

## GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name		
Ders Kodu / Course Code	OASC179	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Ön koşulu olan ders yoktur.	There are no prerequisite courses.
Amacı / Purpose	Yiyecek içecek işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliği risklerinin, risk gruplarının, sağlık yönünden etkilerinin, tehlikelere karşı alınabilecek önlemlerin ve tehlike anında yapılması gerekenlerin öğrencilere aktarılmasıdır.	To convey to students the occupational health and safety risks, risk groups, health effects, precautions that can be taken against dangers and what to do in case of danger in food and beverage businesses.
İçeriği / Content	Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliğini tehdit eden tehlikeler, tehlikelerin sınıflandırılması, tehlikelere karşı alınması gereken önlemler, tehlike anında yapılması gerekenler.	Hazards that threaten occupational health and safety in accommodation and food and beverage establishments, classification of hazards, precautions to be taken against hazards, actions to be taken in case of danger.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status	Staj durumu yoktur.	There is no internship status.
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Konaklama ve Beslenme İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği-Doç. Dr. Semra Akar Şahingöz, Doç. Dr. Aydın Şık	Occupational Health and Safety in Accommodation and Food Enterprises-Assoc. Prof. Dr. Semra Akar Şahingöz, Assoc. Prof. Dr. Aydın Şık
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

## ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliği açısından uygun çalışma alanı ve koşullarını ortaya koyabilecektir.	Be able to reveal appropriate working areas and conditions in terms of occupational health and safety in accommodation and food and beverage establishments.
2	Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde meydana gelen tehlikeleri örneklerle sıralayabilecektir.	Be able to list the dangers that occur in accommodation and food and beverage establishments with examples.
3	Tehlikelere karşı alınacak önlemleri açık ve kesin bir şekilde belirtebilecektir.	Be able to clearly and precisely state the precautions to be taken against hazards.
4	Tehlike anında yapılması gerekenlerin öğrenilmesi konusunda hassasiyet gösterecektir.	He/she will be sensitive about learning what to do in times of danger.
5	Meslek hastalıkları ve sakatlanmaları tanımlayabilecektir.	Define occupational diseases and injuries.

## HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tanışma, işçi sağlığı ve güvenliğine giriş				
	Meeting, introduction to occupational health and safety				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliği riskleri				
	Occupational health and safety risks in accommodation and food and beverage establishments				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek içecek işletmelerinde fiziksel tehlikeler				
	Physical hazards in food and beverage establishments				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek içecek işletmelerinde sıcak ve soğuk mutfakta çalışma prensipleri				
	Working principles in hot and cold kitchens in food and beverage businesses				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yiyecek içecek işletmelerinde kimyasal tehlikeler				
	Chemical hazards in food and beverage businesses				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Yiyecek içecek işletmelerinde biyolojik tehlikeler				
	Biological hazards in food and beverage businesses				
7	Delici ve kesici nesnelere yaralanma				
	Injuries with sharp and piercing objects				
8	Vize haftası				
	Midterm exam week				
9	Elektrik tehlikeleri				
	Electrical hazards				
10	Yangın ve patlama				
	Fire and explosion				
11	Psikososyal tehlikeler				
	Psychosocial hazards				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Stres ve mobbing				
	Stress and mobbing				
13	Çalışma koşullarına bağlı tehlikeler				
	Hazards related to working conditions				
14	Çalışma koşullarına bağlı tehlikeler				
	Hazards related to working conditions				
15	Final haftası				
	Final exam week				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

  

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

  

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	40.00	40.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	40.00	40.00
Okuma / Reading	1	18.00	18.00
Toplam / Total:	5	100.00	100.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 100.00/25.00 = 4.00 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 100.00 / 25.00 = 4.00 ~ 4.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14
1.Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliği açısından uygun çalışma alanı ve koşullarını ortaya koyabilecektir. / Be able to reveal appropriate working areas and conditions in terms of occupational health and safety in accommodation and food and beverage establishments.	4	3	3	4	4	4	4	3	2	2	3	3	4	5
2.Konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde meydana gelen tehlikeleri örneklerle sıralayabilecektir. / Be able to list the dangers that occur in accommodation and food and beverage establishments with examples.	5	4	2	3	2	4	5	5	3	3	2	3	4	4
3.Tehlikelere karşı alınacak önlemleri açık ve kesin bir şekilde belirtebilecektir. / Be able to clearly and precisely state the precautions to be taken against hazards.	4	2	3	5	2	3	3	4	3	4	5	3	3	2
4.Tehlike anında yapılması gerekenlerin öğrenilmesi konusunda hassasiyet gösterecektir. / He/she will be sensitive about learning what to do in times of danger.	3	3	2	5	4	4	4	4	2	5	3	2	5	4
5.Meslek hastalıkları ve sakatlanmaları tanımlayabilecektir. / Define occupational diseases and injuries.	3	5	3	3	5	2	3	2	3	3	5	4	3	4

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high