

General Info

Objectives of the Course

Understanding the importance of occupational health and safety issues.

Course Contents

Occupational Health and Safety Approach, Pre-Industrial Revolution and After, Occupational Health and Safety in Turkey and the world, Scope of business law, Subject and Features, Business Contract, Physical Risk Factors Variety, People On Effects and Protection Methods Occupational Health and Safety Management Systems, 18001 Occupational Health and Safety Management System, Chemical Risk Factors, Types, Safe Working with Chemicals, Psychosocial Risks, Risky Work Conditions, Stress and Components, Protection, Ergonomics Purpose, Scope and Goals, Environmental Factors, Emergency Plans and Practice, Work Accidents , Classification, Causes, Registration and Notification, Employee Training, Work environment surveillance, Health surveillance and Occupational Diseases, Personal Protection and Equipment.

Recommended or Required Reading

Lecture notes, laptop, projector

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Lecture, question and answer

Recommended Optional Programme Components

There are no recommended optional programme components.

Instructor's Assistants

There is no instructor's assistant

Presentation Of Course

Computer, Projector

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Assoc. Prof. Dr. Gülbahar Bilgiç Tüzemen

Program Outcomes

1. can have information about the importance of occupational health and safety
2. can understands risk prevention and safety culture.
3. It identifies physical, chemical and psychosocial risk factors and evaluates their effects on workers and protection methods.

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	Prepare for the relevant week's lecture notes	Lecture Method, Discussion Method, Question and Answer Method	Definitions of employee and employer	
2	Prepare for the relevant week's lecture notes	Lecture Method, Discussion Method, Question and Answer Method	Occupational Health and Safety Law No. 6331	
3	Prepare for the relevant week's lecture notes	Lecture Method, Discussion Method, Question and Answer Method	Occupational hygiene	
4	Prepare for the relevant week's lecture notes	Lecture Method, Discussion Method, Question and Answer Method	occupational diseases and work-related illnesses	
5	Prepare for the relevant week's lecture notes	Lecture Method, Discussion Method, Question and Answer Method	Work accidents	
6	Prepare for the relevant week's lecture notes	Lecture Method, Discussion Method, Question and Answer Method	occupational health and nutrition	
7	Prepare for the relevant week's lecture notes	Lecture Method, Discussion Method, Question and Answer Method	Employee rights	
8			Midterm Exam	
9	Prepare for the relevant week's lecture notes	Lecture Method, Discussion Method, Question and Answer Method	Manual Lifting and Carrying	
10	Prepare for the relevant week's lecture notes	Lecture Method, Discussion Method, Question and Answer Method	OHS measures when working with electricity	
11	Prepare for the relevant week's lecture notes	Lecture Method, Discussion Method, Question and Answer Method	personal protective equipment	
12	Prepare for the relevant week's lecture notes	Lecture Method, Discussion Method, Question and Answer Method	Body protection in OSH	
13	Prepare for the relevant week's lecture notes	Lecture Method, Discussion Method, Question and Answer Method	Safety signs	
14	Prepare for the relevant week's lecture notes	Lecture Method, Discussion Method, Question and Answer Method	Meanings of OHS signs	
15	Prepare for the relevant week's lecture notes	Lecture Method, Discussion Method, Question and Answer Method	Fire Fighting Signs	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Vize	1	1,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	13	1,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	13	2,00
Final	1	1,00
Ödev	1	5,00
Araştırma Sunumu	1	1,00
Ara Sınav Hazırlık	4	2,00
Final Sınavı Hazırlık	4	2,00

Assesments

Activities	Weight (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

	P.O. 1	P.O. 2	P.O. 3	P.O. 4	P.O. 5	P.O. 6	P.O. 7	P.O. 8	P.O. 9	P.O. 10	P.O. 11	P.O. 12	P.O. 13	P.O. 14
L.O. 1											4			
L.O. 2											4			
L.O. 3											3			

Table :

- P.O. 1 :** Gıda Mühendisliği ile ilgili temel mühendislik konularında yeterli alt yapıya sahiptir.
- P.O. 2 :** Alanı ile ilgili problemleri belirleme, tanımlama ve çözme becerisine sahiptir.
- P.O. 3 :** Nitelikli araştırma planlama, uygulama ve sonuçları analiz etme bilgi ve becerisine sahiptir.
- P.O. 4 :** Modern teknik ve araçları seçer, kullanır ve bilişim teknolojilerinden etkin biçimde yararlanır.
- P.O. 5 :** Bilgiye erişebilme yöntemlerini kavrar.
- P.O. 6 :** Bireysel olarak farklı çalışma gruplarında etkin çalışabilir ve sorumluluk alma özgüvenine sahiptir.
- P.O. 7 :** Etkin sözlü ve yazılı iletişim kurma becerisine ve en az bir yabancı dil bilgisine sahiptir.
- P.O. 8 :** Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincindedir; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izler ve kendini sürekli yeniler.
- P.O. 9 :** Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahiptir.
- P.O. 10 :** Proje hazırlama ve değerlendirme bilgi ve yeteneklerine sahiptir.
- P.O. 11 :** İşletme yönetimi, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği konularında bilinç sahibidir.
- P.O. 12 :** Mühendislik çözümlerinin ve uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlardaki etkilerini kavrar.
- P.O. 13 :** Gıda üretim prosesleri, kalite kontrolü, ürün kalitesinin artırılması, ürün geliştirme ve gıda analizleri alanlarında yeterli düzeyde bilgi ve beceriye sahiptir.
- P.O. 14 :** Gıda güvenilirliği açısından önem arz eden risklerin ortadan kaldırılması veya minimum düzeye indirilmesine yönelik bilgi birikimi ve uygulama becerisine sahiptir.
- L.O. 1 :** İş sağlığı ve güvenliğinin önemi hakkında bilgi sahibi olur.
- L.O. 2 :** Risk önleme ve güvenlik kültürünü kavrar.
- L.O. 3 :** Fiziksel, kimyasal ve psikososyal risk etmenlerini tanımlayarak bunların çalışanlar üzerindeki etkilerini ve korunma yöntemlerini değerlendirir.