BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA TEKNOLOJİSİ

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gönüllülük Çalışmaları	MOS210	3	2 + 0	2,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Bu dersi alan öğrencilerin Sivil Toplum ve Gönüllülük konusunda kavramsal yeterlilik kazandırmak ve bir STK profesyoneli veya gönüllüsü olarak daha verimli olabilmek için izleyecekleri stratejik bilgileri kazandırmaktır. Bunun yanında Dünya'da ve Türkiye'de gelişmekte olan Sivil toplum örgütlerinin çalışmaları incelenecektir.
Ders İçeriği	derste kısaca başta Gönüllülük çalışmaları ve Sivil tolum çalışmaları olmak üzere, günümüz dünyasında sivil toplum örgütlerin çalışma usul ve esaslarını, faaliyetlerini, tanıtım ve halkla ilişkiler bağlamında kendilerini topluma anlatabilmeleri ile ilgili stratejilerini göreceklerdir. bunların yanında çeşitli sivil toplum örgütlerinin kendi faaliyetlerini aktardıkları tecrübe paylaşımı olacaktır.
Ders Kaynakları	Dersi veren öğretim üyesinin ders notları, önerilen kaynak kitaplar, E. Özgen,Kurumsal Sosyal Sorumluluk Projeleri, Mavi Ağaç Yayınları, 2007, Dersi veren öğretim üyesinin ders notları, önerilen kaynak kitaplar, E. Özgen,Kurumsal Sosyal Sorumluluk Projeleri, Mavi Ağaç Yayınları, 2007, KOTLER, Philip. Kurumsal Sosyal Sorumluluk, MediaCat Yayınları, İstanbul, 2006., ÖZGEN, Ebru, Kurumsal Sosyal Sorumluluk Projeleri, Mavi Ağaç Yayınları,İstanbul, 2006., KOTLER, Philip. Kurumsal Sosyal Sorumluluk, MediaCat Yayınları, İstanbul, 2006., ÖZGEN, Ebru, Kurumsal Sosyal Sorumluluk Projeleri, Mavi Ağaç Yayınları,İstanbul, 2006.

Hafta	Konu
1	Ders Tanımı ve Amacı
2	Uygulama
3	Uygulama
4	Uygulama
5	Uygulama
6	Uygulama
7	Uygulama
8	Vize sınavı Proje uygulamaları ara değerlendirme
9	Uygulama
10	Uygulama
11	Uygulama
12	Uygulama
13	Uygulama
14	Uygulama
15	Final sınavı Proje uygulamaları son değerlendirme

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 teknolojideki 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.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Sosyal, doğal, kültürel vb. çevre sorunu saptayabilir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sosyal sorumluluk teorilerinden ve etik çalışmalardan elde edilmiş becerileri ve bilgileri uygulayarak alınan kamusal ve profesyonel kararları açıklayarak tanıtmak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kişisel, profesyonel ve toplumsal konuları belirlemede bağımsız düşüncenin, eleştirel analizin ve akıl yürütülmüş araştırmanın kullanımı	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sosyal, doğal, kültürel vb. çevre sorunu saptayabilir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sosyal sorumluluk teorilerinden ve etik çalışmalardan elde edilmiş becerileri ve bilgileri uygulayarak alınan kamusal ve profesyonel kararları açıklayarak tanıtmak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kişisel, profesyonel ve toplumsal konuları belirlemede bağımsız düşüncenin, eleştirel analizin ve akıl yürütülmüş araştırmanın kullanımı	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gerçekleştirilecek sosyal sorumluluk projeleri ile öğrenciler toplumu daha iyi anlayabilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sosyal, doğal, kültürel vb. çevre sorunu saptayabilir ve saptanan sorunun çözümü için disiplinlerarası işbirliği geliştirebilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Their social responsibility awareness and social competence can increase.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gönüllük kavramını ve önemini açıklayabilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sosyal Sorumluluk ile ilgili bilgi edinimi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gerçekleştirilecek sosyal sorumluluk projeleri ile öğrenciler toplumu daha iyi anlayabilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sosyal, doğal, kültürel vb. çevre sorunu saptayabilir ve saptanan sorunun çözümü için disiplinlerarası işbirliği geliştirebilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Their social responsibility awareness and social competence can increase.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gönüllük kavramını ve önemini açıklayabilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sosyal Sorumluluk ile ilgili bilgi edinimi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-