



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Meslek Etiği							
Ders Kodu		GT119		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		Etik ve Ahlak ilişkisi, Etiğin tarihçesi, etik sistemler, Kültür ve etik ilişkisi, Hukuk ve etik ilişkisi, Mesleki etik, Mesleki yozlaşma, Etik liderlik.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Prof. Dr. Okan ATAY						

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
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
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 bilir.
2	Etik sistemleri bilir.



3	Ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri bilir
4	Meslek etiği ilkelerini bilir.
5	Mesleki Yozlaşmayı bilir.

Program Çıktıları (Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Süt işletmelerindeki temel işlemleri uygulayabilme
2	Süt ve Ürünleri İşletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
3	Süt ve endüstrisinde kullanılan makineleri tanıyabilmek ve kullanabilme
4	Süt ve ürünleri kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını değerlendirebilme
5	Mesleki etik ve sorumluluk bilgisine sahip olabilme
6	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
7	Yazılı ve sözlü olarak iletişim kurabilme
8	Temel kimya ve mikrobiyolojisi bilgisine sahip olabilme
9	Süt hayvancılığı ile ilgili bilgi sahibi olabilme
10	Çiğ süt analizleri yapabilme
11	Çeşitli süt ürünleri analizlerini yapabilme
12	Süt ve ürünlerini ambalajlayabilme
13	Çeşitli süt ürünleri yapabilme
14	Süt tesisleri ve kuruluş organizasyonu hakkında bilgi sahibi olmak ve yapabilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	4	3	4	4	4
PÇ7	4	4	4	4	4

