BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA TEKNOLOJİSİ

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
İş Yeri Uygulaması	BŞÜ202	4	0 + 20	10,0	Zorunlu

Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yerinde uygulama yaparak.)
Amaç	Öğrencilerin mesleki alanda uygulamalı olarak tecrübe kazanmasını sağlamak.
Ders İçeriği	Öğrencilerin alanlarına uygun bir işletmede yahut devlet kurumunda bir dönem boyunca çalışarak uygulamalı eğitim almaları.
Ders Veren	Öğr. Gör. Mesut KAPLAN , Öğr. Gör. Ebru GÜNEY FUNDA , Doç. Dr. Alper Kürşat DEMİRKAYA , Öğr. Gör. Gamze KOÇER ALAŞALVAR
Ders Kaynakları	iş yerindeki edinilen bilgiler.

Hafta	Konu
1	Ders içeriğinin takdimi–3+1 modelinin tanıtımı, öğrencilerin uygulama yapacağı kuruluşun belirlenmesi ve dağılımın yapılması.
2	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
3	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
4	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
5	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
6	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
7	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
8	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
9	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
10	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
11	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
12	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
13	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.
14	İlgili süreçleri yerinde inceleme ve uygulama.

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	10	16
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	4	16
Gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması, Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, yönetsel beceriler, Önceden planlanmış özel beceriler	Öğrenci Topluluğu Faaliyetleri / Projeleri	35	1
Uygulama 1		1	1
Dönem Sonu Uygulaması		1	1
	Ders İş Yükü:	522	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	20,47	

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
Kamu veya özel kuruluşlardaki üretim ve hizmet süreçlerini işyerinde uygulayarak, becerilerini geliştirmek ve bilgilerini pekiştirmek.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/298778