıp deride haşlanmaya neden olabilir.
5. DÜDÜKLÜ tencerede pişirilen ette basınç oluşur. Dolayısıyla DÜDÜKLÜ tencereyi açıktan sonra yanmaları önlemek için eti bekletin ve sonrasında kontrol ederek hareket ettirin.
6. DÜDÜKLÜ tencereyi sadece orijinal ve tamamıyla çalışır vaziyette olan Fissler marka bileşenleri ile kullanın.
7. Cihaz, basınç altında pişirme işlemi yapmaktadır. Amacı dışında bir kullanım, yanmalara neden olabilir. Isıtmadan önce cihazın doğru şekilde kapatıldığına dikkat edin. DÜDÜKLÜ tencereyi kesinlikle gevşek bir kapak ile kullanmayın.
8. Cihazı kesinlikle içinde sıvı olmadan ısıtmayın, aksi takdirde cihazda, valflerde, emniyet tertibatlarında ve pişirme yerinde hasarlar meydana gelebilir. Bu durumda cihazı kullanmayın.

EK-18



**DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
UYGULAMA MUTFAĞI
THERMOMIX KULLANMA VE BAKIM TALİMATI**

THERMOMIX KULLANMA VE BAKIM TALİMATI

1. Yetkin kişiler tarafından kullanılmalıdır.
2. Cihazı rahatça kullanabilmek için sabit bir yerde kurulum sağlayın.
3. Ana cihazın arka tarafındaki havalandırma açıklığı üzerine kirlerin (sıçrayan yağ vb.) ulaşamayacağından emin olun.
4. Ekran üzerindeki ve kilitleme kollarındaki koruyucu folyoyu çıkarın.
5. Bağlantı kablosunu Thermomix TM6 ürününün içinden çıkarın ve Thermomix TM6 ürününü elektrik prizine bağlayın. Kablonun ne kadar dışarı çekileceğine kendiniz karar verebilirsiniz (en fazla 1 m). Bağlantı kablosunun tamamına ihtiyacınız yoksa, geri kalan kısmı Thermomix TM6 ürününün içinde gizli kalır. Thermomix TM6 ürününün dengesini ve terazinin işleyişini bozacağı için ana cihazı bağlantı kablosunun üzerine koymayın.
6. Thermomix TM6 ürününü başlatmak için ayar düğmesine basın. Taşıma modu otomatik olarak devreden çıkar. İlk kez açtığınızda Thermomix TM6 ürününüz otomatik olarak temel ayarları size gösterir. Ekran üzerindeki yönergeleri izleyin. Ayarları daha sonra da değiştirebilirsiniz. Ayar seçenekleriyle ilgili diğer ayrıntıları çalıştırma işlemi tamamlandıktan sonra Ana menü > Yardım > Kullanım kılavuzu > Ayarlar altında bulabilirsiniz.
7. İlk temizlik işleminde karıştırma kabını parçalarına ayırın. Sonra parçaların ve aksesuarların hepsini elle veya bulaşık makinesinde yıkayın. Temizlikle ilgili ayrıntıları Thermomix TM6 ürününün üzerinde Yardım > Kullanım kılavuzu > Temizlik altındaki kullanım kılavuzunda bulabilirsiniz.
8. Karıştırma bıçağını ve karıştırma kabını ayrıntılı olarak temizleyebilmek için karıştırma kabını parçalarına ayırmalısınız. Karıştırma kabını ağzı yukarı gelecek şekilde tutun. Karıştırma kabı tabanını saat yönünde yaklaşık 30 derece çevirin ve karıştırma kabı tabanını aşağı doğru çekerek çıkarın. Bu sırada karıştırma bıçağı henüz karıştırma kabı içinde kalır. Karıştırma bıçağını dikkatlice bıçakların üstünde tutun ve conta halkasıyla birlikte karıştırma kabından çıkarın.
9. Kullanım olanaklarıyla ilgili tüm ayrıntıları Thermomix TM6 ürününün üzerinde Ana menü > Yardım > Kullanım kılavuzu > Kullanım altındaki kullanım kılavuzunda bulabilirsiniz.
10. Kapatmak için; ayar düğmesine basın ve ekranda Thermomix TM6 ürününün kapatılacağına dair bilgi gösterilene kadar yaklaşık 5 saniye basılı tutun. Bu bilgi gösterildiğinde ayar düğmesini bırakabilirsiniz. Thermomix TM6 ürününü kullanmayacaksanız kapattıktan sonra fişini prizden çekin. NOT: Thermomix TM6 ürününü kullanmadığınızda enerji tasarrufu için 15 dakika sonra kendiliğinden kapanır. Otomatik kapanma işlemi iptal edebilmeniz için son 30 saniyede ekranda bir uyarı gösterilir.
11. Temizlik için; parçaların hepsi (ana cihaz hariç) bulaşık makinesinde yıkanabilir. Yüksek sıcaklık etkisi ve üzerine etki eden diğer nesnelere nedeniyle deforme olmamaları için plastik parçaları yalnızca üst sepete ve sıkışık olmayan şekilde yerleştirin. Bazı plastik parçalarda renk değişimleri olabilir; ama bu ne sağlığınıza ne de ilgili parçaların fonksiyonuna olumsuz bir etkide bulunmaz. Her kullanımdan sonra Thermomix TM6 ürününüzün kullanılan parçalarını

özenle temizleyin. Temizlik olanaklarıyla ve temizlik programlarıyla ilgili ayrıntıları Thermomix TM6 ürününün üzerinde Ana menü > Yardım > Kullanım kılavuzu altındaki kullanım kılavuzunda bulabilirsiniz.

12. Ana cihazı temizlemeden önce fişini prizden çekin. Ana cihazı nemli bir bez ve yumuşak bir deterjanla silin. Ana cihazın içine nem girmemesi için fazla su kullanmamaya dikkat edin.

EK-19



**DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
UYGULAMA MUTFAĞI
VAKUM MAKİNESİ KULLANMA VE BAKIM TALİMATI**

1. Yetkin kişiler tarafından kullanılmalıdır.
2. Kullanım öncesi vakum pompasının yağını mutlaka kontrol ediniz. Makine çalıştırılacağı zaman, yağ seviyesi 1/3 altında olmamalıdır. Taşmayı engellemek için çok fazla yağ- sıvı doldurulmamalıdır.
3. Makine, iyi hava alabilen, aşındırıcı gaz bulunmayan ve tozsuz bir ortamda kullanılmalıdır.
4. Makineyi çalıştırmadan önce kapak açık konumda olmalıdır. Makineyi çalıştırmak için kapağı hafifçe bastırarak kapatın, kalan işlemler otomatik olarak devam edecektir ve kapak açılacaktır.
4. Vakum pompasının fazla ısınmasını önlemek için makine düşük sıcaklığı olan alanlarda çalıştırılmalıdır. Kontrol panelinden ısıtma seçeneğini kapalı konuma getirin. Bu işlem ısıtma sistemi arızalarını, yıpranma ve aşınmayı önleyecektir.
5. Makineyi çalıştırın ve vakumlanacak ürün için en uygun vakum paketini seçtiğinizden emin olun.
6. Parametre ayarlarını yapın ve ısı ayarını seçin.
7. Vakum paketini, paketin açık kısmı yapıştırma bandının üzerine gelecek şekilde vakum haznesine yerleştirin ve sıkıştırma çubuğunu paket üzerine getirin.
8. Vakum kapağını kapatın, makine çalışmaya başlar ve otomatik olarak işlemler tamamlanır.
9. Çalışma sırasında, vakum haznesi kendini kilitleyecektir. İşlemler sırası ile tamamlanır.
10. Makineyi vakum paketi yerleştirmeden çalıştırmayınız, bu durum ısıtma ve yapıştırma elemanlarında hasara ve yaralanmalara neden olur.
11. Fazla ısınmaya yol açacak durumlarda, cihazı soğutmak için gerekli önlemleri alınız.
12. Yapıştırma esnasında zehirli gaz oluşturmayacak, kaliteli vakum paketleri kullanınız.

EK-20



**DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
UYGULAMA MUTFAĞI
SOĞUK DEPO KURALLARI**

Soğuk hava depolarında; Et, tavuk, balık, yumurta, margarin, tereyağı, süt ve süt ürünleri, fermente et ürünleri, kahvaltılık ürünler, zeytin, turşu, konserve ürünler, ön hazırlığı yapılmış gıdalar, zeytinyağlılar, salatalar, açılmış salça ve konserveler, açık veya kapalı ambalajda mayonez, pişmiş yemekler, sütlü tatlılar, sebze meyve gibi maksimum 4 °C'de depolanması gereken ürünler depolanmalıdır.

1. Gelen ürünler ait oldukları yerin dışında bir yere yerleştirilmemeli, depo aşırı doldurulmamalıdır. Ürünler ziyan olacak şekilde istiflenmemelidir.
2. Plastik kasa içerisinde depolanacak ürünlerin dış kısmının kirli olmaları sebebiyle bunlar mümkün olduğunca en alt raflara istiflenmelidir. Koli halinde depolanmamalıdır.
3. Gıdalar; zemin, duvar ve tavana kesinlikle temas etmemelidir.
4. Depoya girecek olan ürünlerin sıcaklığı maksimum 4 °C olmalıdır. Tüm ürünlerin streçlenmesine ve bulunduğu kapların kapalı olmasına dikkat edilmelidir. Depoya giren ve orijinal ambalajı açılmış tüm ürünler ilgili öğretim elemanı tarafından mutlaka etiketlenmeli ve takibi yapılmalıdır.
5. Depoya ilk gelen ürün ilk olarak kullanılmalıdır. Kullanılacak ürünlerden Son Kullanma Tarihi yakın olan ürün önce kullanılmalıdır. Raf düzeninde bu kurala dikkat edilmelidir.
6. -18°C'den çıkartılan bir malzemenin mutlaka bir küvete yerleştirilmesi daha sonrasında raflara kaldırılması gerekmektedir. Aksi halde eriyen sular raflara, yerlere ve diğer malzemelere akmakta ve hijyen açısından sıkıntı oluşturmaktadır.
7. Depolarda her zaman çiğ ürünler alt raflara, pişmiş ve servise sunulacak ürünler ise üst raflara konulmalıdır. Ürün ambalajlarının ağzının açık bırakılmamasına dikkat edilmelidir.
8. Depolarda uygunsuzluk bulunması durumunda gerekli düzeltmeler yapılmalıdır. (Ürünün üstünün kapatılması, etiketleme yapılması, Son Kullanma Tarihi geçmiş ise atılması veya imha edilmesi gibi). Her öğretim elemanı kendi dersinin ürünlerinden sorumludur. Bununla ilgili asistan öğrenciden destek alınabilir.
9. Depo sıcaklıkları günde iki kere kontrol edilmeli, kayıt altına alınmalıdır. Dolap dereceleri derece kontrol formuna her ders yazılmalıdır. Dersi olan öğretim elemanı ders

saatleri içinde bunu yapmaktan sorumludur Kontrol formunun yanına kısaca ad ve soy ad kısaltılması yazılmalıdır

10. İş bitiminde kapı kapatılmalı ve ışık söndürülmelidir.
11. İçeride kalınması durumunda kapının içeriden açılmaması halinde kapının yanındaki zile (**kırmızı alarm düğmesi**) basınız.
12. Pazartesi günü ilk başlayan ders ile alarmın çalışması kontrolü ilgili öğretim elemanınca yapılmalıdır
13. Derin dondurucu ve soğuk odaya en çok iki kişi girilmeli ve biri kapıda olmalıdır
14. -18 soğuk hava deposuna girerken mont giyilmeli, kısa süre durulmalıdır, gerekli önlemler alınmalıdır
15. İçeride kesinlikle el şakası vb. hareketlilik yaratarak kazaya sebebiyet verilecek durumlardan kaçınılmalıdır.
16. Haftanın son günü son çıkan öğretim elemanı tarafından dolaplar, raflar ve dolap dereceleri kontrol edilmelidir.

EK-21



**DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
UYGULAMA MUTFAĞI SOĞUK DEPO VE GENEL
DEPOLAMA KURALLARI**

**SOĞUK DEPO VE GENEL DEPOLAMA KURALLARI
BİR ADET SOĞUK DEPO VARSA**

ÜST RAF: Pişmiş yemekler, salatalar, tatlılar

ORTA RAF: Şarküteri, süt ve süt ürünleri

ALT RAF: Meyve-Sebze, Yumurta, Et-Tavuk vb. çiğ gıda

İKİ ADET SOĞUK DEPO VARSA

+4 °C SOĞUK DOLAP	2-0°C SOĞUK DOLAP
ÜST RAF: Süt ve süt ürünleri	ÜST RAF: Pişmiş yemekler
ORTA RAF: Meyveler	ORTA RAF: Şarküteri ürünleri
ALT RAF: Sebzeler, yumurta	ALT RAF: Et-Tavuk vb.

1. Dayanıklı gıdalar kuru depolarda, çabuk bozulanlar ise soğuk depolarda depolanmalıdır.
2. Depo aşırı doldurulmamalıdır.
3. Temizlik- sarf malzemeleri depolarda gıdalardan ayrı depolanmalıdır. Eğer aynı depoda bulunması zorunlu ise ayrı bir alt rafta depolanmalıdır.
4. Depoya giren ürünler mutlaka etiketlenmelidir. Depolarda asla etiketsiz ürün bulunmamalıdır.
5. Orijinal ambalajı açılmış tüm ürünler etiketlenmelidir.
6. Orijinal ambalajından boşaltılan tüm kuru gıdalara (baharat, bakliyat, makarna vb.) Üretim Tarihi/Son Kullanma Tarihi gösteren etiket konulmalıdır.
7. Dolap içinde aynı üründen birkaç adet varsa Son Kullanma Tarihi yakın olan ürün önce kullanılmalıdır.
8. Depoda darbe görmüş konserve kutuları gibi ürün varsa "Acil Kullan" etiketi yapıştırılmalıdır.
9. Depo kontrolleri sırasında uygun olmayan, Son Kullanma Tarihi geçmiş vb. ürün saptanırsa "İmha Ediniz" ya da "İade Ediniz" etiketi yapıştırılmalıdır.
10. Depoya giren tüm ürünlerin üzeri kapalı olmalıdır. Soğutulmakta olan sıcak ve ılık ürünler yağlı kâğıt ile kapatılmalıdır. Soğuk ürünler ise streçlenmeli veya ürün konulan kabın kapağı ile kapatılmalıdır.
11. Birden fazla depo mevcut ise kirli sebze-meyve ile temiz (yıkamış, klorlanmış vb.) olanlar aynı yerde depolanmamalıdır.
12. Depolarda ürünler depo sayısına göre yukarıda belirtildiği şekilde yerleştirilmelidir. Depolarda her zaman çiğ ve kirli Ürünler alt raflara, pişmiş ve servise sunulacak ürünler ise üst raflara konulmalıdır.
13. Gıdalar zemin, duvar ve tavanla kesinlikle temas etmemelidir.

14. Depolarda kesinlikle tahta kasa bulunmamalı, bu şekilde gelen ürünler temiz plastik kasalara alınmalıdır. Karton kutu ve üzüm, çilek, şeftali gibi kolay ezilen meyvelerin bulunduğu tahta kasalar şeffaf poşetlere geçirilerek depoya alınmalıdır.
15. Kuru gıda deposundaki bakliyat kovaları ve saklama kapları (baharat vb.) içindeki ürün bitmeden üzerine yeni ürün ilave edilmemelidir. Bakliyat kovalarına ürün kullanmadan önce şeffaf poşet konulmalıdır.
16. Ürünler "Depolama Sıcaklıkları ve Süreleri 'ne uygun olarak depolanmalıdır.
17. Soğuk depolarda ortam sıcaklığı, ölçülerek "Sıcaklık Takip Formu'na kaydedilmelidir. Ölçüm dolap kapılarının en az açıldığı saatte alınmalıdır.
18. Sıcaklık ölçümü aşağıdaki şekilde yapılmalıdır:
19. Termometre soğutucunun içine bırakılır.
20. Termometre depo içinde ürüne, rafa, duvara değmeyecek şekilde konularak ölçüm yapılır. - Dolap kapakları açılmadan en az 5 dakika beklenir, hızlı bir şekilde okuma yapılır ve kaydedilir.
21. Düzenli olarak (-8)- (-10) °C olan depolar deepfreez olarak değerlendirilmemeli, bu depolarda bulunan donmuş ürünlerin depolama süreleri 1 hafta olmalıdır.
22. Depo kontrolünde soğutucularda karşılaşma olup olmadığı kontrol edilmeli, karşılaşma varsa eritilmelidir.
23. Soğutucunun kapıları açık bırakılmamalı, depo fanları asla kapatılmamalıdır.
24. Soğuk depo ayarlarını görevli personelden başkası değiştirmemelidir.
25. Depolarda zemin, tavan, duvar, raflar bakımlı olmalı, duvarlarda küflenme olmamalıdır.
26. Tüm depolar, depoda bulunan plastik kasalar, arabalar, raflar düzenli olarak temizlenmelidir.
27. Depoda belirtilen kurallar çerçevesinde günde en az 2 defa sorumlu kişi tarafından kontrol edilmeli, sonuçlar "Depo Kontrol Takip Formuna kaydedilmelidir.
28. Depolarda uygunsuzluk bulunması durumunda gerekli düzeltmeler yapılmalıdır. (Ürünün üstünün kapatılması, etiketleme yapılması, Son Kullanma Tarihi geçmiş ise atılması veya imha edilmesi gibi.)



**DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
UYGULAMA MUTFAĞI GENEL KURALLAR**

Uygulama Mutfağında Kılık Kıyafet

1. Öğrenci uygulama derslerine yalnızca Doğuş Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Standartlarına uygun üniforma (Şef Ceketi, Siyah Kumaş Pantolon, Kep, Önlük, Terlik, Torşon) ile katılabilir. Aksi halde öğrenci derse alınmayacaktır.
2. Öğrencilerin kıyafetleri her zaman temiz ve ütülü olacaktır.
3. Terlikler her zaman temiz olacaktır.
4. Derslere çorapsız gelinmeyecektir, çoraplar uzun, pamuklu, yünlü, kalın, beyaz veya siyah çorap olacaktır. Naylon, desenli, renkli çoraplar kullanılmayacaktır.
5. Üniforma ile sigara içilmesi yasaktır.

Hijyen ve Uygulamaları

1. Uzun saçlar arkadan bağlanmış ve şef kepi içerisinde saklanmış olacaktır, dışarıya taşıyamayacaktır.
2. Öğrenciler uygulama dersi süresince herhangi bir aksesuar kullanmayacaktır. (Küpe, piercing, bilezik, yüzük, saat vb.)
3. Hijyen kuralları gereği yüzde ve elde makyaj (göz kalemi, far, rimel, allık, fondöten, ruj, oje, tırnak parlaticısı, parfüm, tıraş losyonu vb.) kesinlikle olmamalıdır.
4. Tırnaklar kısa ve temiz olmalıdır.
5. Erkek öğrenciler her derse gelmeden günlük sakal – bıyık tıraşlarını olmalı, favoriler kısa ve düzgün olmalıdır.
6. Sağlık açısından sakal – bıyık tıraşı olamayan öğrenciler, sebebini belirten tam teşekküllü hastanelerden aldıkları raporu bölüm başkanlığına ibraz etmek zorundadır. Bölüm başkanlığının onay vermesi durumunda mutfak derslerine yemek üretim maskesi ile girmesi zorunludur.
7. Öğrencilerin ellerinde yara, çıban, siğil vs. var ise eldiven kullanımı zorunludur.
8. Mutfağa giriş ve çıkışlarda eller mutlaka yıkanıp, kurulanacaktır.
9. Dışarıda giyilen giysi ve ayakkabılarla mutfağa girilmemelidir.
10. Doğuş Üniversitesi tarafından öğrencilerin kullanımına tahsis edilen soyunma odalarındaki kilitli dolaplar her ders sonunda boşaltılacaktır.
11. Boşaltılmayan dolaplar Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Denetleme Komisyonu tarafından boşaltılacak olup; sorumluluk alınmayacaktır. Ayrıca gerek görülürse dolaplar Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Denetleme Komisyonu tarafından kontrol edilecektir.

12. Her ders sonunda öğrenci, mutfak temizliği yapmakla yükümlüdür.
13. Mutfak temizliği genel olarak; tezgâh, evye, ekipmanlar ve ekipmanların bulunduğu raflar, dolapların içerisi, kuru depo, kullanılan ocaklar, giderler ve yerleri kapsarniteliktir.
14. Temizlik tamamlanmadan ders sonlandırılmayacaktır.

Uygulama Esnasında Dikkat Edilecekler

1. Eğitim süresince mutfak içerisinde hazırlanan ürün haricinde yemek yemek, sakız çiğnemek, su dışında herhangi bir içecek içmek yasaktır.
2. Öğrenciler ders başlangıç saatinde sınıfta bulunmakla yükümlü olup; derse geç kalan öğrenci derse alınmayacaktır.
3. Mutfaklardan herhangi bir şekilde ekipman, bitmiş ürün veya malzeme çıkarmak yasaktır.
4. Eğitim süresince ürün israf edilmeyecektir.
5. Tüm uygulama derslerinde, ders esnasında cep telefonları sessiz veya kapalı olacaktır. Ancak acil durumlarda telefon kullanımı için dersin hocasından izin istenmelidir. Herhangi bir cihaz ile kulaklık vb. kısık veya yüksek sesle müzik dinlemek yasaktır.
6. Mutfakta telefon şarj etmek, şarj aleti bulundurmamak yasaktır.
7. Mutfak tezgahlarına oturmak, yaslanmak, mutfakta koşmak, münakaşa etmek, dersin öğretim elemanı ile tartışmak, mutfak çalışma düzenini bozacak davranışlarda bulunmak yasaktır.
8. Öğrenci, dersin öğretim elemanının taleplerine uymakla yükümlüdür.

İş Sağlığı ve Güvenliği

1. Öğrenci herhangi bir hastalığı, alerjisi, sürekli kullandığı bir ilaç varsa dersin hocasına bilgi vermelidir. Bu sorumluluk öğrenciye aittir.
2. Derste olağandışı bir durum veya herhangi bir sorun varsa ilk olarak dersin hocasına bilgi verilmelidir.
3. Mutfakta bulunan ve kullanımını bilmediğiniz herhangi bir araç – gereç veya ekipman mutlaka eğitime danışarak veya eğitmen gözetmenliğinde kullanılacaktır.
4. Ders süresince temiz, düzenli ve iş güvenliğine uygun çalışılması önemli olup öğrenci bunu sağlamakla yükümlüdür.
5. Yangın durumunda dersin öğretim elemanının kontrolü dışında öğrenci müdahale etmemelidir.
6. Otomatik söndürme sistemi öğretim elemanının bilgisi dışında kullanılmamalıdır.
7. Mutfaktaki elektrik panoları kapalı bir kutu içerisine alınarak korunmuş olmalıdır.
8. Sadece yetkili ve eğitimli kişiler tarafından açılmalıdır.
9. Üzerlerine su gelmemesinin kesinlikle sağlanması, tam altında plastik paspas bulundurulmalıdır.
10. Temizlik maddelerini kullanırken üzerlerindeki uyarı yazılarına dikkat edilmelidir.
11. Ellere ve gözlere temas etmesi durumunda bol su ile yıkanarak gerektiğinde sağlık birimine müracaat edilmelidir.
12. Kullanımı bilinmeyen veya tanınmayan bir temizlik maddesini

kullanmadan önce mutlaka uyarı yazılarının okunması, o maddeyi tanıyan kişilerden gerekli bilgilerin alınması ve daha sonra kullanıma geçilmesi sağlanmalıdır.

13. Temizlik maddelerinin içerisinde üretici firma tarafından tavsiye edilmedikçe asla başka bir madde karıştırılmamalıdır.
14. Bıçaklar elde sallanarak cebe konarak veya kemere takılarak taşınmaması gerekir.
15. Asla şaka aracı olarak kullanılmamalıdır.
16. Gaz ile çalışan araçlar kullanım sonrasında gaz vanalardan kapatılmalı, elektrik şartelleri kapatılmalıdır
17. Elektrikle çalışan aletler prizden çekilmeden boşaltma, temizleme yapılmamalıdır.

Mutfak Düzeni ve Dikkat Edilecekler

1. Yemek yenilen, pişirilen ve bulaşık yıkanan bölümler birbirinden ayrı olmalıdır.
2. Yıkama havuz ve evyelerinin temizliği korunmalı hiçbir koku ve kalıntı olmamalıdır.
3. Mutfak içerisinde kişisel kullanım alanlarında el yıkama lavabosu, sıvı sabun, kağıt havlu bulundurulmalıdır.
4. Yiyecek hazırlanan bölümler düz yüzeyli, kolay temizlenebilen, paslanmaz çelik olmalıdır.
5. Mutfak içinde doğrama için tahta malzemeler kesinlikle kullanılmamalıdır. Tahtayerine, polietilen doğrama panoları ya da tezgahları kullanılmalıdır.
6. Mutfak içinde kullanılacak doğrama panoları çapraz bakteri bulaşmasını önlemek için, her bölüm ve yiyecek malzemesi için ayrı olmalıdır.
7. Tüm çalışma tezgâhları kullanım sonrası sıcak ve deterjanlı su ile temizlenip durulanması sağlanmalıdır.
8. Çöp kovalarının içinde tek kullanımlık poşetler bulunması ve kapaklarının daima kapalı olması gerekmektedir.
9. Çöp kovaları gün sonunda düzenli olarak çamaşır suyu ile hazırlanmış solüsyonlu su ile temizlenmeli, su ile durulanıp, kurutulduktan sonra çöp poşeti takılmalıdır.
10. Çöplerin mutfak ortamından hızla uzaklaştırılması sağlanmalıdır.
11. Lavaboların temizliğine özen gösterilmelidir.

Yapılan temizlik işlemi günlük olarak temizlik planına ka

Mutfak Düzeni ve Dikkat Edilecekler

12. Yemek yenilen, pişirilen ve bulaşık yıkanan bölümler birbirinden ayrı olmalıdır.
13. Yıkama havuz ve evyelerinin temizliği korunmalı hiçbir koku ve kalıntı olmamalıdır.
14. Mutfak içerisinde kişisel kullanım alanlarında el yıkama lavabosu, sıvı sabun, kağıt havlu bulundurulmalıdır.
15. Yiyecek hazırlanan bölümler düz yüzeyli, kolay temizlenebilen, paslanmaz çelik olmalıdır.
16. Mutfak içinde doğrama için tahta malzemeler kesinlikle kullanılmamalıdır. Tahtayerine, polietilen doğrama panoları ya da tezgahları kullanılmalıdır.
17. Mutfak içinde kullanılacak doğrama panoları çapraz bakteri bulaşmasını önlemek için, her bölüm ve yiyecek malzemesi için ayrı olmalıdır.
18. Tüm çalışma tezgâhları kullanım sonrası sıcak ve deterjanlı su ile temizlenip durulanması sağlanmalıdır.
19. Çöp kovalarının içinde tek kullanımlık poşetler bulunması ve kapaklarının daima kapalı olması gerekmektedir.
20. Çöp kovaları gün sonunda düzenli olarak çamaşır suyu ile hazırlanmış solüsyonlu su ile temizlenmeli, su ile durulanıp, kurutulduktan sonra çöp poşeti takılmalıdır.
21. Çöplerin mutfak ortamından hızla uzaklaştırılması sağlanmalıdır.
22. Lavaboların temizliğine özen gösterilmelidir.
23. R.Yapılan temizlik işlemi günlük olarak temizlik planına kaydedilmelidir.

EK-23



**DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
SOYUNMA ODASINDA UYULMASI GEREKEN KURALLAR**

1. Soyunma odasına yiyecek ve içeceklerle girmeyiniz.
2. Soyunma odasını temiz kullanınız. Yerlere bone, eldiven, galoş vb. çöp atmayınız.
3. Soyunma odasının kapısını kapalı tutunuz.
4. Dolapların içi temiz ve boş bırakılmalıdır. Gün sonunda sorumlu öğrenci tarafından kontrol edilmelidir. Çöp kovası poşetsiz kullanılmalıdır ve biriken çöpler gün sonunda atılmalıdır.
5. Soyunma odasında değerli eşyalarınızı bırakmayınız. Kaybolan eşyalar öğrencinin sorumluluğundadır.
6. Sadece Aşçılık öğrencileri için kullanılan soyunma odalarında bıçak çantaları kesin suretle açılmamalıdır.
7. Gün sonunda kullanılan kişisel eşyalar (terlik, bıçak seti, üniforma vb.) soyunma odasında bırakılmamalıdır.

EK-24



**DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
EKİPMAN DURUM TESPİT TUTANAĞI**

EKİPMAN DURUM TESPİT TUTANAĞI

.../.../...

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığı'na

Yürütücülüğünü üstlendiğim, kodlu dersi günü saat 'da no'lu uygulama mutfağında olağan şekilde gerçekleşirken ekipmanı/makinesi/teçhizatı numaralı ve isimli öğrenci kullanımı sırasında zarar görmüştür.

Gereği için bilginize arz ederim.
Saygılarıma.

Unvanı / Adı - Soyadı	İmza

Ek ya da Kanıt: Duruma ilişkin kanıt niteliğindeki belgeler ek olarak sunulabilir.

EK-26



DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
ACİL DURUM TESPİT TUTANAĞI

ACİL DURUM TESPİT TUTANAĞI

.../.../...

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığı'na

Yürütücülüğünü üstlendiğim, kodlu dersi günü saat 'da no'lu uygulama mutfağında olağan şekilde gerçekleşirken numaralı ve isimli öğrenci
.....
.....

Gereği için bilginize arz ederim.

Saygılarımla.

Ünvanı / Adı - Soyadı	İmza

Ek ya da Kanıt: Duruma ilişkin kanıt niteliğindeki belgeler ek olarak sunulabilir.