

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

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	UNI079		
Ders İsmi:	Bilimsel Yazım Becerileri		
Ders Yarıyılı:	Bahar		
Ders Kredileri:	AKTS 5		
Öğretim Dili:	Turkish		
Ders Koşulu:			
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:	Yüz yüze		
Dersin Koordinatörü:	Dr. Öğr. Üy. EZGİ ILDIRIM		
Dersi Veren(ler):			
Dersin Yardımcıları:			

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	Ders, öğrencilere bir araştırma sorusu sorma, bilimsel yöntem ilkelerine göre toplanmış ve analiz edilmiş verilerin bilimsel bir şekilde yazılmasına ve profesyonel ortamlarda sunulmasına ilişkin temel ilke ve prensipleri kavrama ile akademik okuma ve yazma becerileri kazandırmayı amaçlar. Ders, öncelikli olarak öğrencilerin bilimsel/akademik okuma ve yazma konusundaki temel eksikliklerini giderme, söz konusu durumlar için muhtemel güçlüklerin nasıl giderileceğine yönelik çözümler üretme ve öğrencilerin etkin bir bilimsel iletişim
---------------	---

	dili becerisi kazanmasına yönelik yarar sağlamayı amaç edinir.
Dersin İçeriği:	Ders, profesyonel ortamlarda doğru ve etkin iletişim dili, bir araştırma sorusu sorma, literatür tarama, akademik kaynak arama ve kullanma, bilimde etik ilkeler, bilimsel bir makale, tez ve bildiri yazımına ilişkin incelemeleri içerir.

Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

- 1) Profesyonel ortamlarda yazılı-sözlü uygun ve etkili bir iletişim dili kullanma becerisi kazanır.
- 2) Gözlemlerden yola çıkarak temel düzeyde bilimsel bir araştırma sorusu/deseni geliştirir.
- 3) Literatür tarama ve doğru kaynak kullanımına ilişkin bilgi ve beceriler edinir.
- 4) Akademik etik meseleleri kavrama ve etik ilkelere uyma prensibi kazanır.
- 5) Bilimsel bir makale, tez önerisi ve raporu okuma ve yazmada temel ilke ve prensipleri kavrar, inceleme yapabilir.

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Bilimsel Yazım Becerilerine Giriş I: Profesyonel Ortamlarda Yazılı- Sözlü Doğru ve Etkin İletişim	
2)	Bilimsel Yazım Becerilerine Giriş II: Bilimsel İletişimin Dili	
3)	Bilimsel Teorilerin Kurulması ve Test Edilmesi: Temel Kavramlar	
4)	Bilimsel Teorilerin Kurulması ve Test Edilmesi: Araştırma Konusu Belirleme, Soru Sorma, Hipotez Geliştirme- Teorik Temelleri	
5)	Araştırma Konusu Belirleme, Soru Sorma, Hipotez Geliştirme: Uygulamalar	
6)	Akademik Tanımlar ve Roller	
7)	Akademik Yazımın Amaç ve Türleri	
8)	VİZE ödevlerinin verilmesi, Literatür Tarama, Kaynak Arama ve Kullanma	
9)	Bilimde Etik Prensipler	
10)	Makale ve Bildiri Yazımın Temel İlkeleri	
11)	Makale Yazımı: İnceleme-I (Başlık, Özet, Giriş ve Yöntem)- Teorik Temelleri	
12)	Makale İnceleme-II (Bulgular, Tartışma ve Sonuç)- Teorik Temelleri	
13)	Bilimsel Bir Araştırma Makalesi Sunusu	

14)	Tez Önerisi ve Tez Raporu Yazımı	
15)	Final Sınavı	

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	Akademik Yazım ve Araştırmacılara Öneriler- (2018, 1. Basım) Serkan Dinçer, Pegem Akademi Yayıncılık.
Diğer Kaynaklar:	1. Akademik Yazım, İlkeler, Uygulamalar, Örnekler (2018, 2.Basım) -Metin Kozak, Detay Yayıncılık 2. Yanlış Yönde Kuantum Sıçramalar-Charles M. Wynn-Arthur W.Wiggins (Çev. Aykut Kence) (2001, 4. Basım). Tübitak Popüler Bilim Kitapları.

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Course Learning Outcomes	1	2	3	4	5
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.	1	2	3	4	5
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
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	İş Yüğü
Ders Saati	14	42
Ara Sınavlar	1	33
Final	1	50
Toplam İş Yüğü		125