

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

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	DIL637		
Ders İsmi:	Çince 7		
Ders Yarıyılı:	Bahar		
Ders Kredileri:	AKTS		
	5		
Öğretim Dili:	English		
Ders Koşulu:	DIL636 - Chinese 6		
Ders İş Deneyimini Gerektiriyor mu?:	Hayır		
Dersin Türü:	Üniversite Seçmeli		
Dersin Seviyesi:	Önlisans	TYYÇ:5. Düzey	QF-EHEA:Kısa Düzey
			EQF-LLL:5. Düzey
Dersin Veriliş Şekli:			
Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. MERVE KESKİN		
Dersi Veren(ler):			
Dersin Yardımcıları:			

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	
Dersin İçeriği:	

Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
-------	------	-------------

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	
Diğer Kaynaklar:	

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 bilişim 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
Toplam		%
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 0
YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		%

Toplam	%
--------	---