



T.C. ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
DERS BİLGİ FORMU

DÖNEM | Bahar

DERSİN KODU | 271212015 | **DERSİN ADI** | İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
II	1	0	0	1	2	ZORUNLU(x) SEÇMELİ()	Türkçe
DERSİN KATEGORİSİ							
Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler		Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri		Aktarılabir Beceri Dersleri	
X							
DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ							
YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü		Sayı	%			
	Ara Sınav		1	40			
	Kısa Sınav						
	Ödev						
	Proje						
	Rapor						
	Diğer (.....)						
YARIYIL SONU SINAVI			1	60			
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)							
DERSİN KISA İÇERİĞİ		İş sağlığı ve güvenliği tanımı, önemi, tarihsel gelişimi, temel kavramlar, İş Güvenliği kültürü, İSG mevzuatı, Tehlike kaynakları ve sınıflandırılması, İş kazaları, Meslek hastalıkları, İş ortamını etkileyen faktörler (fiziksel, kimyasal vb), İşyerlerinde temel iş güvenliği, Risk Değerlendirme, Kişisel Koruyucular, Yangın, İlgili mevzuat.					
DERSİN AMAÇLARI		İşyerlerinde iş kazaları ve meslek hastalıklarından korunma yöntemlerini öğretmek.					
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI		İşyerlerinde muhtemel kazalar ve meslek hastalıklarına karşı önlemleri bilerek insan sağlığını korumak ve işgücü verimliliğini arttırmak					
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI		1. İSG mevzuatını yorumlama becerisi 2. İşyerinde mevcut fiziki koşulları iyileştirmek üzere sorunları saptama, tanımlama, alternatif çözümler geliştirme ve çözme becerisi. 3. İşyerlerinde mevcut tehlike ve riskleri tanımlama becerisi. 4. Risk değerlendirme kavramını uygulama becerisi.					
TEMEL DERS KİTABI		1. Kahya, E., 2022, İş Güvenliği , ESOĞU Yayın No :246, Eskişehir. 2. 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu					
YARDIMCI KAYNAKLAR		1. Yiğit, A., İş Güvenliği , 2013, Dora basım-Yayın Dağıtım Ltd. Şti, Bursa. 2. Ayır, M. ve Ergül, M., 2006, İş Güvenliği ve Risk Değerlendirme Uygulamaları , Bursa. 3. Dizdar, E.N., 2008, İş Güvenliği , 4.Baskı, Murathan Yayınevi, Trabzon.					

	4. Esin, A., 2006, Yeni Mevzuatın Işığında İş Sağlığı ve Güvenliği , TMMOB MMO Yayın No:MMO/363/2, Ankara.
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	Bilgisayar, Projeksiyon cihazı, çeşitli Kişisel Koruyucu Donanımlar

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Ders kapsamı, yürütüm, değerlendirme İş Güvenliği genel bilgilendirme
2	İş Güvenliği kültürü
3	ISG Mevzuatı (6331 Sayılı Kanun)
4	ISG Mevzuatı (6331 Sayılı Kanun)
5	İş Kazaları (Etmenler, türleri, performans ölçütleri)
6	İş Kazaları (Oluşum teorileri, istatistikler, soruşturmalar)
7	Meslek hastalıkları
8	Ara Sınav
9	İşyerlerinde temel güvenlik önlemleri
10	Risk faktörleri
11	Risk faktörleri
12	Risk değerlendirme
13	Kişisel Koruyucu Donanımlar
14	Yangın
15,16	Yarıyıl Sonu Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.	X		
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi:

