

NUH NACİ YAZGAN ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ
LABORATUVAR UYGULAMALARI KURALLARI

BES 202 kodlu "Besin Hazırlama ve Pişirme Teknikleri" dersi ile KİM101, KİM102, BES 215, BES 216 kodlu "Genel Kimya I, Genel Kimya II, Besin Kimyası ve Analizleri I ve II" derslerinin laboratuvar uygulamalarına ilişkin kurallar aşağıdaki maddelerde tanımlanmaktadır.

1. Öğrenciler, önlüksüz ve bonesiz laboratuvara alınmamalıdır. Uygulamaya spesifik olarak kullanılması gereken kişisel koruyucu bir malzeme/ekipman varsa, uygulama öncesinde temin edilmelidir. Tüm öğrenciler laboratuvarında buldukları süre boyunca laboratuvar önlüğü giymelidir.
2. Öğrenciler, laboratuvarlara girişte yanlarında sadece kalem, defter, uygulama föyü ve, hesap makinesi vb.) bulundurmalıdır. Öğrenciler, çanta, mont gibi kişisel eşyalarını, uygulama alanına getirmemelidir.
3. Laboratuvarlarda "İş Sağlığı ve Güvenliği Kurallarına" uygun biçimde çalışılması; tüm alet ve ekipmanların kullanımında "Kullanım Talimatları" bulundurmalıdır.
4. Laboratuvarlara şişe su dışında içecek getirilmemelidir.
5. Laboratuvarında, çalışma ortamı için tehlike potansiyeli taşıyan kıyafetler ile açık (sandalet, terlik vb.), topuklu ve kaygan ayakkabılar giyilmemelidir.
6. Öğrencilerin tırnakları kısa ve temiz olmalıdır. Sakal ve bıyık tıraşı uygun olmalı, eller/kollarda takı bulunmamalıdır.
7. Laboratuvarlarda sorumlu öğretim elemanı yokken ve izinsiz çalışılmamalıdır.
8. Laboratuvarın fiziki altyapısını oluşturan mekanizmalara/ekipmanlara (elektrik panosu, su vanaları, tüpler vb.) kesinlikle müdahale edilmemelidir.
9. Dödüklü tencere, fırın, elektrikli karıştırıcı gibi elektronik ve mekanik araçlar, sorumlu öğretim elemanı gözetiminde kullanılmalıdır.
10. Kimyasallar, kullanım yönergeleri ve etiket bilgileri dikkatlice okunduktan sonra sorumlu öğretim elemanı gözetiminde kullanılmalıdır.
11. Laboratuvarında çalışırken eller yüze ve göze sürülmemelidir.
12. Elektrikle çalışan ekipman kullanılırken eller kuru olmalıdır.
13. Kırık/çatlak cam kesinlikle kullanılmamalıdır.
14. Sıcak test tüpü ve beher gibi araçlar elle tutulmamalı; tüp maşası kullanılmalıdır.

15. Her uygulamada, fylerde belirtilen miktar ve ölçüde malzeme kullanımına dikkat edilmeli; kullanılmakta olan malzemeler varken yeni malzemeler açılmamalıdır.
16. Her nite, kendi araç gereçlerini kullanmalı; kullanım sonrasında araç gereçler yerlerine konulmalıdır.
17. Öğrencilerin uygulama kapsamı dışındaki malzeme ve ekipmanları kullanmaları, kurcalamaları, laboratuvar içinde başka yere ya da laboratuvar dışına taşmaları yasaktır.
18. Uygulama alanında buzdolabının kapağı her kullanımdan sonra kapatılmalıdır.
19. Uygulamalar sırasında ortaya çıkan besin artıkları ve kullanılmış yağ lavaboya dkmemelidir. Besin artıkları, evsel atık olarak çöpe atılmalı; kullanılmış yağ ise evre ve şehirlik Bakanlığı'nın atık yağlara ilişkin yönetmeliğine uygun şekilde değerlendirilmelidir.
20. Laboratuvarda çalışırken; zeminde su birikintisinin oluşmaması için; evye dışına su taşırmayacak/sıratmayacak şekilde kullanıma dikkat edilmeli; zeminde su birikintisi oluşması halinde, durum sorumlu ğretim elemanına bildirilmelidir.
21. Laboratuvarda herhangi bir sorun tespit edildiğinde, uygulamalara ilişkin bir aksaklık söz konusu olduğunda, durum sorumlu ğretim elemanına iletilmelidir.
22. Uygulamalar bittikten sonra, kullanılan ve artan malzemeler yerlerine (buzdolabı, dolap, ekmece vb.) konulmalıdır. Özellikle riskli besinlerin oda sıcaklığında kalmamasına dikkat edilmelidir.
23. Uygulama bitişinde çalışmakta olan cihazlar varsa kapatılmalı ve üniteler kontrol listelerine göre düzenlenip eski haline getirilmelidir.
24. Uygulamaların tartışma bölümünden sonra, her ünite kendi çalışma alanına ilişkin temizliği yapmalı; çalışma alanında araç gereç bırakmamalı; kullanılan ekipmanları temiz bırakmalıdır.
25. Laboratuvardan ayrılmadan önce, eller mutlaka sabun ve su ile yıkanmalıdır.
26. Lavabo bataryaları ve elektrik düğmeleri açık bırakılmamalıdır. Laboratuvardan ayrılmadan önce ocak, fırın ve şofbenlerin kullanma talimatları doğrultusunda düğmeleri kapalı konuma getirilmelidir.

BES 202 kodlu "Besin Hazırlama ve Pişirme Teknikleri" dersi ile BES205- 206 kodlu "Besin Kimyası ve Analizleri I ve II" dersinin laboratuvar uygulamalarına ilişkin usul ve esasların tanımlandığı yukarıdaki maddeleri okuduğumu ve anladığımı; tüm laboratuvar uygulamalarında, söz konusu maddelere uygun davranacağımı beyan ederim.

Dersin Adı:
Öğrenci Adı-Soyadı:
Öğrenci Numarası:

Tarih:

mza: