BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA TEKNOLOJİSİ

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Bilimsel ve Mesleki Etik	MOS205	3	2 + 0	2,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Mesleki açıdan etik kurullar ve kuralların öğrenilmesi, bilimsel araştırma ve yayınlarda etik kurallarla ilgili yeterliliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır
Ders İçeriği	Etik ve meslek etiği: tanım, ilkeler, yaklaşımlar(teoriler),İş etiğinin tarihsel gelişimi,etik dışı davranışlar, Çıkar çatışması ve etik dışı davranışları etkileyen faktörler (kişiye ve eyleme ilişkin etmenler),Etik din,ahlak ve hukuk ilişkisi,Bilimsel etik nedir?,Bilimsel etik ilkeleri,İntihal,Türkiye ve dünyadaki bilimsel etik kurul ve kararları
Ders Kaynakları	Meslek Etiği (örgütsel ve yönetsel etik kurumsal sosyal sorumluluk), Alptekin SÖKMEN, Detay yayıncılık, Meslek Etiği, Nuran Öztürk Başpınar, Demet Çakıroğlu, nobel yayınları, 3. basım, Ders Notları

Hafta	Konu
1	Etik, Ahlak ve İş Ahlakı Kavramları
2	Etik, Ahlak ve İş Ahlakı Kavramları
3	İş Ahlakının Tarihsel Gelişimi
4	Etik Karar Alma Süreci
5	Etik Karar Verme Süreçleri
6	Etik Karar Verme Süreçleri
7	Ahlak kavramı
8	Ahlak kavramı - ara sınav
9	Meslek grupları ve etik
10	Meslek grupları ve etik
11	Uygulamalı Etik Kavramı
12	uygulamalı etik kavramı
13	uygulamalı etik kavramı
14	uygulamalı etik kavramı

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	2	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Konuk Konuşmacı	2	3
Önceden planlanmış özel beceriler	Vaka Çalışması	2	7
Ara Sınav 1		2	1
Final		2	1
	Ders İş Yükü:	104	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	4,08	

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
Etik ihlalleri karşısında uygulanan yaptırımların irdelenmesi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Meslek etiği ve kamu etiğinin iş hayatına uyarlanması	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bilimsel araştırmalarda bilim etiğinin öneminin kavranması	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-