	AKADEMİK PROSEDÜRLER	Doküman No	AKD.PR.005
		Revizyon No	02
		Revizyon Tarihi	30.10.2024
		Yürürlük Tarihi	01.03.2019
		Sayfa No	1 / 3
BESLENME İLKELERİ UYGULAMALARI LABORATUVARI İŞLEYİŞ PROSEDÜRÜ			

1. AMAÇ

Üsküdar Üniversitesi Beslenme İlkeleri Uygulamaları Laboratuvarı'nın işleyiş aşamalarını açıklamak ve Laboratuvara mensup tüm akademik/idari personel ve öğrencilerin bilgilendirilmesini amaçlar.

2. KAPSAM: Bu prosedür; Beslenme İlkeleri Uygulamaları Laboratuvarı'nın amacını, öğrenciler için uygulama öncesi eğitimin gerçekleştirilmesi sürecini, laboratuvarda gerçekleştirilen uygulamaları ve Laboratuvarın genel düzenini, temizliğini kapsar.

3. TANIMLAR:

3.1. Besin: Yenebilen bitki ve hayvan dokuları.

3.2. Besin Ögesi: Besinlerin bileşiminde bulunan ve vücutta çeşitli görevleri olan moleküller.

3.3. Besinlerin Bileşim Cetveli: Çeşitli besinleri kalori, su, kül miktarı ile diğer besin değerlerini gösteren çizelgeler.

4. KISALTMALAR:

4.1. FİFO: First In First Out

4.2. UHT: Ultra-High Temperature

4.3. TETT: Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi

4.4. SKT: Son Kullanma Tarihi

5. SORUMLULAR: Bu prosedürün işleyişinden Beslenme İlkeleri Uygulamaları Laboratuvarını kullanan tüm kullanıcılar (öğrenciler, öğretim elemanı, teknik-destek personel) sorumludur.


6. FAALİYET AKIŞI:

6.1. Laboratuvarın Amacı: Beslenme ve Diyetetik Bölümü müfredatı çerçevesince; besinlerin hazırlanması, pişirilmesi, servisi ve bu uygulamalar sırasında besinlerin makro ve mikro besin öğeleri içeriğinde meydana gelen değişikliklerin öğretilmesine ilişkin uygulamaların gerçekleştirilmesidir.

6.2. Öğrenciler İçin Uygulama Öncesi Eğitimin Gerçekleştirilmesi

Laboratuvar derslerine başlanmadan önce, öğrencilere laboratuvarın işleyişi hakkında bilgi verilmektedir. Dersin izlencesinde yer alan uygulamalardan, laboratuvar kurallarından, laboratuvarda bulunan araç

Hazırlayan	Kontrol Eden	Onaylayan
Laboratuvar Sorumlusu	Kalite Direktörü	Rektör

	AKADEMİK PROSEDÜRLER BESLENME İLKELERİ UYGULAMALARI LABORATUVARI İŞLEYİŞ PROSEDÜRÜ	Doküman No	AKD.PR.005
		Revizyon No	02
		Revizyon Tarihi	30.10.2024
		Yürürlük Tarihi	01.03.2019
		Sayfa No	2 / 3

gereçlerden ve bu araçların kullanım amacından, laboratuvarın kullanım ilkelerinden bahsedilerek öğrencilerin laboratuvara uyumu sağlanır.


6.3. Laboratuvarda Gerçekleştirilen Uygulamalar

Beslenme ve Diyetetik Bölümü müfredatı çerçevesinde laboratuvarda gerçekleştirilen uygulamalar şu şekildedir:

- **UYGULAMA 1:** Ölçü alma
- **UYGULAMA 2:** Şeker ile ilgili uygulamalar
- **UYGULAMA 3:** Yağ ile ilgili uygulamalar
- **UYGULAMA 4:** Yumurta ile ilgili uygulamalar
- **UYGULAMA 5:** Süt ile ilgili uygulamalar
- **UYGULAMA 6:** Et-tavuk-balık ile ilgili uygulamalar
- **UYGULAMA 7:** Kuru baklagiller ile ilgili uygulamalar
- **UYGULAMA 8:** Sebze ve meyveler ile ilgili uygulamalar
- **UYGULAMA 9:** Besinlerin işlenmesi ve saklanması

Uygulamalar, dönem başında belirlenen ders izlencesine göre gerçekleştirilir. Laboratuvar dersi kapsamında öğrencilerden, en az bir hafta öncesinden laboratuvar föylerini temin ederek derse hazırlıklı gelmeleri istenir. Ders kapsamında, laboratuvarda bulunan 7 ünite o haftasının konusu ile ilişkili besin maddeleri öğrenciler tarafından hazırlanır, pişirilir, porsiyonlanır ve servis edilir. Hazırlama aşamasında her besin maddesinin net ağırlıklarına ilişkin ölçümler alınarak enerji, protein, yağ, karbonhidrat ve dersin konusu ile ilişkili diğer besin öğelerinin hesaplamaları "Besinlerin Bileşim Cetveli" yardımı ile yapılır. Uygulamalar sonrasında öğrenciler laboratuvarda bulunan orta masada toplanır, servis ettikleri besinlere ilişkin yaptıkları hesaplamaları birbirleriyle paylaşır ve yapılan uygulamanın amacına ilişkin tartışma dersin yürütücüsü tarafından soru-cevap ilkesine dayalı olarak yürütülür. Tartışma sonucunda öğrencilerden o laboratuvar uygulamasına ilişkin rapor istenir. Öğrenciler uygulamalar sırasında laboratuvarın

Hazırlayan	Kontrol Eden	Onaylayan
Laboratuvar Sorumlusu	Kalite Direktörü	Rektör

	AKADEMİK PROSEDÜRLER BESLENME İLKELERİ UYGULAMALARI LABORATUVARI İŞLEYİŞ PROSEDÜRÜ	Doküman No	AKD.PR.005
		Revizyon No	02
		Revizyon Tarihi	30.10.2024
		Yürürlük Tarihi	01.03.2019
		Sayfa No	3 / 3

temizliğinden sorumludur. Ders bitiminde her üniteye yer alan araç-gereçlerin sayımı dersin sorumluları tarafından yapılır ve ders sonlandırılır.

6.4. Laboratuvarın Genel Düzeni ve Temizliği

Beslenme İlkeleri Uygulamaları Laboratuvarı'nda besin maddeleri ile çalışıldığı için besin kontaminasyonlarının ya da olası bir besin zehirlenmesi vakasının önüne geçebilmek adına temizlik büyük önem taşımaktadır. Bu nedenle laboratuvarın temizliği, laboratuvar uygulamalarından önce ve sonra; temizlik, güvenlik ve atık maddelerinin alınmasıyla ilgili çalışan hizmetliler tarafından sağlanmaktadır.

Uygulamalar sırasında kullanılacak besin maddeleri çabuk bozulan maddeler ise laboratuvar uygulamalarından en fazla bir gün önce temin edilmektedir. Malzemeler dersin sorumluları tarafından kontrolleri yapılarak laboratuvara kabul edilir. Şeker, tuz, un, açılmamış çeşni vericiler, kuru baklagiller, tahıllar gibi uzun süre dayanan besinler kuru depolarda FIFO ilkesine göre TETT gözetilerek depolanır. Paketi açılmış çeşni vericiler, olası bir bakteriyel ya da fungal üremenin önüne geçmek amacı ile buzdolabında depolanmaktadır. Yağlar, cam yağdanlıklarda muhafaza edilir; oksidasyonun önüne geçilmesi amacı ile karanlık kuru depoda saklanır. Et ve et ürünleri laboratuvara kabul edildikten sonra kullanımına kadar sıcaklık derecesi en çok + 4°C olan buzdolabında saklanmakta, uygulama sonunda kalan malzeme -20°C'lik dondurucu bölümünde maksimum 3 aya kadar depolanmaktadır. Süt, UHT olarak alınır. Süt ürünleri ve yumurta SKT'leri gözetilerek sıcaklık derecesi en çok + 4°C olan buzdolabında saklanmaktadır. Sebze ve meyvelerin laboratuvara kabulü sırasında çok topraklı, böcekli, çizik, ezilmiş olup olmadığı renk ve yapı bakımından düzgün olup olmadığı değerlendirilir.

7. İLGİLİ DOKÜMANLAR: ---

Hazırlayan	Kontrol Eden	Onaylayan
Laboratuvar Sorumlusu	Kalite Direktörü	Rektör