



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

Dersin Adı	Bilgi ve İletişim Teknolojileri								
Ders Kodu	YYÖN164			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	1	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Temel Bilgi Teknolojileri hakkında bilgi edindirebilme, ofis yazılımlarını kullanabilme.								
Özet İçeriğı	Temel Bilgi Teknolojileri hakkında bilgi edindirebilme, ofis yazılımlarını kullanabilme.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Durcan Özgün SARIOĞLU								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Bilgi ve İletişim Teknolojisi Kitabı
---	--------------------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	İnternet Ve İnternet Tarayıcısı
2	Teorik	Elektronik Posta Yönetimi
3	Teorik	Haber Grupları / Forumlar
4	Teorik	Web Tabanlı Öğrenme
5	Teorik	Kişisel Web Sitesi Hazırlama
6	Teorik	Elektronik Ticaret
7	Teorik	Kelime İşlemci Programında Özgeçmiş
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	İnternet Ve Kariyer
10	Teorik	İş Görüşmesine Hazırlık
11	Teorik	İş Görüşmesine Hazırlık
12	Teorik	İşlem Tablosu
13	Teorik	Formüller Ve Fonksiyonlar
14	Teorik	Grafikler
15	Teorik	GENEL TEKRAR
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	0	28
Uygulamalı Ders	14	2	0	28
Ödev	1	0	13	13
Ara Sınav	1	1	1	2
Dönem Sonu Sınavı	1	3	1	4
Toplam İş Yüğü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = <b>AKTS Kredisi</b>				3

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Bilişim Teknolojileri hakkında bilgi sahibi olur.
---	---



2	2. Ofis yazılımlarını kullanabilme
3	Bilgisayar ve donanımlarını tanır.
4	Bilişim güvenlik politikalarını tanır.
5	İnterneti ve uygulamalarını etkin bir şekilde kullanır.

#### 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	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ9	5	5	5	5	5
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5	4

