AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Mesleki Uygulamalar								
Ders Kodu	KGK262		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	2	İş Yükü	50 *(Saat)*	Teori	1	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Gıda işleme fabrikalarına teknik geziler yapılarak, gıda işleme süreçleri, uygulanan analizleri ve ekipmanları yerinde görüp inceleyerek, teorik bilgileri pratik bilgilerle destekleyip, iyileştirmektir.								
Özet İçeriği	Salça fabrikası, Kuru meyve işleme tesisleri, Salamura zeytin ve turşu fabrikası, Un fabrikası, Makarna fabrikası, Konsantre meyve suyu fabrikası, Ekmek fabrikası, Gıda fuarı, Mezbaha, Zeytin yağı fabrikası, Lokum işletmesi gezisi gibi işletmelerin ziyareti. Bölümde uygulama (salamura yeşil zeytin yapımı), Bölümde uygulama (siyah zeytin yapımı).								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Temel Gıda Analizleri Yazar: Vildan Uylaşer , Fikri Başoğlu Kapak Tasarımı: Önder Aydoğmuş Yayınevi : Dora Yayıncılık

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Zeytinyağı üretimi
2	Teorik	Sofralık zeytin, konserve sebze ve turşu üretimi
3	Teorik	Kuru meyve işleme
4	Teorik	Konsantre meyve suyu üretimi
5	Teorik	Süt ürünleri üretimi
6	Teorik	Domates salçası Üretimi
7	Teorik	Şekerleme, lokum vb. ürenler üretimi
8	Teorik	Un Üretimi
9	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
10	Teorik	Dondurulmuş sebze meyve üretimi
11	Teorik	Et ve Ürünleri Üretimi
12	Teorik	Kuru yemiş üretimi
13	Teorik	Şarap Üretimi
14	Teorik	Ekmek Üretimi
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Teorik	Final

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yükü (Saat)	50
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Gıda işleme fabrikalarına teknik geziler yapılarak, gıda işleme süreçleri ve ekipmanları yerini görüp inceleyerek, teorik bilgileri pratik bilgilerle karşılaştırmak ve sentez yeteneği kazandırabilmek.

2	Öğrencileri çalışma hayatına uygulamalı olarak hazırlamak
3	Gıda işleme fabrikalarını görmek
4	Gıda işleme süreçleri ve ekipmanları yerini görüp inceleyerek, teorik bilgileri pratik bilgilerle karşılaştırmak ve sentez yeteneği kazandırabilmek.
5	Öğrencileri çalışma hayatını anlatmak

Program Çıktıları *(Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)*	
1	Matematik, fen bilimleri ve temel mühendislik konularında yeterli altyapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme becerisine sahip olmak.
3	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek.
4	Alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülmeyen durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilme, takımlarda sorumluluk alabilme veya bireysel çalışma yapabilme becerisi ile donatılmış olmak.
5	Etkili iletişim kurma tekniklerine hâkim ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeyde bir yabancı dil bilgisine sahip olmak.
6	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi kazandırmak.
7	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olmak.
8	İş güvenliği, işçi sağlığı ve çevre koruma bilgisi ve bilincine sahip olmak.
9	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazandırmak.
10	Sanayi ve hizmet sektöründeki üretim süreçlerini yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazandırmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2
PÇ1	4	4
PÇ2	4	4
PÇ3	4	4
PÇ4	4	4
PÇ10	4	4