

Gıda Teknolojisi			
Önlisans	TYYÇ: 5. Düzey	QF-EHEA: Kısa Düzey	EQF-LLL: 5. Düzey

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	UNI369		
Ders İsmi:	Enerji Ekonomisi ve Sürdürülebilirlik		
Ders Yarıyılı:	Bahar		
Ders Kredileri:	AKTS 5		
Öğretim Dili:	Turkish		
Ders Koşulu:			
Ders İş Deneyimini Gerekliyor mu?:	Hayır		
Dersin Türü:	Üniversite Seçmeli		
Dersin Seviyesi:	Önlisans TYYÇ:5. Düzey QF-EHEA:Kısa Düzey EQF-LLL:5. Düzey		
Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze		
Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. HAKAN YILDIZ		
Dersi Veren(ler):	Hakan Yıldız		
Dersin Yardımcıları:			

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	Bu dersin amacı, öğrencilere enerji ekonomisi ve sürdürülebilirlik konularını tanıtmak ve anlamalarını sağlamaktır. Ders, enerji kaynaklarının ekonomi, çevre ve toplum üzerindeki etkilerini inceleyerek enerji politikalarını ve sürdürülebilirlik ilkelerini ele almayı amaçlar. Öğrencilere enerji ekonomisi ve sürdürülebilirlik alanındaki temel kavramları, ilişkileri ve gelecekteki uygulamaları öğretmeyi hedefler. Bu ders, öğrencilerin enerji konularını daha kapsamlı bir bakış açısıyla anlamalarını ve enerji kaynaklarının sürdürülebilir bir şekilde nasıl yönetilebileceği konusunda bilgi sahibi olmalarını hedefler.
---------------	--

Dersin İçeriği:	Enerji ekonomisi ve sürdürülebilirlik konularına derinlemesine bir bakış sunar. Enerji kaynaklarının çeşitlerini, ekonomik etkilerini, çevresel sonuçlarını ve toplumsal boyutlarını kapsar. Aynı zamanda enerji politikaları, enerji güvenliği, yenilenebilir enerji teknolojileri ve sosyal adalet gibi önemli konuları ele alır. Öğrencilere, enerji ekonomisi ve sürdürülebilirlik alanlarında güncel gelişmeleri ve geleceği anlama fırsatı sunar.
-----------------	---

ęrenme Kazanımları

Bu dersi bařarıyla tamamlayabilen ęrenciler;

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	n Hazırlık
1)	Giriř. Dersin Amacı ve Tanıtımı	Ders notları
2)	Ekonomi ve Sürdürülebilirlik ile İlgili Temel Kavramlar	Ders notları
3)	Enerji ve Ekonomi İlişkisi	Ders notları
4)	Enerji Kaynakları ve Ekonomileri	Ders notları
5)	Enerji Güvenliği ve Jeopolitik Faktörler	Ders notları
6)	Enerji Piyasaları	Ders notları
7)	Enerji Piyasaları	Ders notları
8)	Ara sınav	Yok
9)	Enerji Sürdürülebilirlięi ve evresel Etkileri	Ders notları
10)	Enerji ile İlgili Politikalar ve Ekonomik Etkileri	Ders notları
11)	Sürdürülebilirlik ve Toplumsal Etkileri	Ders notları
12)	Enerji Ekonomisi ve Geleceęi	Ders notları
13)	Enerji Ekonomisi ve Sürdürülebilirlikte Son Geliřmeler	Ders notları
14)	Genel Değerlendirme	Yok

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	Ders notları - lecture notes
Dięer Kaynaklar:	Ders notları - lecture notes

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Course Learning Outcomes
Program Kazanımları
1) Gıda bileşenleri ve katkı maddeleri ile bilgi sahibi olup bu bilgileri üretimde kullanır.
2) Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir. Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir.
3) Gıda laboratuvarlarında öğrendiği bilgileri üretim ve kalite kontrol noktalarında değerlendirir.
4) Gıda üretim aşamalarında risk faktörü olabilecek noktaları tespit edebilir.
5) Gıda sektöründe hijyen, sanitasyon koşullarını sağlayabilir.
6) Gıda sektöründe iş güvenliği ile ilgili bilgi sahibi olur.
7) Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.
8) Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.
9) Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yaparak sonuçlarını yorumlayabilme kabiliyeti kazanır.
10) Gıda teknolojisi alanındaki güncel teknikleri kullanır.
11) Alanı ile ilgili sorunları tespit eder, çözümler üretir ve sunar.
12) Teknolojik uygulamaların hukuksal sonuçları ve meslek etiği konusunda farkındalığa sahiptir.
13) Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.
14) Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile iletişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Gıda bileşenleri ve katkı maddeleri ile bilgi sahibi olup bu bilgileri üretimde kullanır.	

2)	Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir. Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir.	
3)	Gıda laboratuvarlarında öğrendiği bilgileri üretim ve kalite kontrol noktalarında değerlendirir.	
4)	Gıda üretim aşamalarında risk faktörü olabilecek noktaları tespit edebilir.	
5)	Gıda sektöründe hijyen, sanitasyon koşullarını sağlayabilir.	
6)	Gıda sektöründe iş güvenliği ile ilgili bilgi sahibi olur.	
7)	Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.	
8)	Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.	
9)	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yaparak sonuçlarını yorumlayabilme kabiliyeti kazanır.	
10)	Gıda teknolojisi alanındaki güncel teknikleri kullanır.	
11)	Alanı ile ilgili sorunları tespit eder, çözümler üretir ve sunar.	
12)	Teknolojik uygulamaların hukuksal sonuçları ve meslek etiği konusunda farkındalığa sahiptir.	
13)	Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	
14)	Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	

Ölçme ve Değerlendirme

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Aktivite Sayısı	Katkı Payı
Devam	14	% 0
Ara Sınavlar	1	% 40
Final	1	% 60
Toplam		% 100
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 40
YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		% 60
Toplam		% 100

İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	Aktiviteye Hazırlık	Aktivitede Harçanan Süre	Aktivite Gereksinimi İçin Süre	İş Yüğü
Ders Saati	14	2	3		70
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	0	2		28
Ara Sınavlar	1	10	1		11
Final	1	15	1		16
Toplam İş Yüğü					125