



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

TRM 1016 – Turizmde Güvenlik, Sanitasyon ve Risk Yönetimi

Ders Bilgileri

Ders Kodu	TRM 1016
Dersin Adı	Turizmde Güvenlik, Sanitasyon ve Risk Yönetimi
Eğitim Düzeyi	Lisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	İngilizce
Öğretim Elemanı	Dr. Öğr. Üyesi Çağla MCKENZIE
T / U / L	2 / 0 / 0
Kredi	2
AKTS	5

Dersin Amacı

Bu dersin amacı; öğrencilere güvenli gıda tedarik zinciri yönetimi ve genel tesis sanitasyonunun temel ilkelerini aktarmaktır. Ders, geleceğin yöneticilerinin uygun güvenlik önlemlerini seçebilmeleri adına çevresel riskler ile kasıtlı tehditleri ayırt edebilmelerini sağlamayı hedeflemektedir. Konaklama endüstrisinde acil durum senaryoları yönetimi, risk analizi ve yasal gözetme yükümlülüğü (Duty of Care) konularında temel becerileri geliştirmeyi amaçlamaktadır.

Dersin İçeriği

Bu ders; turizm ve konaklama işletmelerinde misafirlerin, personelin ve işletme varlıklarının korunmasına yönelik güvenlik, hijyen-sanitasyon ve risk yönetimi temel ilkelerini kapsamaktadır.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

na

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

1) Hospitality Security Managing Security in Today's Hotel, Nightlife, Entertainment, and Tourism Environment by Darrell Clifton, 2023. 2) Security and Loss Prevention Managementby Raymond C. Ellis, David M. Stipanuk, American Hotel & Lodging Association, 2014

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Gıda kaynaklı hastalık ve çapraz bulaşma riskini en aza indirmek için; güvenilir tedarikçilerin seçilmesinden güvenli depolamaya, pişirmeden servise kadar gıda işleme sürecinin tamamını uçtan uca uygular.

ÖÇ2: Su güvenliği yönetimi (Lejyoner hastalığının/Legionella önlenmesi), havuz ve spa kimyası, iç mekan hava kalitesi ve entegre haşere kontrolü dahil olmak üzere, mutfağın ötesindeki hijyen standartlarını kavrar.

ÖÇ3: Misafirleri ve otel varlıklarını korumak amacıyla; kazalar gibi çevresel riskler ile hırsızlık gibi kasıtlı tehditleri birbirinden ayırt ederek bunlara uygun fiziksel veya görünmez güvenlik önlemlerini sınıflandırır.

ÖÇ4: Görünmeyen mali kayıpları, davranışsal riskleri ve acil durum senaryolarını analiz ederek konaklama işletmelerinde risk yönetiminin temel ilkelerini tanımlar.

ÖÇ5: Sorumlu alkol servisi ve hizmet verme sorumluluğu kapsamındaki yasal ve etik yükümlülükleri açıklar.

PÇ-ÖÇ Matrisi

- Her bir öğrenim çıktısı (ÖÇ), en az bir program çıktısı (PÇ) ile ilişkilendirilmelidir; lütfen boş satır bırakmayınız.
- Sadece dersin içeriği ile doğrudan ilişkili olan ve ölçtüğünüz program çıktılarını işaretleyiniz.

ÖÇ / PÇ	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9
ÖÇ 1	3	—	2	1	1	2	1	—	3
ÖÇ 2	3	—	3	1	1	2	1	—	3
ÖÇ 3	3	—	2	1	2	2	1	1	2
ÖÇ 4	2	1	2	1	3	2	1	2	3
ÖÇ 5	1	—	3	—	1	1	1	—	2

Düzyey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüğü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Derse Katılım	14	2	28	
Ara Sınavı/Hazırlık	1	30	30	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	3	49	
Final Sınavı/Hazırlık	1	40	40	
Toplam İş Yüğü			147	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Giriş ve Ders İzlencesinin (Syllabus) paylaşılması
2	Konaklama Endüstrisinde Tehditler ve Güvenlik Zafiyetleri
3	Teorik Temeller: İş Sağlığı ve Güvenliği (Safety) vs. Güvenlik (Security) ve Suç Taksonomisi
4	Güvenlik Kaygılarının Kriz Durumlarına Evrilme Süreci: Whitney Houston Örnek Olayı (misafir odalarındaki görünmez tehlikeler ve çevresel risk faktörleri). Misafirlerin fiziksel/zihinsel yetersizliklerinin izlenmesi ve belirlenmesine yönelik Standart Operasyon Prosedürleri (SOP). Sorumlu Alkol Servisi : Sorumlu alkol servisi ile konaklama işletmelerinin hukuki yükümlülüklerine ilişkin yasal ve etik görevlerin tanımlanması; misafir yetersizlik göstergelerinin ve risk azaltma protokollerinin spesifik analizi.
5	Otellerin Hukuki Sorumlulukları ve Güvenlik Departmanına Giriş Otellerin Temel Yükümlülükleri: Otellerin; misafir, çalışan ve mülk güvenliğine yönelik ahlaki ve hukuki sorumlulukları. Hizmet verme sorumluluğu (Reasonable Care / Duty of Care) kavramlarının hukuki boyutu ve konaklama tesislerindeki operasyonel uygulamaları (risk analizi, tehlikelerin ortadan kaldırılması ve misafirlerin bilgilendirilmesi). Güvenlik Departmanı: Güvenlik departmanının rolü, güvenlik müdüründe aranan nitelikler ve koruyucu tedbirler (devriyeler, denetimler).
6	Bir Ekip Çalışması Olarak Güvenlik: Departmanlar Arası Sorumluluklar Güvenlik Kültürü: Güvenliğin sadece bir departman faaliyeti olarak değil, kurumsal bir kültür olarak yapılandırılması. Departman Bazlı Sorumluluklar: Muhasebe, İnsan Kaynakları, Teknik Servis (Mühendislik), Odalar Bölümü (Ön Büro/Kat Hizmetleri), Yiyecek ve İçecek ve Pazarlama departmanlarının spesifik güvenlik sorumlulukları. Tesis Geneline Sanitasyon: Su güvenliği ve tesis yönetimi dahil olmak üzere işletme genelindeki sanitasyon sistemleri. Genişletilmiş Hijyen Standartları: Hijyen standartlarının mutfağın ötesine taşınarak; departmanlar arası operasyonlarda su güvenliği yönetimi (Legionella önlenmesi), havuz ve spa kimyası, iç mekan hava kalitesi ve entegre haşere kontrolü gibi konular üzerinden açıklanması.
7	Kapsamlı Risk Yönetimine Giriş ve Siber Tehditler
8	Ara Sınav
9	Risk Belirleme: Tehlike Kaynakları (Perils) vs. Risk Faktörleri (Hazards) Varlık Kaybı Bileşenlerinin Analizi: "Peril" (yangın, sel veya kazalar gibi kayba doğrudan neden olan anlık olaylar) ile "Hazard" (ihmkarlık, temizlenmemiş mutfak davlumbazları veya bakımı yetersiz yapılmış soğutma kuleleri gibi kaybın olasılığını veya şiddetini artıran koşullar) kavramlarının karşılaştırmalı analizi.
10	Risk Yönetim Planının Geliştirilmesi ve Uygulanması Risk Değerlendirmesi: Olası kayıpların, etki şiddeti ve gerçekleşme sıklığına göre değerlendirilmesi ve önceliklendirilmesi. Risk yönetimi yöntemleri: Kayıp Kontrolü, Kaçınma, Azaltma, Üstlenme, Kayıp Finansmanı ve Kaybın Devri (Sigorta).
11	Davranış Gözlemi ve Kriz Yönetimi Planlaması Davranış Gözlem Döngüsü: (Karar Ver, Dur, Gözlemle, Harekete Geç, Raporla). Turizm İşletmelerinde Kriz Yönetimi Planlaması: Doğal afetler, terörizm veya toplumsal olaylara yönelik eylem planları ve iletişim protokolleri. Zarar Öncesi ve Sonrası Avantajlar: Risk yönetiminin zarar öncesi (Pre-Loss) ve zarar sonrası (Post-Loss) sağladığı faydalar.

Hafta	İçerik
12	Gıda Güvenliğinin Temelleri ve Gıda Kaynaklı Hastalıklar Ticari Gıda İşletmeleri: Ticari yiyecek- içecek işletmelerinin birincil hedefleri. Gıda Güvenliği Riskleri: Gıda güvenliğini tehdit eden unsurlar ve gıda kaynaklı hastalıkların ortaya çıkma mekanizmaları. Gıda Zehirlenmesi Salgınları: Bir durumun gıda kaynaklı hastalık salgını (outbreak) olarak kabul edilme kriterleri ve yaygın semptomların tanınması. Maliyet-Fayda Analizi: Yetersiz hijyen ve sanitasyonun finansal, operasyonel ve insani maliyetleri ile yüksek standartların sağladığı faydaların karşılaştırılması.
13	Bulaşanlar ve Gıdayı Güvensiz Hale Getiren Faktörler Bulaşanlar (Kontaminantlar): Biyolojik, kimyasal ve fiziksel kontaminantlar. Gıdayı güvensiz hale getiren 5 temel risk faktörü.
14	Operasyonel Standartlar: Gıda Alerjenleri, Kişisel Hijyen, Depolama ve Servis Uygulamaları
15	Final Sınavı

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektör, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Tartışmalı Ders	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar	Dinleme ve anlamlandırma, eleştirel düşünme	Aktif
Beyin Fırtınası	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz	İkili gruplar oluşturulmasının amacı fikir geliştirme aşamasında yenilikçiliğe açık olmalarını sağlamaktır.	Aktif
Küçük Grup Tartışması	-	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	vize	%40
Final	final	%60
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 4, SKA 11, SKA 12

