



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
İşletmede Mesleki Eğitim (Koop) 4	GDM4186	2	4	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Bahar
---------	-------

Dersin Dili	İngilizce, Türkçe
-------------	-------------------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Temel Meslek Dersleri
-----------------	-----------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Muhammet ARICI
---------------------	----------------

Dersi Veren(ler)	
------------------	--

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Dersin amacı, KOOP ile öğrenim süresince aldıkları bilgilere dayalı uygulama becerisi kazandırmak, Gıda Mühendisliği çalışma sahalarını yakından tanıtmak, Lisans eğitimi süresince kazanılan bilgi ve becerileri pekiştirecek biçimde uygulamalarda bulunarak işletme deneyimlerini arttırmak, Sorun çözme becerisi kazandırmak, İşletme personeli ile uyumlu bir takım çalışması gerçekleştirebilme ve iyi iletişim kurabilme becerilerini kazandırmak, Gıda Mühendisliği alanındaki teknolojik gelişmeleri tanıtmak, Çalışma hayatına hazırlanma fırsatı sağlamak ve adaptasyon süresini en aza indirmeye yardımcı olmaktır.
--------------	---

Dersin İçeriği	İşletmede Mesleki Eğitim uygulaması kapsamında işletmede bulunan eğitici personel ve İşletmede Mesleki Eğitimden Sorumlu Öğretim Üyesi tarafından öğrencinin işletmede gerçekleştireceği faaliyetlere göre içerik oluşturulur.
----------------	--

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Gıda Mühendisliği alanındaki ait çalışma sahalarını yakından tanırlar, öğrenim süresi içinde kazanılan bilgi ve becerileri pekiştirerek, işletme deneyimlerini artırırlar
2	İşletme personeli ile uyumlu bir takım çalışması yapabilme yeteneği kazanırlar ve iyi iletişim kurabilme alışkanlığını kazanırlar.
3	Gıda Mühendisliği alanındaki işyeri uygulamaları hakkında fikir sahibi olunması.
4	Gıda Mühendisliği alanındaki teknolojik gelişmeleri takip ederler ve endüstriyel uygulamaları değerlendirilip raporlayabilirler.
5	Yeni ürün ve veya ürün formülasyonları geliştirebilirler.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	İşletmedeki Eğitici Personel ve Bölüm Sorumlu Öğretim Üyesi ile birlikte oluşturulan çalışma planına göre belirlenecektir.	

2	İşletmedeki Eğitici Personel ve Bölüm Sorumlu Öğretim Üyesi ile birlikte oluşturulan çalışma planına göre belirlenecektir.	
3	İşletmedeki Eğitici Personel ve Bölüm Sorumlu Öğretim Üyesi ile birlikte oluşturulan çalışma planına göre belirlenecektir.	
4	İşletmedeki Eğitici Personel ve Bölüm Sorumlu Öğretim Üyesi ile birlikte oluşturulan çalışma planına göre belirlenecektir.	
5	İşletmedeki Eğitici Personel ve Bölüm Sorumlu Öğretim Üyesi ile birlikte oluşturulan çalışma planına göre belirlenecektir.	
6	İşletmedeki Eğitici Personel ve Bölüm Sorumlu Öğretim Üyesi ile birlikte oluşturulan çalışma planına göre belirlenecektir.	
7	İşletmedeki Eğitici Personel ve Bölüm Sorumlu Öğretim Üyesi ile birlikte oluşturulan çalışma planına göre belirlenecektir.	
8	Midterm 1 / Practice or Review	
9	İşletmedeki Eğitici Personel ve Bölüm Sorumlu Öğretim Üyesi ile birlikte oluşturulan çalışma planına göre belirlenecektir.	
10	İşletmedeki Eğitici Personel ve Bölüm Sorumlu Öğretim Üyesi ile birlikte oluşturulan çalışma planına göre belirlenecektir.	
11	İşletmedeki Eğitici Personel ve Bölüm Sorumlu Öğretim Üyesi ile birlikte oluşturulan çalışma planına göre belirlenecektir.	
12	İşletmedeki Eğitici Personel ve Bölüm Sorumlu Öğretim Üyesi ile birlikte oluşturulan çalışma planına göre belirlenecektir.	
13	İşletmedeki Eğitici Personel ve Bölüm Sorumlu Öğretim Üyesi ile birlikte oluşturulan çalışma planına göre belirlenecektir.	
14	İşletmedeki Eğitici Personel ve Bölüm Sorumlu Öğretim Üyesi ile birlikte oluşturulan çalışma planına göre belirlenecektir.	
15	Final	
16		

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım	14	20
Laboratuvar		
Uygulama	14	80
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev		
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar		
Final		
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		100

Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı	
TOPLAM	100

AKTS İşyükü Tablosu			
Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati			
Laboratuar			
Uygulama	65	2	130
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması			
Derse Özgü Staj			
Ödev			
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)			
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)			
Toplam İşyükü			130
Toplam İşyükü / 30(s)			4.33
AKTS Kredisi			4

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----