BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) 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. Ebubekir YILMAZ , Öğr. Gör. Olgun ÇIRAK
Ders Kaynakları	ÇASGEM Eğitim Notları, Ders 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
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	6	6
Ara Sınav 1		1	1
Final		1	1
	Ders İş Yükü:	80	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	3,14	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşuları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

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	PÇ 13
Meslek hastalıkları ve sakatlanmalar konularının öğrenilmesi	5	-	3	3	3	5	-	-	5	-	-	-	5
Konaklama ve yiycek içecek işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliği açısından uygun çalışma alanı ve koşullarının öğrenilmesi	5	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-
Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde meydana gelen tehlikelerin öğrenilmesi	5	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-
Tehlikelere karşı alınacak önlemler	5	-	-	-	-	5	-	-	5	-	-	-	-
Tehlike anında yapılması gerekenlerin öğrenilmesi	5	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-
Meslek hastalıkları ve sakatlanmalar konularının öğrenilmesi	5	-	3	3	3	5	-	-	5	-	-	-	5
Konaklama ve yiycek içecek işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliği açısından uygun çalışma alanı ve koşullarının öğrenilmesi	5	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-
Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde meydana gelen tehlikelerin öğrenilmesi	5	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-
Tehlikelere karşı alınacak önlemler	5	-	-	-	-	5	-	-	5	-	-	-	-
Tehlike anında yapılması gerekenlerin öğrenilmesi	5	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-