



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK
(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi	AŞÇ245	2	3 + 0	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Küresel çevre sorunları ve bu sorunların uluslararası boyutta değerlendirilmesi öğretilir. Atıkların kaynaktan itibaren geçici biriktirme, toplama, transfer istasyonlarına getirme ve nihai bertaraf merkezine taşıma adımları öğretilir.				
Ders İçeriği	Atık tanımı, atıkların uzaklaştırılması ve atık-çevre ilişkisi				
Ders Kaynakları	Ders Notları, Ekoloji Çevre Bilimi Prof.Dr.Ahmet Kocataş, Dora Yayıncılık, 12. Baskı, Eylül 2012.				

Hafta	Konu
1	Dersin Genel Tanıtımı
2	Çevre Kavramı
3	Atık kavramı
4	Atıkların yönetilmesini zorlayan etkenler
5	Atık Türleri
6	Atık yönetim stratejileri
7	Organik atıkların geri dönüşümü
8	Ara Sınav
9	Türkiye'de mevzuat yönüyle atık politikaları
10	Atıkların toplanması ve toplamada kullanılan sistemler
11	Atıkların toplanması ve toplamada kullanılan sistemler
12	Atık transfer istasyonları
13	Atıkların bertarafında kullanılan yöntemler
14	Genel Değerlendirme

Program Çıktıları

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- 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
Çevre ve atık hakkında bilgi edinir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Farklı atık türleri için atık yönetim sistemine karar verir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Atıkların toplama yöntemlerini açıklayabilir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/324579>