



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|-----------------|---|---------|----------|------|---------|
| İş Hukuku | MOS202 | 3 | 2 + 0 | 2,0 | Seçmeli |
| Birim Bölüm | Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yüz yüze) | | | | |
| Amaç | Bu ders ile Türk İş Hukuku ve iş yaşamı ile ilgili hukuki hak ve sorumlulukların kavranması amaçlanmaktadır. | | | | |
| Ders İçeriği | İş hukukunun tarihçesi, iş hukukunun temel kavramları, bireysel iş hukuku, iş sözleşmesinin kurulması, iş sözleşmesinin türleri, iş sözleşmesinin feshi ve sonuçları, çalışma süreleri, dinlenme süreleri | | | | |
| Ders Kaynakları | Ders notları, iş kanunu, Prof Dr, Ercan AKYİĞİT, İş Hukuku, Seçkin Yayıncılık, İş Hukuku, Prof. Dr. Prof. Dr. Haluk Hadi SÜMER. Mmoza, 2010, Konya | | | | |

| Hafta | Konu |
|-------|--|
| 1 | İş hukuku kavramı, İş hukukunun tarihçesi |
| 2 | İş hukukunun kaynakları ve özellikleri |
| 3 | Çalışma yaşamının örgütleri, |
| 4 | İş hukukunun uygulama alanı |
| 5 | İş sözleşmesi unsurları ve özellikleri |
| 6 | İş ilişkisinin Türleri |
| 7 | İş Sözleşmesinin Geçersizliği ve Geçersizliğin Sonuçları |
| 8 | İş Sözleşmesinin Geçersizliği ve Geçersizliğin Sonuçları - Ara sınav |
| 9 | İş Sözleşmesinden Doğan Haklar ve Borçlar |
| 10 | İş Sözleşmesinin Sona Erme Halleri |
| 11 | İş Sözleşmesinin Fesih Yolu İle Sona Ermesi |
| 12 | İş Sözleşmesinin Sona Ermesinin Sonuçları |
| 13 | Kıdem Tazminatı |
| 14 | Çalışma Süreleri, Dinlenme Süreleri ve Tatiller |

| Ders İş Yükü | Çalışma Türü / Öğretim Metotlar | Süresi (Saat) | Sayısı |
|--|---------------------------------|---------------|--------|
| Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması | Beyin Fırtınası | 1 | 14 |
| Dinleme ve anlamlandırma | Ders | 2 | 14 |
| Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme | Tartışmalı Ders | 1 | 14 |
| Ara Sınav 1 | | 1 | 1 |
| Final | | 1 | 1 |
| Ders İş Yükü: | | 116 | |
| AKTS (Ders İş Yükü / 25.5): | | 4,55 | |

| Program Çıktıları | |
|-------------------|---|
| 1 | Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek. |
| 2 | Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek. |
| 3 | Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek. |
| 4 | Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek. |
| 5 | Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek. |
| 6 | Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi. |
| 7 | Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek. |
| 8 | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek. |
| 9 | Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek. |
| 10 | Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek. |
| 11 | Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek. |
| 12 | Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek. |
| 13 | Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek. |
| 14 | Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık. |
| 15 | Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda 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 |
|--|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| İşçinin çalışma süresi, dinlenme süresi ve tatillerini bilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| İş hukukunun kavramlarını ve uyumsuzluklarını bilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| İş sözleşmesinin kurulması, unsurları, geçersizlik halleri ve sona erme hallerini bilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/388733>