AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Staj II								
Ders Kodu	ST302		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	6	İş Yükü	153 *(Saat)*	Teori	0	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Stajın amacı; öğrencilerin süt teknolojisi alanında kazandıkları teorik bilgilerin, laboratuar veya gerçek iş yeri uygulamalarıyla pekiştirilmesini sağlamaktır.								
Özet İçeriği	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 kurallar 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 laboratuarlarında, süt üretim kooperatifleri vb. yerlerde pratik yapma ve deneyim kazanma
2	Uygulama	Süt ve süt ürünlerinin imalatını gerçekleştiren işletmelerde/fabrikalarda, gıda kontrol laboratuarlarında, süt üretim kooperatifleri vb. yerlerde pratik yapma ve deneyim kazanma
3	Uygulama	Süt ve süt ürünlerinin imalatını gerçekleştiren işletmelerde/fabrikalarda, gıda kontrol laboratuarlarında, süt üretim kooperatifleri vb. yerlerde pratik yapma ve deneyim kazanma
4	Uygulama	Süt ve süt ürünlerinin imalatını gerçekleştiren işletmelerde/fabrikalarda, gıda kontrol laboratuarlarında, süt üretim kooperatifleri vb. yerlerde pratik yapma ve deneyim kazanma
5	Uygulama	Süt ve süt ürünlerinin imalatını gerçekleştiren işletmelerde/fabrikalarda, gıda kontrol laboratuarlarında, 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 olabilme ve bu alandaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri alanında kullanabilme,
2	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilme,
3	Alanı ile ilgili planlama, projelendirme, tasarım, takip ve analiz yapabilme, hedefe yönelik çözümler bulabilme,
4	Meslek etik ve bilincine sahip olabilme,
5	Bireysel çalışabilme, karar verebilme, fikirlerini sözlü ve yazılı açık ve net ifade edebilme,
6	Ekip çalışmalarına katılabilme, sorumluluk alabilme, liderlik yapabilme,
7	Atatürk ilke ve inkılâplarını kavrayabilme, Türkçe ve yabancı dilde iletişim kurabilme
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olabilme; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleyebilme ve kendini sürekli yenileyebilme
9	Süt ve ürünleri üretimi, kalite kontrolü ve ürün geliştirme, ürün kalitesinin artırılması ve gıda güvenliği alanlarında yeterli düzeyde bilgi sahibi olabilme,
10	Konusu ile ilgili sorunları saptayabilme, tanımlayabilme, çözebilme ve bu amaçla uygun yöntemleri ve modelleme tekniklerini seçebilme ve uygulayabilme
11	İş yeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, iş güvenliği ve çevre konularında bilinçli olabilme; konusu ile ilgili mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları hakkında bilgi sahibi olabilme.

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	