

T.C.

**İSTANBUL RUMELİ ÜNİVERSİTESİ**

**SANAT, TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ DEKANLIĞI**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜM BAŞKANLIĞI**

**UYGULAMA MUTFAĞI TALİMATI YÖNERGESİ**

1. Uygulama Mutfağı, hafta içi her gün mesai başlangıç saatinde, mutfak sorumlusu öğretim elemanı tarafından açılır, mesai saati bitiminde veya eğer ders devam ediyorsa ders sonunda temizlik yapıldıktan sonra, yine aynı personel tarafından kapanır.
2. Mesai saatleri dışında veya hafta sonu Rektörlük tarafından onaylı bir eğitim/etkinlik (kurs, tanıtım, bakım, tamirat, vb.) olduğu takdirde, mutfak sorumlusu öğretim elemanı tarafından uygulama mutfağının açılış/kapanış saatleri ile kimin görevli olacağı planlanır. Mutfak sorumlusu öğretim elemanının bilgisi haricinde uygulama mutfağı açılmaz, içeride yemek pişirilmez ve yenmez. Uygulama mutfağı bir dersliktir, ders amacı dışında kullanılmaz.
3. Uygulama Mutfağı açıldığında açan kişi tarafından, “Koku var mı? Doğal gaz sızıntısı var mı? Su akıntısı var mı? Elektrikler yanıyor mu? Buzdolapları çalışıyor mu? Cam kırığı var mı? Akşam elektrik kesintisi olmuşsa buzdolaplarındaki yiyecekler bozulmuş mu? Giriş kapıları zorlanmış mı? Yetkisiz giriş olmuş mu?” vb. ilk kontroller yapılır. Bir aksaklık durumunda hemen gerekli tedbirler alınır ve Üniversite ilgili idari birimleri çağrılır ve mutfak sorumlusu öğretim elemanına bilgi verilir.
4. Uygulama Mutfağı kapatılırken, doğal gaz muhakkak ana vanasından kapanır ve hiçbir ocakta doğal gaz olmaz. Elektrikler sadece müsaade edilen lambalar ve buzdolapları dışında, ana şalterden kapanır. Sular ana vanadan kesilir ve bütün kapılar kilitletir.
5. Ders esnasında uygulama Mutfağından sorumlu öğretim elemanı, hiçbir şekilde görev yerini terk edemez. Toplantı, kurs, vb. sebeplerle görev yeri terkedildiğinde, mutfak sorumlusu öğretim elemanı tarafından muhakkak bir sorumlu kalacak şekilde planlanma yapılır.
6. Uygulama Mutfağına ders dışında ve ders esnasında, mutfak uygulama derslerini veren öğretim elemanları, ilgili derslere kayıtlı öğrenciler ve bölüm / program başkanı, çalışma atölyesi kapsamında davet edilen ziyaretçi dışındaki kişilerin girmesi hijyen kuralları açısından yasaktır.
7. Uygulama Mutfağına uygulama derslerini veren öğretim elemanları, ilgili derslere kayıtlı öğrenciler özel üniforma (aşçı ceketi, siyah kumaş pantolon, boydan önlük, kep veya bandana, kaymaz tabanlı aşçı terliği) üzerinde olmadan giremez.
8. Uygulama mutfağına girerken öğrencilerin saçları uzun ise arkadan bağlı ve belirlenen kep içerisinde saklı olmalı, dışarıya taşıp sarkmamalıdır.
9. Uygulama mutfağı derslerine kayıtlı öğrencilerin derse çorapsız gelmesi, kadın çorabı (nylon çorap) giymesi yasaktır. Sentetik olmayan, pamuklu yünlü ve kalın çorap kullanılmalıdır.
10. Uygulama mutfağı derslerine kayıtlı öğrencilerin üniforma üzerinde bir aksesuar ya da saat, küpe, piercing, bilezik, yüzük vb. gibi takıları kullanması yasaktır.
11. Uygulama mutfağı derslerine kayıtlı öğrenciler için hijyen kuralları gereği yüzde ve elde makyaj (göz kalemi, far, rimel, allık, fondöten, ruj, oje, tırnak parlaticısı, parfüm, krem vb.) yasaktır.
12. Uygulama mutfağı derslerine kayıtlı öğrencilerin uygulamalarını bitirdikten sonra tüm bulaşıklarını, tezgâh, lavabo, yerler ve çöplerini temizlemeden mutfaktan ayrılmaları yasaktır. Tezgâhlar

temizlenirken, tezgâha zarar veren çizici (bulaşık teli vb.) malzemeler kullanılmamalıdır. Ayrıca temizlenen ekipmanlar belirlenen yerlerine göre yerleştirilmelidir.

13. Uygulama mutfağı derslerine kayıtlı öğrencilerin uygulamalarını bitirdikten sonra mevcut/derslerden geriye kalan sarf malzemeleri gıda hijyeni ve güvenliği esaslarına göre muhafaza etmeleri gerekmektedir.

14. Uygulama mutfağı derslerine kayıtlı öğrenciler el ve kollarında bulunan yaraları çapraz bulaşmayı önlemek için yara bandı veya sargı bezi ile kapatmak zorundadırlar.

15. Uygulama mutfağı derslerine kayıtlı öğrencilerin tezgâhlara dayanmaları yasaktır. Öğrenciler dersi veren öğretim elemanının talimatlarına uymalıdır.

16. Uygulama mutfağı içerisinde yer alan ekipmanları uygulama mutfağı derslerine kayıtlı öğrenciler talimatlara uygun şekilde kullanmalı, bu ekipmanlara kesinlikle zarar vermemelidirler. İlgili ekipmanlara zarar verilmesi durumunda maddi sorumluluk ilgili uygulamalı derse kayıtlı, ekipmana zarar veren öğrenciye aittir.

17. Her akademik yılın başında uygulama mutfağında yapılacak ilk derse giren öğretim elemanı bu talimatı bölüm başkanından teslim alıp, öğrencilere imza karşılığı tebliğ etmekten sorumludur.

18. Bu yönerge İstanbul Rumeli Üniversitesi Senatosu tarafından kabul edildiği tarihten itibaren yürürlüğe girer.

19. Bu yönerge Sanat, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm başkanlığı tarafından yürütülür.

