



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

Dersin Adı	Meslek Etiği								
Ders Kodu	KGK166			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	52 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu derste amacı meslek etiğini öğretmek, öğrencilere temel kurallar ile alakalı bilgi vermektir.								
Özet İçeriği	Etik ve ahlaki kavramların incelenmesi. Ahlaki oluşumunda rol oynayan faktörler incelenmesi. Mesleki etik incelenmesi.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Yeliz TEKGÜL								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Meslek Etiği Kenan Mehmet Ekici Haziran 2012
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	İletişimin temel öğeleri
2	Teorik	Etiğin kavramsal açılımı, İletişim ve etik ilişkisi
3	Teorik	Etiğin kavramsal açılımı, İletişim ve etik ilişkisi
4	Teorik	İletişimde etik ilke ve kurallarının belirlenmesi
5	Teorik	İletişimde etik ilke ve kurallarının belirlenmesi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Etik ile ilgili kuramlar
10	Teorik	Etik ile ilgili kuramlar
11	Teorik	Etik ile ilgili kuramlar
12	Teorik	Etik ve meslek etiği bağı, meslek etiğine ilişkin örneklemeler
13	Teorik	Etik ve meslek etiği bağı, meslek etiğine ilişkin örneklemeler
14	Teorik	Etik ve meslek etiği bağı, meslek etiğine ilişkin örneklemeler
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	15	0	2	30
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				52
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	etiğin temel bilgilerine hakim olma
2	Bireysel etik, görev etiği ve meslek etiği anlayışını benimseme
3	Etiğin kavramsal açılımı, İletişim ve etik ilişkisini öğrenme.
4	İletişimde etik ilke ve kurallarının belirlemeyi öğrenme.



5 Etik ile ilgili kuramları öğrenme.

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	5	5	5	5	5
PÇ9	5	5	5	5	5
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5	5

