**Toplumsal Katkı Faaliyetleri Bildirim Formu**

Topluma farklı alanlarda katkı sağlamak amacıyla biriminiz tarafından ….. ve ….. yılı için yürütülen/yürütülecek olan ***Toplumsal Katkı Faaliyetlerine\**** ilişkin bilgileri aşağıda sunulan tabloda belirtiniz.

**\*Toplumsal katkı faaliyetleri:** Yükseköğretim kurumlarının, sahip oldukları bilgi potansiyelini, çeşitli mekanizmalar aracılığıyla topluma transfer etmeleri, toplum için yarar sağlamalarıdır(YÖKAK). Bu bağlamda biriminizce toplumun herhangi bir kesimine ya da tamamına katma değer oluşturması amacıyla yürütülen tüm faaliyetler (sempozyum, çalıştay, eğitim, danışmalık, Ar-Ge, hizmet, sosyal sorumluluk vb.) belirtilmelidir.

**Not: Her bir faaliyet için aşağıdaki tablonun ayrı ayrı doldurulması gerekmektedir.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Faaliyetin Adı** | Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği |
| **Faaliyetin Türü** | Seminer |
| **Faaliyetin Amacı** | Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği eğitiminin verilmesi |
| **Faaliyetin Süresi** | 1 Gün  |
| **Faaliyeti Gerçekleştiren Birim / Topluluk/ Kişi** | Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu |
| **Faaliyetin İçeriği Hakkında Kısa Bilgi** | 4 Mart Pazartesi günü, Meslek Yüksekokulumuz İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı Öğr. Gör. Osman KUNCAN tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği eğitimi verilmiştir. |
| **Faaliyetin Gerçekleştirildiği Tarih/Yer** | 04 Mart 2024 tarihinde Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu  |
| **Faaliyetin Hedef Kitlesi/Katılımcı Sayısı** | Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Öğrencilerine Yönelik /40 |
| **Faaliyette Kullanılan Kaynaklar /Destekler (Maddi, fiziki ve iş gücü)** | <https://tbmyo.siirt.edu.tr/haber-etkinlik/turizm-isletmeciligi-ve-otelcilik-yuksekokulu-ogrencilerine-yonelik-mutfakta-is-sagligi-ve-guvenligi-egitimi-calismasi/337111551.html>  |
| **Faaliyete Yönelik Dokümanlar (afiş, fotoğraf, haber, link)** | <https://tbmyo.siirt.edu.tr/haber-etkinlik/turizm-isletmeciligi-ve-otelcilik-yuksekokulu-ogrencilerine-yonelik-mutfakta-is-sagligi-ve-guvenligi-egitimi-calismasi/337111551.htm>  |
| **Faaliyetin Çıktıları (faaliyet sonunda elde edilen/elde edilmesi düşünülen yararlar)** | Meslek Yüksekokulumuz İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı Öğr. Gör. Osman KUNCAN tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine Mutfakta İş Sağlığı ve Güvenliği eğitimi verilmiştir |
| **Faaliyete İlişkin katılımcıların görüşleri****( Katılımcılara uygulanmış anket, form, görüşme soruları yada yapılan gözlemler)** | https://tbmyo.siirt.edu.tr/haber-etkinlik/turizm-isletmeciligi-ve-otelcilik-yuksekokulu-ogrencilerine-yonelik-mutfakta-is-sagligi-ve-guvenligi-egitimi-calismasi/337111551.html |
| **Faaliyete ilişkin yürütücünün görüş ve önerileri (Bu faaliyetin yeniden yapılması durumunda iyileştirilmesi yada dikkat edilmesi gereken konular)** | Daha kapsamlı bir organizasyon ile etkinliğin tekrar edilmesi.  |