



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	İş Sağlığı ve Güvenliği - I								
Ders Kodu	İSG101			Ders Düzeyi			Lisans		
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Öğrencilerin,20/06/2012 tarihli ve 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu hükümlerince çalışanlara verilecek İş sağlığı ve güvenliği eğitimlerinin usul ve esaslarını öğretmek. İş sağlığı ve güvenliği kültürünü geliştirmek.								
Özet İçeriği	İş sağlığı ve güvenliğinin sağlanabilmesi için çalışanlara verilmesi gereken eğitimlerden Genel, Sağlık ve Teknik konuları içermektedir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Doç. Dr. Pınar DEMİRCİOĞLU, Dr. Öğr. Üyesi Esra ÖRENLİLİ YAYLAGÜL, Dr. Öğr. Üyesi Mithat Evrim DEMİR, Dr. Öğr. Üyesi Nurettin TOPUZ, Fatma ORHAN BARAN, Gülşah DENİZ, Öğr. El. Hasan Gürkan YENİPAZARLI, Öğr. Gör. Ali ERKUL, Öğr. Gör. Evrim ÇEVİK, Öğr. Gör. Merve MUTİ İSTEK, Öğr. Gör. Nergiz YÜKSEL, Prof. Dr. Ahmet KILIÇKAN, Prof. Dr. Muhammet Emin GÜNAY								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Öğretim Elemanı Ders Notları
2	6331 sayılı Kanun(lar)
3	İlgili Mevzuatlar
4	Çeşitli ders kitapları

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin Tanımı, Çalışma Mevzuatı
2	Teorik	Çalışanların yasal hak ve sorumlulukları
3	Teorik	İşyeri temizliği ve düzeni
4	Teorik	İş kazası ve meslek hastalığından doğan hukuki sonuçlar
5	Teorik	Meslek hastalıklarının sebepleri, Hastalıktan korunma prensipleri ve korunma tekniklerinin uygulanması,
6	Teorik	Biyolojik ve psikososyal risk etmenleri, İlkyardım
7	Teorik	Kimyasal, fiziksel ve ergonomik risk etmenleri,
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Elle kaldırma ve taşıma, Parlama, patlama, yangın ve yangından korunma,
10	Teorik	İş ekipmanlarının güvenli kullanımı, Ekranlı araçlarla çalışma,
11	Teorik	Elektrik, tehlikeleri, riskleri ve önlemleri, İş kazalarının sebepleri ve korunma prensipleri ile tekniklerinin uygulanması,
12	Teorik	Güvenlik ve sağlık işaretleri,
13	Teorik	Kişisel koruyucu donanım kullanımı,
14	Teorik	İş sağlığı ve güvenliği genel kuralları ve güvenlik kültürü
15	Teorik	Tahliye ve kurtarma
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem Sonu Sınavı



Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	8	1	9
Dönem Sonu Sınavı	1	12	1	13
Toplam İş Yükü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Temel bilimler alanında yeterli bilgiye sahip olmak ve karşılaştığı mesleki problemlerin çözümünde bunları kullanabilmek,
2	Üretim süreçlerini analiz ederek çalışma ortamında oluşabilecek iş güvenliği risklerini tanımlayabilme ve değerlendirme becerisine sahip olmak.
3	İş Güvenliği malzemelerini, uyarı ve tehlike işaret ve levhalarını tanımak, özellikleri hakkında bilgi sahibi olmak ve amacına uygun kullandırma yetkinliğine sahip olmak,
4	İş güvenliği eğitimleri planlama ve uygulama becerisine sahip olmak,
5	İş güvenliği ve sağlığına yönelik ölçüm teknikleri ve metotları hakkında yeterli bilgiye sahip olmak,
6	Acil durumlarda ilk yardım müdahalesi yapabilecek yetkinlikte olmak,
7	İş sağlığı ve güvenliği konusunda yürürlükte olan mevzuatı izlemek, yorumlayabilmek ve uygulamak,
8	İşçi sağlığının korunabilmesi ve oluşabilecek meslek hastalıklarının engellenebilmesi için alınması gereken temel önlemler hakkında bilgi sahibi olmak,
9	Bilgi teknolojilerini etkin şekilde kullanabilmek,
10	Anadilini sözlü, sözsüz ve yazılı iletişimde etkin olarak kullanabilen,
11	Mesleki gelişmeleri ve yabancı literatürü izleyebilecek düzeyde yabancı dil bilgisi yeterliliğine sahip olmak,
12	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincine ve bunu gerçekleştirebilme becerisine sahip olmak,
13	Ekip çalışmasına yatkın, sorumluluk alma özgüveni olan, yetki alabilme ve gereğini yerine getirebilme becerisini kazanmak,
14	Genel ahlak ve mesleki etik değerleri benimsemiş olmak

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek İşletmeciliği Programı)

1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

