

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

İş sağlığı ve güvenliği konularının öneminin anlaşılması.

Dersin İçeriği

İş Sağlığı ve Güvenliği Yaklaşımı, Sanayi Devrimi Öncesi ve Sonrası, Türkiye'de ve Dünyada İş Sağlığı ve Güvenliği, İş hukukunun Kapsamı, Konusu ve Özellikleri, İş Sözleşmesi, Fiziksel Risk Etmenleri Çeşitleri, İnsanlar Üzerinde Etkileri ve Korunma Yöntemleri, İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri, 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi, Kimyasal Risk Etmenleri, Türleri, Kimyasallarla Güvenli Çalışma, Psikososyal Risk Etmeleri, Riskli iş koşulları, Stres ve Bileşenleri, Korunma, Ergonomi Amaç, Kapsam ve Hedefleri, Çevre Faktörleri, Acil Durum Planları ve Uygulaması, İş Kazaları, Sınıflandırılması, Nedenleri, Kayıt ve Bildirimi, Çalışan Eğitimi, Çalışma ortamı gözetimi, Sağlık gözetimi ve Meslek Hastalıkları, Kişisel Koruyucu ve Donanımlar.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Ders notları, dizüstü bilgisayar, projeksiyon cihazı

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Anlatım, soru-cevap

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Ders için önerilen başka husus yoktur.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Dersin yardımcı elemanı yoktur.

Dersin Verilişi

Bilgisayar, Projeksiyon

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Doç. Dr. Gülbahar Bilgiç Tüzemen

Program Çıktısı

- İş sağlığı ve güvenliğinin önemi hakkında bilgi sahibi olur.
- Risk önleme ve güvenlik kültürünü kavrar.
- Fiziksel, kimyasal ve psikososyal risk etmenlerini tanımlayarak bunların çalışanlar üzerindeki etkilerini ve korunma yöntemlerini değerlendirir.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	İlgili haftanın ders notuna hazırlanılacak	Anlatma Yöntemi, Tartışma Yöntemi, Soru Cevap	İşçi ve işveren tanımları	
2	İlgili haftanın ders notuna hazırlanılacak	Anlatma Yöntemi, Tartışma Yöntemi, Soru Cevap	6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu	
3	İlgili haftanın ders notuna hazırlanılacak	Anlatma Yöntemi, Tartışma Yöntemi, Soru Cevap	İş hijyeni	
4	İlgili haftanın ders notuna hazırlanılacak	Anlatma Yöntemi, Tartışma Yöntemi, Soru Cevap	meslek hastalıkları ve işle ilgili hastalıklar	
5	İlgili haftanın ders notuna hazırlanılacak	Anlatma Yöntemi, Tartışma Yöntemi, Soru Cevap	İş kazaları	
6	İlgili haftanın ders notuna hazırlanılacak	Anlatma Yöntemi, Tartışma Yöntemi, Soru Cevap	işçi sağlığı ve beslenme	
7	İlgili haftanın ders notuna hazırlanılacak	Anlatma Yöntemi, Tartışma Yöntemi, Soru Cevap	Çalışan hakları	
8			Ara Sınav	
9	İlgili haftanın ders notuna hazırlanılacak	Anlatma Yöntemi, Tartışma Yöntemi, Soru Cevap	Elle Kaldırma ve Taşıma	
10	İlgili haftanın ders notuna hazırlanılacak	Anlatma Yöntemi, Tartışma Yöntemi, Soru Cevap	Elektrikle çalışmada İSG tedbirleri	
11	İlgili haftanın ders notuna hazırlanılacak	Anlatma Yöntemi, Tartışma Yöntemi, Soru Cevap	kişisel koruyucu donanım	
12	İlgili haftanın ders notuna hazırlanılacak	Anlatma Yöntemi, Tartışma Yöntemi, Soru Cevap	İSG'de vücudun korunması	
13	İlgili haftanın ders notuna hazırlanılacak	Anlatma Yöntemi, Tartışma Yöntemi, Soru Cevap	Güvenlik işaretleri	
14	İlgili haftanın ders notuna hazırlanılacak	Anlatma Yöntemi, Tartışma Yöntemi, Soru Cevap	İSG işaretlerinin anlamları	
15	İlgili haftanın ders notuna hazırlanılacak	Anlatma Yöntemi, Tartışma Yöntemi, Soru Cevap	Yangınla Mücadele İşaretleri	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
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

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

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

Tablo :

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