



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Staj								
Ders Kodu	GKA212			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	6	İş Yüğü	154 (Saat)	Teori	0	Uygulama	2	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, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Hafize Ayla SARI								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Başarı Notu	1	100

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	İşletme ve kurum kaynakları
2	Üretim Yönetimi. Mahmut TEKİN. 2004. Ankara. ISBN:9759513528
3	Şirket dökümanları

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Uygulama	Mesleğine uygun staj yerinin belirlenmesi
2	Uygulama	Mesleğine uygun staj yerinin belirlenmesi
3	Uygulama	Staj başvuru bilgilerinin bilinmesi ve gerekli evrakların belirlenmesi
4	Uygulama	Staj planının oluşturulması
5	Uygulama	İşyeri çalışan ilişkilerinin değerlendirilmesi
6	Uygulama	İşyeri görev ve sorumluluk bilincinin öğrenilmesi
7	Uygulama	Takım çalışmasının kavranması
8	Uygulama	Takım çalışmasının kavranması
9	Uygulama	İşyerindeki üretim aşamalarının değerlendirilmesi
10	Uygulama	İşletmenin yerleşimi, yan üniteleri ve akım şeması öğrenme
11	Uygulama	İşletmelerde kalite ve standardizasyon uygulamalarını öğrenme
12	Uygulama	İşletmelerde kalite ve standardizasyon uygulamalarını öğrenme
13	Uygulama	İşyeri uygulamalarında neden-sonuç ilişkileri
14	Uygulama	Staj raporu oluşturma
15	Uygulama	Staj raporu oluşturma
16	Uygulama	Staj raporu oluşturma

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Uygulamalı Ders	14	0	2	28
Atöyle Çalışması	14	0	4	56
Arazi Çalışması	14	0	5	70
Toplam İş Yüğü (Saat)				154
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				6

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Eğitim programında verilen kuramsal bilgiyi uygulamaya aktarır
---	--



2	İnsan ilişkileri konularında bilinçlenir
3	Staj planını oluşturabilir
4	Meslek ahlakı, görev ve sorumluluk bilinci edinir
5	Staj raporu hazırlar

Program Çıktıları (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Gıda ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma
2	Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma
3	Laboratuarda çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma
4	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirme.
5	Çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma
6	Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme
7	Çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4
PÇ1	4			
PÇ2	3			
PÇ3	4			
PÇ4	5	4	3	
PÇ6	4			5
PÇ7	4			

