



| Ders Adı        | Kodu                                                                                                                                                                                                                                      | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Bakım Onarım    | MOS221                                                                                                                                                                                                                                    | 1       | 2 + 0    | 2,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm     | Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yüz yüze)                                                                                                                                                                                                   |         |          |      |         |
| Amaç            | Geleneksel ve güncel bakım yaklaşımları ile ilgili bilgi vermektir.                                                                                                                                                                       |         |          |      |         |
| Ders İçeriği    | Bakım, bakım tipleri, yerinde bakım, merkezi bakım, karma bakım. bakım sınıflandırmaları; önleyici bakım; planlı bakım; periyodik, kestirimci bakım, plansız bakım, Onarım; demontaj, montaj, Toplam üretken bakım, kök neden analizi, 5S |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları | Endüstriyel Bakım Kestirimci ve Önleyici Bakımın Temelleri, Bora Kirazcı, Birsen Yayınları, Ders notları, web.bilecik.edu.tr/bulent-turan                                                                                                 |         |          |      |         |

| Hafta | Konu                              |
|-------|-----------------------------------|
| 1     | Bakıma giriş                      |
| 2     | Bakımın sınıflandırılması         |
| 3     | Merkezi, yerinde ve hibrit bakım  |
| 4     | Plansız bakım, planlı bakım       |
| 5     | Kestirimci bakım, periyodik bakım |
| 6     | Önleyici bakım                    |
| 7     | Bakım uygulamaları                |
| 8     | Ara sınav                         |
| 9     | Montaj ve Demontaj uygulamaları   |
| 10    | Toplam Üretken Bakım              |
| 11    | Kök Neden Analizi                 |
| 12    | 5S                                |
| 13    | Bakım-Onarım uygulamaları         |
| 14    | Bakım-Onarım uygulamaları         |

#### Program Çıktıları

- Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
- Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.
- Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
- Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
- Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
- Bireysel olarak çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
- 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.
- Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
- Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
- Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
- Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
- Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
- Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
- Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
- 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 |
|------------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Bakım hakkındaki yaklaşımlarını sınıflandırır. | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Bakım onarım ile ilgili terimleri bilir.       | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     |