



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
İşletme Stajı	GDM3001	0	2	0	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz
---------	-----

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

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

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

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

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

Dersin Koordinatörü	Fatih TÖRNÜK
---------------------	--------------

Dersi Veren(ler)	Fatih TÖRNÜK
------------------	--------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Derslerde edinilen bilgilerin uygulamaya aktarılması
--------------	--

Dersin İçeriği	Gıdaların üretimi ve işlenmesi
----------------	--------------------------------

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

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci staj yaptığı işletme hakkında bilgi sahibi olur.
2	Öğrenci staj yaptığı işletmenin üretim yöntemlerini bilir.
3	Öğrenci yaptığı analizler sonuçlarını yorumlamayı bilir.
4	Öğrenci işletme karşılaşılabilecek problemleri bilir.
5	Öğrenci işletme karşılaşılabilecek problemlere çözüm önerileri getirmeyi bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Üretim ve işletme uygulaması	İlgili Kaynaklar
2	Üretim ve işletme uygulaması	İlgili Kaynaklar
3	Üretim ve işletme uygulaması	İlgili Kaynaklar
4	Üretim ve işletme uygulaması	İlgili Kaynaklar
5	Üretim ve işletme uygulaması	İlgili Kaynaklar
6	Üretim ve işletme uygulaması	İlgili Kaynaklar
7	Üretim ve işletme uygulaması	İlgili Kaynaklar
8	Midterm 1 / Practice or Review	İlgili Kaynaklar
9	Üretim ve işletme uygulaması	İlgili Kaynaklar
10	Üretim ve işletme uygulaması	İlgili Kaynaklar
11	Üretim ve işletme uygulaması	İlgili Kaynaklar

12	Üretim ve işletme uygulaması	İlgili Kaynaklar
13	Üretim ve işletme uygulaması	İlgili Kaynaklar
14	Üretim ve işletme uygulaması	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar
16	FİNAL SINAVI	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj	1	60
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev		
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar		
Final		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			0
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması			0
Derse Özgü Staj	1	60	60
Ödev			
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			0
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)			0
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)			0
Toplam İşyükü			60
Toplam İşyükü / 30(s)			2.00

	AKTS Kredisi	2
--	---------------------	---

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----