



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Bilimsel ve Mesleki Etik	MOS205	3	2 + 0	2,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Mesleki açıdan etik kurullar ve kurulların öğrenilmesi, bilimsel araştırma ve yayınlarda etik kurullarla ilgili yeterliliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır				
Ders İçeriği	Etik ve meslek etiği: tanım, ilkeler, yaklaşımlar(teoriler),iş 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

**Program Çıktıları**

- 1 Matematik, fen bilimleri ve kendi alanı ile ilgili yeterli düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme becerisi.
- 2 Temel düzeyde bilgi ve iletişim teknolojisi araçları ile alanındaki yazılımları, donanımları kullanma becerisi.
- 3 Atatürk İlkeleri konusunda bilinçli ve İnkılâp Tarihi konusunda bilgi sahibi, tarihi değerlere ve insan haklarına saygılı olma.
- 4 Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurabilme ve düşüncelerini ve önerilerini paylaşabilme; kendisini ve mesleğini temel düzeyde bir yabancı dilde (İngilizce) ifade edebilme becerisi.
- 5 Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
- 6 Yönetim sistemlerinin kurulması, yürütülmesi, akredite edilmesi, denetlenmesi veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde öncü rol üstlenme becerisi.
- 7 Problemleri analiz edebilme, çözüm önerileri geliştirebilme ve uygun yöntem veya modelleme tekniklerini uygulayabilme becerisi.
- 8 Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek. Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
- 9 Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
- 10 Gıdaların kalitelerinin belirlenmesindeki temel unsurları öğrenmek ve gıda kalite ve güvenliğinin belirlenmesindeki analizleri uygulayabilme becerisi.
- 11 Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
- 12 Geleneksel ve modern üretim yöntem ve araçları, üretim planlama, fizibilite ve fabrika düzenleme konularında bilgi sahibi olma becerisi.
- 13 Mesleki alanda İş sağlığı ve güvenliği, risk analizi, iş hukuku ve hukuksal sonuçları konusunda bilgisine sahip; etik ilke ve yaklaşımları kavramış, sosyal sorumluluk ve çevre bilincini kazanmış olma.
- 14 Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
- 15 Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında 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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-