

## DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Mutfakta İş Güvenliği
<b>Dersin AKTS'si</b>	2
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr.Gör. Nevzat Emrah ÖZÇELİK
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Cuma 13:10-15:00
<b>Ders Görüşme Gün ve Saatleri</b>	Cuma 15:10-17:00
<b>İletişim Bilgileri</b>	Öğr. Gör. Nevzat Emrah ÖZÇELİK <a href="mailto:emrahozcelik@harran.edu.tr">emrahozcelik@harran.edu.tr</a> 0414 318 3170 - 2256
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze. 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 yapılacak.
<b>Dersin Amacı</b>	Mutfak çalışma alanlarında dikkat edilmesi gereken kuralların öğretilmesidir.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	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.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	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 <b>Kısa Sınav</b> - Yangın ve patlamalara karşı korunma ve müdahale yöntemleri 6 Kişisel koruyucu malzemeler 7 İlk yardım önlemleri 8 İlk yardım önlemleri 9 <b>Ara Sınav</b> - 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 15 Genel Değerlendirme
<b>Ölçme-Değerlendirme</b>	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, Deney çalışmalarını kapsayan 1 (bir) Kısa Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. <b>Ara Sınav : 30 %</b> <b>Kısa Sınav: 20%</b> <b>Yarı yılsonu Sınav: : 50 %</b> <b>Kısa Sınav Tarih ve Saati: 06-03-2020 (Ders Saatinde)</b> <b>Ara Sınav Tarih ve Saati: 03-04-2020 (Ders Saatinde)</b>
<b>Kaynaklar</b>	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

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	5	5	3	2	3	3	4	3	2	3	2	3	3	3	3
ÖÇ2	4	5	3	2	3	3	4	3	3	3	2	3	3	4	3
ÖÇ3	5	5	3	2	3	3	3	4	2	3	2	3	3	3	3
ÖÇ4	4	5	2	2	3	3	3	3	2	3	2	3	3	3	3
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
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
Bilgi İletişim Teknolojisi	5	5	3	2	3	3	3	3	2	3	2	3	3	3	3