

0• Ders Tanımı

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori+Uygulama (Saat)	Havuz	Statü	AKTS
Staj-I (İngilizce adı: Graduation Project)	GMÜ300	BAHAR	0+0		Z	5

Öğrenme Çıktıları (min 3-max 5)	Learning Outcomes (min 3-max 5)
1-Kazanılan mesleki bilgi birikiminin endüstriyel uygulamalarını gözlemler 2-Teorik bilgileri iş sahasında pekiştirir. 3- Mühendisin iş hayatındaki yerini gözlemler. 4-Organizasyon, yönetim, kalite kontrol, Ar-Ge vb uygulamalarını analiz eder	1-Observes the industrial applications of the professional knowledge gained 2- Reinforces theoretical knowledge in the field of work. 3- Observes the engineer's place in business life. 4-Analyzes applications such as organization, management, quality control, R&D etc.

• AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU (ECTS / WORKLOAD)

Etkinlik	Katkı Yüzdesi (100)	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Ders Süresi (Hafta x Ders Saati)		14	0	0
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)		0	0	0
Ödevler	0	0	0	0

Kısa Süreli Sınavlar (sınav + hazırlık)	00	0	0	0
Ara Sınavlar (sınav + hazırlık)	0	0	0	0
Proje	0	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı (sınav + hazırlık)	0	0	0	0
Diğer	100	20	8	160
Toplam İş Yüğü(Saat)				160
Toplam İş Yüğü(Saat)/ 30 (s)				5,33 ---- (5)
Dersin AKTS Kredisi				5

• **Ders Akışı**

Course Content

Hafta/ Week	Konular	Ön Hazırlık	Topics	Study Metarials
1	Firma/kurum oryantasyonu	K1-K2	Company / organization orientation	R1- R2
2	Firma/kurumda yapılan uygulamalar hakkında bilgiler edinmek	K1-K2	To obtain information about the applications made in the company / institution	R1- R2
3	Firma/kurumda yapılan uygulamalar hakkında bilgiler edinmek	K1-K2	To obtain information about the applications made in the company / institution	R1- R2
4	Ürün/analiz bilgilendirme	K1-K2	Product / analysis information	R1- R2

5	Ürün/analiz bilgilendirme	K1-K2	Product / analysis information	R1- R2
6	Ürün/analiz bilgilendirme	K1-K2	Product / analysis information	R1- R2
7	İmalat/kalite kontrol	K1-K2	Manufacturing / quality control	R1- R2
8	İmalat/kalite kontrol	K1-K2	Manufacturing / quality control	R1- R2
9	İmalat/kalite kontrol	K1-K2	Manufacturing / quality control	R1- R2
10	İmalat/kalite kontrol	K1-K2	Manufacturing / quality control	R1- R2
11	Kalite belgelendirme/ AR-GE, inovasyon	K1-K2	Quality certification / R&D, innovation	R1- R2
12	Kalite belgelendirme/ AR-GE, inovasyon	K1-K2	Quality certification / R&D, innovation	R1- R2
13	Kalite belgelendirme/ AR-GE, inovasyon	K1-K2	Quality certification / R&D, innovation	R1- R2
14	İncelemelerin, gözlemlerin, deneylerin ve yapılan işlerin raporunun hazırlanması	K1-K2	Preparation of the report of examinations, observations, experiments and works	R1- R2

Ön Koşul		Prerequisites	
Ders Dili	Türkçe	Language of Instruction	Turkish
Koordinatör/Dersin Sorumlusu		Coordinator	
Dersi Verenler	***Herbir öğretim üyesinin adı, ders kendilerine atandığında otomatik olarak gelir	Instructors	
Ders Yardımcıları	-----	Assistants	
Kaynaklar	K1. Staj yapılacak kurum veya kuruluştaki kaynaklar K2. İlgili konuda basılmış her yayın.	Resources	R1. Referances and resources in the institution or organization where the internship will be held R2. Every publication published on the relevant subject.

Yardımcı Kitap		Supplementary Book	
Dersin Amacı	Gıda İşletmeleri ve laboratuvarlarında iş alanları ile ilgili pratik çalışmalara katılmak uygulamaları yerinde görmek iş disiplini ve deneyimi kazanmak.	Goals	Participating in practical studies related to business areas in food businesses and laboratories, seeing the practices on site, gaining business discipline and experience.
Dersin İçeriği	Firma/kurum oryantasyonu Ürün/analiz bilgilendirme İmalat/kalite kontrol Kalite belgelendirme/ AR-GE, inovasyon	Content	Company / institution orientation Product / analysis information Manufacturing / quality control Quality certification / R&D, innovation

• **Program Yeterlilik Çıktıları ***

Program Learning Outcomes*

*ÖRNEK olarak Gıda Mühendisliği bölümü verilmiştir.

	Program Yeterlilik Çıktıları	Katkı Düzeyi (0-5)	Program Learning Outcomes	Level of Contribution (0-5)
1	Matematik, fen ve mühendislik bilgilerini uygulama becerisi	5	To be able to apply mathematics, science and	5
2	Ürün geliştirme çalışmalarını planlama ve uygulama becerisi	4	To be able to plan and perform product development	4
3	Deney tasarlama, deney yapma, deney sonuçları analiz etme	3	To be able to design and conduct experiments, as well	3
4	Alanında; projelendirme, fizibilite, tasarım, kontrol, süreç		To be able to design and analyze a process for a	
5	Alanında geliştirilmiş teknolojileri tanıma ve bu teknolojilerin	3	To be able to recognize advanced technologies in	3
6	Teknolojik gelişmeleri takip ederek çağın sorunları hakkında bilgi edinme ve yapacağı uygulamalarda uygun araçları seçme ve kullanma becerisi	4	To be able to obtain information on contemporary issues by following technological developments and select and use appropriate tools in engineering applications	4

7	Mühendislik problemlerini tanımlama, formüle etme ve çözme becerisi	5	To have the ability to define, model, and solve problems related to Food Engineering.	5
8	Mühendislik çözümlerinin, evrensel ve toplumsal boyutlarda etkilerini anlamak için gerekli genişlikte eğitim alma	-	Receive the broad education necessary to understand the impact of engineering solutions on a global and	-
9	Alanında gerekli olan bilgiye, veri tabanları ve diğer bilgi kaynaklarını kullanarak ulaşabilme becerisi	-	To be able to use modern techniques and calculation tools required for engineering applications.	-
10	Alanındaki ulusal ve uluslararası mevzuatı ve diğer düzenlemeleri takip edebilme	1	To be able to have an information about current national and international legislations.	1
11	Alanındaki uygulamalarda çevre, iş güvenliği ve insan sağlığı ile ilgili konuları bilme ve uygulama becerisi	4	To be able to evaluate engineering solutions for the health, safety, and environmental problems.	4
12	Disiplinler arası takımlarda çalışabilme ve etkin iletişim kurma becerisi	5	To be able to get involved in interdisciplined and multidisciplined team work.	5
13	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci	4	To have the awareness of professional liabilities and ethics.	4
14	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci	2	To have the awareness of lifelong learning	2
15	Sosyal, kültürel ve toplumsal sorumlulukları kavrama, benimseme ve uygulayabilme becerisi	2	To be able to perceive, adopt and implementation of social and cultural responsibilities.	2