



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Staj								
Ders Kodu	KGT220			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	8	İş Yüğü	195 (Saat)	Teori	0	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrenciye staj hakkında bilgi vermek ve öğrenciyi staj süresince yapacağı tüm işlem ve süreçlerde görev almaya hazırlamaktır								
Özet İçeriği	Meslek ahlakı, görev ve sorumluluk bilinci. Staj yapılabilecek kurumların değerlendirilmesi. İşyerinde staj yapma programının belirlenmesi. İş disiplini, takım çalışması ve insan ilişkileri. İşletmelerde kalite ve standardizasyon.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Örnek Olay								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Doç. Dr. Dilek KESKİN								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Arazi Çalışması	1	100

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	İş yeri uygulamaları ve dökümanları
---	-------------------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Uygulama	İş yeri uygulamaları
2	Uygulama	İş yeri uygulamaları
3	Uygulama	İş yeri uygulamaları
4	Uygulama	İş yeri uygulamaları
5	Uygulama	İş yeri uygulamaları
6	Uygulama	İş yeri uygulamaları

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Arazi Çalışması	1	95	100	195
Toplam İş Yüğü (Saat)				195
Yuvarla $[\text{Toplam İş Yüğü (saat)} / 25^*] =$ AKTS Kredisi				8

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Eğitim programında verilen kuramsal bilgiyi uygulamaya aktarabilme
2	Meslek ahlakı, görev ve sorumluluk bilinci ve insan ilişkileri konularında bilinçlenme
3	Staj planını oluşturabilme ve staj raporu hazırlayabilme
4	İnsan ilişkileri konularında bilinçlenme To be able to comprehend awareness of professional ethics, mission and responsibility and human relations
5	Staj planını yazabilme

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme



8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3
PÇ1	4	4	4
PÇ2	4	4	4
PÇ3	4	4	4
PÇ4	4	4	4
PÇ5	4	4	4
PÇ6	4	4	4
PÇ7	4	4	4
PÇ8	4	4	4
PÇ9	4	4	4
PÇ10	4	4	4
PÇ11	4	4	4
PÇ12	4	4	4

