



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Araştırma ve Yayın Etiği							
Ders Kodu		VBH562		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	53 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersin amacı, Bilimsel Araştırma ve yayın etiği hakkında bilgi vermektir.							
Özet İçeriği		Bu dersin amacı tez çalışması veya bunun dışında bilimsel ve teknik araştırma yaparak akademisyen adayı olan gençlere meslek yaşamlarında karşılaşılabilecekleri etik sorunları ve uymaları gerekli kuralları tanıtmaktır. Eski ve yeni ahlak teorileri tanıtılacak ve dinamik yapısı içinde sağlık bilimleri ile ilgili akademisyenlik mesleğinin etik prensipleri konusu işlenecektir. Ders kapsamında kullanılacak metodoloji, akademik hayatta, bilimsel araştırmalarda ve mesleki uygulamalarda karşılaşılan sorunların ahlaki temellerinin, yaşanmış çok sayıdaki örnek üzerinde öğrencilerle tartışılması.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)		Dr. Öğr. Üyesi Pelin KOÇAK KIZANLIK							

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Ethics in the University, Michael Davis, 1999. Routledge
2	Bilimsel Makale Nasıl yazılır ve yayımlanır Çev. Gülay Aşkar Altay, TÜBİTAK Bilgi kitapları dizisi, 1996, Ankara

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Bilimsel ve teknik araştırma; giriş ve genel konular
2	Teorik	Etik, ahlak teorileri ve felsefi yaklaşım I
3	Teorik	Etik, ahlak teorileri ve felsefi yaklaşım II
4	Teorik	Araştırma mesleği
5	Teorik	Araştırmacının sorumlulukları /Dosya kontrolü
6	Teorik	Araştırmacının sorumlulukları
7	Teorik	Araştırma evreleri
8	Teorik	Ara Sınav
9	Teorik	Araştırma nedir, nasıl yapılır
10	Teorik	Araştırma neden ve nasıl yayınlanır
11	Teorik	Laboratuvar kullanma, veri saklama ve değerlendirme etiği / Dosya kontrolü
12	Teorik	Takım çalışması ve ortak yayın
13	Teorik	Hakemlik ve rapor değerlendirme
14	Teorik	Araştırma sonuçlarının değerlendirilmesi
15	Teorik	Tartışma

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Ödev	1	15	1	16
Ara Sınav	1	15	1	16
Dönem Sonu Sınavı	1	20	1	21
Toplam İş Yüğü (Saat)				53
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Temel Etik ilkelerin uygulanması
2	Araştırma etiğinde güncel sorunların değerlendirilmesi
3	Bilimsel araştırmalarla ilgili yasal ve etik düzenlemelerin değerlendirilmesi
4	Etik sorunları çözümü yöntemleri
5	Etik açıdan araştırmacı sorumluluklarının öğrenilmesi

Program Çıktıları (Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Yüksek Lisans Programı)

1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili uzmanlık düzeyinde geliştirilmiş bilgilere sahip olur (Bilgi)
2	Başta halk sağlığı olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili disiplinler arası etkileşimi kavrayarak tanımlar (Bilgi)
3	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında edinmiş olduğu bilgileri kullanarak, uzmanlık gerektiren sorunlara çözüm önerileri getirir (Beceri)
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri)
5	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi yüksek lisans programının kendisine sağladığı yetki ve sorumlulukların bilincinde olarak uzmanlığını uygulama yetkinliğinde olur (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği)
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar (Öğrenme Yetkinliği).
7	Yüksek lisans eğitimi sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde ihtiyaç duyulabilecek teknolojik araçları kullanır (İletişim ve Sosyal Yetkinlik).
9	Alanı ile ilgili bilimsel bilgileri derler ve amaca yönelik olarak değerlendirerek yorumlar (Alana Özgü Yetkinlik).
10	Gıda hijyeni ve kontrolü, et muayenesi ve teknolojisi, süt kalitesi ve güvenliği, kalite kontrol sistemleri, halk sağlığı, su hijyeni ve su ürünleri teknolojisi, hayvan refahı, kanatlı eti üretimi ve kontrolü ile domuz eti kalitesi konularında bilgi sahibi olur (Bilgi).
11	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi laboratuvarlarındaki cihazları ve sarf malzemelerini belirler ve kullanır (Beceri).
12	Gıda hijyeni ile ilişkili mikrobiyolojik, kimyasal, serolojik ve moleküler düzeyde tanı yöntemleri hakkında uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).
13	Hayvansal kaynaklı gıda ürünlerinin kalite özellikleri ve organoleptik muayeneler konusunda uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	4	4	4	4
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	4	4	4	4	4
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	4	4	4	4	4
PÇ9	5	5	5	5	5

