BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

**GIDA TEKNOLOJİSİ**

(2022 - 2023) Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|---|---|---|---|---|---|
| Araştırma Teknikleri ve Seminer | MOS106 | 2 | 2 + 0 | 2,0 | Seçmeli |

| | |
|---|---|
| Birim Bölüm | Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yüzyüze) |
| Amaç | Öğrencinin araştırma sürecini tanıması, bu süreçte uygulanacak adımları ve neler yapılması gerektiğini bilmesi ve sonuçta araştırmasını genel kurallar çerçevesinde raporlandırması |
| Ders İçeriği | Araştırma sürecini bilmek, araştırma sonucu elde edilen bilgileri yorumlayabilmek, genel ve etik kurallar çerçevesinde araştırmayı raporlandırmak |
| Ders Kaynakları | A. De Crespigny, K. R. Minogue, Çağdaş Siyaset Felsefecileri, (Ed. Mete Tunçay), Remzi Kitabevi, İstanbul,<br>David West, Kıta Avrupası Felsefesine Giriş, (Türkçesi, Ahmet Cevizci), Paradigma Yay., İstanbul, , Ders Notları (Ertan Efegil),<br>Sosyal Bilimlerde Araştırma yöntemleri, Prof. Dr. Ahmet Hamdi İslamoğlu, Beta yayınları,<br>ARIKAN, Rauf. (2005). Araştırma Teknikleri ve Rapor Hazırlama. Ankara3. KAPTAN, Saim. (1977). Bilimsel Araştırma Teknikleri, Ankara. ,<br>Will Kymlicka, Çağdaş Siyaset Felsefesine Giriş, (Türkçesi, Ebru Kılıç), İstanbul Bilgi Ünv. Yay., İstanbul,<br>KARASAR, Niyazi. (1998). Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Ankara: Nobel Yayın Dağıtım |

| Hafta | Konu |
|---|---|
| 1 | Temel kavram ilke ve yaklaşımlar |
| 2 | Araştırma teknik ve yöntemleri |
| 3 | Araştırma teknik ve yöntemleri |
| 4 | Araştırma teknik ve yöntemleri |
| 5 | Araştırma yapılması |
| 6 | Verilerin toplanması |
| 7 | Verilerin istatistiksel çözümleme yöntemleri |
| 8 | Ara sınav |
| 8 | Vize sınavı, Verilerin istatistiksel çözümleme yöntemler |
| 9 | Verilerin istatistiksel çözümlemelerinin yapılması |
| 10 | Verilerin değerlendirilmesi |
| 11 | Raporun hazırlanması |
| 12 | Raporun tamamlanması |
| 13 | Seminerin sunumu ve tartışma |
| 14 | Seminerin sunumu ve tartışma |

| Ders İş Yükü | Çalışma Türü / Öğretim Metotlar | Süresi (Saat) | Sayısı |
|---|---|---|---|
| Dinleme ve anlamlandırma | Ders | 1 | 14 |
| Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması | Beyin Fırtınası | 1 | 14 |
| Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim | Sınıf Dışı Çalışma | 5 | 1 |
| Ara Sınav 1 | | 8 | 1 |
| Final | | 10 | 1 |
| | **Ders İş Yükü:** | 102 | |
| | **AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):** | 4 | |

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kaynak gösterme yöntemleri çerçevesinde Kaynakçayı yapılandırır | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Bilimsel araştırma yaparken kütüphane, internet, laboratuar, görsel ve yazılı kaynakları en verimli şekilde nasıl kullanacağını belirler | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Bilimsel araştırmaları çıkartarak rapor eder.(Tez, makale, proje vb.) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Bilimsel yazım kurallarına uygun rapor yazabilme | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Öğrenciler literatür tarayabilecek ve atıf yapabileceklerdir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Hipotez, kuram, bilimsel yasa, olgu, gözlem, tümevarım, tümdengelim gibi temel bilimsel kavramları ifade eder | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Bilgi ve bilim kavramlarını tanımlar | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Öğrenciler, alanları ile ilgili bir araştırma önerisi yazabileceklerdir | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Öğrenciler, bilimsel araştırma süreci hakkında bilgi sahibi olacaklardır | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/356359