



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi	AŞÇ245	1	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 Metotları	Süresi (Saat)	Sayı
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 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 çözüme 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 karşılaşılabileceği 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
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/dersbilgiyetir/396810>