



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

Dersin Adı	Kişisel Gelişim								
Ders Kodu	KGT272			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	76 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Kişinin bedensel, zihinsel ve ruhsal özelliklerin daha iyi tanınmasına yardımcı olunması, Kişinin kendini tanıyıp geliştirme ilkelerini öğrenerek kişisel gelişimini başlatabilmesi, Mesleki yeterliliklerini ve iş ortamındaki başarısını geliştirebilmesi								
Özet İçeriği	Bireysel gelişim:; Bedensel Özellikler, Zihinsel Özellikler, Ruhsal Özellikler, Kendini Tanıma, Kendini Geliştirme ; Mesleki Gelişim: Etkin Problem Çözmek ve Proje Geliştirme, İletişim, Sunum ve İkna Becerilerini Geliştirmek, İletişim, Sunum, İkna Becerileri, Zamanı Verimli Kullanmak, Strese Karşı Dayanıklı Olmak, Kişisel Motivasyonu Sağlamak, Birlikte Çalıştığınız İş Arkadaşlarınızla Uyum Sağlamak , Yaptığınız İşlerde Özgüven Sahibi Olmak								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Doç. Dr. Dilek KESKİN								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Kişisel Gelişim (MEGEP)
---	-------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Bireysel gelişim : Bedensel özellikler
2	Teorik	Zihinsel Özellikler
3	Teorik	Ruhsal Özellikler
4	Teorik	Kendini Tanıma
5	Teorik	Kendini Geliştirme
6	Teorik	Kendini Geliştirme
7	Teorik	İletişim, Sunum ve İkna Becerilerini Geliştirmek.
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
9	Teorik	Sunum
10	Teorik	İkna Becerileri
11	Teorik	Zamanı Verimli Kullanmak
12	Teorik	Strese Karşı Dayanıklı Olmak. Kişisel Motivasyonu Sağlamak
13	Teorik	Birlikte Çalıştığınız İş Arkadaşlarınızla Uyum Sağlamak. Yaptığınız İşlerde Özgüven Sahibi Olmak
14	Teorik	Beden Dili
15	Teorik	Genel tekrar
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	14	1	2	42
Ödev	3	0	1	3
Okuma	3	0	2	6
Bireysel Çalışma	1	0	3	3
Ara Sınav	1	10	1	11



Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
	Toplam İş Yüğü (Saat)			76
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Hedef belirlerken nelere dikkat edilmesi gerektiğini bilir.
2	Kendini tanımanın önemini bilir
3	Bireysel gelişim için yapması gerekenleri bilir.
4	Problem tanımlama ve problem çözümünü öğrenir.
5	İletişim becerisini geliştirir

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
PÇ1	3	3	3	3	3
PÇ2	3	3	3	3	3
PÇ3	3	3	3	3	3
PÇ6	3	3	3	3	3
PÇ7	3	3	3	3	3
PÇ9	3	3	3	3	3
PÇ10	3	3	3	3	3
PÇ11	3	3	3	3	3
PÇ12	3	3	3	3	3

