



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Uzmanlık Alan Dersi II							
Ders Kodu		UZM802		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. Ahu YAZICI AYYILDIZ, Doç. Dr. Ali Emre DİNGİN, Doç. Dr. Aydın ERÖN, Doç. Dr. Ayşe ELİTOK KESİCİ, Doç. Dr. Beste DİNÇER, Doç. Dr. Bilgen KIRAL, Doç. Dr. Dilan TÜYSÜZ, Doç. Dr. Engin ÇAKIR, Doç. Dr. Erdoğan MALATYALI, Doç. Dr. Erkan GÜMÜŞ, Doç. Dr. Esin OKTAY, 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 Umut TUNCER, Doç. Dr. Pelin ERDAL AYTEKİN, Doç. Dr. Safiye ÖZVURMAZ, Doç. Dr. Serap GÖKÇE ESKİN, Doç. Dr. Songül ERDOĞAN, Doç. Dr. Sultan KELEŞ, Doç. Dr. Şahin BULUT, Doç. Dr. Yelda Özlem KÖLGELİER, 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 Esin SAYIN, Dr. Öğr. Üyesi Esmâ DURUKAL, Dr. Öğr. Üyesi Ferhat ŞİRİNYILDIZ, Dr. Öğr. Üyesi Gülizar Seda YILMAZ, Dr. Öğr. Üyesi Levent ATATANIR, Dr. Öğr. Üyesi Mehmet AYDINER, Dr. Öğr. Üyesi Serdar ÜNAL, Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz ERDEM, Dr. Öğr. Üyesi Zeynep BOZKAN, Prof. Dr. Abdullah ÖZDEMİR, Prof. Dr. Ahmad NAHMADOV, Prof. Dr. Ahmet Can BAKKALCI, Prof. Dr. Atakan KOÇ, Prof. Dr. Ayden ÇOBAN, Prof. Dr. Aydın ÜNAY, Prof. Dr. Aytaç Gürhan GÖKÇE, Prof. Dr. Bekir Hakan KÖKSAL, Prof. Dr. Bertan AKYOL, Prof. Dr. Burçin ÖLÇÜCÜ, Prof. Dr. Bülent BOZDOĞAN, Prof. Dr. Deniz AKTAŞ UYGUN, Prof. Dr. Elif ALADAĞ, Prof. Dr. Emetullah Yasemin BOZDAĞLIOĞLU, Prof. Dr. Emine Didem EVCİ KIRAZ, Prof. Dr. Ergün Ömer GÖKSOY, Prof. Dr. Erkan KIRAL, Prof. Dr. Erkan SALAN, 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. Gülelgün TÜRK, Prof. Dr. Hakan HOTUNLUOĞLU, Prof. Dr. Hamdi AVCI, Prof. Dr. Hilal AKTAMIŞ, Prof. Dr. Hilal ŞAHİN NADEEM, Prof. Dr. Hülya ARSLANTAŞ, Prof. Dr. Hüseyin ÇELİK, Prof. Dr. Hüsnüye ÇALIŞIR, Prof. Dr. İsmet ATEŞ, Prof. Dr. Kadir Serdar DİKER, Prof. Dr. Kemal ERGİN, Prof. Dr. Kerim GÜNDOĞDU, Prof. Dr. Mehmet Nedim DOĞAN, Prof. Dr. Mehtap KILIÇ EREN, Prof. Dr. Mihrican MUTİ, Prof. Dr. Murat ÇEKİLMEZ, Prof. Dr. Murat SARIERLER, Prof. Dr. Murat UYGUN, Prof. Dr. Musa Şamil AKYIL, Prof. Dr. Mustafa ÖZÇAĞ, Prof. Dr. Mustafa Özgür SEÇİM, Prof. Dr. Mustafa SÜRMEN, Prof. Dr. Olcay ARABACI, Prof. Dr. Osman Eralp ÇOLAKOĞLU, Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN, Prof. Dr. Osman PEKER, Prof. Dr. Özge ÇEVİK, Prof. Dr. Ruhi SARP KAYA, Prof. Dr. Ruken AKAR VURAL, Prof. Dr. Selim SEKKİN, Prof. Dr. Serap AÇIKGÖZ, Prof. Dr. Serap SAVAŞAN, Prof. Dr. Serdal ÖĞÜT, Prof. Dr. Serdar PAŞA, Prof. Dr. Sevgi ÖZSOY, Prof. Dr. Suat ATEŞLİER, 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. Ümit TATLİCAN, Prof. Dr. Yunus ÇERÇİ, Prof. Dr. Zekiye KARAÇAM							

Ders Koşulları

Ön Koşul UZM801

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 alanında bilimsel çalışma planlama
2	Teorik	Uzmanlık alanında bilimsel çalışma planlama
3	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili bilimsel kaynaklara ulaşabilme
4	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili bilimsel kaynaklara ulaşabilme
5	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili metodolojik bilgiler
6	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili metodolojik bilgiler
7	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili bir bilimsel makale inceleme ve değerlendirme
8	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili bir bilimsel makale inceleme ve değerlendirme
9	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili bir bilimsel makale nasıl yazılır
10	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili bir bilimsel makale nasıl yazılır
11	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili bir bilimsel makale sunumu
12	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili bir bilimsel makale sunumu
13	Teorik	Uzmanlık alanı ile ilgili örnek makale hazırlama ve sunma
14	Teorik	Uzmanlık çalışmasına uygun bilimsel örnek tez inceleme
15	Teorik	Uzmanlık çalışmasına ait hazırlanan tezin incelemesi

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
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 Yükü (Saat)				200
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				8

*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 çözebilme 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							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		

