



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Bilimsel Araştırma Teknikleri							
Ders Kodu		VBH646		Ders Düzeyi		Doktora			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	48 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bilimsel Araştırma Teknikleri							
Özet İçeriği		Genel ve ortak bir dil olarak kabul dilen bilimsel düşünme pratiği, 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 Devrim BEYAZ						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Robert A. Day, Bilimsel Makale Nasıl Yazılır, Nasıl Yayınlanır Tübitak Yayınları 1996
2	Rauf Arkan, Araştırma Teknikleri ve Rapor Hazırlama, Ankara 2005
3	Niyazi Karasar, Bilimsel Araştırma Yöntemi, Nobel Yayın Dağıtım 2012
4	Durmuş Ekiz, Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Anı Yayıncılık 2009

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 Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ödev	1	0	2	2
Bireysel Çalışma	14	0	0,5	7
Ara Sınav	1	3	2	5
Dönem Sonu Sınavı	1	5	1	6
Toplam İş Yükü (Saat)				48
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yükü 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 Doktora Programı)

1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili ileri düzeyde bilimsel yeterliliğe ve bilgi birikimine sahip olur (Bilgi).
2	Öncelikle tek tıp-tek sağlık konsepti olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili çeşitli disiplinler arası etkileşimi kavrayarak, bu alanda sahip olduğu bilgi birikimini kullanır (Bilgi).
3	Hayvansal gıdalarla ilgili sorunları çözebilmeye yönelik projelerde yer alabilecek yeterliliğe sahiptir (Beceri).
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri).
5	Mesleki, toplumsal ve etik değerlere ve gerekli bilimsel formasyona sahip olarak ekip çalışması içerisinde yer alabilir, gerektiğinde de bireysel sorumluluk üstlenebilir (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği).
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar, gıda alanında bilimsel çalışma hazırlayabilme, sunabilme ve etkinlikte bulunabilme yeteneğine sahiptir (Öğrenme Yetkinliği).
7	Doktora programı sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Kazanmış olduğu bilimsel yeterlilik ve mesleki özgüvenle birlikte mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde gerekli olan iletişim becerilerine sahiptir (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 ileri derecede bilgi sahibidir (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 ileri düzeyde bilgi sahibi olur (Bilgi).
13	Çiftlikten sofraya gıda güvenliği kavramını bilir ve uygular (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
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	5	5	5	5	5
PÇ9	5	5	5	5	5

