AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Seminer								
Ders Kodu	VBH701		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans				
AKTS Kredi	2	İş Yükü	54 *(Saat)*	Teori	0	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Öğrencilerin, verilen ya da seçilen bir konu üzerinde kaynak araştırmasını, elde ettiği bilgileri yorumlayabilmesini ve etkili bir sunum yapabilmesini sağlamaktır.								
Özet İçeriği	Konu seçimi, Kaynak taraması, bulguların derlenmesi ve sentezlenmesi, rapor hazırlama ve dinleyici önünde sunum								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Cemil ŞAHİNER, Dr. Öğr. Üyesi Devrim BEYAZ, Dr. Öğr. Üyesi Pelin KOÇAK KIZANLIK, Dr. Öğr. Üyesi Sadık BÜYÜKYÖRÜK, Prof. Dr. Ergün Ömer GÖKSOY								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Seminer	1	100

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Çeşitli kaynaklar

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Uygulama	Güncel konu seçimi ve/veya önerisi
2	Uygulama	Seçilen konu ile ilgili bilgilere, makalelere, yayınlara ulaşmak, bunları değerlendirmek ve yorumlamak
3	Uygulama	Seçilen konu ile ilgili bilgilere, makalelere, yayınlara ulaşmak, bunları değerlendirmek ve yorumlamak
4	Uygulama	Seçilen konu ile ilgili bilgilere, makalelere, yayınlara ulaşmak, bunları değerlendirmek ve yorumlamak
5	Uygulama	Seçilen konu ile ilgili bilgilere, makalelere, yayınlara ulaşmak, bunları değerlendirmek ve yorumlamak
6	Uygulama	Seçilen konu ile ilgili bilgilere, makalelere, yayınlara ulaşmak, bunları değerlendirmek ve yorumlamak
7	Uygulama	Seçilen konu ile ilgili bilgilere, makalelere, yayınlara ulaşmak, bunları değerlendirmek ve yorumlamak
8	Uygulama	Edinilen Bilgilerin Önem Derecesine Göre sınıflandırılması ve bir kaynak listesinin oluşturulması
9	Uygulama	Edinilen Bilgilerin Önem Derecesine Göre sınıflandırılması ve bir kaynak listesinin oluşturulması
10	Uygulama	Edinilen bilgilerin değerlendirilmesi
11	Uygulama	Edinilen bilgilerin değerlendirilmesi
12	Uygulama	Çalışılan konu hakkında rapor yazılması
13	Uygulama	Çalışılan konu hakkında rapor yazılması
14	Uygulama	Çalışılan konu hakkında görsel sunu hazırlanması
15	Uygulama	Seçilen konu sunumunun yapılması

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Uygulamalı Ders	14	0	2	28
Seminer	1	25	1	26
			Toplam İş Yükü (Saat)	54
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Önerilen ya da seçilen bir konu hakkında kaynak taraması yapabilir
2	Bir konu hakkındaki kaynakları derleyebilir
3	Elde edilen bilgileri değerlendirerek bir sunu hazırlayabilir
4	Konusu ile ilgili çözüm önerileri oluşturabilir
5	Konu ile ilgili bilgisini arttırabilir

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 laboratuarlarındaki 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
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	3	3	3	3	3
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	5	5	5	5	5
PÇ8	4	4	4	4	4
PÇ9	5	5	5	5	5