

Dersin Adı: Gıda Mühendisliğinde Özel Konular				Course Name: Special Topics in Food Engineering		
Kod (Code)	Yarıyıl (Semester)	Kredi (Local Credits)	AKTS Kredi (ECTS Credits)	Ders Uygulaması, Saat/Hafta (Course Implementation, Hours/Week)		
				Ders (Theoretical)	Uygulama (Tutorial)	Laboratuvar (Laboratory)
GID 450	8	3	7	3	0	0
Bölüm / Program (Department/Program)		Gıda Mühendisliği (Food Engineering)				
Dersin Türü (Course Type)		Seçmeli (Elective)		Dersin Dili (Course Language)		Türkçe (Turkish)
Dersin Önkoşulları (Course Prerequisites)		(GID 321 MIN DD veya GID 321E MIN DD veya GID 323 MIN DD) ve (GID 332 MIN DD veya GID 332E MIN DD) ve (GID 433 MIN DD veya GID 433E MIN DD) (GID 321 MIN DD or GID 321E MIN DD or GID 323 MIN DD) and (GID 332 MIN DD or GID 332E MIN DD) and (GID 433 MIN DD or GID 433E MIN DD)				
Dersin Mesleki Bileşene Katkısı, % (Course Category by Content, %)		Temel Bilim ve Matematik (Basic Sciences and Math)	Temel Mühendislik (Engineering Science)	Mühendislik/Mimarlık Tasarım (Engineering/Architecture Design)	Genel Eğitim (General Education)	
		-	-	100%	-	
Dersin Tanımı (Course Description)		Ders, teknik bilginin deneysel bir çalışmayı dizayn etme ve yürütmek üzere uygulanmasını veya belirli bir güncel başlıklı bir konunun literatür araştırmasını veya pazar araştırmasını anket uygulayarak yürütülmesini veya belirli bir gıda sektörünün mevcut durumunun incelenmesini içerir. Projeler dönemin sonunda son rapor ve sunum ile sunulurlar. Course involves the application of technical knowledge to design and conduct an experimental study in the laboratory, or searching literature extensively on a specific current topic, or conducting a market survey, or investigating current status of a specific food sector. Projects are presented by a final report and seminar at the end of semester.				
Dersin Amacı (Course Objectives)		<ol style="list-style-type: none"> 1. Araştırma projeleri ile öğrencinin matematik, bilim ve mühendislik bilgilerini uygulayabilme becerisini geliştirmek 2. Öğrencinin veri ve metni tasarlama, analiz etme ve işlemesine imkan tanımak 3. Öğrenciyi çeşitli kaynaklardan elde edilen bilgiye nasıl ulaşacağı veya kullanacağı konusunda eğitmek 4. Öğrencinin iletişim ve kritik düşünme yeteneğini ve etik sorumluluğunu geliştirmek <ol style="list-style-type: none"> 1. Improve student's ability to apply mathematics, science and engineering knowledge through research projects 2. Give students the opportunity to design, analyze and interpret data and text 3. Train students how to reach and use necessary information from various sources 4. Develop student's ability of communication and critical thinking skills and ethical responsibility as well. 				
Dersin Öğrenme Çıktıları (Course Learning Outcomes)		<ol style="list-style-type: none"> 1. Olayların çözümündeki yollarla başa çıkma 2. Problem ile ilgili olarak çeşitli kaynaklardan bilgi toplama 3. Bağımsız olarak öğrenebilme sorumluluğu gösterme 4. Görevleri zamanında bitirmede hedefler koyma 5. Etik sorumluluğu anlama 6. Başkaları ile işbirliği yapma becerisi (Takımlar halinde çalışıldıysa) 7. Bilgiyi anlamlı kategorilerde organize edebilme 8. Yazılı ve sözlü sunumlarda multimedya tekniklerini etkin biçimde kullanabilme 9. Tek başına düşünme kapasitesini geliştirme <ol style="list-style-type: none"> 1. Challenge the ways things are being done. 2. Seek information on problems from multiple sources. 3. Demonstrate responsibility for creating own learning opportunities. 4. Set goals to accomplish tasks on time. 5. Develop an understanding of ethical responsibility. 6. Share credit for success with others (if project is achieved in a group) 7. Organize information into meaningful. 8. Apply presentation tools such as multimedia applications effectively when delivering oral/written presentation. 9. Demonstrate a capacity to think one's self. 				

DERS PLANI

Hafta	Konular	Dersin Öğrenme Çıktıları
1	Öğrenci ve Danışmanının uyguladıkları takvim geçerlidir.	1,2,3,4,5,6,7,8,9
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		

COURSE PLAN

Weeks	Topics	Course Learning Outcomes
1	Schedule based on the Advisor and the student	1,2,3,4,5,6,7,8,9
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		

Dersin Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrenci Çıktılarıyla İlişkisi

	Programın mezuna kazandıracığı bilgi ve beceriler (programa ait öğrenci çıktıları)	Katkı Seviyesi		
		1	2	3
1	Mühendislik, bilim ve matematik ilkelerini uygulayarak karmaşık mühendislik problemlerini tanımlama, formüle etme ve çözme becerisi			X
2	Halk sağlığı, güvenliği ve refahı ile küresel, kültürel, sosyal, çevresel ve ekonomik faktörleri göz önünde bulundurarak belirtilen ihtiyaçları karşılayan çözümler üretmek için mühendislik tasarımını uygulama becerisi			X
3	Dinleyiciler ile etkili bir şekilde iletişim kurma yeteneği			X
4	Mühendislik durumlarında etik ve profesyonel sorumlulukları tanıma ve mühendislik çözümlerinin küresel, ekonomik, çevresel ve toplumsal bağlamlardaki etkisini dikkate alarak bilinçli kararlar verme becerisi			X
5	Takım üyeleri ile birlikte liderlik sağlayan, işbirlikçi ve kapsayıcı bir ortam oluşturan, hedefler belirleyen, görevleri planlayan ve hedeflere ulaşan bir ekipte etkin bir şekilde çalışabilme becerisi			
6	Uygun deneyler geliştirme ve yürütme, verileri analiz etme, yorumlama ve sonuç çıkarmak için mühendislik yargısını kullanma becerisi			X
7	Uygun öğrenme stratejilerini kullanarak, gerektiğinde yeni bilgileri edinme ve uygulama becerisi			X

Ölçek: 1: Az, 2: Kısmi, 3: Tam

Relationship of the Course to Food Engineering Student Outcomes

	Program Student Outcomes	Level of Contribution		
		1	2	3
1	An ability to identify, formulate, and solve complex engineering problems by applying principles of engineering science and mathematics			X
2	An ability to apply engineering design to produce solutions that meet specified needs with consideration of public health, safety and welfare as well as global, cultural, social, environmental and economic factors			X
3	An ability to communicate effectively with a range of audiences			X
4	An ability to recognize ethical and professional responsibilities in engineering situations and make informed judgements, which must consider the impact of engineering solutions in global, economic, environmental and societal contexts			X
5	An ability to function effectively on a team whose members together provide leadership, create a collaborative and inclusive environment, establish goals, plan tasks, and meet objectives			
6	An ability to develop and conduct appropriate experimentation, analyse and interpret data, and use engineering judgement to draw conclusions			X
7	An ability to acquire and apply new knowledge as needed, using appropriate learning strategies			X

Scaling: 1: Little, 2: Partial, 3: Full

<u>Tarih (Date)</u> 09.06.2022	<u>Bölüm onayı (Departmental approval)</u>
--	---

Ders kaynakları ve Başarı değerlendirme sistemi (Course materials and Assessment criteria)

Ders Kitabı (Textbook)	None.		
Diğer Kaynaklar (Other References)	None.		
Ödevler ve Projeler (Homework & Projects)	Projeler öğrencilere bireysel veya gruplar halinde verilir. Projeler, belirli bir konu, deneysel tasarım veya laboratuvar uygulaması hakkında bir fikir ve/veya güncel bilgi sunmak için literatür araştırmasını gerektirir. Projelerin sonuçları sözlü olarak üç öğretim üyesinden oluşan bir jüriye sunulur.		
	Projects are assigned to the students individually, or in groups. Projects may require literature survey to present an idea and/or current knowledge on a specific topic, experimental design, or laboratory practice. The results of the projects are orally presented to a jury composed of three faculty members.		
Laboratuvar Uygulamaları (Laboratory Work)	-		
Bilgisayar Kullanımı (Computer Usage)	-		
Diğer Uygulamalar (Other Activities)	-		
Başarı Değerlendirme Sistemi (2021-2022 Bahar Yarıyılı) (Assessment Criteria) (2021-2022 Spring Semester)	Faaliyetler (Activities)	Adedi (Quantity)	Genel Nota Katkı, % (Effects on Grading, %)
	Yıl İçi Sınavları (Midterm Exams)		
	Kısa Sınavlar (Quizzes)		
	Ödevler (Homework)		
	Projeler (Projects)		
	Dönem Ödevi/Projesi (Term Paper/Project)		
	Laboratuvar Uygulaması (Laboratory Work)		
	Diğer Uygulamalar (Other Activities)		
	Final Sınavı (Final Exam)		

<u>Tarih (Date)</u> 09.06.2022	<u>Bölüm onayı (Departmental approval)</u>
-----------------------------------	--