



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ  
MESLEK YÜKSEKOKULU  
GIDA TEKNOLOJİSİ  
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



| Ders Adı                 | Kodu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Bilimsel ve Mesleki Etik | MOS205                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2       | 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, Nuran Öztürk Başpınar, Demet Çakıroğlu, nobel yayınları, 3. basım, Ders Notları, Meslek Etiği (örgütsel ve yönetsel etik kurumsal sosyal sorumluluk), Alptekin SÖKMEN, Detay yayıncılık                                                                                                                                                         |         |          |      |         |

| 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             |
| 15    | uygulamalı etik kavramı             |

| Ders İş Yükü                                                                          | Çalışma Türü / Öğretim Metotlar | Süresi (Saat) | Sayısı |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------|--------|
| Önceden planlanmış özel beceriler                                                     | Vaka Çalışması                  | 2             | 7      |
| Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme | Tartışmalı Ders                 | 2             | 14     |
| Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme                                     | Konuk Konuşmacı                 | 2             | 3      |
| Ara Sınav 1                                                                           |                                 | 2             | 1      |
| Final                                                                                 |                                 | 2             | 1      |
| Ders İş Yükü:                                                                         |                                 | 52            |        |
| AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):                                                           |                                 | 2,04          |        |

| 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 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.                                 |

**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    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Ortalama Değer                                                | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     |

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/426307>