

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

BULAŞIK YIKAMA VE ÇÖP ATIMI

ANKARA 2007

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	ii
GİRİŞ.....	1
1. ELDE BULAŞIK YIKAMA	3
1.1. Hijyen Sağlamada Bulaşık Yıkamanın Önemi	3
1.2. Bulaşık Yıkamada Kullanılan Araçlar ve Özellikleri	4
1.3. Bulaşık Yıkamada Kullanılan Gereçler ve Özellikleri.....	8
1.4. Bulaşık Yıkamada Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar	10
1.5. Bulaşıkların Gruplandırılması	10
1.6. Bulaşık Yıkama İşlem Aşamaları	10
UYGULAMA FAALİYETLERİ	12
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	14
PERFORMANS TESTİ.....	15
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	16
2. MAKİNEDE BULAŞIK YIKAMA	16
2.1. Bulaşık Yıkamada Kullanılan Makineler	18
2.2. Bulaşık Makinesinde Kullanılan Gereçler ve Özellikleri	19
2.3. Bulaşık Makinesini Kullanıma Hazırlanması.....	20
2.4. Bulaşık Makinesinin Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar	22
2.5. Bulaşık Makinesinin Bakımı	23
UYGULAMA FAALİYETLERİ	24
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	26
PERFORMANS TESTİ.....	28
ÖĞRENME FAALİYETİ-3.....	29
3. ÇÖPLERİN TOPLANMASI.....	29
3.1.Çöplerin Gruplandırılması	30
3.2.Çöp Toplama Yöntemleri.....	30
3.3.Çöplerin Kaldırılması Sırasında Uyulması Gereken Hijyen ve Sanitasyon Kuralları .	33
UYGULAMA FAALİYETLERİ	34
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	36
PERFORMANS TESTİ.....	38
MODÜL DEĞERLENDİRME	39
CEVAP ANAHTARLARI.....	40
KAYNAKLAR.....	41

AÇIKLAMALAR

KOD	814EH0006
ALAN	Yiyecek içecek hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık, Pastacılık, Servis Elemanı, Barmen
MODÜLÜN ADI	Bulaşık yıkama ve çöp atımı
MODÜLÜN TANIMI	Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun olarak elde ve makinede bulaşıkları yıkama, çöpleri toplama ve ortamdan uzaklaştırma yeterliliğinin kazandırıldığı modüldür.
SÜRE	40-24
ÖN KOŞUL	Sanitasyon ve hijyen modülünü başarmış olmak.
YETERLİLİK	Bulaşık yıkamak çöp atmak.
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Uygun ortam sağlandığında sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun olarak bulaşıkları yıkayabilecek ve çöpleri ortamdan uzaklaştırabileceksiniz. Amaçlar Ø Elde bulaşıkları hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yıkayabileceksiniz. Ø Makinede bulaşıkları hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yıkayabileceksiniz. Ø Çöp atımını ve hijyen sanitasyon kurallarına uygun olarak yapabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Eğitim Öğretim Ortamı: Sınıf, mutfak atölyesi, bulaşikhane Donanımları: Bulaşık makinesi, yıkama evyesi, fırça, sünger, çöp kovası, tabak süzme tezgahı, çöp poşeti, eldiven, kazan yıkama tezgahı, istif rafları, bulaşık teli, sprej ünitesi, konteyner, bulaşık makine deterjanı, elde bulaşık yıkama deterjanı, katı veya sıvı ön ıslatma ürünü, leke sökücü ön daldırma ürünü, dezenfektan, tuz ve parlaticı.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içerisinde yer alan her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi, beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Seçmiş olduğunuz meslek dalı, insan sağlığını çok yakından ilgilendirmektedir. Bu meslek dalı sanitasyon ve hijyen kurallarını daha çok benimseyerek uygulamanızı gerektirmektedir.

Bulaşık yıkama ve çöpleri ortamdaki uzaklaştırma modülünün can damarını sanitasyon ve hijyen oluşturmaktadır.

Araştırmalar gösteriyor ki; sanitasyon ve hijyen müşterilerin işyerini tekrar ziyaret etmesinde çok önemli bir etkidir. Müşteriler bu konudaki fikirlerini yakın çevreleriyle de paylaşmaktadır. Bu konudaki eksiklik nedeniyle birçok girişimci farkına varmadan işyerini kapatmak zorunda kalmaktadır.

Turizm ve gıda işletmelerinde hizmetlerin üretilmesi ve sunulması büyük ölçüde insan gücüne dayanmaktadır. İşletmenin başarısı iyi eğitilmiş, bilgili ve tecrübeli personele bağlı bulunmaktadır. Bu meslek dalını profesyonel olarak yapabilmenin, ilerleyebilmenin, para kazanarak rahat bir yaşantı sürdürebilmenin şartı da bu modüldeki bilgi ve becerileri en iyi şekilde kazanmaktır.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığı zaman bulaşıkları hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak elde yıkayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki otellerde elde bulaşık yıkama aşamalarını araştırınız. Sterilizasyon işleminin nasıl uygulandığını araştırarak rapor oluşturunuz.

1. ELDE BULAŞIK YIKAMA

1.1. Hijyen Sağlamada Bulaşık Yıkamanın Önemi

Toplu beslenmenin yapıldığı yerlerde, gerek mutfak içinde gerekse servis sonrasında çeşitli bulaşıklar oluşur. Bunlardan mutfak içinde oluşanlara kazan bulaşıkları denir. Mutfak içinde pişirme bölümüne yakın olan kazan bulaşık hanesinde genellikle bulaşıklar el ile yıkanır. Servis sonrası bulaşıklar ise serviste kullanılan her türlü araç- gereci içerir. Serviste kullanılan araç ve gereçler elde ya da bulaşık makinesinde yıkanır.

Mutfak ya da servis sonrası bulaşıkların temizliği ve hijyeni çok önemlidir. Kirli ortamlar, zararlı mikroorganizmaların yaşaması ve üremesi için en uygun ortamlardır. Kirli kap kaçaklar hastalık kaynağı olabileceği gibi diğer besinlere, yüzeylere ve insanlara zararlı bakterileri bulaştırabilir. Bu nedenle bulaşıkların kurumadan, üzerlerinde zararlı mikroorganizma üremeden usulüne uygun olarak yıkanması gerekir. Hijyenin önemli olduğu bu işlemleri yapacak kişilerin, bulaşık yıkama yöntemleri ve kullanılan araç- gereçler konularında yeterli bilgiye sahip olması gerekir. Endüstriyel mutfaklarda bulaşık yıkama işini yapan kişiye steward (bulaşıkçı), bu bölümden sorumlu olan kişiye şef steward denir.

1.2. Bulaşık Yıkamada Kullanılan Araçlar ve Özellikleri



Resim 1: Üç eviyeli bulaşık yıkama tezgahı

a. **Üç Büyük Eviyeli Çalışma Tezgahı:** Islatma, yıkama, ve durulama evyeleri olup tezgah yüksekliği 90 cm. evye derinliği 50 cm dir. Bazı kuruluş mutfaklarında yıkama evyesinin suyunu devamlı sıcak tutmak için gazlı veya elektrikli bir sistem vardır. Ayrıca sıcak -soğuk su bataryasına bağlı sprej ünitesi ile her evyenin önünde ızgaralı pis su gideri de bulunur.



Resim 2

b. **Kazan Yıkama Tezgahı :** Evyelerde yıkanamayacak kadar büyük olan kazanları yıkamak için kullanılan pis su giderli ızgaralı tezgahtır. Sıcak- soğuk su bataryası ve sprej ünitesine bağlı olarak çalışır.



Resim 3: Tabak süzme tezgahı

c. **Tabak Süzme Tezgahı :** Tabakların yerleşimi ve süzülmesi için özel dizayn edilmiş, çıkarılabilir, süzme tabladır. Ham maddesi çeliktir.



Resim 4(Sprey Ünitesi)

d. Sprey Ünitesi: Tazyikli su püskürterek bulaşıkların duşlamasında kullanılır.Sıcak-soğuk su bataryasına bağlı olarak çalışır.



Resim 5: İstif rafı



Resim 6: Perfore ve düz tablalı istif rafı

e. Etajer:İstif rafı da denir. Kurulanan bulaşıklar burada istiflenir. Düz tablalı ve perfore tablalı gibi çeşitleri vardır. Izgara raflı olanları ise genellikle elde yıkanan bulaşıkların suyunun süzülmesinde kullanılır. Ham maddesi çeliktir.



Resim 7: Saplı fırça

f.Fırça: Hammaddesi plastiktir. Lavabo ve çöp kovalarının temizliğinde kullanılır. Hammaddesi plastiktir. Izgara temizleme işi için özel yapılmış ızgara fırçası da vardır.



Resim 8: Bulaşık yıkama tezgahı

g. Bulaşık Sıyırma Tezgahı : Mutfak ve servis malzemelerinin üzerindeki çıkabilen yiyecek artıklarının sıyırıldığı tezgahdır. Ham maddesi çeliktir.



Resim 9: Bulaşık Süngeri



Resim 10: Çeşitli Süngerler

h. Süngerler : Bulaşık yıkamada kullanılır. Genel amaçlı ve hassas yüzeyler için olmak üzere çeşitleri vardır. Sarı yüzeyi hassas yüzeylerde, yeşil yüzeyi tencere ve tavalardaki zorlu temizliklerde kullanılır. Ayrıca ızgara temizliğinde kullanılan çeşidi de vardır.

I. Çöp Poşetleri :Çöplerin dağılmadan atılmasını, çöp kovalarının kirlenmesini önleyen hammaddesi plastik olan temizlik aracıdır.



Resim11: Çöp torbası çeşitleri

i. Çöp Kovası: Çelik, plastik, pedallı, tekerlekli, büyük, küçük özelliklere sahip çeşitli kovalar vardır. Hijyenik açıdan en ideali (insan vücut ısısına duyarlı) fotoselli çöp kovalarıdır.



Resim 12: Çelik çöp kutusu



Resim 13: Plastik çöp kovaları

j. Bulaşık Eldiveni : Yıkamada elleri kimyasal temizleyicilere karşı koruyan, hammaddesi plastik olan temizlik aracıdır.



Resim 14: Bulaşık eldiveni

k. Bulaşık Teli : Pişirme araçlarının dış yüzeyindeki çıkmayan lekelerin çıkarılmasında kullanılır. Bulaşık teli, rulo bulaşık teli, top tel, plastik bulaşık teli, kendinden ilaçlı bulaşık teli gibi çeşitleri vardır.



Resim 15: Bulaşık teli



Resim 16: Bulaşık teli rulo

1.3. Bulaşık Yıkamada Kullanılan Gereçler ve Özellikleri

Bulaşık yıkamada kullanan gereçler şunlardır

a. Elde Bulaşık Yıkama Deterjanı:

- Ø **Katı Bulaşık Yıkama Deterjanları:** İçerdiği yüksek aktif maddeler sayesinde elde yıkanan bulaşıklar üzerindeki yağ ve kiri kolayca temizler. Otomatik dozaj ünitesi ile kullanıldığı için, minimum maliyet ile mükemmel temizlik elde edilir.
- Ø **Sıvı Bulaşık Yıkama Deterjanları:** İçerdiği yüksek miktardaki yüzey aktif maddelerle donmuş yağları ve kirleri iz bırakmadan temizler.

Bulaşık yıkamada deterjan seçiminde şu noktalar göz önünde bulundurulmalıdır.

- Ø Çıkarılmak istenen kirin türü
- Ø Temizlenecek aracın yapıldığı maddenin türü (Cam, porselen, çelik vb. olma durumu)
- Ø Ellerin deterjanla temas edip etmeme durumu
- Ø Bulaşıkların elde mi yoksa makinede mi yıkanacağı
- Ø Kullanılan suyun sertliği

Bulaşık yıkamada kullanılan deterjanların özelliklerini şöyle sıralayabiliriz:

- Ø Her türlü suda kolayca eriyebilmeli
- Ø Yağları parçalama özelliği olmalı
- Ø Farklı ısıları olan sularda işlerlik göstermeli
- Ø Kolayca durulanabilmeli
- Ø Özellikle elde yıkamada kullanılan deterjanlar nötr olmalı, elleri tahriş etmemeli
- Ø Temizlenecek yüzeyleri tamamen ıslatabilmeli
- Ø Yüzeydeki kirleri temizleyebilmeli
- Ø Çıkan kiri süspansiyonda tutabilmelidir

b. Yağ Çözücü : Kurumuş ve yanmış yağların içine işleyerek kolayca çözer. Ayrıca pişmiş gıda kalıntılarını kolayca çözer ve temizler.

c. Ön Islatma Ürünü :

Katı Ön ıslatma ürünü: Bulaşıklar üzerindeki kurumuş gıda artıklarını söker ve bulaşık kiri asididesini nötralize ederek yıkamada mükemmel sonuç alınmasını sağlar.

Sıvı Ön ıslatma ürünü: Yüksek alkali ve yüzey aktif madde içeren formülü ile yıkanacak bulaşıklar üzerindeki kurumuş kirleri çözerek bulaşık kiri asididesini nötralize eder. Böylece tek bir yıkamada en iyi sonucun elde edilmesini sağlar.

d. Leke Sökücü Ön Daldırma Maddesi :

- Ø **Porselen Tabaklar İçin Metal İzlerini Temizleme Ürünü:** Çatal ve bıçakların porselen yüzeyleri çizerek bıraktığı ve yıkama ile çıkmayan siyah metal izlerini temizlemek için kullanılır. Tabaklara temiz bir görünüm kazandırır.
- Ø **Oksijen Bazlı Toz Leke Sökücü:** Porselen, melamin ve plastikten yapılmış, mutfak araçlarında oluşan çay ve kahve lekelerini kolayca çözer. Klor içermediği için son derece güvenilir bir üründür. Ovmayı ortadan kaldıran etkisi sayesinde işçilikten tasarruf sağlar.
- Ø **Klor Bazlı Toz Leke Sökücü:** Bulaşıkların üzerinde kurumuş nişasta ve protein artıkları ile çay; kahve, ruj gibi lekelerin ön daldırma yöntemi ile giderilmesinde kullanılır.

e.Dezenfektan : Et ve nişasta ile temas eden tüm yüzeylerdeki bakterileri yok eder.

Dozajlama:

Bulaşık yıkama deterjanlarının, parlatici ve dezenfeksiyon ürünlerinin, suyun sertlik, malzemenin kirlilik derecesine göre yeterli miktarda kullanılmasına denir. Dozajlama işi otomatik dozaj üniteleri ile yapılır.

Bulaşık Yıkamada Kullanılan Dozaj Sistemleri:

- Ø **Elde Bulaşık Yıkama Ürünü İçin Otomatik Dozaj Sistemi:**Gerekli miktarda ürünün bidondan emerek, yıkama tankına dozajlar. Personelin ürün ile temasını ortadan kaldırarak çalışma güvenliği sağlar
- Ø **Temizlik ve Dezenfeksiyon Ürünleri İçin Otomatik Dozaj Sistemi:** Çöp konteyneri, bulaşık makinesi ile mutfak yüzey ve ekipmanlarının dezenfeksiyonunu sağlamak için idealdir. Çift fonksiyona sahip tabancası doğrudan veya duşlama şeklinde püskürtme yapılır. Açma –kapama vanası sayesinde gerektiğinde su püskürterek durulama amaçlı kullanılabilir. Özel hortumu, sığağa, basınca ve kimyasallara karşı dayanıklıdır. Hem yıkama hem de dezenfektan ürünlerini kullanabilmek mümkündür.
- Ø **Endüstriyel Bulaşık Makineleri İçin Sıvı Deterjan Dozaj Sistemi:** İçine entegre edilmiş hissedici sistem sayesinde deterjan konsantrasyonunu sürekli olarak sabit tutar. Herhangi bir arıza durumunda dozajlamayı otomatik olarak keser. Deterjan bittiğinde optik ve akustik ikaz sinyalleri verir. Öğünler arasında farklı dozajlar yapabilir.
- Ø **Endüstriyel Bulaşık Makineleri İçin Parlatici Dozaj Sistemi:** Yüksek veya değişken su basıncından etkilenmez. Hassas ve sabit dozaj ayarı yapabilme özelliğine sahiptir.
- Ø **Ön ıslatma Ürünü İçin Hidrolik Dozaj Sistemi:** Ön ıslatma ve gümüş temizliği yapılan daldırma tanklarına, elde bulaşık yıkama çözeltisinin hazırladığı tanklara doğrudan otomatik dozaj yapabilir. Kapalı dozaj sistemi tam bir çalışma güvenliği sağlar. Sıcak veya soğuk su bağlantıları yapılabilir.

Sabit ve hassas dozaj ayarlarını yapabilmek mümkündür. Deterjan ve dezenfektanların özellikleri ile ilgili geniş bilgi Sanitasyon Modülünün “Çalışma Ortamı Hijyeni” konusunda verilmiştir.

1.4. Bulaşık Yıkamada Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

- Ø İster elle ister makinede yıkansın tüm araç-gereçler ön işlemden geçirilmelidir.
- Ø Özelliklerine göre bardak, çatal, kaşık, bıçak, tabak ve tepsiler ayrılmalıdır.
- Ø Yüzeylerdeki kaba kirler fırça ile sıyrılmalı, gerekirse deterjan kullanılmalıdır.
- Ø Sıyrılamayanlar ve yıkama ile çıkmayacak olanlar ön daldırma ürününde bekletilmelidir.
- Ø Elle yıkaniyorsa elin dayanabileceği 45- 50 °C’ de deterjanlı su hazırlanmalı ve bu su kirlendikçe değiştirilmelidir.
- Ø Yıkanan bulaşıklar, akan su altında ovalanarak veya sprey ünitesi varsa tazyikli su püskürtülerek durulanmalıdır.
- Ø Durulanan bulaşıklar, 75° C’ nin üzerindeki sıcak su ile dezenfekte edilmelidir. Yüksek ısı kullanılarak zararlı mikroorganizmalar etkisiz hale getirilmelidir.
- Ø Yıkanan bulaşıklar mutlaka kurutulmalıdır. Ancak kurulama işleminde kesinlikle bez kullanılmamalıdır. Kurulama işi sıcak hava püskürtülerek veya temiz hava akımı olan ızgara raflarda ters çevrilerek yapılmalıdır.
- Ø Kurutulan kaplar temiz ve hijyenik dolaplara hemen kaldırılmalıdır.
- Ø Kazanların yıkandığı yerler kazan ebatlarına uygun, bakımlı ve temiz olmalıdır. Ayrıca aydınlatma, havalandırma, kirli suların gittiği haznelere, ızgaralar yeteli olmalıdır.

1.5. Bulaşıkların Gruplandırılması

Bulaşıkların, çok iyi temizlenmesi için , hazırlamada oluşan bulaşıklar ve serviste oluşan bulaşıklar olmak üzere ayrıldıktan sonra kirlilik derecelerine göre de ayrılmalıdır.

a. Hazırlamada Oluşan Bulaşıklar:

- **Az kirliler:** Sebze hazırlama küvetleri, süzgeç küvet, mutfak tahtası vb.
- **Kirliler:** Pişirme tencereleri, pişirme kaşığı, süzgeçler, kevgirler vb.
- **Çok kirliler (yağlılar):** Kızartma tavaları, fırın tepsileri, kızartma maşaları

b. Serviste olan bulaşıklar :

- **Az kirliler :** Bardaklar, ekmek tabağı vb.
- **Kirliler :** Salata ve yemek tabakları, servis çatal, kaşık, bıçak vb.
- **Çok kirliler :** Müşteri masasında servisi yapılan yemeklerde kullanılan tava, bıçak, çatal vb.

1.6. Bulaşık Yıkama İşlem Aşamaları

Bu bölümde görevli personel öncelikle iş kıyafetini giyerek bulaşık yıkama süresince kullanacağı sünger, fırça, bulaşık teli, spatula, çelik tel fırça, sıvı bulaşık deterjanı, yağ çöz,

ovma tozunu hazırlar. Bulaşık yıkama evyesini kirli ise temizleyerek bulaşıkları yıkama aşamalarına göre yıkamaya başlar. Bulaşık yıkama aşamaları şunlardır.

a. Artıkların Sıyırılması:

Mutfak ve servis malzemelerinin üzerindeki çıkabilen yiyecek artıkları sıyırma tezgahında temizlenir. Yıkama ile çıkmayacak kirli malzemeler tespit edilerek ön ısıtma ürünü ile bekletilir.

b. Yıkama: Bu bölümde bulaşıklar iki aşamada yıkanır:

- Ø **Ön Yıkama:** Bu bölümde bulaşıkların kaba kirleri fırça ve su ile temizlenir. Yıkama ile çıkmayacak lekeler var ise ön ısıtma ürünü ile ısıtılır, sonra ana yıkamaya işlemine geçilir.
- Ø **Ana Yıkama:** İçerisinde bulaşıklar süngerle ovularak yıkanır. Bu bölümde mümkünse yıkama suyunun 45-50 C° sürekli sıcak olması için alttan ısıtılmalı sistem olmalıdır.

c. Durulama: Kiri ve yağı temizlenen mutfak aracı durulama evyesine alınarak tazyikli su püskürtülerek deterjandan temizlenir. Bu bölümde de alttan ısıtılmalı sistem olursa bulaşıklar 75 C° nin üzerindeki sıcak suyun içinde bekletilerek de dezenfekte edilir.

d. Sterilizasyon: Hayvansal madde bulaşan bazı aletler (et kıyma makinesi, mikser, blender, tel süzgeç vb.) her kullanımdan sonra usulüne uygun yıkanıp sterilize edilmelidir. Sterilizasyon üç şekilde yapılır.

- Ø Alet yıkanır suyun içine yiyecek kurallarına uygun dezenfekte edici bir madde konur alet bu suyun içerisinde bir müddet bekletilir, sonra durulanır.
- Ø Alet dezenfekte maddesi ve deterjanla yıkanır, durulanır.
- Ø Yıkanan alet, sonra suda bir müddet kaynatılarak sterilize edilir.

e. Kurulama : Durulanan bulaşıklar sızdırarak ya da buhar püskürtülerek kurulmalıdır. Kesinlikle mutfak bezi kullanmamalıdır.

f. Yerleştirme : Kurulanan bulaşıklar asılarak veya cinslerine göre raflara istiflenerek muhafaza edilir. Yıkandıktan sonra hemen kullanılacak olanlar kullanım bölümlerine iletilir.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Bulaşıkları yıkamada kullanılan araçları hazırlayınız.	Ø Uygun kıyafetinizi giyiniz Ø Bulaşıkları yıkarken planlı olunuz Ø Bulaşık süngeri, tel, spatula, çelik tel, ve fırçayı hazırlayınız Ø Üç bölmeli bulaşık evyesini bulaşık yıkamaya hazırlayınız.
Ø Kullanılan gereçleri hazırlayınız.	- Ø Elde bulaşık deterjanını, ovma ürününü, yağ çözücüyü hazırlayınız. Ø Ön yıkama ve yıkama evyelerinin sıcak sularını hazırlayınız. Ø Yıkama evyesine yeterli miktarda deterjan koyunuz. Ø Bulaşıklardaki artıkları fırça ile sıyırınız.
Ø Artıkları sıyırınız.	- Ø Yıkama suyunun kirlenmemesi, malzemelerin temiz yıkanması ve evyelerin tıkanmaması için artıkları çok iyi sıyırınız.
Ø Bulaşıkları gruplandırınız	Ø Bulaşıkları; cam, porselen, çelik oluşlarına göre gruplandırınız. Ø Kirlilik derecelerine göre gruplandırınız. Ø Acili yet durumuna göre gruplandırınız. Ø Gruplandırma size zaman, enerji ve iş gücünden tasarruf sağlayacaktır.
Ø İşlem aşamalarına göre bulaşıkları yıkayınız	Ø Bulaşıkları ön yıkama evyesinde basınçlı su tutarak duşlayınız. Ø Yıkama evyesinde bulunan sıcak sabunlu su içerisinde sünger ile ovarak çıkarınız. Ø Çıkmayan kirleri varsa süngerin yeşil tarafıyla ovarak çıkartınız. Ø Kapların çizilmemesi için iç yüzeyinde tel kullanmayınız. Ø Durulama evyesine çok sıcak su doldurarak sterilize edip, sabunu gidinceye kadar durulayınız. Ø Normal yıkama ile çıkmayan kurumuş gıda artıkları var ise, ön ısılatma ürünü ile suda bekletilip daha sonra yıkayınız.

<p>Ø Yıkanan bulaşıkları yerleştiriniz</p>	<p>Ø Yıkanmış ve durulanmış malzemeleri cinslerine göre istif raflarına ters olarak diziniz.</p> <p>Ø Malzemeleri düşmeyecek şekilde raflara dikkatlice diziniz.</p> <p>Ø Suyunun süzülmesini sağlayınız.</p> <p>Ø Muhafaza edilecek malzemeleri yerlerine yerleştiriniz.</p> <p>Ø Hemen kullanılacak olanları kullanım yerlerine iletiniz</p> <p>Ø Kırık tamir olması gereken malzeme var ise chief steward'a bilgi veriniz.</p>
--	---

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki seçeneklerden doğru olanını işaretleyiniz.

- Aşağıdakilerden hangisi bulaşık yıkama gerecidir?
A) Bulaşık yıkama evyesi B) Su spreyi
C) Sünger D) Bulaşık deterjanı
- Bulaşıklar elde hangi ısıda yıkanmalıdır?
A) 40 C° B) 75 C°
C) 65 C° D) 50 C°
- Aşağıdakilerden hangisi yiyecek hazırlamada oluşan bulaşıktır?
A) Salata tabağı B) Ekmek tabağı
C) Servis kaşığı D) Kevgir
- Aşağıdakilerden hangisi bulaşıkların kurulanmasında kesinlikle uygulanmaması gereken yöntemdir?
A) Mutfak bezi ile kurulama
B) Kağıt havlu ile kurulama
C) Sıcak hava püskürterek kurulama
D) Temiz hava akımlı raflara koyarak kurulama
- Aşağıdakilerden hangisi bulaşıkların yıkanmasında mutlaka sterilize edilmesi gereken mutfak araçlarından biridir?
A) Fırın tepsisi B) Et kıyma makinesi
C) Tava D) Tencereler
- Yıkamayla çıkmayacak lekeleri çıkarmak için bulaşık yıkamanın hangi aşamasından sonra malzeme ön daldırma ürününe bekletilir?
A) Ön yıkama B) Artıkların sıyırılması
C) Ana yıkama D) Durulama
- Leke sökücü ön daldırma ürünleri hangi lekelerin çıkarılmasında kullanılır?
A) Çay kahve lekelerinde B) Yağ lekelerinde
C) Çay kahve ve yağ lekelerinde D) Çay ve salça lekelerinde
- Aşağıdaki ısı derecelerden hangisi bulaşık yıkamada sterilizasyon işlemi için uygundur?
A) 50 C° B) 75 C°
C) 55 C° D) 65 C°

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki sorulara doğru cevaplandırdıysanız, bir sonraki faaliyete geçebilirsiniz. Yanlış cevaplarınız için öğretim faaliyetinin ilgili bölümlerini tekrar ediniz.

PERFORMANS TESTİ

Aşağıda verilen uygulama konusunu öğretmeniniz ya da bir arkadaşınız gözetiminde yapınız.

Elde bulaşık yıkama yapınız.

İşlem Basamakları	Evet	Hayır
Uygun kıyafetinizi giydiniz mi?		
Elde bulaşık yıkama araçlarını hazırladınız mı?		
Elde bulaşık yıkama gereçlerini hazırladınız mı?		
Tabaklarda kalan artıkları sıyırdınız mı?		
Bulaşıkları gruplandırdınız mı?		
Bulaşıklara ön yıkama yaptınız mı?		
Bulaşıklara ana yıkama yaptınız mı?		
Yıkanan bulaşıkları duruladınız mı?		
Durulanan bulaşıkları usulüne uygun dezenfekte yaptınız mı?		
Dezenfekte yapılan bulaşıkları usulüne uygun kuruladınız mı?		
Kurulanan bulaşıkları uygun yerlere yerleştirdiniz mi?		
Bulaşık yıkama evyesini ve etrafının temizliğini yaptınız mı?		

İşlem Basamaklarında cevaplarınızın tümüne **Evet** cevabı vermişseniz bir sonraki faaliyete geçiniz. Cevabını **Hayır** olarak verdiğiniz konulara geri dönerek eksiklerinizi tamamlayınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

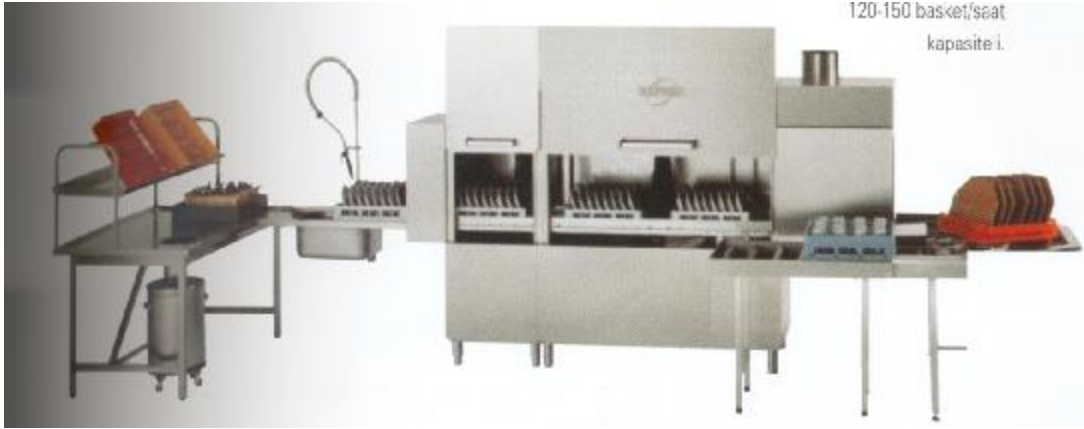
AMAÇ

Bu modülü aldığımızda makinede bulaşığı hijyen kurallarına uygun olarak yıkayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Sektörde en çok kullanılan bulaşık makinesi gereçlerini ve bulaşık makinesinde, bulaşıkların yıkanması aşamalarını araştırarak dosyalayınız.

2. MAKİNEDE BULAŞIK YIKAMA



Resim 17: 120/150 Basket kapasiteli sanayi tipi bulaşık yıkama makinesi

Toplu beslenme sistemi (TBS) uygulayan işletmelerde müşteriden gelen bulaşıklar, yemek salonuna çok yakın olan bulaşıkhanede yıkanır. Bazı kuruluşlarda bardak yıkama ayrı olabilir.

Yemek takımları her yiyecek içecek işinde önemli bir yatırımı oluşturur. İyi bir bulaşık yıkama işlemi bu yatırımı koruyacaktır. Sadece temiz yemek takımları sağlamakla kalmayıp maliyeti (işgücü, kırılma, deterjan, malzeme, v.b.) de azaltacaktır.En önemlisi de temiz yemek takımlarıyla misafirleri memnun edecektir.

İyi bir bulaşık yıkama işlemi makine kadar bu makineyi kullanacak kişiye de bağlıdır. Bulaşıkları yıkayacak kişinin; bulaşık yıkamada kullanılan makineleri, bulaşık yıkama gereçlerini ve özelliklerini, bulaşık makinesini kullanıma hazırlamayı, bulaşık makinesinin kullanımında dikkat edilecek noktaları, makinenin temizlik ve bakımını çok iyi bilmesi gerekir. Bulaşık yıkama işlemi mutlaka bulaşık yıkama talimatına uygun yapılmalıdır. Bunun için de personelin temizlik ve hijyen eğitimi alması şarttır.

Bulaşık Makinesinin Çalışması

Tüm püskürtmeli bulaşık makineleri, bir deterjan solüsyonuyla bulaşıktan kirleri yıkamak ve durulamak üzere tasarlanmıştır. Bulaşık makinelerini iki şekilde sınıflandırabiliriz. Birinde, bulaşıklar basketleri yerleştirilir ve basketlerde nakledici üzerine konur. Diğerinde ise kirli bulaşıklar, bulaşığı tutacak şekilde tasarlanmış nakledici üzerine doğrudan konur.

Püskürtme herhangi bir bulaşık makinesinin çalışması için gereklidir. Yıkamanın her aşamasında, püskürtme hareketi, yıkama ve durulama kollarının yardımı ile her yere ulaşmak üzere tasarlanmıştır.

Her aşama (ön yıkama, yıkama, ana yıkama, durulama) genellikle plastik, bir dizi perde ile bölünür. Bu perdeler bir bölümden diğer bölüme sıçrama hareketini önler.

a. Bulaşık Makinesinin Çalışma Aşamaları

Bir bulaşık makinesinin çalışmasında ön yıkama, yıkama, ana yıkama, ilk durulama, son durulama olmak üzere beş aşama vardır.

- Ø **Ön Yıkama:** Kirliye püskürtülen su 45 °C civarındadır. Tabaklardan kolay kirlerin çoğunu çıkartır. Bu kir genelde yağlıdır. Su soğuk olursa kirlere etkili olmaz. Su fazla sıcak ise kirlerin pişmesine neden olur.
- Ø **Yıkama:** Kir ve lekeler yok edilmeye başlanır. Yıkama ısı 55° C civarında olmalıdır. Bu limit içindeki ısı kirleri yumuşatır, yağları eritirler. Böylece etkin bir temizlik olur.
- Ø **Ana Yıkama:** Bu aşamada kir ve lekeler tamamen yok edilir. Yıkama ısı 65° C civarındadır. Eğer yıkama ısı istenilen seviyede sağlanamıyor ise deterjan miktarını artırmak gerekebilir.
- Ø **İlk Durulama:** Bu aşamada, yıkama solüsyonunun tüm izleri yok edilir. Sterilizasyonun gerçekleşmesi ve kurumayı sağlamak için suyun ısı 85° C olmalıdır.
- Ø **Son Durulama:** Malzemenin çabuk kuruması ve leke yapmasını önlemek için son durulama suyuna, bir katkı malzemesi (parlaticı olarak adlandırılır) ilave edilir. Kullanılan suyun sıcaklığı 85 °C nin altında olmamalıdır. Böylece sterilizasyon işlemi de yapılır.

a. Bulaşık Makinesinin İyi Çalışmasının Bağlı Olduğu Unsurlar

Bir bulaşık makinesinin iyi çalışması zaman, ısı, basınç, deterjan, parlaticı katkı maddesi, su olmak üzere altı unsura bağlıdır.

- Ø **Zaman:** Bulaşık makinesinde yıkanan malzemeler ne kadar çok yıkama ve durulamaya maruz kalırsa temizlenme ve steril olma şansları o kadar yüksek olacaktır.
- Ø **Isı:** Deterjan solüsyonlarının temizlik etkileri artan ısı derecesiyle orantılı olsa da sıcak su pahalı olabilir. Ancak soğuk su da kötü sonuç verir. Bulaşık makineleri artık o kadar iyi tasarlanmıştır ki bir düğmeye basıldığı anda makineler otomatik

olarak suyu kendisi almakta, dolduğu zaman tanklardaki su yeterli ısıya ulaştığı anda makine üzerindeki uyarıcı yeşil ışık bulaşık makinesinin su dolumunun tamam, ısılarının istenilen seviyeye geldiğini bildirmektedir.

- Ø **Basınç** : Bulaşık makinesinde bulaşığa alt ve üst durulama kollarında püsküren suyun etkisi temizleme işlemi için çok önemlidir. Bulaşık makinesinde, yıkama solüsyonundaki protein kirleri deterjan kimyasalları ile birleşir ve köpürmeye yol açabilir. Köpük su pompasını tıklayarak etkinliği yarıya düşürebilir. Bu sadece yıkama sonuçlarını kötü etkiler. Köpürmeyen bir deterjanın kullanılması tavsiye edilir. Tabaklardaki atıkların iyi sıyırılması gereklidir. Yoksa alt ve üst durulama kollarındaki memeleri tıkayacak kirli bulaşıklara basınçlı suyun engel olmasına neden olacaktır. Bulaşık makinesinde görevli personelin bu konulara çok dikkat etmesi gerekir.
- Ø **Su**: Bulaşık yıkama işleminin en önemli öğesi olan yıkama suyudur. Yıkama işleminde önce yıkama suyunun sertliğinin istenilen seviyeye getirilmesi şarttır. Ana şebekeden bulaşık makinesine gelen su yumuşatılmış su olmalıdır. Yoksa bulaşık makinesi su girişine su yumuşatıcı cihazı takılmalıdır. Zira su içerisindeki minareller arttıka (suyun sertlik derecesi yükseldikçe) yıkama neticesi bozulmaya başlar. Su yumuşatma işlemi tabak, bardak, çatal, bıçaklarda ve makinede kireç oluşumunu engelleyerek makinenin ömrünü uzatır.
- Ø **Deterjan**: Etkili bir yıkama işleminde doğru deterjan çok önemli bir rol oynar. Doğru deterjanı bulmak için mevcut deterjanlardan yıkama suyunun sert veya yumuşak oluşuna göre en uygun olanının seçilmesi gerekir.
- Ø **Parlatıcı**: Son durulama suyu ile verilen parlatıcı, bulaşık makinesinden çıkan malzemenin daha çabuk kurummasını ve su lekesini önler. Deterjanlar gibi parlatıcı katkı maddesini de bulaşık makinesinde kullanılan suyun özelliğine göre seçilmesi gerekir.

2.1. Bulaşık Yıkamada Kullanılan Makineler

- a. Bardak yıkama makinesi.
- b. Tabak yıkama makineleri
- c. Büyük araçları yıkama makinesi



Resim 19: Bardak yıkama makinesi



Resim 20: Tabak yıkama makinesi



Resim 20, Resim 21: Tabak yıkama Makineleri

2.2. Bulaşık Makinesinde Kullanılan Gereçler ve Özellikleri

a.Tuz: Asidik yapısıyla oluşmuş kireç tabakalarını çözer, makinenin ömrünü uzatır, elektrik israfını önler. Su şebekesinden gelen su arıtılmamışsa makine girişine cihaz takılarak tuz kullanılır.

b.Parlatıcı: Sanayi tipi bulaşık makinelerinde sıvı dozaj pompaları ile kullanılır. Bulaşıkların lekесiz ve çabuk kurumalarını sağlar. Yıkanan malzemelerde iz bırakmaz. Kireç lekelerini önler, parlaklık sağlar. Yiyeceklerden veya başka nedenlerden dolayı oluşan köpüğü önler içerdiği yüzey aktif maddeler biyolojik olarak doğada parçalanabilir.

Deterjan kalıntılarını nötralize eder. Dozaj pompaları ile kullanılır. Su sertlik derecesine uygun olarak dozajlanınca rezistansta kireç oluşumunu engeller .

Piyasada yıkama suyunun özelliğine göre çeşitli durulama ürünleri bulunmaktadır.Bu durulama ürünlerini şöyle sıralayabiliriz:

- Ø Endüstriyel bulaşık makineleri için katı durulama ürünü
- Ø Sert ve çok sert sularda etkili konsantre durulama ürünü
- Ø Yüksek oranda çözünmemiş tuz içeren sular için konsantre durulama ürünü
- Ø Yumuşak sular için konsantre durulama ürünü
- Ø Endüstriyel bulaşık makineleri için sıvı durulama ürünü

c.Deterjan: Sanayi tipi otomatik bulaşık makineleri için sıvı yıkama maddesidir.Dozaj pompaları ile kullanılır. Su sertlik giderici katkıları nedeniyle su sertliğine uygun miktarda dozajlanır. Yeterli dozajlanırsa makinede kireç birikimini önler. Gıda artıklarını kolayca çözerek, ağır kokuları gidererek mükemmel bir temizlik sağlar. Cam, porselen, sentetik, paslanmaz çelik gibi yüzeylerde kullanılır. Ayrıca hassas metalleri (alüminyum, bakır, pirinç, gümüş) aşındırmadan temizleyen, hijyen sağlayan, nişasta lekelerine karşı etkili, suyun sertlik derecesine göre sıvı konsantre, katı, toz çeşitleri vardır.

Piyasada değişik özelliklere sahip deterjanlar bulunmaktadır. Bu deterjanları şöyle sıralayabiliriz:

- Ø Çok sert sularda etkili süper konsantre katı bulaşık makinesi deterjanı
- Ø Sert ve orta sert sularda etkili süper konsantre katı bulaşık makinesi deterjanı
- Ø Yumuşak sularda etkili süper konsantre katı bulaşık makinesi deterjanı

- Ø Hijyen temizlik sağlayan süper konsantre katı endüstriyel bulaşık makinesi deterjanı
- Ø Nişasta lekelerine karşı etkili süper konsantre katı endüstriyel bulaşık makinesi deterjanı
- Ø Hassas metaller için süper konsantre, katı endüstriyel bulaşık makinesi deterjanı
- Ø Endüstriyel bulaşık makineleri için sıvı deterjan
- Ø Bulaşık makineleri için toz deterjan
- Ø Bulaşık makineleri için klorlu toz deterjan

2.3. Bulaşık Makinesini Kullanıma Hazırlanması

Bulaşık makine sorumlusu kişisel hazırlığını yaptıktan sonra bulaşık makinesini kullanıma hazırlar .Makinenin kullanıma hazırlanması aşağıdaki aşamaları kapsar.

ØMasa Altı ve Üstü Düzenini Kurma



Resim 22

ØMasa Altı Düzenini Kurma: Çöp bidonunu bulaşık sıyırma tezgahının altına boş şişe arabası çöp bidonunun yanına konmalıdır. Makine deterjanlarının kontrolü yapıp bulaşık yıkama kasetleri makine giriş tezgahının altına istiflenmelidir.

ØMasa Üstü Düzenini Kurma: Toplama tezgahında örnekleme sistemini kurulmalıdır. Artıkları sıyırma tezgahının üzerindeki rafa bardak basketleri konmalıdır. Örnekleme sistemi: Bulaşık sıyırma tezgahına kirli tabaklar (boylarına göre dizme, fincanlar, bardaklar, çatal, bıçak, kaşık için, ayrı ayrı ayrıntılı şekilde hazırlanabilir. Bu sistem makinenin daha fazla çalışmasına engel olduğu gibi kırılmaları da azaltır.

ØArtıkları sıyırma:Tabaklarda yapışık olmayan et, kemik, sebze garnitürleri, v.b kirlerin mutlaka çöpe sıyırılması gerekir. Servis personeli salondan getirdiği servis tepsisini artık sıyırma tezgahının üzerine koyarak bardakları sıyırma tezgahının üzerindeki kasete yerleştirmelidir. Daha sonra tabaklarında artıklarını çöpe sıyırarak servis takımlarını ve tabakları bulaşık toplama tezgahındaki örnelemeye göre ayrılmalıdır. Artıkları sıyrılmadan yıkanan bulaşıklar yıkama suyunu çabuk kirleterek, makinenin daha çok deterjan kullanmasına ve makine içinde aşırı köpüklenmeye neden olur. Köpük su pompasını tıkayarak etkinliği yarıya düşürebilir. Bu nedenle bulaşık makinelerinde köpüren deterjan kullanılmaz. Ayrıca iyi sıyrılmayan gıda artıkları alt ve üst yıkama fiskiyelerini tıkayarak basıncı azaltır.



Resim 23: Bulaşık makinesi kaset, basket ve sepetleri

Basketlere Yerleştirme: Artıkları sıyrılan bulaşıklar iş için uygun basketlere dizilir. İş için uygun basket, her bir parçanın, bulaşık makinesindeki yıkama ve durulama kollarından gelen basınçlı suyun her tarafına ulaşmasını sağlayan baskettir. Basketler ayrıca malzemeyi kırılmaya karşı korur. Tabaklar, bardak, çatal, bıçak, kaşık, büfe malzemeleri ve değişik ebattaki malzemeleri yıkamak için ayrı basketler kullanılır. Basketler genellikle plastik malzemeden yapılır, hafiftir, kimyasallara ve ısıya dayanıklıdır. Hepsinden önemlisi kırılmaya karşı malzemeyi korur. Ayrıca bulaşık makinesinde görevli olan personelin örnekleme sistemi ile bulaşıkları baskete dizme konusunda eğitilmiş olması gerekir.

Ø Ön Duşlama Yapma

Bulaşık makine girişinde bulunan ön duşlama ile basketlere yerleştirilen bulaşıkların kirleri atılır. Ön duşlama makinenin yıkama suyunun kirlenmesini önler.



Resim 24: Ön duşlama makinesi

2.4. Bulaşık Makinesinin Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar

- Ø Bulaşık makinelerinde yıkama talimatına mutlaka uyulmalı, köpüğü ayarlı makine deterjanı kullanmaya dikkat edilmelidir.
- Ø Bulaşıklar, bulaşık yıkama amacı için hazırlanan deterjan ve dezenfektanlarla yıkanmalı, farklı deterjanlar birbirine karıştırılmamalıdır.
- Ø Arıtılmamış su kullanılıyorsa suyun sertliğini giderici katkı maddeleri eklenmelidir.
- Ø Bulaşık makinesi hattında su olup olmadığı kontrol edilmelidir.
- Ø Vana ve borularda arıza olup olmadığına bakılır. Arıza var ise tespit edilmelidir.
- Ø Elektrik olup olmadığına bakılmalıdır.
- Ø Makinenin iç bölümündeki çıkabilen parçalarının doğru takılmış olup olmadığı kontrol edilmelidir.
- Ø Makinenin su alımı kontrol edilmelidir.
- Ø Makine etrafının düzenlenmesi kontrol edilmelidir.
- Ø Örnekleme sistemi kontrol edilmelidir.
- Ø Deterjan ve parlaticı kimyasalların kontrolü yapılmalıdır.
- Ø Makine çalıştırılarak deterjan alımı kontrol edilmelidir.
- Ø Yiyeceklerden veya başka nedenlerden dolayı oluşan köpüğü önleyen bulaşık makine parlaticısı seçilmelidir.

2.5. Bulaşık Makinesinin Bakımı

- Ø Makine kapatılarak kapakları açılır.
- Ø Tahliye (boşaltma) kapakları açılır.
- Ø Sökülebilir parçaları (süzgeçleri, perdeleri, yıkama kolları, durulama kolları) çıkarılarak temizlenir.
- Ø Makine içindeki gıda artıkları gidere kaçırılmadan temizlenir.
- Ø İç kısım fırça ve sünger yardımı ile sabunlu su ile detaylı bir şekilde temizlenir.
- Ø Yıkama ve durulama kollarındaki memeleri kontrol edilerek temizlenir.
- Ø Makine önündeki lavabo ile toplama bölümündeki ray altı temizliği yapılır.
- Ø Makinenin sökülüp temizlenen parçaları doğru bir şekilde takılır.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Bulaşık makinesini kullanıma hazırlayınız.</p> <p>-----</p> <p>-</p> <p>Ø Gereçleri hazırlayınız.</p> <p>-----</p> <p>-</p> <p>Ø Makine gereçlerini makineye yerleştirip kontrol ediniz.</p> <p>-----</p> <p>-</p> <p>Ø Bulaşıkları gruplandırılarak yıkamaya hazırlayınız.</p>	<p>Ø İş için uygun kıyafetinizi giyiniz.</p> <p>Ø Makine hattında su olup olmadığını kontrol ediniz.</p> <p>Ø Vana ve boruları kontrol ederek arıza, su kaçağı var ise tespit ediniz.</p> <p>Ø Elektrik olup olmadığını kontrol ediniz.</p> <p>Ø Elektrik fiş ve prizinin sağlam olup olmadığını kontrol ediniz.</p> <p>Ø Su boşaltma vanasını kapatınız.</p> <p>Ø Bulaşık makine iç bölümündeki çıkabilen tüm parçaların (perdeler, yıkama ve durulama kolları, süzgeçler, tıplar) yerinde ve doğru takılı olup olmadığını kontrol ediniz.</p> <p>Ø Makine yıkama derecelerini kontrol ediniz.</p> <p>-----</p> <p>Ø Makine deterjan, parlaticı ve tuzunu hazırlayınız.</p> <p>-----</p> <p>Ø Makine deterjan, parlaticı seviyelerini kontrol ederek, boşalan bidonu alıp yerine dolusunu bağlayınız.</p> <p>Ø Makine gereçlerini değiştirirken eldiven kullanınız.</p> <p>-----</p> <p>Ø Bulaşıkları toplama tezgahında örnekleme sistemine göre gruplandırınız.</p> <p>Ø Örnekleme sistemi, bulaşıklarda kırılmaları önler, zaman ve enerji tasarrufu sağlar.</p> <p>Ø Kırılmaların önlenmesi malzemenin daha temiz yıkanması için bulaşıkları basketlere dikkatli ve düzgün yerleştiriniz.</p> <p>Ø Makineden kirli çıkan malzemenin tekrar yıkayınız.</p> <p>Ø Basketlere yerleştirilen bulaşıkların kirlerini dış yaptırarak gideriniz.</p>

<p>Ø Basketleri makineye yerleştiriniz.</p> <p>-----</p> <p>-</p> <p>Ø Makinede yıkayınız.</p> <p>-----</p> <p>-</p> <p>Ø Yıkanan bulaşıkları yerleştiriniz.</p>	<p>Ø Basketlere yerleştirilen bulaşıkları acil oluşlarına göre makineye yerleştiriniz.</p> <p>Ø Acil bulaşık yok ise, makinenin suyu temiz iken önce bardak basketlerini yerleştiriniz.</p> <p>-----</p> <p>-</p> <p>Ø Makinenin yıkama programına göre (ön yıkama, yıkama, ana yıkama, ilk durulama, son durulama ve kurutma) bulaşıkları yıkayınız.</p> <p>Ø Son durulamadan sonra bulaşık makinesinden çıkan baskete sıcak hava üfleyen fanın çalışır durumda olmasına dikkat ediniz.</p> <p>-----</p> <p>Ø Bulaşık makinesinde yıkanan malzemeleri, cinslerine göre raflara yerleştiriniz.</p> <p>Ø Büfe malzemeleri ve diğer malzemeleri ilgili bölümlere dağıtınız.</p> <p>Ø Bulaşık makinesi bölgesini boşaltınız.</p> <p>Ø Bulaşık makinesinin içini ve dış kısmını temiz bırakmaya dikkat ediniz.</p>
--	--

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

Aşağıdaki soruları doğru olan seçeneği işaretleyerek cevaplayınız.

- Aşağıdakilerden hangisi bulaşık makinesinin çalışma aşamalarındandır?
A) Ön yıkama
B) Örnekleme yapma
C) Basketlere yerleştirme
D) Duşlama yapma
- Bulaşık makinesinin iyi çalışması aşağıdaki unsurlardan hangisine bağlı değildir?
A) Deterjan
B) Isı
C) Su
D) Çalışma ortamının ısısı
- Bulaşık makinesinde bulaşıkların sterilize edilebilmesi için en uygun ısı derecesi aşağıdakilerden hangisidir?
A) 85 C°
B) 60 C°
C) 65 C°
D) 55 C°
- Aşağıdakilerden hangisi bulaşık makinesinin bakım ve temizliğinde dikkat edilecek noktalardandır?
A) Ön duşlama ünitesinin temizliği
B) Basketlerin temizliği
C) Yıkama ve durulama kollarındaki memelerin temizliği
D) Artık sıyırma tezgahının temizliği
- Aşağıdakilerden hangisi bulaşık yıkamaya başlamadan önce yapılacak işler içinde yer almaz?
A) Artıkları sıyırma
B) Masa üstü düzenini kurma
C) Duşlama yapma
D) Ön yıkama yapma
- Bulaşık makinesinde ana yıkama derecesi aşağıdakilerden hangisidir?
A) 55 C°
B) 65 C°
C) 85 C°
D) 70 C°
- Bulaşık makinesinin hangi aşamasında kir ve lekeler yok edilir?
A) Yıkama
B) İlk durulama
C) Ana yıkama
D) Son durulama

8. Bulaşık makinesinin yıkama ve durulama kollarının tıkanma sebebi aşağıdakilerden hangisidir?
- A) Artıkların iyi sıyrılmaması
 - B) Su basıncının yetersiz olması
 - C) Deterjanın kalitesi
 - D) Parlatıcının kalitesi
9. Aşağıdaki seçeneklerden hangisi makinede yıkanan bulaşıkların çabuk kurumasını ve lekesiz kalmasına sağlar?
- A) Sıvı makine bulaşık deterjanı
 - B) Katı makine bulaşık deterjanı
 - C) Tuz
 - D) Parlatıcı
10. Bulaşık makinesinde yıkama sırasında oluşan köpüklenme aşağıdaki seçeneklerden hangisine bağlıdır?
- A) Yıkama suyunun arıtılmamış olması
 - B) Makinede tuz kullanılmaması
 - C) Yıkama solüsyonundaki protein kirlerinin deterjan kimyasalları ile birleşmesi
 - D) Uygun parlatıcının kullanılmaması

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki sorulara doğru cevaplandırdıysanız, bir sonraki faaliyete geçebilirsiniz. Yanlış cevaplarınız için öğretim faaliyetinin ilgili bölümlerini tekrar ediniz.

PERFORMANS TESTİ

Aşağıda verilen uygulama konusunu öğretmeniniz ya da bir arkadaşınız gözetiminde yapınız.

Makinede bulaşık yıkama yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI	Evet	Hayır
Uygun kıyafetinizi giydiniz mi?		
Bulaşık makinesini kullanıma hazırladınız mı?		
Bulaşık makine gereçlerini hazırladınız mı?		
Bulaşıkları gruplandırarak yıkamaya hazırladınız mı?		
Bulaşıkları basketlere yerleştirdiniz mi?		
Bulaşıklara ön duş lama yaptırdınız mı?		
Bulaşıkları makinede yıkadınız mı?		
Yıkanan bulaşıkları yerleştirdiniz mi?		
İş bitiminde makinenin ve çevresinin temizliğini yaptınız mı?		

İşlem Basamaklarında cevaplarınızın tümüne **Evet** cevabı vermişseniz bir sonraki faaliyete geçiniz. Cevabını **Hayır** olarak verdiğiniz konulara geri dönerek eksiklerinizi tamamlayınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Çöp atımını ve hijyen sanitasyon kurallarına uygun olarak yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Sektördeki çöplerin hangi yöntemlerle toplanarak ortamdan uzaklaştırıldığını araştırarak dosyalayınız.

3. ÇÖPLERİN TOPLANMASI

Gündelik tüketimden artan ve atılan atıklara çöp denir. Toplu beslenme yapılan yerlerde çöpler genellikle besin artıklarından oluşur ve besinlerin servis edildiği kurumlar için tehlike oluşturur. Çöp en fazla sebze hazırlama, bulaşık yıkama ve pişirme işlemleri sırasında çıkar.

Çöp ve atıklar zararlı mikroorganizmalar, haşere ve kemirgenler için çok uygun ortamlardır. Bu nedenle çöpler besin, araç-gereç, çalışma yüzeyleri ve insanlar için önemli bir bulaşma kaynağıdır. Haşere ve kemirgenlerin çöp ve atıklar üzerinde gezinmesi sonucu, patojenler besinle ilgili alanlara taşınarak sağlık açısından tehlikeler oluştururlar. Çöplerde mikroorganizma, haşere, kemirici ürememesi ve çevre kirliliğinin önlenmesi için temel çözüm mutfak çöpünün uygun bir şekilde çöp toplama mekanlarına taşınmasıdır.

Çöpler dört ayrı mekanda toplanır:

- Ø Boş şişe deposu
- Ø Atık kağıt deposu
- Ø Soğuk çöp odası
- Ø Kuru çöp odası
- Ø Çöp kovası yıkama ve dezenfeksiyon yeri

Bu mekanlar "Malzeme Giriş ve Kabul Yeri" tarafında olmalı ve ayrı bir çöp koridoru bu yere açılmalıdır. Bu koridor yalnız bu iş için kullanılmalıdır.

Soğuk çöp odası yeterli büyüklükte ve kolay temizlenebilir olmalı, yiyecek ve içecek ile uğraşılan alanlardan uzak, dışarıya yakın, sinek, fare, kedi ve köpeğin giremeyeceği kapalı ayrı bir yerde bulunmalıdır. Çöpler her gün alınmıyorsa soğutma sistemi yapılarak 15/15 + 10 C ye indirilmelidir. Kapısı doğrudan açık havaya açılacak şekilde yerleştirilmeli ve bu kapıdan doğrudan doğruya çöp kamyonuna çöp verebilmelidir. Soğuk çöp odasında yeterli sayıda konteynerler de bulunmalıdır. Her gün çöp kamyonun çöpleri aldığı alan ile

boşalan konteynerler ve çöp odası dezenfektanlı su ile (duvarları da dahil) yıkanmalıdır. Temizlenen konteynerler tekrar yerlerine konulmalıdır.

Geri dönüştürülebilir atıklardan kartonlar kasa arabasıyla, şişeler şişe arabası ile mutfaktan çöp toplama alanına taşınır. Taşınan bu geri dönüştürülebilir atıklar depolarında, yanık yağlar da varillerde toplanmalıdır. Çöp taşıma araçları boşaltıldıktan sonra hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak temizlenmelidir. Temizlenen bu araçlar kuruyunca kullanım yerlerine iletilmelidir. Atık çöp depoları yeterli doluluğa gelince boşaltılmalıdır. Boşalan depolar hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun temizlenmelidir.

3.1.Çöplerin Gruplandırılması

- Ø Yaş çöpler: Mutfağın yiyecek hazırlama bölümlerinde ve bulaşık hanede toplanan çöpler
- Ø Kartonlar: Depo malzemelerinin ambalajları
- Ø Pet şişeler: Kola, gazoz, su vb. içeceklerin şişeleri
- Ø Cam şişeler: Çeşitli alkollü-alkolsüz içeceklerin ve maden sularının vb. şişeleri
- Ø Boş teneke kutular: Yağ, peynir, zeytin vb. yiyeceklerin tenekeleri
- Ø Yanık yağ: Fritözde kullanılan yağ

3.2.Çöp Toplama Yöntemleri

İşletmeler kendilerine en uygun olan çöp toplama yöntemlerinden birini veya birkaçını uygulayarak çöplerini toplar. En çok kullanılan çöp toplama yöntemleri şunlardır;

a) **Çöp Öğütücüleri** : Çöp öğütücüleri metal ve kumaş dışındaki her şeyi parçalayan elektrikli araçlardır. Çöpleri kıyarak hacimlerini asgariye indirirler. İki çeşit çöp öğütme prensibi vardır.



Resim 25: Çöp öğütücü



Resim 26: Çöp öğütücü

Ø **Kuru Çöp Öğütme:**En fazla kullanılan sistemdir. Montajı ve bakımı kolaydır. Ancak çöp hacminin küçültülmesi sınırlıdır.

Ø **Su Yardımı İle Öğütme Prensibi:** Bu sistemle yiyeceklerin çöpleri öğütülüp su yardımı ile lağım kanalına gönderilerek atılır.



Resim 27: Çöp bidonları



Resim 28: Çöp konteyneri

b) Çöp Bidonları:

Çöplerin mutfaktan uzaklaştırılmasında en yaygın kullanılan yöntem çöp bidonlarıdır.

Bu yöntemde bulaşıkhaneye ve mutfak üretim alanlarının çöpleri naylon çöp torbası geçirilmiş bidonlarda toplandıktan sonra, mümkün olduğu kadar sık aralıklarla mutfaktan taşınmalıdır. Dolan çöp bidonları alınınca yerine mutlaka yedek bidonlar konmalıdır. Çöpler taşınmadan önce çöp torbalarının ağzı sıkıca bağlanarak besinlerle temas ettirilmeden çöp koridorundan veya çöp taşınan asansörle soğuk çöp odasında bulunan konteynerlere boşaltılmalıdır. Çöp alma saatinde de, çöp arabasına vererek ortamdaki uzaklaştırılmalıdır. Çöpleri boşaltılan bidonlar tekrar kullanılmak üzere hijyen ve sanitasyon kurallarına göre temizlendikten sonra kurumaya için yerden yüksek raflara ters çevrilerek dizilmelidir.

Mutfakta kullanılacak bidonları, aşağıdaki özellikleri taşımalarıdır:

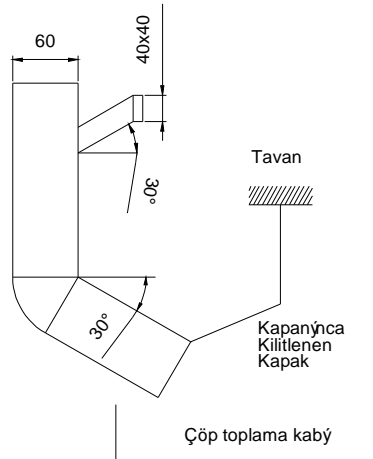
- Ø Paslanmaz metal ya da onaylanmış plastikten olmalıdır.
- Ø Temizliğinin kolay yapılabilmesi için şekli silindirik olmalıdır.
- Ø Kenarlarından kaldırmak için kulpu bulunmalıdır.
- Ø Bidonların ağzı dibine göre daha geniş olmalıdır.
- Ø Sızıntı yapmamalı ve su geçirmemelidir.
- Ø Kolay temizlenebilmeli ve koku yapmamalıdır.
- Ø Dayanıklı olmalı, haşere geçirmemelidir.
- Ø Kapakları iyi kapanmalı ve pedalla açılmalıdır.
- Ø Kötü kokuları absorbe etmemelidir.

Çöp Bidonlarının Temizliğinde Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar:

- Ø Çöp bidonları her dolduruluştan sonra mutlaka bulunduğu yerden uzaklaştırılmalıdır.
- Ø Boşaltılan bidonlarının içi ve dışı uzun saplı fırça ve sıcak deterjanlı su (tercihen dezenfektanlı) ile bu iş için ayrılmış özel bir alanda yıkanmalıdır.
- Ø Çöp bidonlarının yıkandığı alanda sıcak ve soğuk su bulunmalı ve suyun drenajı iyi olmalıdır.
- Ø Yıkanan çöp bidonları ters çevrilerek kurumaya bırakılmalıdır.
- Ø Kurutulduktan sonra içine naylon çöp torbası geçirilmelidir.

c) Çöp bacaları ile toplama

Mutfaklar üst katlardaysa çöpler çöp bacalarıyla uzaklaştırılabilir. Bacalarla çöplerin uzaklaştırılması çok kolay olmasına rağmen, bacaların temizlenmesi, oluşan kötü kokuların yok edilmesi ve kemirgen kontrolü oldukça zordur. Bu nedenle bacaların mutfağa açılan kapağının çok iyi kapanması, rutin olarak hortumla yıkanması ve ilaçlama yapılması gereklidir. Mutfak üst katta olmasına rağmen çöp bacası yapılmamışsa çöp taşınan asansör yemek taşınan asansörden ayrı olmalıdır.



Resim 29: Çöp bacası

Bu yöntem hijyen açısından en iyi olanıdır. Ancak biraz masraflıdır. Montaj ve bakımı zordur. Ayrıca tesisat uygun değilse giderler tıkanabilir. Öğütücü monte edilmeden önce bu durumun etüd edilmesi gereklidir. Bol su ile çalıştığı için, kullanımında dikkatli olunmalıdır. Susuz çalışırsa bozulur. Mutfakta çöplerin en çok olduğu sebze hazırlama ve bulaşık yıkama alanlarında kullanılması kolaylık sağlar.

Bu yöntem daha çok büyük kuruluşlarda (hastane, yemek fabrikası, büyük otel, vb.) avantajlı olabilir.

3.3.Çöplerin Kaldırılması Sırasında Uyulması Gereken Hijyen ve Sanitasyon Kuralları

- Ø Çöpler gelişigüzel yerlerde değil bu iş için özel yapılmış çöp bidonlarında biriktirilmelidir.
- Ø Çöpler mümkün olduğu kadar besinlerin hazırlandığı alanlardan uzakta tutulmalı kokunun oluşmaması ve haşerelerin gelmemesi için sık aralıklarla atılmalıdır.
- Ø Çöp toplama alanı ister dışarıda ister içerde olsun biriken çöp miktarına bağlı olarak yeterli büyüklükte olmalıdır. Eğer çok fazla çöp birikiyorsa yada bu çöplerin uzun süre tutulacağı tahmin ediliyorsa içerdeki çöp toplama odasının soğutulması yerinde olur.
- Ø Çöp atıkların toplandığı bidonlar dışarıda bulunan çöp arabaları kolay temizlenebilir olmalı ve emici olmayan düz bir zemin üzerinde tutulmalıdır.
- Ø Dışardan ve içerden kirlenmiş olan çöp bidonları haşere ve kemirici sorununun önlenmesi için içten ve dıştan dezenfektanlı su ile iyice temizlenmelidir.
- Ø Çöpler tekerlekli çöp arabaları ile taşınmalıdır. Ancak bu arabalar kesinlikle yiyecek maddesinin taşınmasında kullanılmamalıdır.
- Ø Çöplerin biriktirildiği alanlar yeterli kapasitede olmalıdır. Kullanılmayan çöp bidonları dışarıda muhafaza edilmeli, yerden daha yüksekte olan raflarda bekletilmelidir.
- Ø Dışarıdaki çöp depolama alanı temiz olmalı ve bakımı iyi yapılmalıdır. Etrafı sağlam kolay temizlenebilir materyalden yapılmış olmalıdır. Tabanı olmalı suyun akması için eğimli olmalıdır.
- Ø Çöp bidonlarında tek kullanımlık poşetler kullanılmalı ve mutfaktan uzaklaştırılmadan önce poşetlerin ağzı bağlanmalıdır.
- Ø Dolu bidon alınca yerine mutlaka yedek çöp bidonu konulmalıdır.
- Ø Şişe arabalarında şişe dışında malzeme taşınmamalı, boşalınca içi mutlaka yıkanmalıdır.
- Ø Fritözden çıkan yanık yağlar çöp toplama bölgesindeki yağ varillerinde toplanmalıdır.
- Ø Soğuk odadaki çöp konteynerleri boşalınca mutlaka yıkanıp dezenfekte edilmelidir.
- Ø Soğuk odadaki çöpler alınca odanın duvarları ve zemin yıkanarak dezenfekte edilmelidir.
- Ø Çöp arabasının çöpleri aldığı alan süpürülerek yıkanmalıdır.
- Ø Çöpler mutfaktan çöp odasına taşınırken eldiven kullanılmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Çöpleri gruplandırınız.</p>	<p>Ø İş kıyafetinizi giyiniz.</p> <p>Ø Çöpleri toplarken planlı çalışınız.</p> <p>Ø Bütün çalışma bölümlerine bidon koyarak çöpleri bu bidonlarda toplayınız.</p> <p>Ø Bidonlara konulan çöp poşetlerinin sağlam olmasına dikkat ediniz.</p> <p>Ø Artık sıyırma tezgahının önünde bulunan şişe arabasında tüm cam metal içecek kutularını toplayınız.</p> <p>Ø Fritözden çıkan yanık yağları bir kaptaki toplayınız.</p> <p>Ø Boşalan yağ, peynir, zeytin ve bunun gibi tenekeleri uygun bir yerde toplayınız.</p> <p>Ø Tenekelerin ellerinize zarar vermemesi için dikkatli olunuz.</p> <p>Ø Bölümlerdeki sebze kasalarını bir araya getiriniz.</p> <p>Ø Depodan çıkan malzemelerin ambalajlarını, kağıtları mutfağın uygun bir yerinde toplayınız</p>
<p>Ø Çöpleri mutfaktan uzaklaştırınız.</p>	<p>Ø Yaş çöp bidonları taşıma yapmadan yeterli doluluğa gelince çöp poşetlerinin ağzını bağlayarak kapağını kapatınız.</p> <p>Ø Dolu çöp bidonlarını alarak yerine yedek boş çöp bidonlarını koyunuz.</p> <p>Ø Yedek çöp bidonu yoksa dolu olanı çöp toplama odasındaki konteynerlere acil olarak boşaltıp, yıkayıp, kurutup poşetini takarak yerine iletiniz.</p> <p>Ø Çöp bidonlarının taşınmasında ve temizlenmesinde sterilizasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.</p> <p>Ø Karton ve kağıtları kasa taşıma arabası ile çöp toplama bölgesindeki kartonlar için ayrılan yere boşaltınız.</p> <p>Ø Kartonları yaş çöplerle asla karıştırmayınız.</p> <p>Ø Yanık yağ kabını çöp toplama bölgesindeki yanık yağ variline boşaltınız.</p> <p>Ø Şişelerin toplandığı dolu şişe arabasını alınca mutlaka yerine boşunu koyunuz.</p>

<p>Ø Toplanan çöpleri kapalı kaplarda ortamdan uzaklaştırınız.</p>	<p>Ø Dolu şişe arabasını boşaltırken planlı ve pratik olunuz.</p> <p>Ø Şişeleri mutlaka kendileri için ayrılan bölümlerde toplayınız.</p> <p>Ø Cam şişe ile pet şişeleri karıştırmayınız.</p> <p>Ø Depozitolu şişeleri de kendilerine ait kasalarında toplayarak sayınız. Şişeleri boşaltırken kırık olabileceğini düşünerek dikkatli olunuz.</p> <p>Ø Boş tenekeleri kasa taşıma arabası ile çöp toplama bölgesine taşıyarak yer varsa çöp odasında bir kenarda veya dışarıda bir kenarda toplayınız</p> <p>Ø Çöp odasında konteynerlerde toplanan yaş çöpler ile boş tenekeleri günün belli saatinde gelen belediye çöp arabasına vererek ortamdan uzaklaştırınız.</p> <p>Ø Boşalan çöp konteynerlerini ve çöp odasını hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yıkayarak temizleyiniz.</p> <p>Ø Temizlenen konteynerlerini çöp odasındaki yerlerine park ettiriniz.</p> <p>Ø Geri dönüşüm olarak ayrılan pet şişeler, depotizosuz cam şişeler, kartonlar, yanık yağ ve bunun gibi yeterli doluluğa gelince ilgili firmalara haber vererek ortamdan uzaklaştırınız.</p>
--	--

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

Aşağıdaki soruları, doğru bulduğunuz seçeneği işaretleyerek cevaplayınız.

1. Çöplerin atımında en yaygın kullanılan yöntem aşağıdakilerden hangisidir?
A) Çöp kovaları
B) Çöp bacaları
C) Çöp öğütücüleri
D) Yukarıdakilerin hepsi
2. Aşağıdakilerden hangisi geri dönüşüm çöpleri içinde yer almaz?
A) Yaş çöpler
B) Pet şişeler
C) Kartonlar
D) Depozitosuz cam şişeler
3. Aşağıdakilerden hangisi çöp toplama mekanları içinde yer alır?
A) Sebze hazırlama tezgahı.
B) Soğuk çöp odası.
C) Çöp konteyneri
D) Ocak ve fırınlar
4. Aşağıdakilerden ifadelerden hangisi çöplerin kaldırılması sırasında uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun değildir?
A) Çöp bidonlarında tek kullanımlık çöp poşeti kullanılmalı
B) Soğuk odadaki çöp konteynerleri çöp kamyonuna boşaltılınca yıkayıp dezenfete edilmeli
C) Şişe arabasında şişe dışında malzeme taşınmamalı
D) Çöpler taşınırken çöp bidonlarının ağzı açık tutulmalı.
5. Mutfak üretim alanlarında ve bulaşık hanede kullanılacak çöp bidonlarında aşağıdaki özelliklerden hangisi aranır?
A) Tekerlekli olmalı
B) Pedallı olmamalı
C) Rengi gri olmalı
D) Çok hafif olmalı ve ucuz olmalı
6. Çöp atımına uygun olmayan işlem aşağıdakilerden hangisidir?
A) Çöpler önce mutfakta çeşitlerine göre gruplandırılmalı
B) Yaş çöpler çöp bidonlarında toplanmalı
C) Depozitolu şişeler kendi kasalarında toplamalı
D) Teneke kutular ve şişeler aynı yerde toplanmalı

7. Aşağıdaki işlerden hangisi çöp odasının temizliğinde önemlidir?
A) Çöp kamyonu çöpi aldıktan sonra çöp odası temizlenmelidir
B) Çöp odasındaki konteynırların içindeki çöp boşalınca temizlenmelidir
C) Çöp odasının duvar ve yerleri yıkanarak temizlenmelidir
D) Çöp odasının duvar ve zemini dezenfektanlı su ile temizlenmelidir
8. Aşağıdakilerden hangisi çöp atımında uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarındandır?
A) Çöpler mümkün olduğu kadar besinlerin hazırlandığı ortamlardan uzak tutulmalı
B) Çöp toplama alanı mutfaka yakın olmalı
C) Boşalan tenekeler mutfaktan şişe arabası ile taşınmalı
D) Boşalan bidonların temizliği bulaşık hanede yapılmalıdır.

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki sorulara doğru cevaplandırdıysanız, bir sonraki faaliyete geçebilirsiniz. Yanlış cevaplarınız için öğretim faaliyetinin ilgili bölümlerini tekrar ediniz.

PERFORMANS TESTİ

Aşağıda verilen uygulama konusunu öğretmeniniz ya da bir arkadaşınız gözetiminde yapınız.

Çöp atımı işlemi yapınız.

İşlem Basamakları	Evet	Hayır
İş kıyafetinizi giydiniz mi?		
Eldiveninizi giydiniz mi?		
Çöpleri gruplandırdınız mı?		
Dolan çöp bidonlarının poşetlerini bağladınız mı?		
Çöpleri çöp taşıma arabası ile çöp toplama alanına taşıdınız mı?		
Şişeleri şişe arabası ile çöp toplama alanına taşıdınız mı?		
Çöp toplama alanında çöpleri kendileri için ayrılmış depolara boşalttınız mı?		
Boşalan kovalarının içini ve dışını hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yıkadınız mı?		
Yıkanan çöp kovalarını yerden yüksek raflara ters olarak yerleştirdiniz mi?		
Çöplerin bulunduğu mekanın temizliğini hijyen ve sanitasyon kurallarına göre yaptınız mı?		

İşlem Basamaklarında cevaplarınızın tümüne **Evet** cevabı vermişseniz modül değerlendirmesi yapabilirsiniz.. Cevabını **Hayır** olarak verdiğiniz konulara geri dönerek eksiklerinizi tamamlayınız.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Modülünüzü tamamladınız. Kazandığınız yeterliliği ölçmek üzere öğretmenimize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1 CEVAP ANAHTARI

1.	D
2.	D
3.	D
4.	A
5.	B
6.	B
7.	A
8.	B

ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

1	A
2	D
3	A
4	C
5	D
6	B
7	C
8	A
9	D
10	C

ÖĞRENME FAALİYETİ-3 CEVAP ANAHTARI

1	A
2	A
3	B
4	D
5	A
6	D
7	D
8	A

KAYNAKLAR

- Ø KOLAK Turan, **Otel Teknolojisi**, Boyut Yayın Grubu, İstanbul, 2004.
- Ø TÜRKAN Cemal, **Mutfak Teknolojisi**, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Ø MERDOL KUTLUAY Türkan arkadaşları, **Sanitasyon /Hijyen Eğitimi** Rehberi, Hatipoğlu Yayınevi, Ankara, 2000.
- Ø ECOLAB, **Mutfak hijyeninde Dünyanın Çözümü**, Ürün Katalogu.
- Ø DETAY, **Otel-Ev Temizlik Ürünleri ve Aksesuarları Ürün Katalogu**, 2005.
- Ø İNOKSAN, **Profesyonel Mutfaklarda İnoksan İmzası, Ürün Katalogu**, 2004.
- Ø KROMLÜKS, **Mutfak Çamaşırhane Soğutma Sistemleri Ürün Katalogu**.
- Ø MAKPA KRİSTAL, **Ürün Katalogu**.