



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Fizik I							
Ders Kodu		FİZ161		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	124 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Mekanik ve dinamik alanındaki temel konuları öğretmek							
Özet İçeriğı		Tek Boyutta Hareket, Hareket Kanunları, Momentum ve Çarpışmalar, termodinamik, akışkanlar mekaniğı							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Doç. Dr. Melis GÖKÇE, Dr. Öğr. Üyesi Onur GENÇ, Dr. Öğr. Üyesi Şerife Gökçe ÇALIŞKAN, Prof. Dr. Aytaç Gürhan GÖKÇE						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Serway, Fizik I
2	Young ve Freedmann, Üniversite Fiziğı 1

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Fizik ve Ölçme
2	Teorik	Tek Boyutta Hareket
3	Teorik	Vektörler
4	Teorik	İki Boyutta Hareket
5	Teorik	Hareket Kanunları
6	Teorik	Dairesel Hareket ve Newton Kanunlarının Diğer Uygulamaları
7	Teorik	Enerjinin korunumu
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Doğrusal Momentum ve Çarpışmalar
10	Teorik	Sabir Bir Eksen Etrafında Katı Cismin Dönmesi
11	Teorik	Açısal Momentum
12	Teorik	Statik Denge ve Elastiklik
13	Teorik	Evrensel Gravitasyon
14	Teorik	Akışkanlar Mekaniğı
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	15	3	3	90
Ara Sınav	1	10	2	12
Dönem Sonu Sınavı	1	20	2	22
Toplam İş Yüğü (Saat)				124
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Hareketin temel prensiplerini öğrenebilmeli
2	Dinamiğın temel prensiplerini ve uygulamalarını öğrenebilmeli
3	İş ve enerji kavramlarını öğrenebilmeli



4	Açısal momentum kavramını öğrenebilmeli
5	Açısal kinematiğin temellerini öğrenebilmeli
6	Titreşim hareketinin temel prensiplerini öğrenebilmeli

Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendisliği 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	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ1	5	5	3	5	5	4
PÇ2	4		5	4	5	5
PÇ3	5	2	4	2	2	3
PÇ4	5	3	2	3	4	4
PÇ5	2	4	5	5	4	3
PÇ6	5		2			
PÇ7	2	2			4	
PÇ8	3			2	3	
PÇ9	2	1				
PÇ10	5			2	1	
PÇ11	1	2				
PÇ12		1		1	4	

