

**T.C.HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**HALFETİ MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**AŞÇILIK PROGRAMI**

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Mutfakta İş Güvenliği		II. Yarıyıl	2+0	2	2

ÖN KOŞUL DERSLER	--
------------------	----

DERSİN DİLİ	Türkçe
DERSİN TÜRÜ	Seçmeli
DERSİN KOORDİNATÖRÜ	
DERSİ VEREN	
DERSİN YARDIMCILARI	
DERSİN AMACI	Mutfak çalışma alanlarında dikkat edilmesi gereken kuralların öğretilmesidir.
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI VE ALT BECERİLER	Bu dersin sonunda öğrenci; 1-Mutfak çalışanlarının sağlık kontrolleri hakkında bilgi sahibi olur. 2-Temel Personel hijyeni-sağlığı ve güvenliği ile ilgili olan talimatlarını bilir. 3-Kesici aletler, bıçaklı doğrama makinalarını ve kullanımı hakkında bilgi sahibi olur. 4-Buharlı fırın ve pişiricileri, klasik gazlı fırın, Fritöz ve gazlı fırınları tanır ve bunların güvenli kullanımı hakkında bilgi sahibi olur. 5-İş güvenliği talimatlarını bilir. 6-Hijyen ve sanitasyon konularında bilgi sahibi olur.
DERSİN İÇERİĞİ	

HAFTA	KONULAR
1	İşyerinde iş sağlığını etkileyen tehlikelerin tanıtılması
2	İşyerinde Meslek Hastalıklarının Oluşturan Fiziksel ve Kimyasal Faktörler
3	İşyerinde Sağlık Açısından Hijyen ve Temizlik
4	Tehlikeli kimyasallar
5	Yangın ve patlamalara karşı korunma ve müdahale yöntemleri
6	Kişisel koruyucu malzemeler
7	Ara sınav
8	İlk yardım önlemleri
9	Mesleki kazalar ve iş kazaları
10	İş sağlığının sosyal boyutu
11	İşyerinde Tutulması Zorunlu Sağlık Raporları ve Belgeler
12	İşyerinde Tutulması Zorunlu Sağlık Raporları ve Belgeler
13	İşçi sağlığı ve İş güvenliği ile ilgili yasalar ve kurallar
14	Örnek Olay İncelemesi

GENEL YETERLİLİKLER
1- Mutfakta güvenlik kurallarını uygulayabilir. 2- Tehlikeli kimyasalları tanımlayabilir. 3- İşyerinde sağlık ve hijyen kurallarını uygulayabilir. 4- İlk yardım kurallarını uygulayabilir.

KAYNAKLAR
ŞIK A, ŞAHİNGÖZ A,S.(2015). <i>İş sağlığı ve Güvenliği Temel Eğitim</i> . Detay Yayıncılık TÜRKKAN, C. (2009). <i>Mutfak Hizmetleri Yönetimi</i> , Cemal Türkkan Yayınları

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ
ARA SINAV :% 40 FİNAL :% 60 BÜTÜNLEME :% 60

**DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	3	3	3	3	3	4	5	2	5	4	5	3	4	4	3
ÖÇ2	3	3	3	3	3	5	4	3	5	4	5	3	3	4	3
ÖÇ3	3	3	3	3	4	5	4	4	3	4	4	3	3	4	3
ÖÇ4	3	4	3	3	4	5	4	4	4	4	4	3	3	4	3
ÖÇ5	3	3	3	3	4	5	4	3	4	4	5	3	3	4	3
ÖÇ6	3	3	3	3	4	5	4	3	5	4	5	3	4	4	3
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Mutfakta İş Güvenliği	3	3	3	3	4	5	4	3	4	4	5	3	3	4	3