

BDB336 - İş Sağlığı Ve Güvenliği

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
İş Sağlığı Ve Güvenliği	BDB336	6. Yarıyıl/Bahar	1	0	0	2
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Bu dersin amacı iş güvenliği ve işçi sağlığı programı hakkında, iş güvenliği konularında temel bilgilerin verilmesidir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Temel iş güvenliği konularında bilgi sahibi olur 2. İş güvenliğinin işçi, işveren ve devlet ile olan bağlantısını kavrar 3. Mezuniyetten sonraki yapacakları hakkında bilgi sahibi olur 4. İş güvenliği konusunda temel tanım ve hukuki bilgilere sahip olur					
Kaynaklar	Acil Tıp Kaynaklar: Tüm Yönleriyle Acil Tıp Tanı Tedavi ve Uygulama Kitabı Tintalli Acil Tıp-Bilinmesi Gerekenler (David M. Cline) Ankara Nobel Tıp Kitabevi Acil Tıp Atlası Acilde Vakalar 2. Baskı					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Oryantasyon, Tanıtım
2. Hafta	İş Sağlığı ve Güvenliğine Giriş, Temel Prensipler
3. Hafta	İlkyardım tanımı ve ilkeleri
4. Hafta	Yaralanma ve kanamalarda ilk yardım
5. Hafta	Yanıklarda ilk yardım
6. Hafta	Düşmelerde ilk yardım
7. Hafta	Boğaza yabancı cisim kaçmasında ilk yardım
8. Hafta	ARA SINAV
9. Hafta	Toplu beslenme hizmetlerinde iş kazaları ve önleme yolları
10. Hafta	Risk nedir? Kaza nedir?
11. Hafta	İş kazaları açısından riskli durumların değerlendirilmesi.
12. Hafta	İş ortamından kaynaklanan sağlık riskleri
13. Hafta	Çalışan davranışlarından kaynaklanan riskler
14. Hafta	Genel Tekrar
15. Hafta	Genel Tekrar

Öğrenci İş Yüğü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	1	14
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	2	28
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	3	3
Yarıyıl sonu sınavları	1	5	5
Toplam iş yükü (saat) / 25(s)	50/25		
Ders AKTS	2		

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%100
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		%100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%100
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		%100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%60
Başarı notunun toplamı		100

Derslerin öğrenme çıktılarının program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi

Program yeterlilikleri	Dersin Öğrenme Çıktıları			
	Ö.Ç.1	Ö.Ç. 2	Ö.Ç.3	Ö.Ç.4
1. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.	4			
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.		4		
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.			3	
4. Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarındaki karşılaştığı sorunları edindiği güncel bilgi ve beceriler sayesinde gözlemlleme, saptama, yorumlama, rapor etme ve çözüm üretme becerilerine sahip olur.		3		
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.	3	3		3
6. Beslenme ve diyetetik alanında edindiği teorik, uygulamalı bilgi ve becerileri kullanarak bir araştırmayı bireysel veya ekip çalışması ile planlar, deney yapar/veri toplar, verileri analiz eder, yorumlar ve rapor etme yeteneği kazanır.	5	5	5	5
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.	4	4	4	4
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.				
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	4	4	4	4

Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel