



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Tez Çalışması I								
Ders Kodu	TEZ801		Ders Düzeyi		Doktora				
AKTS Kredi	22	İş Yüğü	545 (Saat)	Teori	0	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Tez çalışmasının yürütölmesi, tez ile ilgili son gelişmelerin sunulması ve yapılan tez ile ilgili bilgi edinebilme ve görüşleri açıklayarak tezin kalitesinin yükseltilmesine katkıda bulunma, fikir verebilme, anabilim dallarında tez konularının seçimi ve yürütölmesinde sinerji yaratabilme ve tez verimli bir şekilde sonuca ulaştırabilme, eğitim düzeyini geliştirmek, motivasyon sağlayabilmek, güven geliştirmek.								
Özet İçeriğı	Belirlenen konuyla ilgili tezin yürütölmesi ve yazımı								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Doç. Dr. Ali PETEK, Doç. Dr. Aslı İCİL TUNCER, Doç. Dr. Ayfer METİN TELLİÖĞLU, Doç. Dr. Aytül UÇAK KOÇ, Doç. Dr. Aziz BOSTAN, Doç. Dr. Behiç Alp AYTEKİN, Doç. Dr. Cennet ŞAFAK ÖZTÜRK, Doç. Dr. Emre ERDAN, Doç. Dr. Engin ÇAKIR, Doç. Dr. Erdal İSBİR, Doç. Dr. Erdoğan MALATYALI, Doç. Dr. Fatih Mehmet YILMAZ, Doç. Dr. Gülnur KARAKAŞ TANDOĞAN, Doç. Dr. Hakan ATAY, Doç. Dr. Hasan GÜLER, Doç. Dr. Hatice ÖNER, Doç. Dr. Kadriye Görkem ULU GÜZEL, Doç. Dr. Keziban AMANAK, Doç. Dr. Kıymet YAVUZASLAN, Doç. Dr. Mehmet Metin DAM, Doç. Dr. Mehmet Mustafa KARACA, Doç. Dr. Rahime YAYGINGÜL, Doç. Dr. Safiye ÖZVURMAZ, Doç. Dr. Serap GÖKÇE ESKİN, Doç. Dr. Songül ERDOĞAN, Doç. Dr. Sultan KELEŞ, Doç. Dr. Şahin BULUT, Doç. Dr. Şansel ÖZPINAR, Doç. Dr. Tuğrul AYYILDIZ, Doç. Dr. Ülker ÇOLAKOĞLU, Dr. Öğr. Üyesi Aylin UĞURLU, Dr. Öğr. Üyesi Bengü DEPBOYLU, Dr. Öğr. Üyesi Bilge DOĞANLI, Dr. Öğr. Üyesi Ece KOÇ YILDIRIM, Dr. Öğr. Üyesi Erkmen Tuğrul EPİKMEN, Dr. Öğr. Üyesi Ferhat ŞİRİNYILDIZ, Dr. Öğr. Üyesi Levent ATATANIR, Dr. Öğr. Üyesi Mehmet AYDINER, Dr. Öğr. Üyesi Mehmet ULUTAŞ, Dr. Öğr. Üyesi Mehtap KIZILKAYA, Dr. Öğr. Üyesi Sevil ÖZCAN, Dr. Öğr. Üyesi Sibel ŞEKER, Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz ERDEM, Dr. Öğr. Üyesi Yusuf Ziya ŞİPAL, Dr. Öğr. Üyesi Zeynep BOZKAN, Prof. Dr. Abdullah TANRISEVDİ, Prof. Dr. Ahmet Can BAKKALCI, Prof. Dr. Ali BELGE, Prof. Dr. Asuman Seda SARACALOĞLU, Prof. Dr. Aydın ÜNAY, Prof. Dr. Aytaç Gürhan GÖKÇE, Prof. Dr. Ayten TAŞPINAR, Prof. Dr. Bekir Hakan KÖKSAL, Prof. Dr. Bülent BOZDOĞAN, Prof. Dr. Caner IŞIK, Prof. Dr. Cavit KUM, Prof. Dr. Deniz AKTAŞ UYGUN, Prof. Dr. Emel CEYLAN, Prof. Dr. Emetullah Yasemin BOZDAĞLIOĞLU, Prof. Dr. Emine Didem EVCİ KIRAZ, Prof. Dr. Ergün Ömer GÖKSOY, Prof. Dr. Fatih Mehmet ŞİMŞEK, Prof. Dr. Fatma ÇAKIR, Prof. Dr. Ferda AKAR, Prof. Dr. Feriştah SÖNMEZ, Prof. Dr. Filiz ADANA, Prof. Dr. Filiz KÖK, Prof. Dr. Göksel ERBAŞ, Prof. Dr. Gönül AYDIN, Prof. Dr. Hacer HARLAK, Prof. Dr. Hacı Halil BIYIK, Prof. Dr. Hamdi AVCI, Prof. Dr. Hamza KAHRİMAN, Prof. Dr. Hilal ŞAHİN NADEEM, Prof. Dr. Hudai YILMAZ, Prof. Dr. Hülya ARSLANTAŞ, Prof. Dr. Hüsnüye ÇALIŞIR, Prof. Dr. İçten Duygu ÖZBEK, Prof. Dr. İsmail BÖGREKÇİ, Prof. Dr. Kadir Serdar DİKER, Prof. Dr. Kemal ERGİN, Prof. Dr. Kerim GÜNDOĞDU, Prof. Dr. Kürşat KARACABEY, Prof. Dr. Levent KARAGENÇ, Prof. Dr. Mehmet Nedim DOĞAN, Prof. Dr. Mehmet ÖZDEMİR, Prof. Dr. Murat SARIERLER, Prof. Dr. Murat ŞENTUNA, Prof. Dr. Murat UYGUN, Prof. Dr. Musa Şamil AKYIL, Prof. Dr. Mustafa ÖZÇAĞ, Prof. Dr. Mustafa SÜRMEN, Prof. Dr. Nazan ÜZÜM, Prof. Dr. Nefati KIYLIOĞLU, Prof. Dr. Nihat TOPLU, Prof. Dr. Olcay ARABACI, Prof. Dr. Orhan KARACA, Prof. Dr. Özge ÇEVİK, Prof. Dr. Pınar YENGİN SARP KAYA, Prof. Dr. Rahşan ÇEVİK AKYIL, Prof. Dr. Recep KUTLUBAY, Prof. Dr. Renan TUNALIOĞLU, Prof. Dr. Ruhi SARP KAYA, Prof. Dr. Ruken AKAR VURAL, Prof. Dr. Saadettin YILDIRIM, Prof. Dr. Savaş DUMAN, Prof. Dr. Serap AÇIKGÖZ, Prof. Dr. Serdal ÖĞÜT, Prof. Dr. Sündüz Özlem ALTINKAYA, Prof. Dr. Şadiye KUM, Prof. Dr. Şerife GENİŞ, Prof. Dr. Şule Yurdagül ÖZSOY, Prof. Dr. Uğur ŞİRİN, Prof. Dr. Yaşar KUZUCU, Prof. Dr. Yunus ÇERÇİ, Prof. Dr. Yusuf KADERLİ, Prof. Dr. Zekiye KARACAM								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Kısa Sınav (Quiz)	1	20
Derse Katılım (Performans)	15	20
Rapor	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	İlgili Enstitü Tez yazım kılavuzu
2	Seçilen tez konusuyla ilgili ders notları
3	Tez konusuyla ilgili ulusal ve uluslararası tüm kitap ve yayınlar



4	E-kitap ve internet kaynakları
---	--------------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Uygulama	Tez konusuna uygun literatürü tarama
2	Uygulama	Tez konusuna uygun literatürü tarama
3	Uygulama	Tez konusuna uygun literatürü tarama
4	Uygulama	Tez konusuna uygun literatürü tarama
5	Uygulama	Tez konusuna yönelik elde edilen literatürü inceleme ve değerlendirme
6	Uygulama	Tez konusuna yönelik elde edilen literatürü inceleme ve değerlendirme
7	Uygulama	Tez konusuna yönelik elde edilen literatürü inceleme ve değerlendirme
8	Uygulama	Tez konusuna yönelik elde edilen literatürü inceleme ve değerlendirme
9	Uygulama	Tez yürütme çalışmalarının planlanması
10	Uygulama	Tez yürütme çalışmalarının planlanması
11	Uygulama	Tez yürütme çalışmalarının planlanması, ön veri çalışması ve izlemi
12	Uygulama	Tez yürütme çalışmalarının planlanması, ön veri çalışması ve izlemi
13	Uygulama	Tezde elde edilen ön verilerin değerlendirilmesi ve sunumu
14	Uygulama	Tez ara raporun hazırlanması
15	Uygulama	Tez ara raporunun sunumu

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Uygulamalı Ders	15	4	2	90
Ödev	10	5	5	100
Seminer	5	15	5	100
Dönem Ödevi	5	3	3	30
Bireysel Çalışma	10	10	10	200
Kısa Sınav	5	2	3	25
Toplam İş Yükü (Saat)				545
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				22

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Tez çalışması hakkında evrensel normları öğrenmek
2	Etik kurallar hakkında bilgi edinmek
3	Bilim tarihi ve felsefesi hakkında bilgi sahibi olmak
4	Çalışacağı konu ile ilgili danışmanı ile eşgüdümlü çalışmak
5	Tezin fikri, araştırılması, projelendirilmesi ve yürütülmesini sağlamak
6	Tezin yazılması, sunulması, savunulması ve yayınlanması aşamalarında beceri kazanmak
7	Alanı ile ilgili eğitim düzeyini geliştirmek, motivasyon sağlayabilmek, güven geliştirmek

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	ÖÇ6	ÖÇ7
PÇ1	4						5
PÇ2							5
PÇ3					5		5
PÇ4	4				4		5
PÇ5	4	5		5	5		5
PÇ6	5	5		5	5	5	5
PÇ7		5	3				5
PÇ8	4		3				
PÇ9	5				5	5	5
PÇ11					5		
PÇ12					5		

