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 | 4 | 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/351070