



| 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                                    |

#### Program Çıktıları

|    |   |
|----|---|
| 1  | Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanılabilir.   |
| 2  | Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.  |
| 3  | Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.   |
| 4  | Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.  |
| 5  | Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincine ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.                                   |
| 6  | Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.  |
| 7  | Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.   |
| 8  | Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur. |
| 9  | Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.                    |
| 10 | Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.   |
| 11 | Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.              |
| 12 | 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                | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |
| Ortalama Değer  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |