BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
İş Sağlığı ve Güvenliği	AŞÇ103	1	3 + 0	3,0	Zorunlu

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze / Örgün / Türkçe)
Amaç	Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliği risklerinin, risk gruplarının, sağlık yönünden etkilerinin, tehlikelere karşı alınabilecek önlemlerin ve tehlike anında yapılması gerekenlerin öğrencilere aktarılmasıdır.
Ders İçeriği	Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliğini tehdit eden tehlikeler, tehlikelerin sınıflandırılması, tehlikelere karşı alınması gereken önlemler, tehlike anında yapılması gerekenler,
Ders Veren	Öğr. Gör. Mustafa TIĞ
Ders Kaynakları	Ders Notları, ÇASGEM Eğitim Notları, Ders Notları, ÇASGEM Eğitim Notları

Hafta	Konu
1	Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliği riskleri
2	Fiziksel Tehlikeler (Gürültü)
3	Sıcak ortamda ve Soğuk ortamda Çalışma
4	Kimyasal Tehlikeler
5	Biyolojik Tehlikeler
6	Ergonomik Tehlikeler
7	Güvenlik Tehlikeleri
8	Delici ve Kesici Nesnelerle Yaralanma
9	Elektrik Tehlikeleri
10	Yangın ve Patlama
12	Saldırı ve Taciz
13	Psikososyal Tehlikeler
14	Stres ve Mobbing
15	Çalışma Koşullarına Bağlı Tehlikeler

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	14
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Ara Sınav 1		4	1
Final		4	1
	Ders İş Yükü:	78	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	3,06	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
Meslek hastalıkları ve sakatlanmalar konularının öğrenilmesi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Konaklama ve yiycek içecek işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliği açısından uygun çalışma alanı ve koşullarının öğrenilmesi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde meydana gelen tehlikelerin öğrenilmesi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tehlikelere karşı alınacak önlemler	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tehlike anında yapılması gerekenlerin öğrenilmesi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Meslek hastalıkları ve sakatlanmalar konularının öğrenilmesi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Konaklama ve yiycek içecek işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliği açısından uygun çalışma alanı ve koşullarının öğrenilmesi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde meydana gelen tehlikelerin öğrenilmesi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tehlikelere karşı alınacak önlemler	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tehlike anında yapılması gerekenlerin öğrenilmesi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/324449