

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

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	UNI216		
Ders İsmi:	İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku		
Ders Yarıyılı:	Bahar		
Ders Kredileri:	AKTS 5		
Öğretim Dili:	Turkish		
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. ARZU GÖRÜCÜ CEYLAN		
Dersi Veren(ler):	ÖĞ.GÖR.ARZU GÖRÜCÜ CEYLAN		
Dersin Yardımcıları:			

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	Öğrencilerin iş ve sosyal güvenlik hukukunun temel özelliklerini öğrenmesi, iş sözleşmesinden doğan haklarını ve borçlarını kavraması, sendikal haklarını öğrenmesi, sosyal güvenlik kurumunu ve sosyal sigortaları öğrenmesi ve kendi yaşamlarında bu bilgileri kullanabilmesi amaçlanmıştır.
Dersin İçeriği:	İş hukukunun temel kavramları, bireysel iş hukuku, işçi, işveren, alt işveren, işveren vekili, işyeri tanımları, İş kanunu ve uygulama alanı, iş sözleşmesinin özellikleri ve türleri, iş sözleşmesinin yapılması ve iş sözleşmesinden doğan borçlar, çalışma ve dinlenme süreleri, iş sözleşmesinin sona

ermesi ve sonuçları, toplu iş hukuku kavramı, sendikal örgütlenme, sendika üyeliği ve sendikal güvenceler, toplu iş uyuşmazlıkları, sosyal güvenlik hukuku ile ilgili genel bilgiler, sosyal sigorta kavramı ve türleri dersin kapsamına dahildir.

Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

- 1) İşçi, işveren, işveren vekili, alt işveren, işyeri kavramlarını öğrenir.
- 2) İş sözleşmesinin yapılması ve sona ermesi ile bunların sonuçlarını kavrar.
- 3) İş sözleşmesi ile sahip olduğu hakları ve borçları öğrenir ve uygulayabilir.
- 4) Toplu iş hukuku, sendikal örgütlenme ve sonuçları hakkında bilgi sahibi olur.
- 5) Sosyal sigortalar ile ilgili bilgi sahibi olur, haklarını ve borçlarını öğrenir ve iş yaşamında uygulayabilir.

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	İş Hukukunun Temel Kavramları, İşçi, İşveren, İşveren Vekili, Alt İşveren	
2)	İş Kanunu'nun Uygulanma Alanı	
3)	İş Sözleşmesinin Yapılması ve Türleri	
4)	İş Sözleşmesinden Doğan Haklar ve Borçlar	
5)	İş Sözleşmesinin Zaman Bakımından İncelenmesi, Çalışma ve Dinlenme Süreleri	
6)	İş Sözleşmesinin Kişiler Bakımından İncelenmesi	
7)	Termination and Consequences of the Employment Contract, Severance Payment	
8)	Ara Sınav	
9)	Toplu İş Hukuku ile İlgili Genel Bilgiler, Sendikaların Yapısı	
10)	Toplu İş Sözleşmesinin Yapılması ve Sonuçları	
11)	SGK ve Yapısı ile Sosyal Sigortalar Hakkında Genel Hükümler	
12)	Kısa Vadeli Sigorta Kolları	
13)	Uzun Vadeli Sigorta Kolları	
14)	İşsizlik Sigortası, Genel Sağlık Sigortası	
15)	Final Sınavları	

Kaynaklar

--	--

Ders Notları / Kitaplar:	Şakar Müjdat, (2020). İş Hukuku ve Sosyal Güvenlik Hukuku.Beta Basım Yayın Labor Law, Social Insurance and General Health Insurance Law and related legislation
Diğer Kaynaklar:	4857 sayılı İş Kanunu, 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ve sair ilgili mevzuat

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Course Learning Outcomes	1	2	3	4	5
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	2	3		70
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	0	2		28
Ara Sınavlar	1	8	1		9
Final	1	17	1		18
Toplam İş Yüğü					125