

Gıda Teknolojisi			
Önlisans	TYYÇ: 5. Düzey	QF-EHEA: Kısa Düzey	EQF-LLL: 5. Düzey

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	UNI118		
Ders İsmi:	İş Sağlığı ve Güvenliği		
Ders Yarıyılı:	Güz		
Ders Kredileri:	AKTS 5		
Öğretim Dili:	Türkçe		
Ders Koşulu:			
Ders İş Deneyimini Gerektiriyor mu?:	Hayır		
Dersin Türü:	Üniversite Seçmeli		
Dersin Seviyesi:	Önlisans TYYÇ:5. Düzey QF-EHEA:Kısa Düzey EQF-LLL:5. Düzey		
Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze		
Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. STAFF		
Dersi Veren(ler):	Neslihan Türkoğlu		
Dersin Yardımcıları:			

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	Sağlık ve güvenlik kültürü oluşturulması, bu çerçevede iş sağlığı ve güvenliği kavramının benimsenmesi, çalışan ve işverenlerin bu alandaki hak ve sorumluluklarının öğrenilmesi, çalışma ortamlarındaki tehlike kaynaklarının öğrenilmesi ve risk değerlendirmesi yapılabilmesi, iş kazası ve meslek hastalıklarının temel ilkelerinin öğrenilmesi, temel ilkyardım ilkelerinin öğrenilmesi.
Dersin İçeriği:	Sağlık ve Güvenlik Kültürü, İş Sağlığı ve Güvenliği Temel Kavramları, Haklar ve Yükümlülükler, Çalışma Ortamlarındaki Tehlike Kaynakları, Risk Değerlendirmesi, İş Kazası ve Meslek Hastalıkları,

Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

- 1) İş Sağlığı ve Güvenliği ile ilgili temel kavramları bilir,
- 2) İş Sağlığı ve güvenliğine ilişkin mevzuatı bilir,
- 3) Çalışan ve işveren açısından ilgili hak ve sorumlukları kavrar,
- 4) Çeşitli çalışma ortamlarındaki tehlike kaynaklarını fark ederek risk değerlendirmesi yapabilir,
- 5) İş kazası ve meslek hastalığı nedenlerini kavrar, önleyici yaklaşım ile kazaların önüne geçebilir,
- 6) Temel ilkyardım farkındalığı artar.

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Ders hakkında genel bilgilendirme, Sağlık ve Güvenlik Kültürü, İSG Temel Kavramları	
2)	İSG Mevzuatı ve Standardı, Hak ve Yükümlülükler	
3)	İş Kazası/ Ramak Kala/ Meslek Hastalığı Tanımları ve Bunlardan Doğan Hukuki Sonuçlar	
4)	Temel Tehlike Kaynakları	
5)	Yüksekte Çalışma ve Yapı İşlerinde İSG	
6)	Elektrikle Çalışmalarda İSG ve Yangın	
7)	Laboratuvar Çalışmalarında İSG, Çevre Sağlığı ve Atık Yönetimi	
8)	Vize Sınavı	
9)	Kaza Teorileri ve Tüm Çalışanlar için Genel Güvenlik Kuralları	
10)	Tehlike-Risk İlişkisi ve Risk Değerlendirmesi	
11)	Sağlık ve Güvenlik İşaretleri, Kişisel Koruyucu Donanımlar	
12)	Acil Durum Yönetimi	
13)	Meslek Hastalıkları ve İşe Bağlı Hastalıklar	
14)	Temel İlkyardım	
15)	Final Sınavı	

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	Ders Notları (Neslihan Türkoğlu)
Diğer Kaynaklar:	Ders Notları (Neslihan Türkoğlu)

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Course Learning Outcomes	1	2	3	4	5	6
Program Kazanımları						
1) Gıda bileşenleri ve katkı maddeleri ile bilgi sahibi olup bu bilgileri üretimde kullanır.						
2) Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir. Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir.						
3) Gıda laboratuvarlarında öğrendiği bilgileri üretim ve kalite kontrol noktalarında değerlendirir.						
4) Gıda üretim aşamalarında risk faktörü olabilecek noktaları tespit edebilir.						
5) Gıda sektöründe hijyen, sanitasyon koşullarını sağlayabilir.						
6) Gıda sektöründe iş güvenliği ile ilgili bilgi sahibi olur.						
7) Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.						
8) Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.						
9) Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yaparak sonuçlarını yorumlayabilme kabiliyeti kazanır.						
10) Gıda teknolojisi alanındaki güncel teknikleri kullanır.						
11) Alanı ile ilgili sorunları tespit eder, çözümler üretir ve sunar.						
12) Teknolojik uygulamaların hukuksal sonuçları ve meslek etiği konusunda farkındalığa sahiptir.						
13) Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.						
14) Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.						

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

--	--	--	--	--	--	--

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Gıda bileşenleri ve katkı maddeleri ile bilgi sahibi olup bu bilgileri üretimde kullanır.	
2)	Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir. Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir.	
3)	Gıda laboratuvarlarında öğrendiği bilgileri üretim ve kalite kontrol noktalarında değerlendirir.	
4)	Gıda üretim aşamalarında risk faktörü olabilecek noktaları tespit edebilir.	
5)	Gıda sektöründe hijyen, sanitasyon koşullarını sağlayabilir.	
6)	Gıda sektöründe iş güvenliği ile ilgili bilgi sahibi olur.	
7)	Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.	
8)	Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.	
9)	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yaparak sonuçlarını yorumlayabilme kabiliyeti kazanır.	
10)	Gıda teknolojisi alanındaki güncel teknikleri kullanır.	
11)	Alanı ile ilgili sorunları tespit eder, çözümler üretir ve sunar.	
12)	Teknolojik uygulamaların hukuksal sonuçları ve meslek etiği konusunda farkındalığa sahiptir.	
13)	Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	
14)	Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	

Ölçme ve Değerlendirme

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Aktivite Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınavlar	1	% 40
Final	1	% 60
Toplam		% 100

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 40
YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		% 60
Toplam		% 100

İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	Aktiviteye Hazırlık	Aktivitede Harçanan Süre	Aktivite Gereksinimi İçin Süre	İş Yüğü
Ders Saati	14	0			0
Ara Sınavlar	1	0			0
Final	1	0			0
Toplam İş Yüğü					0