



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gönüllülük Çalışmaları								
Ders Kodu	KGT255			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	1	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilerin; eğitim yaşantıları boyunca edindikleri bilgi, beceri ve birikimleri kullanarak üniversite ile toplum arasındaki bağları güçlendirmek; insani, sosyal, ekonomik vb. problemlerle toplumda göç ve afetler, engelliler, dezavantajlı gruplar başta olmak üzere çeşitli konu ve sorunlar hakkında duyarlılık kazanmalarını sağlamak; katılacakları ve gerçekleştirecekleri bazı gönüllülük faaliyetleriyle insani, sosyal, kültürel, ahlaki değerlerin ve becerilerin geliştirilmesini sağlamak olup bu amaç doğrultusunda toplumda engelli yaşamı, göç ve afet gibi toplumsal hassasiyetin yüksek olduğu konularda görünürlüğü ve farkındalığı artırmak; böylece öğrencilerin seçecekleri bir gönüllülük alanında, önceden hazırlanacak bir plan dahilinde bir dönem boyunca gönüllü çalışmalarda görev almalarını ve sonuçlarını paylaşmalarını sağlamaktır								
Özet İçeriği	Yönetim ve Organizasyon kavramları, gönüllülük kavramı ve gönüllü yönetimi; temel gönüllülük alanları (afet ve acil durum, çevre, eğitim ve kültür, spor, sağlık ve sosyal hizmetler vd.); gönüllü çalışmalarda ilgili proje geliştirme ve sahada gönüllü çalışmalara katılım; gönüllü çalışmalarda etik, ahlaki, dini, geleneksel değerler ve ilkeler; kamu kurumları, yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşlarında (STK) gönüllü çalışmalara katılım; toplumda risk grupları ve gönüllülük; göçmenler ve gönüllülük hakkında bilgi sahibi olur.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	1. TÜRKİYE'DE GÖNÜLLÜLÜK. Gönüllülüğün Rolünün ve Katkılarının Keşfedilmesi (https://www.undp.org/content/dam/turkey/docs/Publications/mdgs/Turkiyedegonulluluk.pdf)
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin tanımı ve ders hakkında genel bilgiler
2	Teorik & Uygulama	Proje yazma ve örnek bir projeyi inceleme
3	Uygulama	Proje konularının belirlenmesi
4	Uygulama	Gönüllülük faaliyetlerini katılım
5	Uygulama	Gönüllülük faaliyetlerini katılım
6	Uygulama	Gönüllülük faaliyetlerini katılım
7	Uygulama	Gönüllülük faaliyetlerini katılım
8	Uygulama	Ara Sınav
9	Uygulama	Gönüllülük faaliyetlerini katılım
10	Uygulama	Gönüllülük faaliyetlerini katılım
11	Uygulama	Proje ve faaliyet katılımlarının sunumu
12	Uygulama	Proje ve faaliyet katılımlarının sunumu
13	Uygulama	Proje ve faaliyet katılımlarının sunumu
14	Uygulama	Proje ve faaliyet katılımlarının sunumu
15	Uygulama	Proje ve faaliyet katılımlarının sunumu
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	6	0	3	18
Uygulamalı Ders	8	0	3	24



Dönem Ödevi	1	0	20	20
PDÖ Raporu	1	5	1	6
Ara Sınav	1	15	1	16
Dönem Sonu Sınavı	1	15	1	16
Toplam İş Yüğü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	1. Gönüllülük faaliyetleri hakkında bilgi sahibi olur.
2	2. Proje yazmayı öğrenir.
3	3. Gönüllülük faaliyetlerini katılır.
4	4. Ekip çalışmasını öğrenir.
5	5. Etkili sunum tekniklerini öğrenir

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ8	2	2	2	2	2
PÇ9	4	4	4	4	4
PÇ10	4	4	4	4	4
PÇ11	3	3	3	4	4
PÇ12	2	3	2	3	3

