BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ

(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Hibe Projeleri Hazırlama Teknikleri	MOS115	3	2 + 0	2,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi - 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

Program Çıktıları	
1	Matematik, fen bilimleri ve kendi alanı ile ilgili yeterli düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme becerisi.
2	Temel düzeyde bilgi ve iletişim teknolojisi araçları ile alanındaki yazılımları, donanımları kullanma becerisi.
3	Atatürk İlkeleri konusunda bilinçli ve İnkılâp Tarihi konusunda bilgi sahibi, tarihi değerlere ve insan haklarına saygılı olma.
4	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurabilme ve düşüncelerini ve önerilerini paylaşabilme; kendisini ve mesleğini temel düzeyde bir yabancı dilde (İngilizce) ifade edebilme becerisi.
5	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
6	Yönetim sistemlerinin kurulması, yürütülmesi, akredite edilmesi, denetlenmesi veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde öncü rol üstlenme becerisi.
7	Problemleri analiz edebilme, çözüm önerileri geliştirebilme ve uygun yöntem veya modelleme tekniklerini uygulayabilme becerisi.
8	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek. Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
9	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
10	Gıdaların kalitelerinin belirlenmesindeki temel unsurları öğrenmek ve gıda kalite ve güvenliğinin belirlenmesindeki analizleri uygulayabilme becerisi.
11	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
12	Geleneksel ve modern üretim yöntem ve araçları, üretim planlama, fizibilite ve fabrika düzenleme konularında bilgi sahibi olma becerisi.
13	Mesleki alanda İş sağlığı ve güvenliği, risk analizi, iş hukuku ve hukuksal sonuçları konusunda bilgisine sahip; etik ilke ve yaklaşımları kavramış, sosyal sorumluluk ve çevre bilincini kazanmış olma.
14	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
15	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında 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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenciler hibe veren kurumları tanırlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenciler proje uygulama sürecindeki örnek uygulamaları tanırlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenciler hibe projesi taslağı hazırlamayı öğrenirler	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/416019