

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Mutfakta İş Güvenliği
Dersin Kredisi	2 (2 Teorik+ 0 Uygulama)
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör. Nevzat Emrah ÖZÇELİK
Dersin AKTS'si	2
Dersin Gün ve Saati	Çarşamba 10:00- 11:40
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Cuma 08:00-09:40
İletişim Bilgileri	emrahozcelik@harran.edu.tr 0414 318 3170 - 2256
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Uzaktan, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacaktır.
Dersin Amacı	Mutfak çalışma alanlarında dikkat edilmesi gereken kuralların öğretilmesidir.
Dersin Öğrenme Çıktıları	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.
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta İşyerinde iş sağlığını etkileyen tehlikelerin tanıtılması(Uzaktan Eğitim) 2. Hafta İşyerinde Meslek Hastalıklarını Oluşturan Fiziksel ve Kimyasal Faktörler(Uzaktan Eğitim) 3. Hafta İşyerinde Sağlık Açısından Hijyen ve Temizlik(Uzaktan Eğitim) 4. Hafta Tehlikeli kimyasallar(Uzaktan Eğitim) 5. Hafta Yangın ve patlamalara karşı korunma ve müdahale yöntemleri(Uzaktan Eğitim) 6. Hafta Kişisel koruyucu malzemeler(Uzaktan Eğitim) 7. Hafta Kişisel koruyucu malzemeler(Uzaktan Eğitim) 8. Hafta İlk yardım önlemleri(Uzaktan Eğitim) 9. Hafta Mesleki kazalar ve iş kazaları(Uzaktan Eğitim) 10. Hafta İş sağlığının sosyal boyutu(Uzaktan Eğitim) 11. Hafta İşyerinde Tutulması Zorunlu Sağlık Raporları ve Belgeler(Uzaktan Eğitim) 12. Hafta İşyerinde Tutulması Zorunlu Sağlık Raporları ve Belgeler(Uzaktan Eğitim) 13. Hafta İşçi sağlığı ve İş güvenliği ile ilgili yasalar ve kurallar(Uzaktan Eğitim) 14. Hafta İşçi sağlığı ve İş güvenliği ile ilgili yasalar ve kurallar(Uzaktan Eğitim) 15. Hafta Örnek Olay İncelemesi(Uzaktan Eğitim)
Ölçme-Değerlendirme	Ara Sınav, Kısa Sınav, Yarıyıl Sonu Sınavı ve Değerlendirmelerin yapılacağı tarih, gün ve saatler daha sonra Meslek Yüksekokul Yönetim Kurulunun alacağı karara göre açıklanacaktır.
Kaynaklar	ŞİK A, ŞAHİNGÖZ A,S.(2015). İş sağlığı ve Güvenliği Temel Eğitim. Detay Yayıncılık TÜRKKAN, C. (2009). Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Cemal Türkkan Yayınları

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE 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