



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		İş Güvenliği ve İlk Yardım							
Ders Kodu		EU126		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yükü	40 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve güvenlik kurallarına uygun olarak kişisel ve iş ortamında güvenli çalışma koşullarının yaratılması ve ilk yardım kavramı kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği		İşletmede iş güvenliğinin önemi. İş güvenliği kavramı. Mesleki tehlikeler ve sağlık arasındaki ilişki. Kişisel güvenliği sağlamak. İşletmede iş güvenliği ve ilk yardım kurallarını uygulamak. İlk yardım hakkında bilgi.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	İş Güvenliği ve Üretim
---	------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	İşletmede iş güvenliği ve ilk yardımın önemi.
2	Teorik	İş güvenliği kavramı.
5	Teorik	Kişisel güvenliği sağlamak.
6	Teorik	Kişisel güvenliği sağlamak.
7	Teorik	Kişisel güvenliği sağlamak.
8	Ara Sınav (Vize)	ara sınav
9	Teorik	İş yeri risklerinin belirlenmesi ve alınacak önlemler
10	Uygulama	İşletmede iş güvenliği kurallarını uygulamak
11	Teorik	İlk yardım hakkında bilgi.
12	Teorik	Boğulmalarda ve solunum tıkanmasında ilk yardım
13	Teorik	Kanama ve kırıklarda ilk yardım
14	Teorik	Zehirlenmelerde ve hayvan sokmalarında ilk yardım
15	Uygulama	Boğulmalarda ve solunum tıkanmasında, kanamalarda ve hayvan sokmalarında ilk yardım . Heimlich Manevrası

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	12	0,5	2	30



Uygulamalı Ders	4	0,5	2	10
Toplam İş Yüğü (Saat)				40
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				1,5
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	İşletmede iş güvenliğinin önemi ve Güvenli işletme tasarımı
2	Kişisel güvenliği sağlamak ve İşletmede iş güvenliği ve ilk yardım kurallarını uygulamak

Program Çıktıları (Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Kasaplık hayvanları kesimi hakkında bilgi ve tecrübeye sahibi olabilme
2	Kesim sonrasında elde edilen et ve yan ürünleri elde edebilme
3	Karkasları standart parçalayabilme
4	Karkasları taze et ürünlerine işleyebilme
5	Ülkemizde yaygın tüketilen et ürünlerinin üretimini yapabilme
6	Mezbaha yan ürünlerinin değerlendirebilme
7	Et ve ürünlerine taşınması gereken özelliklere ait yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olabilme
8	Et ve ürünlerini uygun koşullarda muhafaza edebilme
9	Et ve ürünlerinin üretimindeki gıda güvenliği uygulamaları hakkında yeterliliğe sahip olabilme
10	Tüketici tercihlerinde belirleyici olabilen çeşitli standartlar hakkında bilgi sahibi olabilme
11	Et ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuvar uygulamalarını yapabilme
12	Sektörün aradığı nitelikte eleman olabilme
13	Etik değerlere saygılı, sorumluluk bilincinde olabilme
14	Çeşitli sosyal ve kültürel alanlarda birikimi olan, araştıran, sorgulayan, modern çağın yeniliklerini takip eden ve kullanabilen nitelikte olabilme
15	Ulusal değerlere bağlı olabilme

