



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
İş Sağlığı ve Güvenliği	GKA224	3	3 + 0	5,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	İş güvenliği ve işçi sağlığı hakkında bilgi vermek ve bunlarla ilgili gerekli olan yeterliklerin kazandırılmasını sağlamaktır.				
Ders İçeriği	İş sağlığı ve güvenliği terminolojisi. Gıda sektöründeki iş güvenliğiyle ilgili riskler. Kaza Sebeplendirme Yöntemleri ve Kaza Teorileri. İş Kazaları ve Meslek Hastalıkları. İş Sağlığı ve Güvenliği Mevzuatı. İş Güvenliği ile ilgili Kurumlar. Gıda Sektöründe İş Güvenliği Uygulamaları. Süreç Tehlike Analizi. Risk Analizi ve Değerlendirilmesi. İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri.				
Ders Veren	Dr. Öğr. Üyesi Duygu KURU				
Ders Kaynakları	Ercüment N. Dizdar, İş Güvenliği, 2006, Özlem Özkılıç İş sağlığı, güvenliği ve çevresel etki risk değerlendirmesi, 2007, Aydın Şık, Semra Akar 1 Şahingöz, "İş Sağlığı ve Güvenliği Temel Eğitimi", Detay Yayıncılık, 2015., Ercüment N. Dizdar, İş Güvenliği, 2006 Özlem Özkılıç İş sağlığı, güvenliği ve çevresel etki risk değerlendirmesi, 2007 Aydın Şık, Semra Akar 1 Şahingöz, "İş Sağlığı ve Güvenliği Temel Eğitimi", Detay Yayıncılık, 2015. Risk Med Akademi Yayınları, "İş Sağlığı ve Güvenliği Temel Bilgileri", 2015.				

Hafta	Konu
1	İş Sağlığı ve Güvenliğinin Kavram ve Kurallarının Gelişimi
2	İş Sağlığı ve Güvenliğine Genel Bakış ve Güvenlik Kültürü
3	Dünyada ve Türkiye'de İş Sağlığı ve Güvenliği, İSG ile ilgili Ulusal ve Uluslararası Kuruluşlar ve Sözleşmeler
4	İş Kazaları ve Meslek Hastalıkları
5	Çalışanların emniyetini sağlama
6	Fiziksel Risk Etmenleri ve Korunma Yolları
7	Kimyasal Risk Etmenleri ve Korunma Yolları
8	Biyolojik Risk Etmenleri ve Korunma Yolları
9	İş Hijyeni
10	Elektrikle çalışmalar, yangın ve acil durum planları
11	Süreç Tehlike Analizi
12	Gıda sektöründe karşılaşılabilecek tehlikeler ve önleme yöntemleri
13	Risk Analizi ve Değerlendirmesi
14	Risk Analizi ve Değerlendirmesi

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayı
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	3	14
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Ara Sınav 1		1	1
Final		1	1
Ders İş Yükü:		128	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		5,02	

Program Çıktıları
1 Matematik, fen bilimleri ve kendi alanı ile ilgili yeterli düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme becerisi.
2 Temel düzeyde bilgi ve iletişim teknolojisi araçları ile alanındaki yazılımları, donanımları kullanma becerisi.
3 Atatürk İlkeleri konusunda bilinçli ve İnkılap Tarihi konusunda bilgi sahibi, tarihi değerlere ve insan haklarına saygılı olma.
4 Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurabilme ve düşüncelerini ve önerilerini paylaşabilme; kendisini ve mesleğini temel düzeyde bir yabancı dilde (İngilizce) ifade edebilme becerisi.
5 Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
6 Yönetim sistemlerinin kurulması, yürütülmesi, akredite edilmesi, denetlenmesi veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde öncü rol üstlenme becerisi.
7 Problemleri analiz edebilme, çözüm önerileri geliştirebilme ve uygun yöntem veya modelleme tekniklerini uygulayabilme becerisi.
8 Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilme. Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
9 Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme.
10 Gıdaların kalitelerinin belirlenmesindeki temel unsurları öğrenmek ve gıda kalite ve güvenliğinin belirlenmesindeki analizleri uygulayabilme becerisi.
11 Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilme ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
12 Geleneksel ve modern üretim yöntem ve araçları, üretim planlama, fizibilite ve fabrika düzenleme konularında bilgi sahibi olma becerisi.
13 Mesleki alanda iş sağlığı ve güvenliği, risk analiz, iş hukuku ve hukuksal sonuçları konusunda bilgisine sahip; etik ilke ve yaklaşımları kavramış, sosyal sorumluluk ve çevre bilincini kazanmış olma.
14 Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
15 Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Çalışma emniyetini sağlamak	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Meslek hastalıklarına karşı önlem almak	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
İş ortamı güvenliği sağlama	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
İlk yardım tedbirlerini almak	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili mevzuat ve hukuksal sorumluluklar hakkında bilgi sahibi olmak	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/330461>