

**Sevgili Öğrencilerimiz,**

Akademik eğitiminiz boyunca, öğretim elemanları tarafından verilecek olan teorik ve uygulamalı eğitimler Başkent Üniversitesi Thermopolium Gastronomi Akademisinde (TGA) gerçekleştirilecektir. Siz değerli Öğrencilerimiz, Türk ve dünya mutfaklarında hizmet verebilecek eğitimli ve profesyonel iş gücü yetiştirerek sektöre şef adayları kazandırmak amacıyla kurulmuş akademik bölüm ve programlarda uygulamalı derslerde destek alacak olduğunuz TGA, her türlü donanıma sahip Türkiye’nin en büyük araştırma mutfağıdır.

Sizlere başarılı bir eğitim hayatı ve mezuniyet sonrasında profesyonel hayata en iyi şekilde hazırlayacağımız eğitimlerimiz sonucunda, çalışma hayatınızda şimdiden başarılar dileriz.

**ÖĞRENCİLER İÇİN BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ THERMOPOLİUM GASTRONOMİ AKADEMİSİ TESİSİ KULLANIM PROSEDÜRÜ**

**AMAÇ**

Akademik eğitim başlangıcında, ders alacak Öğrencilere yönelik, Başkent Üniversitesi Thermopolium Gastronomi Akademisi (TGA) tesislerinde yapılacak derslerde, derslerin düzenli bir şekilde gerçekleştirilmesini sağlamak amacıyla bir sistem oluşturmak.

**SORUMLULAR:**

Bu prosedürün uygulanmasından Üniversitesi Thermopolium Gastronomi Akademisinden (TGA) hizmet alan tüm Öğretim Elemanları, Öğrenciler ve TGA personeli sorumludur.

**UYGULAMALAR:**

1. Bu prosedür; eğitim- öğretim dönemi başlangıcında sorumlu Öğretim Elemanları tarafından Öğrencilere basılı evrak olarak verilir ve TGA ’da uyulacak kurallar hakkında bilgi aktarımı yapıldığına dair Öğrencilerden imzaları alınır.
2. Öğrenciler mutfak derslerinde, kullanacakları soyunma odası dolap anahtarlarını kendileri temin eder. Ders bitiminde dolapları boşaltmaları, eşyalarını bekletmemeleri gerekmektedir. Fark edilen uzun süreli dolap kullanımında, dolap açılıp eşyalar Güvenlik Amirliğine teslim edilecektir. TGA eşyaların kaybolmasından sorumlu değildir.
3. Öğrenciler kendi aşçı üniformaları, aşçı kepleri, fular, bel önlükleri ve maskeleri ile derslere katılır.
4. Ders bitiminde Öğrencilerin kullandığı donanıma ait bulaşıklar Öğrenciler tarafından temiz olarak bırakılır. Bu husus, ilgili Öğretim Elemanları tarafından takip edilir ve yılsonu değerlendirmelerinde dikkate alınır.
5. Öğrenciler, ders bitiminde kendi çalışma tezgahını temizleyip, çöpleri ve atıkları topladıktan sonra mutfağı düzenli bir şekilde bırakır.
6. Gıda malzemeleri ve mutfak ekipmanları, TGA personeli tarafından ders öncesinde hazırlanır ve ders başlangıcında mutfakta kullanacağınız tezgahlarda hazır halde bulundurulur.
7. Ders sırasında ihtiyaç duyulan ek malzemelerin temini ders için atanan Aşçı Yardımcısı vasıtasıyla yapılır.
8. Öğrenciler, ders sırasında Öğretim Elemanlarının bilgisi dahilinde bulaşıkhanedeki ilave malzemeleri kullanabilir.
9. Öğretim Elemanlarının bilgisi haricinde gıda ve mutfak malzemelerinin bulunduğu depolara Öğrenci girişi yasaktır.
10. Öğrencilerin, kırılan mutfak araç ve gereçlerini TGA personeline bildirmesi gerekir.
11. Öğrenciler tarafından mutfak ekipmanlarının dışarıya çıkartılması yasaktır.
12. Ders haricinde gıda ve mutfak malzemesi talep edilmez.
13. Ephesus Mutfağına giriş ve çıkışlar, mutfak kapısından yapılır.
14. TGA ‘ya giriş ve çıkış için zemin kat (C Blok) giriş kapısı kullanılır. Birinci kat dersliklerine ulaşım TGA içerisindeki merdiven kullanılarak yapılır. Depo kapısı giriş ve çıkışlarda kullanılmaz.
15. Ders sırasında Kaunos, Zeugma ve Ankyra restorana yiyecek ve içecekle girilmez.
16. Herhangi bir kaza durumunda her mutfakta bulunan ecza dolaplarından faydalanılabilir.
17. Öğrencilerin aşçı üniformalarının temiz bulundurulması kendi sorumluluğundadır.
18. Ders esnasında gerekli emniyet kurallarına uymak ve cihazlar üzerinde yazılı talimatları uygulamak Öğrencinin kendi sorumluluğundadır.
19. Güvenlik nedeniyle mutfak içerisinde gereksiz dolaşmak ve koşmak yasaktır.
20. Derslerde Öğretim Elemanlarının ve Aşçı Yardımcılarının talimatlarına uyulması öğrenci emniyeti ve sağlığı için gereklidir.
21. Öğrencilerin ürettikleri ürünleri tatmalarında ve tüketmelerinde bir sakınca olmayıp, bu ürünleri mutfak dışına çıkarmaları yasaktır.
22. Gıda ve hijyen tedbirleri gereğince, Öğrencilerin uygulamalı mutfak derslerinde, saçlarının toplu, bandanalı, sakal, bıyık ve tırnakları kesilmiş olması gerekir.

İş bu prosedür 3 sayfa ve 22 maddeden oluşmaktadır.

Hazırlanma Tarihi: V.1-01.06.2019

**Hazırlanma Tarihi:01.06.2019**

**TARİH:**

**THERMOPOLİUM GASTRONOMİ AKADEMİSİ (TGA)**

**MÜDÜRÜ**

**Ebru VURAL**

**İmza:**

**SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU**

**TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI AŞÇILIK PROGRAMI**

**PROGRAM BAŞKANI PROGRAM BAŞKANI**

**Öğr. Görevlisi Halil EROĞLU Dr. Öğr. Üyesi ŞÜKRAN ÖKTEM**

**İmza: İmza:**

**GÜZEL SANATLAR TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ TİCARİ BİLİMLER FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ TURİZM VE OTELCİLİK BÖLÜMÜ**

**BÖLÜM BAŞKANI-TÜMAR MÜDÜRÜ BÖLÜM BAŞKANI**

**Doç. Dr. Hakan TURGUT Doç. Dr. Gülten YURTSEVEN**

**İmza: İmza:**

**SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU**

**MÜDÜRÜ**

**Prof. Dr. Nazmiye ERDOĞAN**

**İmza:**