



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		İş Sağlığı ve Güvenliği - I							
Ders Kodu		İSG101		Ders Düzeyi		Lisans			
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), Tartışma, Örnek Olay, Problem Çözme							
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	Öğretim Elemanı Ders Notları
2	6331 sayılı Kanun(lar)
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, Hastalıktan korunma prensipleri ve korunma tekniklerinin uygulanması,
6	Teorik	Biyolojik risk etmenleri, Psikososyal risk etmenleri
7	Teorik	Kimyasal risk etmenleri, Fiziksel riskler
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
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)	Dönem Sonu Sınavı



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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	8	1	9
Dönem Sonu Sınavı	1	12	1	13
Toplam İş Yükü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Temel bilimler alanında yeterli bilgiye sahip olmak ve karşılaştığı mesleki problemlerin çözümünde bunları kullanabilmek,
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 Mühendisliği Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendisliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi
2	Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması
3	Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme
9	Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
11	Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilmek
12	Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması

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
PÇ1	2		4	2	1	1	2	2	5		2		2	1
PÇ2	5	2	4	2	2	2	2	5	5	2	2		2	2
PÇ3	1	4	4	5	5	2	2	4	4		2		2	1
PÇ4	2	5	5	5	1	5	1	1	1	1	4	1	1	2
PÇ5	5	4	5	4	4	1	4		2	1		2	4	1
PÇ6	1	1	2	1	5	2	2	1	1			5	1	1
PÇ7			4	2	2	5	3	2	4	2	2	5	1	2
PÇ8		2	5	4	1	3	5		4	5	1	1	2	2
PÇ9	4	2	4		4	4	4		4	1	2		1	1



PÇ10	5	5	1	5		1	5	1	2	2	1	1	2	2
PÇ11	4	5	2	2		2	5	5	5	1	3	2	1	3
PÇ12	5	1	5	1		1	4		2	1	5	1	1	5

