AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yaz Stajı								
Ders Kodu	FE404		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	4	İş Yükü	100 *(Saat)*	Teori	0	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Stajın amacı öğrencilerin lisans eğitimi boyunca öğrendikleri bilgilerini kullanarak üretim, kalite, iş planı ve tasarım uygulamalarını kavrayabilmesi ve yapılan işlerde görev alarak sorumluluk, bilgi ve beceri yeteneklerini artırmalarıdır								
Özet İçeriği	Öğrenciye eğitim programı sırasında elde ettiği teorik bilgileri çalışma ortamına dönüştürme fırsatı verir ve böylece her türlü işle ilgili aktiviteyi içerir. Öğrencilerin, mesleklerini uygulayabilecekleri ilgi alanıyla ilgili herhangi bir alanda 20 gün geçirmeleri gerekmektedir. Yapılan çalışma, daha sonra çalışma yerinde baş personel tarafından onaylanan ve daha sonra staj raporlarının değerlendirilmesinden ve derecelendirilmesinden sorumlu öğretim elemanlarına sunulan rapor şeklinde günlük olarak detaylı bir şekilde derlenir.								
Staj Durum	Var								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Atölye Çalışması	1	100

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Books, handouts, plans, charts and other material given by the chief staff in the working place
2	Reference books and papers containing information related to the work carried out.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Uygulama	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde, eleman tarafından verilmiş işi yapmak.
2	Uygulama	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde, eleman tarafından verilmiş işi yapmak.
3	Uygulama	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde, eleman tarafından verilmiş işi yapmak.
4	Uygulama	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde, eleman tarafından verilmiş işi yapmak.
5	Uygulama	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde, eleman tarafından verilmiş işi yapmak.
6	Uygulama	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde, eleman tarafından verilmiş işi yapmak.
7	Uygulama	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde, eleman tarafından verilmiş işi yapmak.
8	Uygulama	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde, eleman tarafından verilmiş işi yapmak.
9	Uygulama	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde, eleman tarafından verilmiş işi yapmak
10	Uygulama	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde, eleman tarafından verilmiş işi yapmak.
11	Uygulama	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde, eleman tarafından verilmiş işi yapmak
12	Uygulama	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde, eleman tarafından verilmiş işi yapmak
13	Uygulama	Seçilmiş olan çalışma bölgesinde, eleman tarafından verilmiş işi yapmak
14	Uygulama	Raporu sonuçlandırma ve bölümdeki ilgili personele teslim etme

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Atöyle Çalışması	20	0	5	100
			Toplam İş Yükü (Saat)	100
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	4
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	ilgilenen çalışma alanıyla ilgili yasal,mesleki etik çerçeve hakkında sağlam bir temel edindiğini ortaya koyabilir.
2	Problem çözme kabiliyeti geliştirebilir ve bunu ilgili alanlarda kullanabilir.
3	Mesleğiyle ilgili alanlarda iş yada kişiler arası problem çözmede etkili olabilir.
4	Gıda mühendisliği konularındaki uygulamaları eğitim dışı bir ortamda öğrenir
5	Yaptığı çalışmalar ve edindiği bilgiler mesleki hayatında katkı sağlar

Program Çıktıları *(Gıda Mühendisliği Programı)*	
1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendiliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi
2	Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması
3	Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme
9	Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
11	Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilme
12	Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi *1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek*

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3
PÇ1	3	4	4
PÇ2	2	4	4
PÇ3	5	3	3
PÇ4	4	5	2
PÇ5	5	3	5
PÇ6	5	4	5
PÇ7	4	5	4
PÇ8	3	5	5
PÇ9	3	4	3
PÇ10	5	5	4
PÇ11	4	5	4
PÇ12	5	5	3