



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		İş Sağlığı ve Güvenliği							
Ders Kodu		İSG101		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Dersin amacı öğrencilere 20/06/2012 tarihli ve 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu hükümlerince çalışanlara verilecek İş sağlığı ve güvenliği eğitimlerinin usul ve esaslarını öğretmek ve iş sağlığı ve güvenliği kültürünü geliştirmektir.							
Özet İçeriğı		İş sağlığı ve güvenliğinin sağlanabilmesi için çalışanlara verilmesi gereken eğitimlerden Genel, Sağlık ve Teknik konuları içermektedir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği kanunu
2	İlgili kanun ve yönetmelikler
3	Öğretim elemanı ders notları

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, Hastalıktan korunma prensipleri ve korunma tekniklerinin uygulanması
6	Teorik	Biyolojik risk etmenleri, Psikososyal risk etmenleri
7	Teorik	Kimyasal risk etmenleri
8	Teorik	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	İlk yardım
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final 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	1	2	42
Ara Sınav	1	3	1	4
Dönem Sonu Sınavı	1	3	1	4
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				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

Program Çıktıları (Beslenme ve Diyetetik Programı)

1	Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirme bilgisine sahiptir.
2	Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme bilgisine sahiptir
3	Toplumsal beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
4	Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir
5	Üretim tüketim zincirinde birey ve toplumun besin kalitesine etki eden etmenleri değerlendirebilme ve besin güvenliği, güvencesine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
6	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri derinlemesine düşünüp uygulamaya geçirmek, özellikle problem çözme ve karar verme becerisine sahip olmak, araştırma projesi oluşturabilmek, bilgi toplama ve rapor hazırlama sürecinde güncel teknolojileri, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
7	Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirir, yorumlar, çözüm yolları üretir, tıbbi beslenme tedavisi uygular, sağlık ve sosyal alanlarda ulusal ve uluslararası tüm paydaşlarla ekip çalışması yapar, etik kurallara göre hareket eder.
8	Hedef grubun enerji ve besin ögesi gereksinimlerini göz önünde tutarak, beslenme ve diyetetik açısından değerlendirerek, toplu beslenme yapılan kurumlarda menü planlaması yapar ve yiyeceklerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğine dikkat ederek, uygun hizmet sunumunu teknolojik gelişmelerden de faydalanarak sağlar.
9	Bireyi ve toplumu güvenli ve sağlıklı yiyecekler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
10	Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir.
11	Tüm yaşam döngüsü boyunca bireylerin ve toplumun sağlıklı beslenme bilincinin oluşturulması ve bilgi düzeyinin artırılmasına yönelik araştırma, proje ve programları planlar, yönetir, değerlendirir, izler, raporlar ve ekip çalışmalarına liderlik eder, ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
12	Görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir, yaşam boyu öğrenmenin önemini benimseyerek bilim, teknoloji ve sağlık konusundaki gelişmeleri takip ederek kendini sürekli geliştirir, diyetisyenlik mesleğinin ilerlemesini ve gelişmesini sağlar.
13	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamaların doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanır, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurar.
14	Farklı yaş gruplarındaki hasta bireylerin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak interdisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir. Klinik araştırmalara katılır.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7
PÇ1	2	1	2	2	2	1	2
PÇ2	3	1	2	2	2	1	2
PÇ3	2	2	2	2	2	1	2
PÇ4	2	2	3	1	3	1	1
PÇ5	3	1	1	1	3	2	1
PÇ6	3	1	1	1	3	2	2
PÇ7	2	1	1	1	3	2	3
PÇ8	3	1	2	1	2	2	3
PÇ9	3	2	2	1	2	2	3
PÇ10	2	2	3	1	2	1	2
PÇ11	2	2	2	1	1	3	1



PÇ12	2	1	2	1	1	1	1
PÇ13	2	1	1	2	1	1	1
PÇ14	2	1	1	1	1	1	1

