



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Bilimsel Araştırma Teknikleri							
Ders Kodu		VBH561		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersin amacı, Bilimsel Araştırma Teknikleri hakkında bilgi vermektir.							
Özet İçeriğı		Genel ve ortak bir dil olarak kabul dilen bilimsel düşünme pratiğı, bilimsel dil ve yazma kriterleri bu dersin içeriğini oluşturmaktadır. Tez, rapor, makale gibi uluslararası ortak yazma ve anlatım tekniklerini gerektiren üretimlerde kullanılan ilkeleri, araştırma basamaklarını tanıtmak ve öğrenciye uluslararası düzeyde de yazma yetisi kazandırmak bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Cemil ŞAHİNER, Dr. Öğr. Üyesi Sadık BÜYÜKYÖRÜK						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Bilimsel Makale Nasıl Yazılır, Nasıl Yayımlanır
2	Araştırma Teknikleri ve Rapor Hazırlama
3	Bilimsel Araştırma Yöntemi
4	Bilimsel Araştırma Yöntemleri

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Temel kavram, ilke ve yaklaşımlar.
2	Teorik	Bilginin kaynağı; bilim, bilimsel yöntem
3	Teorik	Araştırma ve araştırma eğitimi
4	Teorik	Araştırma süreç ve teknikleri/ Rapor hazırlama teknikleri
5	Teorik	Alıntı Yapma ve Kaynakça gösterme şekilleri
6	Teorik	Alıntı Yapma ve Kaynakça gösterme şekilleri
7	Teorik	Araştırma modeli
8	Teorik	Ara Sınav
9	Teorik	Amaç ve Alt Amaçlar; önem, sayılıtlar, sınırlılıklar ve tanımlar
10	Teorik	Evren ve örneklem
11	Teorik	Veri ve veri toplama teknikleri
12	Teorik	Verilerin işlenmesi ve çözümlenmesi
13	Teorik	Bulgular ve yorumlanması
14	Teorik	Özet , Yargı ve öneriler; Örnek bir rapor hazırlama
15	Teorik	Tartışma

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	2	2
Bireysel Çalışma	14	0	0,5	7
Ara Sınav	1	3	1	4



Dönem Sonu Sınavı	1	8	1	9
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	Bilimsel araştırma tekniğini ilgilendiren süreçleri uygulayabilmesi
2	Bilimsel yazma tekniklerini ve türlerini uygulayabilmesi
3	Yayın türlerini tanımlayabilme ve değerlendirebilmesi
4	İnternet, kütüphane, yayın tarayabilmesi beklenmektedir
5	Bilimsel araştırmalara ait bulguları yorumlayabilmesi

Program Çıktıları (Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Yüksek Lisans Programı)

1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili uzmanlık düzeyinde geliştirilmiş bilgilere sahip olur (Bilgi)
2	Başta halk sağlığı olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili disiplinler arası etkileşimi kavrayarak tanımlar (Bilgi)
3	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında edinmiş olduğu bilgileri kullanarak, uzmanlık gerektiren sorunlara çözüm önerileri getirir (Beceri)
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri)
5	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi yüksek lisans programının kendisine sağladığı yetki ve sorumlulukların bilincinde olarak uzmanlığını uygulama yetkinliğinde olur (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği)
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar (Öğrenme Yetkinliği).
7	Yüksek lisans eğitimi sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde ihtiyaç duyulabilecek teknolojik araçları kullanır (İletişim ve Sosyal Yetkinlik).
9	Alanı ile ilgili bilimsel bilgileri derler ve amaca yönelik olarak değerlendirerek yorumlar (Alana Özgü Yetkinlik).
10	Gıda hijyeni ve kontrolü, et muayenesi ve teknolojisi, süt kalitesi ve güvenliği, kalite kontrol sistemleri, halk sağlığı, su hijyeni ve su ürünleri teknolojisi, hayvan refahı, kanatlı eti üretimi ve kontrolü ile domuz eti kalitesi konularında bilgi sahibi olur (Bilgi).
11	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi laboratuvarlarındaki cihazları ve sarf malzemelerini belirler ve kullanır (Beceri).
12	Gıda hijyeni ile ilişkili mikrobiyolojik, kimyasal, serolojik ve moleküler düzeyde tanı yöntemleri hakkında uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).
13	Hayvansal kaynaklı gıda ürünlerinin kalite özellikleri ve organoleptik muayeneler konusunda uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	5	5	5	5	5
PÇ9	5	5	5	5	5

