

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS
İş Yeri Eğitimi	BŞÜ204	4	5 + 0	10,0

Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yüz yüze.)
Amaç	Öğrencileri meslek hayatlarına hazırlamak, kariyer hedeflerini belirlemelerinde yol gösterici olmak ve alanıyla ilgili çalışma yapabilmesini sağlamak.
Ders İçeriği	Öğrencinin mesleki eğitimine yönelik kariyer planlaması yapabilmesi, mesleğine yönelik bir konuyu çalışması, araştırması, raporlaması ve sözlü olarak sunması.
Ders Veren	Öğr. Gör. Mesut KAPLAN, Öğr. Gör. Ebru GÜNEY FUNDA, Dr. Öğr. Üyesi Alper Kürşat DEMİRKAYA, Öğr. Gör. Gamze KOÇER ALAŞALVAR,

Hafta

Hafta	Konu
1	Meslek eğitimi ile ilgili mevzuat ve uygulamalar.
2	Meslek eğitimi ile ilgili mevzuat ve uygulamalar.
3	Çalışma hayatında birey, kariyere ilişkin temel kavramlar.
4	Kariyer yönetimi.
5	Kariyer yönetimi.
6	Bireysel kariyer planlama ve geliştirme uygulamaları.
7	Özgeçmiş hazırlama teknikleri.
8	Mülakat teknikleri.
9	Mülakat teknikleri.
10	Örnek olay çözümleri.

ÖĞRENME ÇIKTISI	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
Öğrencinin mesleki ilgisini ve bilgi derinliğini arttırmak.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Kariyer ve kariyer yönetimi kavramlarını bilmek.	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5
Bir raporda veya çalışmada gerekli olabilecek bilgisayar, yazılım, internet ve anket (proje, deney) çalışması yapma becerisi kazandırmak.	4	5	4	4	5	4	5	4	5	5	5	5
Bağımsız çalışma yapabilme ve kendi kendine öğrenme becerisi kazandırmak.	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

Ders İş Yüğü / Ölçme Değerlendirme	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
	Saha / Arazi Çalışması	8	16
	Laboratuar	3	16

Ders İş Yüğü / Ölçme Değerlendirme	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
	Sınıf Dışı Çalışma	4	16

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 teknolojiye 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.