



**Gaziantep Üniversitesi**  
TURİZM FAKÜLTESİ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS113 Mutfakta İş Güvenliği ve İlk Yardım					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	GMS113	Mutfakta İş Güvenliği ve İlk Yardım	2	2	2

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		Yok	Dr.Öğr.Üyesi Tuba PEHLİVAN	Yok

**Dersin Amacı :**

Mutfakta iş güvenliğine dair genel bilgilerin verilmesi ve mutfakta yaşanabilecek iş kazalarına temel müdahale biçimlerinin kazandırılması.

**Öğretim Yöntem ve Teknikleri :**

İnsan sağlığı ve hastalık kavramı; işçi sağlığı ve işçi sağlığını etkileyen etmenler; iş güvenliği kavramı; iş güvenliğine dair yasal bilgiler; mutfakta ergonomi kavramı; Antropometrik ölçütler; mutfak teçhizat, alet ve edevatlarının iş güvenliğini sağlayarak kullanılması ve temel ilk yardım uygulamaları.

**Dersin Kaynakları**

<b>Kaynaklar</b>	konu ile ilgili videolar Altinel, H., (2011). İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği. Detay Yayıncılık, Ankara akademik makaleler
------------------	--

**Ders Yapısı**

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	: 50
<b>Sosyal Bilimler</b>	: 50	<b>Alan Bilgisi</b>	:

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1		Ders kapsamının anlatılması; Mutfakta iş güvenliği ve ilk yardıma giriş	derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
2	İnsan sağlığı ve hastalık kavramı		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
3	İşçi sağlığı ve işçi sağlığını etkileyen etmenler; işçi sağlığı ve üretim ile ilişkisi		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
4	İş güvenliği kavramı; iş güvenliğini bozabilecek potansiyel olaylar		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
5	İşletme güvenliğini bozabilecek potansiyel olaylar		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
6	İş güvenliğine dair yasal bilgiler		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
7	Mutfakta ergonomi kavramı; ergonomi ile ilişkili bilim dalları ve mutfak personel sağlığı ile ilişkisi		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
8	ara sınav		
9	Antropometrik ölçütler göz önünde bulundurularak bir mutfakın tasarlanması;		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
10	İş kazasında yaralanma kavramı		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
11	İş kazalarında ilkyardım		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
12	İş kazalarında ilkyardım		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
13	mutfak kazaları ve ilk yardım		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri
14	mutfak kazaları ve ilk yardım		derste sorulan sorular, araştırma ödevleri

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	hastalık ve sağlık kavramını bilir
Ö02	Hastalık ve meslek hastalıklarını bilir. Riskleri değerlendirebilir.
Ö03	Mutfakta yaşanabilecek iş kazalarını öğrenir. Gerekli önlemleri alabilir.
Ö04	İlkyardım malzemelerini tanıır ve işlevlerini bilir, gerektiğinde kullanabilir.
Ö05	İşçi sağlığına uygun mutfak kriterlerini bilir. Sağlığa uygun kriterlerde mutfak tercih edebilir.
Ö06	Mutfak iş kazaları ile ilgili ilkyardım bilgisine sahip olur.Gerektiğinde uygulayabilir.

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P01	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar,kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
P14	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu kapsamda yemek çeşitleri hazırlar ve geliştirir.
P13	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilir, bunu topluma yayabilir ve sosyal sorumluluk sahibi olabilir.
P10	Mönü planlaması yapar, uygulatır ve denetler
P09	Yiyeceklerin kalori ve besin değerlerini hesaplar.
P07	Gastronomi ve Sanat alanlarına yönelik donanıma sahip olma ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilir.
P03	Topluluklar halinde yaşayan insanların yemek kültürlerinin tarihsel süreçte değişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları ve beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler hakkında antropoloji, sosyoloji bilimlerinden faydalanarak bakış ve yorumlama becerisi kazanır.
P02	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar.
P17	Disiplinler arası çalışma ve araştırma yapabilmeye becerisi kazandırır.
P12	Gastronomi alanında hâkim olan Fransızca terminolojiyi kullanabilme; mesleği ile ilgili kaynakları okuyup-anlayabilecek düzeyde İngilizce bilgisine sahip olabilir.
P11	(Catering) Toplu yemek organizasyonlarında görev yapar. Yiyecek üretimi alanında iş güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilir.
P15	Soğuk mutfak kapsamında yiyecek ve içecek hazırlamasını bilir ve uygular.
P18	İçinde bulunduğu örgütün tüm paydaşlarıyla hem sözlü hem de yazılı olarak doğru iletişim ve bilgi aktarımını gerçekleştirecek ve yönetebilecek iletişim becerilerine sahiptir.
P06	Sektörde sorumluluk alabilme ve aştalarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P05	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P16	Türk Dili ve yabancı dil temel dilbilgisi kurallarını tanımlar. En az bir yabancı dilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında literatürü takip edebilecek düzeyde, sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olur.
P08	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%20
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%20
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	1	2	2
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>60</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

**Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları**

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18
<b>Tüm</b>	5	5	1	5	1	4	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	5	1
<b>Ö01</b>	5	5	1	5	1	4	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	5	1
<b>Ö02</b>	5	5	1	5	1	4	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	5	1
<b>Ö03</b>	5	5	1	5	1	4	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	5	1
<b>Ö04</b>	5	5	1	5	1	4	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	5	1
<b>Ö05</b>	5	5	1	5	1	4	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	5	1
<b>Ö06</b>	5	5	1	5	1	4	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	5	1