

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

ÖĞRENCİ TAAHHÜTNAMESİ

1. Öğrencilerin uygulama derslerine girmeye başlamaları itibarıyla Hijyen ve Sanitasyon Belgesi almaları zorunludur.
2. Solunum yolu enfeksiyonu olan, burnu akan, gözleri yaşaran, sürekli öksüren, hapşıran, ellerinde, kollarında yara olan, karın ağrısı, ateş, bulantı, istifra, ishal gibi şikâyetleri olan öğrencilerin, öğretim elemanlarını önceden bilgilendirmesi gerekmektedir. Bu öğrencilerin derste mutlaka maske takması gerekmektedir.
3. Herhangi bir gıdaya karşı alerjik reaksiyonu olan veya alerjik reaksiyonu olduğunu bilip tam olarak hangi gıdalara alerjisinin olduğunu bilmeyen öğrenciler ders kapsamında üretilen yiyeceklerden kesinlikle tadım yapmamaları ve durumunu dersin hocasına ders başlamadan bildirmesi gerekmektedir. Gerekli olduğu takdirde portör muayenesini kesinlikle yaptırmaları zorunludur.
4. El ve kollarda bulunan yaralar çapraz bulaşma olasılığını önlemek için yara bandı ile kapatılmalıdır.
5. Her öğrenci belirlenmiş olan ders programı saatlerine harfiyen uymakla mükelleftir.
6. Öğrencilerin ders saati başlamadan önce mutfak bekleme alanında hazır bulunmaları gerekmektedir.
7. Derslerde üretilen yiyeceklerin tüketmeleri için başkalarına verilmesi yasaktır.
8. Uygulama derslerinde cep telefonları kesinlikle sessiz veya titreşimde olmalıdır. Ders esnasında cep telefonları dersin sorumlusunun izni ile kullanılabilir.
9. Derslerde dizüstü bilgisayarların kullanılması yasaktır. Dersin sorumlusunun izni ile kullanılabilir.
10. Öğrenciler tarafından mutfaklardan herhangi bir şekilde ekipman, bitmiş ürün ya da malzeme çıkarmak yasaktır.
11. Mutfakta tezgâha yaslanmak, oturmak, koşmak, münakaşa etmek, eğitmenle tartışmak mutfaktaki çalışma adabını ve iş güvenliğini olumsuz etkiler ve yasaktır. Her öğrenci bu konudaki uyarı ve ikazlara kesinlikle uymalıdır. Aksi takdirde uymayanların hakkında disiplin soruşturması başlatılacaktır.
12. Öğrenciler öğretim elemanlarının uyarı ve taleplerine kati suretle uymakla yükümlüdür.
13. Mutfakta bulunan ve kullanımını bilmediğiniz herhangi bir araç-gereç veya ekipman mutlaka eğitime danışarak veya eğitmen gözetmenliğinde kullanılmalıdır. Bozuk ekipmanların tamir edilmeye çalışılmaması ve derhal eğitime rapor edilmesi gerekmektedir.
14. Ders sırasında temiz, düzenli ve güvenli (İSG'ye uygun) çalışmalıdır.
15. Uygulama mutfağından her çıkış ve girişlerde eller mutlaka yıkanmalı ve kurulanmalıdır.
16. Eğitim süresi boyunca mutfak sınırları dışına izinsiz çıkılması yasaktır.
17. Uygulama sınavı bitiminde, temizlikte görevli olan öğrenciler genel temizlik ile beraber ayrıca buzdolabı temizliklerinden sorumludur.
18. Her uygulama dersinde tabaklar ve tencereler yıkanıp kurulandıktan sonra yerlerini düzgünce koyulmalıdır.
19. Tava, tencere, tabak, kâse, bardak, çatal, kaşık vb. mutfak ekipmanları yerlerine boyutlarına, ebatlarına, materyallerine, cinslerine ve şekillerine göre düzgünce istiflenmelidir.
20. Düzgünce yerleştirilmemiş malzemelerin kullanımdan kaynaklı bozulmalardan, kırılmalardan ve arızalanmalardan, kullanan veya işini düzgün yapmayan öğrenciler sorumludur. Malzemenin telafisi ile yükümlüdür.
21. Sarf malzeme olan; çöp poşeti, yağlı kâğıt, streç film, deterjan, havlu kâğıt, sıkma torbası alüminyum folyo vb. malzemeleri her derste istinasız olarak getirmek zorundadırlar.

22. Uygulama dersinin kapsamının haricinde ders esnasında farklı bir uygulamanın yapılması yasaktır.
23. Her uygulama dersinde temizlik ve kontrol bakımından iki grup öğrenci toplam en az 6 kişi görevlendirilecektir. Bu öğrencilerin, ayrıca sorumluluğu o haftaki dersin ekipman düzenlenmesi doğru yere yerleştirilmesi, temizlik ve diğer ekipmanların (gaz, ocak, fırın gibi) kontrollerini de yapmakla zorunludur.
24. Soyunma odalarının temiz ve düzenli olması, dolapların düzenli olması her öğrencinin genel sorumluluğundadır.
25. Üniversite tarafından öğrencilerin kullanımına tahsis edilen kilitli dolaplar her yarıyıl sonunda öğrenciler tarafından boşaltılacaktır. Yarıyıl sonunda boşaltılmamış olan dolaplar fakülte tarafından boşaltılacak ve içerisinde bulunan eşyaların sorumluluğu alınmayacaktır. Ayrıca gerekli görüldüğü takdirde dönem içerisinde dolaplar Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından açılıp kontrol edilecektir.
26. Tüm öğrenciler ders boyunca genel ahlak ve toplumsal kurallara uymak zorundadır. Mutfakta yaşanan olayları mutfak dışında farklı ortamlarda paylaşılması, dedikodusu yapılması ve mutfağın işleyişini sekteye uğratabilecek hareketlerde bulunulması yasaktır. Tespit edildiği takdirde sorumlular hakkında disiplin işlemleri uygulanacaktır.
27. Uygulama dersine girecek tüm öğrenciler her derste üniforma, pantolon, terlik, önlük, kep, bıçak, torşonunu eksiksiz bir şekilde giymek ve getirmekle yükümlüdür.
28. Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Dersleri Genel Kuralları ve İş Sağlığı/Güvenliği Talimatlarına harfiyen uymak zorundadırlar. Uyulmadığı takdirde sorumlular hakkında disiplin işlemleri uygulanacaktır.

Yukarıda belirtilen kurallara uymak hem güvenliğim hem de eğitimim için son derece önemlidir. Bu kuralları okuduğumu, anladığımı ve uymadığım takdirde doğacak sorumluluk ve sonuçları üstlendiğimi beyan ederim. Ayrıca üniversite ve bölüm internet sitesinde yayınlanmakta olan "Yükseköğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği"ni okuduğumu ve bu hükümlere bağlı olduğumu anladığımı beyan ederim.

Tarih

Öğrenci Adı/ Soyadı/Numarası

İmza