**T.C.**

**ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ**

**FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**DERS BİLGİ FORMU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ANABİLİM DALI** |  GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) | **YARIYIL** |   |

|  |
| --- |
| **DERSİN** |
| **KODU** |        | **ADI** |        |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DÜZEYİ** | **HAFTALIK SAATİ** | **Kredisi** | **AKTS** | **TÜRÜ** | **DİLİ** |
| **Teorik** | **Uygulama** | **Laboratuvar** |
|  **YL** |    |    |    |    |     | Zorunlu( ) | Seçmeli(   ) |       |
| **KREDİ DAĞILIMI****Dersin kredisini aşağıya işleyiniz.** **(Gerekli görürseniz krediyi paylaştırınız.)** |
| **Temel Bilim** | **Temel Mühendislik** | **Alan Bilgisi** **[Önemli düzeyde tasarım içeriyorsa (√) koyunuz.]** |
|   |   |      |
| **DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ** |
| **YARIYIL İÇİ****FAALİYETLERİ** | **Faaliyet türü** | **Sayı** | **Katkısı ( % )** |
| Ara Sınav |   |    |
| Kısa Sınav |   |    |
| Ödev |   |    |
| Proje |   |    |
| Rapor |   |    |
| Seminer |   |    |
| Diğer (………) |   |    |
| **Yarıyıl Sonu Sınavı** |    |
| **VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)** |        |
| **DERSİN KISA İÇERİĞİ** |        |
| **DERSİN AMAÇLARI** |        |
| **DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI** |        |
| **DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI** |        |
| **TEMEL DERS KİTABI** |        |
| **YARDIMCI KAYNAKLAR** |        |

|  |
| --- |
| **DERSİN HAFTALIK PLANI** |
| **HAFTA** | **İŞLENEN KONULAR** |
| 1 |       |
| 2 |       |
| 3 |       |
| 4 |       |
| 5 |       |
| 6 |       |
| 7 |       |
| 8 |       |
| 9 |       |
| 10 |       |
| 11 |       |
| 12 |       |
| 13 |       |
| 14 |       |
| 15,16 |  *Yarıyıl Sonu Sınavı* |

|  |  |
| --- | --- |
| **DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARININ GIDA MÜHENDİSLİĞİ YL PROGRAMI** **ÖĞRENME ÇIKTILARINA KATKISI** | **Katkı Düzeyi** |
| **NO** | **ÖĞRENME ÇIKTILARI (YL)**  | **3**Yüksek | **2**Orta | **1**Az |
| **ÖÇ 1** | Mühendislik alanındaki bilgiye erişme, değerlendirme, yorumlama ve uygulama becerisine sahiptir | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |
| **ÖÇ 2** | Bilimsel araştırma tasarlama, uygulama ve değerlendirme becerisine sahiptir | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |
| **ÖÇ 3** | Farklı disiplinlerden gelen bilgileri bütünleştirir | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |
| **ÖÇ 4** | Mühendislik problemlerini oluşturma ve çözmede yöntem geliştirme becerisine sahiptir | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |
| **ÖÇ 5** | Sistem ve süreç tasarımlarında yeni ve özgün fikirler geliştirme ve uygulama becerisine sahiptir | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |
| **ÖÇ 6** | Gıda teknolojisinde uygulanan modern teknik ve yöntemler hakkında geniş bilgi sahibidir | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |
| **ÖÇ 7** | Uzmanlık alanındaki faaliyetlerin oluşturulmasında ve işletilmesinde aktif rol oynar | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |
| **ÖÇ 8** | Çalışmaları için bilişim teknolojilerini (sunum, kelime işlemci, istatistik ve grafik yazılımları) etkin bir şekilde kullanır | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |
| **ÖÇ 9** | Uzmanlık alanı ile ilgili konularda gıda sektörüne danışmanlık yapmak için gerekli donanıma sahiptir. | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |
| **ÖÇ 10** | Çalışmalarının sonuçlarını ulusal ve uluslararası düzeyde, yazılı veya sözlü olarak sistematik olarak genişletme becerisine sahiptir. | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |
| **ÖÇ 11** | Uzmanlık alanı ile ilgili bir sorunun grup lideri olarak sorumluluğunu üstlenir ve gıda endüstrisi sorunlarının çözümünde aktif rol oynar | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |

**Dersin Öğretim Üyesi:**       **Tarih:**

**İmza**: