



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Tez Çalışması II							
Ders Kodu		TEZ802		Ders Düzeyi		Doktora			
AKTS Kredi	22	İş Yüklü	545 (Saat)	Teori	0	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Tez çalışmasının yürütülmesi, 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 yürütülmesinde sinerji yaratabilme ve tez verimli bir şekilde sonuca ulaştırabilme, eğitim düzeyini geliştirmek, motivasyon sağlayabilmek, güven geliştirmek.							
Özet İçeriği		Belirlenen konuyla ilgili tezin yürütülmesi 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 İhsan YAPICI, Doç. Dr. Ali PETEK, Doç. Dr. Aslı İCİL TUNCER, Doç. Dr. Behiç Alp AYTEKİN, Doç. Dr. Beste DİNÇER, Doç. Dr. Cennet ŞAFAK ÖZTÜRK, Doç. Dr. Emre ERDAN, Doç. Dr. Engin ÇAKIR, Doç. Dr. Erdal İSBİR, Doç. Dr. Erdoğan MALATYALI, Doç. Dr. Erkan GÜMÜŞ, Doç. Dr. Esin OKTAY, Doç. Dr. Gülnur KARAKAŞ TANDOĞAN, Doç. Dr. Hasan GÜLTEKİN, Doç. Dr. Hatice ÖNER, Doç. Dr. Kadriye Görkem ULU GÜZEL, Doç. Dr. Keziban AMANAK, Doç. Dr. Mehmet ŞAKİROĞLU, Doç. Dr. Safiye ÖZVURMAZ, Doç. Dr. Serap GÖKÇE ESKİN, Doç. Dr. Songül ERDOĞAN, Doç. Dr. Sultan KELEŞ, Doç. Dr. Tuğrul AYYILDIZ, Doç. Dr. Umut EVLİMOĞLU, Doç. Dr. Ülker ÇOLAKOĞLU, Dr. Öğr. Üyesi Bengü DEPBOYLU, Dr. Öğr. Üyesi Bilge DOĞANLI, Dr. Öğr. Üyesi Ece KOÇ YILDIRIM, Dr. Öğr. Üyesi Emin YİĞİT, Dr. Öğr. Üyesi Erkmen Tuğrul EPİKMEN, Dr. Öğr. Üyesi Ferhat ŞİRİNYILDIZ, Dr. Öğr. Üyesi Levent ATATANIR, Dr. Öğr. Üyesi Meltem ÇENGEL SCHOVILLE, Dr. Öğr. Üyesi Sevil ÖZCAN, Dr. Öğr. Üyesi Yusuf Ziya ŞİPAL, Dr. Öğr. Üyesi Zeynep BOZKAN, Prof. Dr. Ahmet Can BAKKALCI, Prof. Dr. Asuman Seda SARACALOĞLU, Prof. Dr. Atakan KOÇ, Prof. Dr. Ayden ÇOBAN, Prof. Dr. Aydın ÜNAY, Prof. Dr. Aytaç Gürhan GÖKÇE, Prof. Dr. Bekir Hakan KÖKSAL, Prof. Dr. Burçin ÖLÇÜCÜ, Prof. Dr. Bülent BOZDOĞAN, Prof. Dr. Caner IŞIK, Prof. Dr. Cengiz İskender ÖZKAN, Prof. Dr. Deniz AKTAŞ UYGUN, Prof. Dr. Emine Didem EVCİ KİRAZ, Prof. Dr. Ergün Ömer GÖKSOY, Prof. Dr. Ferda AKAR, Prof. Dr. Filiz ADANA, Prof. Dr. Filiz KÖK, Prof. Dr. Funda ÇONDUR, Prof. Dr. Göksel ERBAŞ, Prof. Dr. Gönül AYDIN, Prof. Dr. Gülelgün TÜRK, Prof. Dr. Hacer HARLAK, Prof. Dr. Hakan ARSLANER, Prof. Dr. Hamdi AVCI, Prof. Dr. Hamza KAHRİMAN, Prof. Dr. Hilal AKTAMIŞ, Prof. Dr. Hilal ŞAHİN NADEEM, Prof. Dr. Hülya ARSLANTAŞ, Prof. Dr. Hüsnüye ÇALIŞIR, Prof. Dr. İçten Duygu ÖZBEK, Prof. Dr. Kadir Serdar DİKER, Prof. Dr. Kemal ERGİN, Prof. Dr. Kerim GÜNDOĞDU, Prof. Dr. Mehmet Nedim DOĞAN, Prof. Dr. Mehmet ÖZDEMİR, Prof. Dr. Mehmet ULUKAN, Prof. Dr. Mehtap KILIÇ EREN, Prof. Dr. Meltem YALIN UÇAR, Prof. Dr. Mhrican MUTİ, Prof. Dr. Murat SARIERLER, Prof. Dr. Murat UYGUN, Prof. Dr. Musa Şamil AKYIL, Prof. Dr. Mustafa Ali SARILI, Prof. Dr. Mustafa SÜRMEK, Prof. Dr. Olcay ARABACI, Prof. Dr. Özge ÇEVİK, Prof. Dr. Özlem BALKIZ, Prof. Dr. Pınar YENGİN SARP KAYA, Prof. Dr. Ruhi SARP KAYA, Prof. Dr. Ruken AKAR VURAL, Prof. Dr. Savaş DUMAN, Prof. Dr. Selim SEKKİN, Prof. Dr. Serap AÇIKGÖZ, Prof. Dr. Serap SAVAŞAN, Prof. Dr. Serdal ÖGÜT, Prof. Dr. Serdar PAŞA, Prof. Dr. Sevgi ÖZSOY, Prof. Dr. Sündüz Özlem ALTINKAYA, Prof. Dr. Şadiye KUM, Prof. Dr. Şerife GENİŞ, Prof. Dr. Şule Yurdağül ÖZSOY, Prof. Dr. Şükrü KIRKAN, Prof. Dr. Uğur PARIN, Prof. Dr. Uğur ŞİRİN, Prof. Dr. Yaşar KUZUCU, Prof. Dr. Yunus ÇERÇİ, Prof. Dr. Yusuf KADERLİ, Prof. Dr. Zekiye KARACAM							

Ders Koşulları

Ön Koşul TEZ801

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 yürütme çalışmaları ve izlemi
2	Uygulama Tez yürütme çalışmaları ve izlemi
3	Uygulama Tez yürütme çalışmaları ve izlemi
4	Uygulama Tez yürütme çalışmaları ve izlemi
5	Uygulama Tez yürütme çalışmaları ve izlemi
6	Uygulama Tez yürütme çalışmaları ve izlemi
7	Uygulama Tez yürütme çalışmaları ve izlemi
8	Uygulama Tez yürütme çalışmaları ve izlemi
9	Uygulama Tez yürütme çalışmaları ve izlemi
10	Uygulama Tez yürütme çalışmaları ve izlemi
11	Uygulama Tez yürütme çalışmaları ve izlemi
12	Uygulama Tez yürütme çalışmaları ve izlemi, çalışmaların değerlendirilmesi
13	Uygulama Tez yürütme çalışmaları ve izlemi, çalışmaların değerlendirilmesi
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		

