



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Uzmanlık Alan Dersi I								
Ders Kodu	UZM801		Ders Düzeyi		Doktora				
AKTS Kredi	8	İş Yükü	200 (Saat)	Teori	8	Uygulama	0	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), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Doç. Dr. Ali Emre DİNGİN, Doç. Dr. Ali PETEK, Doç. Dr. Aydın ERÖN, Doç. Dr. Ayfer METİN TELLİOĞLU, Doç. Dr. Ayşe ELİTOK KESİCİ, Doç. Dr. Aytül UÇAK KOÇ, Doç. Dr. Bilgen KIRAL, Doç. Dr. Dilan TÜYSÜZ, Doç. Dr. Engin ÇAKIR, Doç. Dr. Erdoğan MALATYALI, Doç. Dr. Fatih Mehmet YILMAZ, Doç. Dr. Hakan ATAY, Doç. Dr. Hatice ÖNER, Doç. Dr. Kadriye Görkem ULU GÜZEL, Doç. Dr. Keziban AMANAK, Doç. Dr. Kıymet YAVUZASLAN, Doç. Dr. Mehmet BÖLÜKBAŞ, Doç. Dr. Mehmet Metin DAM, Doç. Dr. Mehmet Umut TUNCER, Doç. Dr. Muattar Demet DOĞRUÖZ, Doç. Dr. Olcay BOYACIOĞLU, Doç. Dr. Pelin ERDAL AYTEKİN, Doç. Dr. Rahime YAYGINGÜL, Doç. Dr. Safiye ÖZVURMAZ, Doç. Dr. Sedat AKKURNAZ, Doç. Dr. Serap GÖKÇE ESKİN, Doç. Dr. Songül ERDOĞAN, Doç. Dr. Sultan KELEŞ, Doç. Dr. Şahin BULUT, Doç. Dr. Umut Tolga GÜMÜŞ, Doç. Dr. Yıldız DENAT, Dr. Öğr. Üyesi Ahmet ÜNLÜ, Dr. Öğr. Üyesi Arzu ÖZVER, Dr. Öğr. Üyesi Bengü DEPBOYLU, Dr. Öğr. Üyesi Ece KOÇ YILDIRIM, Dr. Öğr. Üyesi Erkmen Tuğrul EPİKMEN, Dr. Öğr. Üyesi Ferhat ŞİRİNİLDİZ, Dr. Öğr. Üyesi Gülizar Seda YILMAZ, Dr. Öğr. Üyesi Levent ATATANIR, Dr. Öğr. Üyesi Mehmet AYDINER, Dr. Öğr. Üyesi Mehtap KIZILKAYA, Dr. Öğr. Üyesi Özcan ABAYLI, Dr. Öğr. Üyesi Sibel ŞEKER, Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz ERDEM, Dr. Öğr. Üyesi Zeynep BOZKAN, Prof. Dr. Abdullah ÖZDEMİR, Prof. Dr. Ahmet Can BAKKALCI, Prof. Dr. Ahmet Gökhan ÖNOL, Prof. Dr. Ali BELGE, Prof. Dr. Aydın ÜNAY, Prof. Dr. Aytaç Gürhan GÖKÇE, Prof. Dr. Ayten TAŞPINAR, Prof. Dr. Bekir Hakan KÖKSAL, Prof. Dr. Berfin KART TEPE, Prof. Dr. Bülent BOZDOĞAN, Prof. Dr. Cavit KUM, Prof. Dr. Deniz AKTAŞ UYGUN, Prof. Dr. Ece ARMAĞAN, Prof. Dr. Elif ALADAĞ, Prof. Dr. Emel CEYLAN, Prof. Dr. Emetullah Yasemin BOZDAĞLIOĞLU, Prof. Dr. Emine Didem EVCİ KIRAZ, Prof. Dr. Ergün Ömer GÖKSOY, Prof. Dr. Erkan SALAN, Prof. Dr. Fatih Mehmet ŞİMŞEK, Prof. Dr. Filiz ADANA, Prof. Dr. Filiz KÖK, Prof. Dr. Göksel ERBAŞ, Prof. Dr. Gönül AYDIN, Prof. Dr. Güleğün TÜRK, Prof. Dr. Güneş ERDOĞAN, Prof. Dr. Hacı Halil BIYIK, Prof. Dr. Hakan ARSLANER, Prof. Dr. Hakan HOTUNLUOĞLU, Prof. Dr. Hamdi AVCI, Prof. Dr. Hilal ŞAHİN NADEEM, Prof. Dr. Hudai YILMAZ, Prof. Dr. Hülya ARSLANTAŞ, Prof. Dr. Hüsnüye ÇALIŞIR, Prof. Dr. İsmail BÖGREKÇİ, Prof. Dr. İsmet ATEŞ, Prof. Dr. Kadir Serdar DİKER, Prof. Dr. Kemal ERGİN, Prof. Dr. Kürşat KARACABEY, Prof. Dr. Levent KARAGENÇ, Prof. Dr. Mehmet Nedim DOĞAN, Prof. Dr. Murat ÇEKİLMEZ, Prof. Dr. Murat SARIERLER, Prof. Dr. Murat UYGUN, Prof. Dr. Musa Şamil AKYIL, Prof. Dr. Mustafa Oner UZUN, Prof. Dr. Mustafa ÖZÇAĞ, Prof. Dr. Mustafa Özgür SEÇİM, Prof. Dr. Mustafa SANDIKÇI, Prof. Dr. Mustafa SÜRMEN, Prof. Dr. Nazan ÜZÜM, Prof. Dr. Nefati KIYLIOĞLU, Prof. Dr. Nermin KORUKLU, Prof. Dr. Nihat TOPLU, Prof. Dr. Olcay ARABACI, Prof. Dr. Orhan KARACA, Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN, Prof. Dr. Osman PEKER, 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. Saadettin YILDIRIM, Prof. Dr. Selim SEKKİN, Prof. Dr. Serap AÇIKGÖZ, Prof. Dr. Serdal ÖĞÜT, Prof. Dr. Suat ATEŞLİER, Prof. Dr. Sündüz Özlem ALTINKAYA, Prof. Dr. Şadiye KUM, Prof. Dr. Şule Yurdağül ÖZSOY, Prof. Dr. Uğur ŞİRİN, Prof. Dr. Vehbi Uğur TANDOĞAN, Prof. Dr. Yunus ÇERÇİ, Prof. Dr. Zekiye KARAÇAM								

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	Teorik	Uzmanlık alanının tanımı ve önemi
2	Teorik	Uzmanlık alanında bilimsel çalışma ile ilgili ön çalışma nasıl yapılır
3	Teorik	Uzmanlık alanında bilimsel çalışma planlama
4	Teorik	Uzmanlık alanında bilimsel çalışma planlama
5	Teorik	Uzmanlık alanında bilimsel çalışma planlama
6	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili bilimsel kaynaklara ulaşabilme
7	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili metodolojik bilgiler
8	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili metodolojik bilgiler
9	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili veri toplama yöntemleri
10	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili veri toplama yöntemleri
11	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili istatistiksel değerlendirme yöntemi
12	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili kaynakları yazabilme
13	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili bir bilimsel makale nasıl yazılır
14	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili bir bilimsel makale nasıl yazılır
15	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili bir bilimsel makale nasıl yazılır

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	15	1	2	45
Ödev	4	3	2	20
Seminer	3	3	2	15
Proje	2	5	5	20
Bireysel Çalışma	10	5	5	100
Toplam İş Yüğü (Saat)				200
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				8
*25 saatlik iş yüğü 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		

