



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ;

MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA TEKNOLOJİSİ

(2020 - 2021) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS
Genel ve Teknik İletişim	MOS101	3	2 + 0	2,0

Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (yüzyüze eğitim)
Amaç	Öğrencilerin sözlü ve yazılı iletişim yeteneklerini geliştirmek ve mesleki konularla ilgili konuşma ve yazışma ilkelerini uygulatabilmek. İletişim tekniklerini karşılaştırıp uygun olanını uygulatabilmek.
Ders İçeriği	İletişim kavramı ve anlamı, İletişim süreci, İletişim türleri, İletişimin engelleri, Teknik iletişim, İletişim araçları ve kanalları, beden dili.

Hafta	Konu
1	iletişimin tanımlanması
2	iletişimin unsurları
2	İletişime Giriş : Temel Kavramlar ve Süreçler
2	İletişimin Öğeleri. İletişimin Türleri
2	Sözlü İletişim kurmak
3	Sözsüz İletişim (Beden Dili, Simgesel İletişim)
3	Yazılı İletişim kurmak
4	Kişilerarası İlişkiler ve İletişimde Dinleme
4	Yazılı İletişim kurmak
5	Sözsüz İletişim kurmak
6	Sözsüz İletişim kurmak
7	Sözsüz İletişim kurmak
8	Ara sınav
9	Biçimsel (Formal) İletişim kurmak
10	Biçimsel Olmayan (İnformal) İletişim kurmak Örgüt dışı iletişim kurmak
11	Örgüt dışı iletişim kurmak
12	iletişim araçları
13	İkna yöntemleri
14	İkna yöntemleri

Ders İş Yüğü / Ölçme Deęerlendirme

Çalışma Türü / Öğretim Metotlar

Süresi (Saat)

Sayı sı

Program Çıktıları

1	Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
2	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.
3	Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
4	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
5	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
6	Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
7	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek.
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
9	Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
10	Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
11	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
12	Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
13	Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
14	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
15	Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.