



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Staj II							
Ders Kodu		ST302		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	6	İş Yüğü	153 (Saat)	Teori	0	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Stajın amacı; öğrencilerin süt teknolojisi alanında kazandıkları teorik bilgilerin, laboratuvar veya gerçek iş yeri uygulamalarıyla pekiştirilmesini sağlamaktır.							
Özet İçeriğı		Staj tanımı, amacı ve önemi, Staj yeri araştırması nasıl yapılır? Resmi yazışmalar nasıl yapılır? İş yeri mesai saatlerine uyma, amirlere itaat, özel koşullar, iş güvenliği, amaca uygun alet-ekipman kullanabilme, minimum girdi ile maksimum çıktı arasındaki ilişkiler, Teorik konularla uygulamalarının arasındaki bağlantılar, analitik sentezler, Staj sonunda bu süreçte kazanılan becerilerin kurallara çerçevesinde raporlanması							
Staj Durum		VAR							
Öğretim Yöntemleri		Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

Ön Koşul	ST301
----------	-------

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Uygulama	1	60
Ödev	2	20
Rapor	9	20

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Süt ve Süt Ürünleri Analiz Yöntemleri (Prof. Dr. Zübeyde Öner, Doç Dr. Hatice Şanlıdere Aloğlu)
2	Laboratuvar Teknikleri ve Temel Gıda Analizleri (Doç. Dr. Ömer Faruk Gamlı)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Uygulama	Süt ve süt ürünlerinin imalatını gerçekleştiren işletmelerde/fabrikalarda, gıda kontrol laboratuvarlarında, süt üretim kooperatifleri vb. yerlerde pratik yapma ve deneyim kazanma
2	Uygulama	Süt ve süt ürünlerinin imalatını gerçekleştiren işletmelerde/fabrikalarda, gıda kontrol laboratuvarlarında, süt üretim kooperatifleri vb. yerlerde pratik yapma ve deneyim kazanma
3	Uygulama	Süt ve süt ürünlerinin imalatını gerçekleştiren işletmelerde/fabrikalarda, gıda kontrol laboratuvarlarında, süt üretim kooperatifleri vb. yerlerde pratik yapma ve deneyim kazanma
4	Uygulama	Süt ve süt ürünlerinin imalatını gerçekleştiren işletmelerde/fabrikalarda, gıda kontrol laboratuvarlarında, süt üretim kooperatifleri vb. yerlerde pratik yapma ve deneyim kazanma
5	Uygulama	Süt ve süt ürünlerinin imalatını gerçekleştiren işletmelerde/fabrikalarda, gıda kontrol laboratuvarlarında, süt üretim kooperatifleri vb. yerlerde pratik yapma ve deneyim kazanma
6	Uygulama	Staj raporunun değerlendirilmesi
7	Uygulama	Staj raporunun değerlendirilmesi.
8	Uygulama	Staj raporunun değerlendirilmesi
9	Uygulama	Staj raporunun değerlendirilmesi
10	Uygulama	Staj raporunun değerlendirilmesi
11	Uygulama	Staj raporunun değerlendirilmesi
12	Uygulama	Staj raporunun değerlendirilmesi
13	Uygulama	Staj raporunun değerlendirilmesi
14	Uygulama	Staj raporunun değerlendirilmesi
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu sınavı



Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Uygulamalı Ders	14	4	2	84
Ödev	2	1	2	6
PDÖ Raporu	9	5	2	63
Toplam İş Yükü (Saat)				153
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				6

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	İş yeri görgüsü, disiplini, ast-üst ilişkilerini kavrayabilme
2	Verilen bir işi kısa sürede ve doğru bir şekilde tamamlayabilme
3	Süt ürünleri üretiminde karşılaşılan sorunları irdeleyerek analiz ve çözüm üretme becerisi
4	Süt endüstrisinde üretim, yönetim ve kalite kontrol aşamalarını öğrenme
5	Rapor yazma becerisini kazanma ve geliştirme

Program Çıktıları (Süt Teknolojisi Programı)

1	Temel bilimler ve mühendislik konularında yeterli alt yapıya sahip olabilmek ve bu alandaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri alanında kullanabilmek,
2	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek,
3	Alanı ile ilgili planlama, projelendirme, tasarım, takip ve analiz yapabilme, hedefe yönelik çözümler bulabilmek,
4	Meslek etik ve bilincine sahip olabilmek,
5	Bireysel çalışabilmek, karar verebilmek, fikirlerini sözlü ve yazılı açık ve net ifade edebilmek,
6	Ekip çalışmalarına katılabilmek, sorumluluk alabilmek, liderlik yapabilme,
7	Atatürk ilke ve inkılaplarını kavrayabilmek, Türkçe ve yabancı dilde iletişim kurabilmek
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olabilmek; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleyebilmek ve kendini sürekli yenileyebilmek
9	Süt ve ürünleri üretimi, kalite kontrolü ve ürün geliştirme, ürün kalitesinin artırılması ve gıda güvenliği alanlarında yeterli düzeyde bilgi sahibi olabilmek,
10	Konusu ile ilgili sorunları saptayabilmek, tanımlayabilmek, çözebilmek ve bu amaçla uygun yöntemleri ve modelleme tekniklerini seçebilmek ve uygulayabilmek
11	İş yeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, iş güvenliği ve çevre konularında bilinçli olabilmek; konusu ile ilgili mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları hakkında bilgi sahibi olabilmek.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5				
PÇ5		4			5
PÇ9			5	5	

