



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)	Dr. Öğr. Üyesi Esra ÖRENLİLİ YAYLAGÜL, Dr. Öğr. Üyesi Mithat Evrim DEMİR, Dr. Öğr. Üyesi Nurettin TOPUZ, Dr. Öğr. Üyesi Yüksel AYDOĞAN, Fatma ORHAN BARAN, Öğr. El. Hasan Gürkan YENİPAZARLI, Öğr. Gör. Ali ERKUL, Öğr. Gör. Merve MUTİ İSTEK, Öğr. Gör. Nadir Savaş ÖTER, Öğr. Gör. Nergiz YÜKSEL, Prof. Dr. Muhammet Emin GÜNAY, Prof. Dr. Pınar DEMİRCİOĞLU								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	100

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

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Okuma	1	8	1	9



Dönem Sonu Sınavı	1	12	1	13
	Toplam İş Yüğü (Saat)			50
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			2
*25 saatlik iş yüğü 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	Mesleğin 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.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7	ÖÇ8	ÖÇ9	ÖÇ10	ÖÇ11	ÖÇ12	ÖÇ13	ÖÇ14
PÇ1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5
PÇ6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
PÇ7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
PÇ8	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	5	5	5	5
PÇ9	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
PÇ10	3	3	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
PÇ11	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4



PÇ12	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
PÇ13	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
PÇ14	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ15	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
PÇ16	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

