



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	İş Sağlığı ve Güvenliği								
Ders Kodu	İSG103			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Öğrencilerin,20/06/2012 tarihli ve 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu hükümlerince çalışanlara verilecek İş sağlığı ve güvenliği eğitimlerinin usul ve esaslarını öğretmek. İş sağlığı ve güvenliği kültürünü geliştirmek.								
Özet İçeriği	İş sağlığı ve güvenliğinin sağlanabilmesi için çalışanlara verilmesi gereken eğitimlerden Genel, Sağlık ve Teknik konuları içermektedir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Örnek Olay, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Ali Kemal ÇAKIR, Dr. Öğr. Üyesi Mithat Evrim DEMİR, Gülşah DENİZ, Öğr. Gör. Ali ERKUL, Öğr. Gör. Evrim ÇEVİK, Öğr. Gör. Hande KAFADAR, Öğr. Gör. İhhami AKSU, Öğr. Gör. Merve MUTLİ İSTEK, Öğr. Gör. Muammer ERDEN, Öğr. Gör. Nadir Savaş ÖTER, Öğr. Gör. Nergiz YÜKSEL								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	100

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Öğretim Elemanı Ders Notları
2	6331 sayılı Kanun
3	İlgili Mevzuatlar
4	Çeşitli ders kitapları

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin Tanımı, İş sağlığı ve güvenliği genel kuralları ve güvenlik kültürü
2	Teorik	Çalışma mevzuatı
3	Teorik	Çalışanların yasal hak ve sorumlulukları, İşyeri temizliği ve düzeni
4	Teorik	İş kazalarının sebepleri ve korunma prensipleri ile tekniklerinin uygulanması, İş kazası ve meslek hastalığından doğan hukuki sonuçlar
5	Teorik	Meslek hastalıklarının sebepleri,Hastalıklardan korunma prensipleri ve korunma tekniklerinin uygulanması,
6	Teorik	Biyolojik risk etmenleri, Psikososyal risk etmenleri
7	Teorik	Kimyasal risk etmenleri
8	Ara Sınav (Vize)	Fiziksel risk faktörleri
9	Teorik	Ergonomi, Elle kaldırma ve taşıma
10	Teorik	Ekranlı araçlarla çalışma, Elektrik, tehlikeleri, riskleri ve önlemleri
11	Teorik	İş ekipmanlarının güvenli kullanımı
12	Teorik	Güvenlik ve sağlık işaretleri, Kişisel koruyucu donanım kullanımı
13	Teorik	Parlama, patlama, yangın ve yangından korunma
14	Teorik	Acil durumlar, Tahliye ve kurtarma
15	Teorik	İlkyardım
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Okuma	1	8	1	9



Dönem Sonu Sınavı	1	12	1	13
	Toplam İş Yüğü (Saat)			50
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = <b>AKTS Kredisi</b>			2
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	İş sağlığı ve güvenliği kavramı hakkında bilgi sahibi olmak
2	Üretim süreçlerini analiz ederek çalışma ortamında oluşabilecek iş güvenliği risklerini tanımlayabilme ve değerlendirme becerisine sahip olmak.
3	İş Güvenliği malzemelerini, uyarı ve tehlike işaret ve levhalarını tanımak, özellikleri hakkında bilgi sahibi olmak ve amacına uygun kullandırma yetkinliğine sahip olmak,
4	İş güvenliği eğitimleri planlama ve uygulama becerisine sahip olmak,
5	İş güvenliği ve sağlığına yönelik ölçüm teknikleri ve metotları hakkında yeterli bilgiye sahip olmak,
6	Acil durumlarda ilk yardım müdahalesi yapabilecek yetkinlikte olmak,
7	İş sağlığı ve güvenliği konusunda yürürlükte olan mevzuatı izlemek, yorumlayabilmek ve uygulamak,
8	İşçi sağlığının korunabilmesi ve oluşabilecek meslek hastalıklarının engellenebilmesi için alınması gereken temel önlemler hakkında bilgi sahibi olmak,
9	Bilgi teknolojilerini etkin şekilde kullanabilmek,
10	Anadilini sözlü, sözsüz ve yazılı iletişimde etkin olarak kullanabilen,
11	Mesleki gelişmeleri ve yabancı literatürü izleyebilecek düzeyde yabancı dil bilgisi yeterliliğine sahip olmak,
12	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincine ve bunu gerçekleştirebilme becerisine sahip olmak,
13	Ekip çalışmasına yatkın, sorumluluk alma özgüveni olan, yetki alabilme ve gereğini yerine getirebilme becerisini kazanmak,
14	Genel ahlak ve mesleki etik değerleri benimsemiş olmak

**Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)**

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

**Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek**

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7	ÖÇ8	ÖÇ9	ÖÇ10	ÖÇ11	ÖÇ12	ÖÇ13	ÖÇ14
PÇ8	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ9	5	5	5	4	4	4	5	4	4	4	5	5	5	5
PÇ10	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ11	5	4	5	4	5	5	4	5	5	5	4	5	4	4
PÇ12	5	5	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4

