



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

Dersin Adı	Araştırma Yöntem ve Teknikleri								
Ders Kodu	LGT264			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Öğrenciye araştırma yapma yeterliklerini kazandırmak.								
Özet İçeriği	Bilim, bilimsel bilgi, araştırma çeşitleri, araştırma yapma ve sunma.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin Nail AKGÜL, 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	1. Hulusi DOĞAN Mümin ESER Yönlendirilmiş Çalışma I-II Üniversitem Kitabevi Yay. Nazilli.
2	2. Toplum Biliminde Araştırma Yöntemleri EZGİ KİTABEVİ, Prof. Dr. Sami Güven
3	3. Ders Notları

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Bilim ve Bilimsel Bilgi
2	Teorik	Araştırma Çeşitleri
3	Teorik	Araştırma Konularını Seçme
4	Teorik	Araştırma Konularını Seçme
5	Teorik	Kaynak Araştırması Yapma
6	Teorik	Kaynak Araştırması Yapma
7	Teorik	Araştırma Sonuçlarını Değerlendirme
8	Teorik	Araştırma Sonuçlarını Değerlendirme
9	Teorik	Ara Sınav
10	Teorik	Sunuma Hazırlık Yapma
11	Teorik	Sunuma Hazırlık Yapma
12	Teorik	Sunumu Yapma
13	Teorik	Sunumu Yapma
14	Teorik	Araştırma Sonuçlarını Rapor Haline Dönüştürme
15	Teorik	Genel tekrar
16	Teorik	Final

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ödev	1	0	10	10
Bireysel Çalışma	1	0	6	6
Ara Sınav	1	1	1	2
Dönem Sonu Sınavı	1	3	1	4
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Araştırma yapmak
2	Araştırma raporu hazırlamak
3	Araştırmayı sunmak
4	Bilimsel araştırma sürecinin aşamalarını açıklayabilmek.
5	Bilimsel araştırma türlerini açıklayabilmek.

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
PÇ8	5	5	5	5	5
PÇ9	5	5	5	5	5
PÇ10	5	4	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5	4
PÇ12	5	5	5	4	5

