



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 18.07.2022
Sayfa No: 1 / 2

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Mutfakta İş Güvenliği
Dersin AKTS'si	2
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Başak BOZ
Dersin Gün ve Saati	Perşembe/10.15-12.00
Dersin Görüşme Gün ve Saati	Çarşamba/11.00-12.00
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze konu anlatım, soru-yanıt, örnek çözümler, derse yönelik sunum vb. yöntemler ile dersin işleyişi sağlanacaktır. Öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek derse hazırlıklı olacaklardır. Geçmiş haftalara yönelik çeşitli tekrarlar yapılacaktır.
Dersin Amacı	İşçi sağlığı ve iş güvenliği ile ilgili yasalar ve kuralların öğretilerek, işçi sağlığı ve güvenliği kavramının farkında olan öğrencilerin yetiştirilmesi ve konaklama işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliği ilkelerinin öğretilmesidir.
Dersin Öğrenme Çıktıları	1.Mutfak çalışanlarının sağlık kontrolleri hakkında bilgi sahibi olur. 2.Temel Personel hijyeni-sağlığı ve güvenliği ile ilgili olan talimatlarını bilir. 3.Kesici aletler, bıçaklı doğrama makinalarını ve kullanımını hakkında bilgi sahibi olur. 4.Buharlı fırın ve pişiricileri, klasik gazlı fırın, Fritöz ve gazlı fırınları tanıır ve bunların güvenli kullanımını hakkında bilgi sahibi olur. 5.İş güvenliği talimatlarını bilir. 6.Hijyen ve sanitasyon konularında bilgi sahibi olur.
Haftalık Ders Konuları	1.Hafta İş Sağlığı ve Güvenliğine Genel Bakış 2.Hafta İş Kazalarının ve Meslek Hastalıklarının Değerlendirilmesi 3.Hafta Türkiye'de İş Sağlığı ve Güvenliğinin Genel Görünümü 4.Hafta İş Kazaları ve Meslek Hastalıklarında İşverenin Hukuki Sorumluluğu ve Sorumluluğun Hukuki Dayanağı 5.Hafta İş Kazası ve Meslek Hastalığından Doğan Tazminat Davaları 6.Hafta İş Sağlığı ve Güvenliği Önlemlerini Almayan İşverenlere Uygulanacak Kamu Hukuku Yaptırımları 7.Hafta İşyerinde İş Sağlığı ve Güvenliği Örgütlenmesi 8.Hafta Uluslararası Mevzuatta İş Sağlığı ve Güvenliği 9.Hafta Konaklama Faaliyetlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği 10.Hafta Otel İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliğine İlişkin Tehlike ve Riskler 11.Hafta Otel Çalışanlarında Görülen Meslek Hastalıkları ve İşe Bağlı Sağlık Sorunları 12.Hafta Otel İşletmelerinde Meydana Gelen İş Kazaları 13.Hafta Otellerde Meydana Gelebilecek Acil Durumlar 14.Hafta Gıda Ürünleri Üretim Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği 15.Hafta Gıda Ürünleri Üretim Sektöründe İş Sağlığı ve Güvenliği
Ölçme ve Değerlendirme	Bu ders kapsamında 1 (bir) Kısa Sınav 1 (bir) Ara Sınav ve 1 (bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Kısa Sınav %20 Ara Sınav: %30 Yarıyıl Sonu Sınav: %50



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 18.07.2022
Sayfa No: 2 / 2

Kaynaklar	1.BAYBORA, D. (2019). İş Sağlığı ve Güvenliği. T.C. Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayını, Eskişehir. 2.ALTINEL, H. (2015). İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği. Detay Yayıncılık, Ankara. 3. YAMURLUKLU, Y. (2016). İş Sağlığı ve Güvenliğinin Değerlendirilmesi. T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü, İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanlık Tezi, Ankara.
------------------	---

Değerlendirme Sistemi

Snavlarla ilgili tarih vb. süreçler birim yönetim kurulu tarafından tarihler belirlenerek web sayfasında ilan edilecektir.

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
ÖÇ1	3	3	3	3	3	4	5	2	5	4	5	3	4	4
ÖÇ2	3	3	3	3	3	5	4	3	5	4	5	3	3	4
ÖÇ3	3	3	3	3	4	5	4	4	3	4	4	3	3	4
ÖÇ4	3	4	3	3	4	5	4	4	4	4	4	3	3	4
ÖÇ5	3	3	3	3	4	5	4	3	4	4	5	3	3	4
ÖÇ6	3	3	3	3	4	5	4	3	5	4	5	3	4	4

ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları

Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek
---------------------	--------------------	----------------	---------------	-----------------	---------------------

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ 1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
	3	3	3	3	4	5	4	3	4	4	5	3	3	4