



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Mühendisliğinde Mesleki İngilizce II	GDM2152	2	3	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Bahar
---------	-------

Dersin Dili	İngilizce
-------------	-----------

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

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

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

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

Dersin Koordinatörü	Mustafa Tahsin YILMAZ
---------------------	-----------------------

Dersi Veren(ler)	Mustafa Tahsin YILMAZ
------------------	-----------------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Güz döneminde öğrencilere Gıda Mühendisliği teknolojisi ve terminolojisi hakkında temel tanıtım yapılmaktadır ve araştırma raporu hazırlama basamaklarına giriş yapıp, araştırma teknikleri öğretilmektedir. Bahar döneminde ise grafik ve çizelge hazırlamayla birlikte rapor yazma, dökümantasyon, rapor formatı, görsel araçların kullanımı ve sunum teknikleri öğretilmektedir. Resmi yazışma ve mektup yazımı da öğretilmektedir.
--------------	--

Dersin İçeriği	Temel Prensipler: Duyusal Karakteristikler, Isı Transferi, Kesikli ve Sürekli Prosesler. •Ortam Sıcaklığında Gerçekleştirilen Prosesler: Ham Maddenin Hazırlanması, Boyut Küçültme, Karıştırma ve Şekil Verme. •Isı Uygulanarak Gerçekleştirilen Prosesler: Ağartma, Pastörizasyon, Sterilizasyon, Pişirme ve Kavrurma. •Isının Uzaklaştırılmasıyla Gerçekleştirilen Prosesler: Soğutma ve CAS, Dondurma. •Rapor Dizayn Etme: Genel prensipler ve rapor tipleri. •Araştırma Makalesi: Araştırma teknikleri, kütüphaneden yararlanma becerisi, Rapor taslağı ve formatı. •Rapor Formatı: Taslak hazırlama, cümle formatı, araştırma raporu yada makalesinin yazım formatı. •Resmi Yazışma: İş mektupları, bildiriler, istek veya araştırma mektupları, mektupların formatları ve oluşturulmaları.
----------------	--

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

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenciler gıda Mühendisliği terminolojisi ile ilgili temel bilgiler edinecekler.
2	Öğrenci araştırma raporu hazırlama basamaklarını bilir.
3	Öğrenci araştırmanın nasıl yapıldığını ve bazı belgeleme tekniklerini bilir.
4	Öğrenci iş mektubunun nasıl hazırlanması gerektiğini bilir.
5	Öğrenciler iletişim ve yazma yeteneklerini geliştirecekler.
6	Öğrenci rapor veya sunumu zenginleştiren görsel araçların, grafiklerin ve çizelgelerin kullanımını bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
-------	---------	-------------

1	Döneme genel bir bakış, defterin kontrol edilmesi.	İlgili Kaynaklar
2	Giriş (Genel prensipler, rapor çeşitleri), ön rapor taslağının 13 basamağı.	İlgili Kaynaklar
3	Ön rapor taslağının gösterilmesi. Bilgi ve sayısal veri, kütüphane bibliyografi kartlarından bilgi toplama. Resmi yazışmalar: Formatı ve oluşturulması.	İlgili Kaynaklar
4	Bibliyografi veya referans gösterme. Bilgi toplama ve son taslağın oluşturulması. Resmi yazışmalar: İş mektuplarının çeşitleri.	İlgili Kaynaklar
5	Son taslağın gösterilmesi. İlk taslak, grafikler, çizelgeler ve görsel araçlar.	İlgili Kaynaklar
6	Atıf yapılan referanslar, , tablolar ve figürler, grafikler, çizelgeler ve görsel araçlar.	İlgili Kaynaklar
7	Araştırma makalesi ve diğer rapor tiplerinin formatlarını, alıntılarını ve notları gözden geçirme	İlgili Kaynaklar
8	Midterm 1 / Practice or Review	İlgili Kaynaklar
9	Metin düzeltme.	İlgili Kaynaklar
10	Arasınava	İlgili Kaynaklar
11	Araştırma raporunun teslim edilmesi.	İlgili Kaynaklar
12	Sunum.	İlgili Kaynaklar
13	Sunum.	İlgili Kaynaklar
14	Sunum.	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar
16	final sınavı	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	16	2	32
Laboratuar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	3	10	30
Derse Özgü Staj			
Ödev			
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	10	10
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Toplam İşyükü			87
Toplam İşyükü / 30(s)			2.90
AKTS Kredisi			3

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----