

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

Ders Bilgileri

MESLEKİ UYGULAMA					
Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
GTE220	Bahar	0	40	15	30

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	Yok
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Amacı	Mesleki deneyim kazanmak.
İçeriği	Mesleki uygulamalar.

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
1	Sektörde pratik uygulamalar ile mesleki deneyim kazanımı sağlanır.
2	Mesleğin gerektirdiği çalışmaları yapabilme deneyimine sahip olacak.
3	Öğrenciler çalışma yaşamında ki zorluklar hakkında bilgili olacak.
4	Öğrenci mutfak uygulamalarına hakim olacak.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Mesleki Uygulamalar	Uygulama
2	Mesleki Uygulamalar	Uygulama
3	Mesleki Uygulamalar	Uygulama
4	Mesleki Uygulamalar	Uygulama
5	Mesleki Uygulamalar	Uygulama
6	Mesleki Uygulamalar	Uygulama
7	Mesleki Uygulamalar	Uygulama
8	Ara Sınav	Uygulama
9	Mesleki Uygulamalar	Uygulama
10	Mesleki Uygulamalar	Uygulama
11	Mesleki Uygulamalar	Uygulama
12	Mesleki Uygulamalar	Uygulama
13	Mesleki Uygulamalar	Uygulama
14	Mesleki Uygulamalar	Uygulama
15		

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
---	----------------------	-----------------------	----------------------------

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

#	Ağırlık	Çalışma Türü	Çalışma Adı
1	%40	Ara Sınav	Ara Sınav
2	%60	Son Sınav	Son Sınav

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

#	Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme
1	Sektörde pratik uygulamalar ile mesleki deneyim kazanımı sağlanır.	2,3,4,8,10,12	1,2
2	Mesleğin gerektirdiği çalışmaları yapabilme deneyimine sahip olacak.	2,3,7,8,12	1,2
3	Öğrenciler çalışma yaşamında ki zorluklar hakkında bilgili olacak.	2,3,12	1,2
4	Öğrenci mutfak uygulamalarına hakim olacak.	1,2,3,5,6,7,8,12	1,2

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yüğü Detayları

#	Etkinlik	Adet	Süre (Saat)	İş Yüğü
1	Ders Süresi	14	40	560
2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	10	140
3	Sunum ve Seminer Hazırlama	0	0	0
4	İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması	1	10	10
5	Belge/Bilgi listeleri oluşturma	0	0	0
6	Atölye	0	0	0
7	Ara Sınav için Hazırlık	1	10	10
8	Ara Sınav	1	6	6
9	Kısa Sınav	0	0	0
10	Ödev	0	0	0
11	Ara Proje	0	0	0
12	Ara Uygulama	0	0	0
13	Son Proje	0	0	0
14	Son Uygulama	1	8	8
15	Son Sınav için Hazırlık	1	10	10
16	Son Sınav	1	6	6
				750