AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Meslek Etiği								
Ders Kodu	GT119		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	2	İş Yükü	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 İlişkisi, 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 Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
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 Yükü (Saat)	50
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 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 *(Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı)*	
1	Zeytin, toprak ve su isteklerini tespit ederek bunlar hakkında bilgi sahibi olabilme
2	Bitki fizyolojisi, botanik ve meyvecilik hakkında bilgi sahibi olabilme
3	Sofralık zeytin teknolojisi hakkında bilgi sahip olmak ve yapabilme
4	Temel biyokimya ve zeytinyağı kimyası bilgisine sahip olarak geleneksel yöntemler ve modern yöntemle zeytinyağı elde edebilme, zeytinyağını rafinerisi hakkında bilgi sahibi olabilme, temel işlemleri bilebilme, zeytinyağının ekstraksiyonunu yapabilme
5	Zeytin ve ürünlerini uygun koşullarda muhafaza edebilme
6	Gerekli tarımsal mekanizasyon yöntemleri yardımıyla zeytin fidanı yetiştirmek, zeytin ağacı bakımını yapabilme
7	Zeytin yan ürünlerini değerlendirebilme
8	Bitki genetiği hakkında bilgi sahip olabilme
9	İş güvenliği hakkında bilgi sahibi olmak, bazı ilkyardım uygulamalarını yapabilme
10	Zeytin ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuar uygulamalarını yapabilme
11	Zeytin ve ürünleri işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
12	Mesleki etik ve sorumluluk bilgisine sahip olabilme
13	Zeytincilik işletmeciliği yapmak ve zeytin ürünlerini pazarlamasını yapmayı öğrenebilme
14	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
15	Zeytin yetiştiriciliği ve zeytin üretim yerlerinde planlama yapabilme
16	Bitki ekolojisi ve çevre koruma hakkında bilgi sahibi olabilme