# AMAÇ

Bu talimatın amacı, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi yerleşkelerindeki Uygulama mutfağında bulunan araç ve gereçlerin uygun kullanımı için uyulması gereken genel kurallarını belirlemektir.

1. **KAPSAM**

Bu talimat, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi yerleşkelerinde bulunan uygulama mutfağını kapsamaktadır.

1. **YASAL DAYANAK**

Bu talimat, 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, 4857 Sayılı İş Kanunu, 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ile bu kanunlara bağlı olarak çıkarılmış ikincil mevzuat gereğince hazırlanmıştır.

1. **TANIMLAR**

Bu talimatta tanımlanacak bir terim bulunmamaktadır.

1. **SORUMLULUKLAR**

Bu talimatın uygulanmasında ilgili öğretim üyesi/görevlisi ve birim amiri sorumludur.

1. **UYGULAMA**
   1. Uygulama Mutfağı, ders saatinden önce, ilgili derste görevli öğretim elemanı tarafından açılır, ders saati bitiminde temizlik yapıldıktan sonra, yine aynı öğretim elemanı tarafından kapanır.
   2. Mesai saatleri dışında veya hafta sonu Bölüm Başkanlığı tarafından onaylı bir eğitim/etkinlik (kurs, tanıtım, bakım, tamirat, vb.) olduğu takdirde, mutfak sorumlusu öğretim elemanı tarafından uygulama mutfağının açılış/kapanış saatleri ile kimin görevli olacağı planlanıp, Bölüm Başkanlığının onayına arz edilir. Bölüm Başkanlığı’nın (acil durumlarda Yüksekokul Müdürlüğü’nün) bilgisi haricinde uygulama mutfağı açılmaz, içeride yemek pişirilmez ve yenmez. Uygulama mutfağı bir dersliktir, ders amacı dışında kullanılmaz.
   3. Uygulama Mutfağı açıldığında açan kişi tarafından, “Koku var mı? Doğal gaz sızıntısı var mı? Su akıntısı var mı? Elektrikler yanıyor mu? Buzdolapları çalışıyor mu? Cam kırığı var mı? Akşam elektrik kesintisi olmuşsa buzdolaplarındaki yiyecekler bozulmuş mu? Giriş kapıları zorlanmış mı? Yetkisiz giriş olmuş mu?” vb. ilk kontroller yapılır. Bir aksaklık durumunda hemen gerekli tedbirler alınır ve Yüksekokul ilgili idari birimleri çağrılır ve Bölüm Başkanlığına bilgi verilir.
   4. Uygulama Mutfağı kapatılırken, doğal gaz muhakkak ana vanasından kapanır ve hiçbir ocakta doğal gaz olmaz. Elektrikler sadece müsaade edilen lambalar ve buzdolapları dışında, kapanır. Sular ana vanadan kesilir ve bütün kapılar kilitlenir.
   5. Ders esnasında görevli öğretim elemanı uygulama alanını terk etmemelidir, sıra dışı durumlar için bölüm başkanlığına haber verilmelidir.
   6. Uygulama Mutfağına mutfak uygulama derslerini veren öğretim elemanları, ilgili derslere kayıtlı öğrenciler ve bölüm başkanından özel izinli ziyaretçiler dışındaki kişilerin girmesi hijyen kuralları açısından yasaktır.
   7. Uygulama Mutfağında çalışacak olan Öğretim Elemanları ve tüm öğrencilerin hijyen kurallarına uygun çalışması gerekir.
   8. Uygulama Mutfağına uygulama derslerini veren öğretim elemanları ve ilgili derslere kayıtlı öğrenciler özel üniforma (bandana veya kep, aşçı ceketi, aşçı pantolonu, mutfak terliği vs.) üzerinde olmadan giremez.
   9. Uygulama mutfağına özel izinli ziyaretçiler dâhil hiç kimse galoş, bone kullanmadan ve dezenfeksiyonunu sağlamadan giremez.
   10. Uygulama mutfağına girerken öğrencilerin saçları uzun ise arkadan bağlı ve belirlenen kep içerisinde saklı olmalı, dışarıya taşıp sarkmamalıdır
   11. Uygulama mutfağı derslerine kayıtlı öğrencilerin çorapsız gelmesi, kadın çorabı (naylon çorap) giymesi yasaktır. Sentetik olmayan, pamuklu yünlü ve kalın çorap kullanılmalıdır.
   12. Uygulama mutfağı derslerine kayıtlı öğrencilerin üniforma üzerinde bir aksesuar ya da küpe, piercing, bilezik, yüzük vb. gibi takıları kullanması yasaktır.
   13. Uygulama mutfağı derslerine kayıtlı kız öğrenciler için hijyen kuralları gereği yüzde ve elde makyaj (göz kalemi, far, rimel, allık, fondöten, ruj, oje, tırnak parlatıcısı, parfüm, krem vb.) yasaktır.
   14. Uygulama mutfağı derslerine kayıtlı erkek öğrencilerin hijyen kuralları gereği günlük sakal-bıyık traşlarını olmadan gelmeleri yasaktır. Ayrıca favoriler kısa ve düzgün olmalıdır.
   15. Uygulama mutfağı derslerine kayıtlı öğrenciler el ve kollarında bulunan yaraları çapraz bulaşmayı önlemek için yara bandı veya sargı bezi ile kapatmak zorundadırlar.
   16. Uygulama mutfağı derslerine kayıtlı öğrencilerin tezgâhlara dayanmaları yasaktır.
   17. Uygulama Mutfağında uygulama dersi yapacak öğrenci İş Sağlığı ve Güvenliği dersini almak zorundadır.
   18. Uygulama Mutfağındaki çalışmalar esnasında oluşabilecek her türlü kaza, yaralanma vb. hususlarında tüm sorumluluk öğrenciye aittir.
   19. Uygulama mutfağı derslerine kayıtlı öğrencilerin uygulamalarını bitirdikten sonra tüm bulaşıklarını, tezgâh, lavabo, yerler ve çöplerini temizlemeden mutfaktan ayrılmaları yasaktır. Tezgâhlar temizlenirken, tezgâha zarar veren çizici (bulaşık teli vb.) malzemeler kullanılmamalıdır.
   20. Tüm öğrencilerin ders kapsamında “Uygulama Mutfağı Hijyen ve Bakım Çizelgesine uymaları zorunludur.
   21. Öğrenciler dersi veren öğretim elemanının talimatlarına uymalıdır.
   22. Her akademik dönem başında uygulama mutfağında yapılacak derslere giren öğretim elemanlarının bu talimatı bölüm başkanından teslim alıp, dönemin ilk dersinde öğrencilere imza karşılığı tebliğ etmekten sorumludur.