



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Tez Çalışması IV							
Ders Kodu		TEZ804		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. Aydın ERÖN, Doç. Dr. Belgin YILDIRIM, Doç. Dr. Beste DİNÇER, Doç. Dr. Bülent ÖZSOY, Doç. Dr. Cennet ŞAFAK ÖZTÜRK, Doç. Dr. Çağatay DERECELİ, Doç. Dr. Emre ERDAN, Doç. Dr. Engin ÇAKIR, Doç. Dr. Erkan ÇETİNKAYA, Doç. Dr. Fatih Mehmet YILMAZ, Doç. Dr. Hasan ERDOĞAN, Doç. Dr. Hüseyin Bilgin BİLGİÇ, Doç. Dr. Keziban AMANAK, Doç. Dr. Mehmet Mustafa KARACA, Doç. Dr. Mehmet ŞAKIROĞLU, Doç. Dr. Mine GEÇGELEN CESUR, Doç. Dr. Nurdan GEZER, Doç. Dr. Olcay BOYACIOĞLU, Doç. Dr. Seher SARIKAYA KARABUDAK, Doç. Dr. Sultan ÖZKAN, Doç. Dr. Ülker ÇOLAKOĞLU, Dr. Öğr. Üyesi Emin YİĞİT, Dr. Öğr. Üyesi Hulusi AKÇAY, Dr. Öğr. Üyesi Meltem ÇENGEL SCHOVILLE, Dr. Öğr. Üyesi Özlem BOZKURT GİRİT, Dr. Öğr. Üyesi Selda BULCA, Dr. Öğr. Üyesi Sevil ÖZCAN, Dr. Öğr. Üyesi Zeynep BOZKAN, Prof. Dr. Ahmet Can BAKKALCI, Prof. Dr. Ahmet CEYLAN, Prof. Dr. Ali BELGE, Prof. Dr. Ali Rıza ERDEM, Prof. Dr. Alpaslan GÖKÇİMEN, Prof. Dr. Aslı SARAÇOĞLU, Prof. Dr. Aslı YORULMAZ, Prof. Dr. Asuman Seda SARACALOĞLU, Prof. Dr. Atakan KOÇ, Prof. Dr. Ayden ÇOBAN, Prof. Dr. Aydın ÜNAY, Prof. Dr. Ayşe Demet KARAMAN, Prof. Dr. Ayşegöl BİLDİK, Prof. Dr. Bayazıt MUSAL, Prof. Dr. Bekir Hakan KÖKSAL, Prof. Dr. Berfin KART TEPE, Prof. Dr. Bülent BOZDOĞAN, Prof. Dr. Bülent ULUTAŞ, Prof. Dr. Cavit KUM, Prof. Dr. Cengiz İskender ÖZKAN, Prof. Dr. Çağdaş AKGÜLLÜ, Prof. Dr. Emel CEYLAN, Prof. Dr. Emine Didem EVCI KIRAZ, Prof. Dr. Engin ERTAN, Prof. Dr. Ergün Ömer GÖKSOY, Prof. Dr. Erkan KIRAL, Prof. Dr. Ethem AKTÜRK, Prof. Dr. Fatma DEMİRKIRAN, Prof. Dr. Ferda AKAR, Prof. Dr. Filiz ADANA, Prof. Dr. Filiz KÖK, Prof. Dr. Funda KIRAL, Prof. Dr. Gamze BAŞBÜLBÜL, Prof. Dr. Gonca GÜNVER DALKILIÇ, Prof. Dr. Gökhan CESUR, Prof. Dr. Göksel ERBAŞ, Prof. Dr. Gül ERBAY ASLITÜRK, Prof. Dr. Hamdi AVCI, Prof. Dr. Hamza KAHRİMAN, Prof. Dr. Hasan EREN, Prof. Dr. Hasan Hüseyin KART, Prof. Dr. Hatice ERTABAKLAR, Prof. Dr. Hayrettin ÇETİN, Prof. Dr. Hayriye Değer ORAL TOPLU, Prof. Dr. Hilal ŞAHİN NADEEM, Prof. Dr. Hülya ARSLANTAŞ, Prof. Dr. Hümeysra ÜNSAL, Prof. Dr. Hüseyin ŞENKAYAS, Prof. Dr. Hüsnüye ÇALIŞIR, Prof. Dr. Hüsnü Erbay BARDAKÇIOĞLU, Prof. Dr. Işıl SÖNMEZ, Prof. Dr. İbrahim AKIN, Prof. Dr. İbrahim CEMAL, Prof. Dr. İsmail BÖGREKÇİ, Prof. Dr. Kadir Serdar DİKER, Prof. Dr. Kerem URAL, Prof. Dr. Kürşat KARACABEY, Prof. Dr. Mehmet BİLGİN, Prof. Dr. Mehmet Dinçer BİLGİN, Prof. Dr. Mehmet ErkuT KARA, Prof. Dr. Mehmet GÜLTEKİN, Prof. Dr. Mehtap KILIÇ EREN, Prof. Dr. Melih AKSOY, Prof. Dr. Mesut KIRMACI, Prof. Dr. Mıhrıcan MUTİ, Prof. Dr. Muhammet Emin GÜNAY, Prof. Dr. Muharrem BALKAYA, Prof. Dr. Murat BOYACIOĞLU, Prof. Dr. Murat ÇEKİLMEZ, Prof. Dr. Murat SARIERLER, Prof. Dr. Murat UYGUN, Prof. Dr. Murat YILMAZ, Prof. Dr. Mustafa SANDIKÇI, Prof. Dr. Nihat TOPLU, Prof. Dr. Nuh KILIÇ, Prof. Dr. Osman Eralp ÇOLAKOĞLU, Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN, Prof. Dr. Ömer Barış ÜZÜM, Prof. Dr. Özcan CENGİZ, Prof. Dr. Özlem TÖTÜNCÜLER BİRCAN, Prof. Dr. Pınar Alkim ULUTAŞ, Prof. Dr. Pınar DEMİRCİOĞLU, Prof. Dr. Pınar YENGİN SARP KAYA, Prof. Dr. Raşan ÇEVİK AKYIL, Prof. Dr. Recep KUTLUBAY, Prof. Dr. Recep ÖZMERDİVENLİ, Prof. Dr. Recep TEKELİ, Prof. Dr. Ruken AKAR VURAL, Prof. Dr. Sakine BOYRAZ ÖZKAVAK, Prof. Dr. Serap SAVAŞAN, Prof. Dr. Serap ÜNÜBOL AYPAK, Prof. Dr. Serdar PAŞA, Prof. Dr. Süheyla TÜRKİYILMAZ, Prof. Dr. Süleyman AYPAK, Prof. Dr. Sündüz Özlem ALTINKAYA, Prof. Dr. Şükrü KIRKAN, Prof. Dr. Tülin AKŞİT, Prof. Dr. Tülin KARAGENÇ, Prof. Dr. Uğur PARIN, Prof. Dr. Ümit TATLİCAN, Prof. Dr. Yaşar KUZUCU, Prof. Dr. Yusuf KADERLİ, Prof. Dr. Zekiye KARAÇAM							

Ders Koşulları

Ön Koşul TEZ803

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 / Tezde elde edilen tüm verilerin sunumu için hazırlık çalışması
15	Uygulama	Tez ara raporunun sunumu / Tezde elde edilen verilerin sunumu (Tez savunma sınavı)

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
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 Yüğü (Saat)				545
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (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		

