



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Uzmanlık Alan Dersi III							
Ders Kodu		UZM803		Ders Düzeyi		Doktora			
AKTS Kredi	8	İş Yüğü	200 (Saat)	Teori	8	Uygulama	0	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 yükseltölmesine 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), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)		Doç. Dr. Aziz BOSTAN, Doç. Dr. Beste DİNÇER, Doç. Dr. Bilgen KIRAL, Doç. Dr. Bülent ÖZSOY, Doç. Dr. Emre ERDAN, Doç. Dr. Engin ÇAKIR, Doç. Dr. Esin OKTAY, Doç. Dr. Gülnur KARAKAŞ TANDOĞAN, Doç. Dr. Gülşah SEZEN AKAR, Doç. Dr. Hakan ATAY, Doç. Dr. Keziban AMANAK, Doç. Dr. Kıymet YAVUZASLAN, Doç. Dr. Mehmet BÖLÜKBAŞ, Doç. Dr. Mehmet Mustafa KARACA, Doç. Dr. Müslime GÜNEŞ, Doç. Dr. Nurdan GEZER, Doç. Dr. Safiye ÖZVURMAZ, Doç. Dr. Seher SARIKAYA KARABUDAK, Doç. Dr. Serap GÖKÇE ESKİN, Doç. Dr. Sultan ÖZKAN, Doç. Dr. Şahin BULUT, Doç. Dr. Tuncay SAYGIN, Doç. Dr. Yelda Özlem KÖLGELİER, Dr. Öğr. Üyesi Aylin UĞURLU, Dr. Öğr. Üyesi Esin SAYIN, Dr. Öğr. Üyesi Hikmet MENGÜASLAN, Dr. Öğr. Üyesi Mehmet AYDINER, Dr. Öğr. Üyesi Mehmet ULUTAŞ, Dr. Öğr. Üyesi Selda BULCA, Dr. Öğr. Üyesi Sercan YAVAN, Dr. Öğr. Üyesi Serdar ÜNAL, Dr. Öğr. Üyesi Sevil ÖZCAN, Dr. Öğr. Üyesi Taner BULUT, Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz ERDEM, Dr. Öğr. Üyesi Zeynep BOZKAN, Prof. Dr. Abdullah TANRISEVDİ, Prof. Dr. Ahmad NAHMADOV, Prof. Dr. Ahmet Can BAKKALCI, Prof. Dr. Atakan KOÇ, Prof. Dr. Aydın ÜNAY, Prof. Dr. Bayazıt MUSAL, Prof. Dr. Bekir Hakan KÖKSAL, Prof. Dr. Burçin ÖLÇÜCÜ, Prof. Dr. Bülent BOZDOĞAN, Prof. Dr. Elif ALADAĞ, Prof. Dr. Emetullah Yasemin BOZDAĞLIOĞLU, Prof. Dr. Engin ERTAN, Prof. Dr. Fatma ÇAKIR, Prof. Dr. Fatma Neval GENÇ, Prof. Dr. Feriştah SÖNMEZ, Prof. Dr. Filiz ADANA, Prof. Dr. Filiz KÖK, Prof. Dr. Gamze BAŞBÜLBÜL, Prof. Dr. Göksel ERBAŞ, Prof. Dr. Güलगün TÜRK, Prof. Dr. Hamza KAHRİMAN, Prof. Dr. Hasan Hüseyin KART, Prof. Dr. Hatice Hale BOZKURT, Prof. Dr. Hilal AKTAMIŞ, Prof. Dr. Hülya ARSLANTAŞ, Prof. Dr. Hüseyin ÇELİK, Prof. Dr. Hüsnüye ÇALIŞIR, Prof. Dr. İbrahim AKIN, Prof. Dr. Kayhan DELİBAŞ, Prof. Dr. Kerem URAL, Prof. Dr. Kerim GÜNDÖĞDU, Prof. Dr. Mehmet ULUKAN, Prof. Dr. Mehtap KILIÇ EREN, Prof. Dr. Mihrican MUTİ, Prof. Dr. Muhammet Emin GÜNAY, Prof. Dr. Murat BOYACIOĞLU, Prof. Dr. Murat SARIERLER, Prof. Dr. Murat ŞENTUNA, Prof. Dr. Murat YILMAZ, Prof. Dr. Mustafa ÖZÇAĞ, Prof. Dr. Mustafa SÜRMEN, Prof. Dr. Necmiye CÖMERTLER, Prof. Dr. Nuh KILIÇ, Prof. Dr. Osman PEKER, Prof. Dr. Özcan CENGİZ, Prof. Dr. Özge ÇEVİK, Prof. Dr. Pınar Alkım ULUTAŞ, Prof. Dr. Ruhi SARPKAYA, Prof. Dr. Selim SEKKİN, Prof. Dr. Serap SAVAŞAN, Prof. Dr. Serdar PAŞA, Prof. Dr. Sevgi ÖZSOY, Prof. Dr. Süleyman AYPAK, Prof. Dr. Şükrü KIRKAN, Prof. Dr. Tülin AKŞİT, Prof. Dr. Uğur PARIN, Prof. Dr. Vehbi Uğur TANDOĞAN, Prof. Dr. Yusuf KADERLİ, Prof. Dr. Zekiye KARACAM							

Ders Koşulları	
Ön Koşul	UZM802

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 eşgüdümü 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		

