BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) 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

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	10
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması	Grup Çalışması	2	7
Ara Sınav 1		10	1
Final		10	1
	Ders İş Yükü:	96	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	3,76	

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
Çevre ve atık hakkında bilgi edinir	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4
Farklı atık türleri için atık yönetim sistemine karar verir	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4
Atıkların toplama yöntemlerini açıklayabilir	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/370938