BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA TEKNOLOJİSİ

(2022 - 2023) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Hibe Projeleri Hazırlama Teknikleri	MOS115	1	2 + 0	2,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yüzyüze eğitim)
Amaç	Hibe Projesi Hazırlama ve Uygulama Teknikleri dersi ile amaç, öğrencilerin hayatlarının hemen her aşamasında karşılaştıkları sorunlara çözümler üretirken proje geliştirme mantığının benimsenmesini sağlayarak, tespit ettikleri sorunları planlı bir şekilde çözebilecekleri bir projeye dönüştürmelerinin sağlanmasıdır; bununla birlikte uygulama yoluyla başta kendileri olmak üzere tüm topluma maddi ve manevi faydaların sağlanması için gerekli kaynaklara en kolay nasıl ulaşabileceklerinin öğretilmesi ve bunlara ek olarak proje hazırlama ve uygulama konularında becerilerinin geliştirilmesi hedeflenmektedir.
Ders İçeriği	Proje hazırlama ve uygulamada temel ilkeler, proje döngüsü yönetimi, mantıksal çerçevenin hazırlanması, faaliyetlerin planlanması, proje bütçesinin hazırlanması ve uygulamaya hak kazanmış bir projenin uygulamada yaşanan süreçleriyle ilgili örnekler derste detaylı bir şekilde işlenecektir. Uygulama sürecinde ise öğrenciler kendi proje taslaklarını hazırlayacaklardır.
Ders Kaynakları	AB Hibe Programlarına Yönelik Proje Hazırlama Rehberi, MEB, 2011, Ankara

Hafta	Konu
1	Hibe Proje Tanımı
2	Proje, Proje Hazırlama ve Uygulamada Temel İlkeler, Proje Döngüsü Yönetimi
3	Proje Hazırlama, Proje Hazırlamasında Mantıksal Çerçeve Yaklaşımı ve Aşamaları
4	Planlama, Mantıksal Çerçevenin Hazırlanması,, Proje kapsamının belirlenmesi
5	Varsayımlar, Objektif olarak Doğrulanabilen Göstergeler, Doğrulama Kaynakları
6	Faaliyet Planı ve Hazırlama Aşamaları, Bütçe hazırlanması
7	Projenin Ön Değerlendirmesi ve Önerisinin Yazılması: Proje Hedeflerinin Belirtilmesi Projenin Gerekçeleri, Faaliyetlerin detaylandırılması, Sürdürülebilirlilik
8	Ara Sınav -Proje Örnekleri
9	Örnek Proje Uygulama İzleme ve Değerlendirme Aşamaları
10	Proje İzleme Süreci (Örnek proje hazırlanması için ekip çalışması)
11	Proje Değerlendirme Süreci (Örnek proje hazırlanması için ekip çalışması)
12	Hibe Projeleri Başvurusu Yapılabilecek Kurumlar (Örnek proje hazırlanması için ekip çalışması)
13	Örnek proje hazırlanması için ekip çalışması
14	Örnek proje hazırlanması için ekip çalışması

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması	Grup Çalışması	2	4
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	4
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Küçük Grup Tartışması	2	4
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, Dinleme ve anlamlandırma, yönetsel beceriler	Seminer	2	4
Ara Sınav 1		4	1
Dönem Sonu Uygulaması		10	1
	Ders İş Yükü:	120	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	4,71	

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
Öğrenciler hibe veren kurumları tanırlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenciler proje uygulama sürecindeki örnek uygulamaları tanırlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenciler hibe projesi taslağı hazırlamayı öğrenirler	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/356343