



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Meslek Etiği							
Ders Kodu		SU128		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu derste etik, ahlak ve meslek etiği ile ilgili yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği									
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Meslek Etiği (Nuran Öztürk Başpınar, Demet Çakıroğlu - Nobel Yayıncılık)
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Etiğin tanımı, Ahlaki Gelişim Süreci, Etik Kuralları
2	Teorik	Etik Sistemleri
3	Teorik	Etik-Toplum ilişkisi, Etik Davranışlara uygun Davranışların Sonuçları
4	Teorik	Etik Sorgulama
5	Teorik	Toplumsal Yozlaşma ve Nedenleri
6	Teorik	Mesleki Etik Kavramı ve Mesleki etik ilkeleri
7	Teorik	Mesleki Yozlaşma
9	Teorik	İş hayatında etik ve etik dışı konular
10	Teorik	İş hayatında etik ve etik dışı konular
11	Teorik	İş etiğine uygun davranışların sonuçları
12	Teorik	Farklı Mesleklerde Etik İlkeler
13	Teorik	Çalışanların Etik Profilleri
14	Teorik	Etik Liderlik
15	Teorik	İş yerinde iş etiğine uygun Ortamda çalışmak
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Okuma	10	0	2	20
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Etik ve ahlak kavramlarını öğrenmek
2	Etik sistemleri öğrenmek
3	Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri öğrenmek



4	Meslek etiği ilkelerini öğrenmek
---	----------------------------------

Program Çıktıları (Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Kasaplık hayvanları kesimi hakkında bilgi ve tecrübeye sahibi olabilme
2	Kesim sonrasında elde edilen et ve yan ürünleri elde edebilme
3	Karkasları standart parçalayabilme
4	Karkasları taze et ürünlerine işleyebilme
5	Ülkemizde yaygın tüketilen et ürünlerinin üretimini yapabilme
6	Mezbaha yan ürünlerinin değerlendirebilme
7	Et ve ürünlerine taşınması gereken özelliklere ait yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olabilme
8	Et ve ürünlerini uygun koşullarda muhafaza edebilme
9	Et ve ürünlerinin üretimindeki gıda güvenliği uygulamaları hakkında yeterliliğe sahip olabilme
10	Tüketici tercihlerinde belirleyici olabilen çeşitli standartlar hakkında bilgi sahibi olabilme
11	Et ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuvar uygulamalarını yapabilme
12	Sektörün aradığı nitelikte eleman olabilme
13	Etik değerlere saygılı, sorumluluk bilincinde olabilme
14	Çeşitli sosyal ve kültürel alanlarda birikimi olan, araştıran, sorgulayan, modern çağın yeniliklerini takip eden ve kullanabilen nitelikte olabilme
15	Ulusal değerlere bağlı olabilme

