BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2024 - 2025) 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
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
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 temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
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	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	5	-	0,6	0,6	0,6	2	-	-	5	-	-	-	1	-	-	-

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/396680