

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
SİVEREK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Staj		IV	0 + 2	2	6
Ön Koşul Dersler	Yok				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencilerin öğrenimleri süresince edindikleri bilgi, beceri ve yetkinlikleri uygulama yaparak pekiştirmesi.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Eğitim-öğretiminin bir parçası olarak mesleğini tanır. 2. Aldığı teorik ve uygulamalı bilgileri bir arada pekiştirir. 3. Çalışma hayatına hazırlanır ve çalışma disiplini sağlar. 4. Uygulama ve çalışma koşullarını tanır.				
Dersin İçeriği	Mesleki uygulamaları öğrenme, takım çalışmasına adapte olma, görev ve sorumluluk bilinci oluşturma				
Haftalar	Konular				
1	Staj yerinde uygulama				
2	Staj yerinde uygulama				
3	Staj yerinde uygulama				
4	Staj yerinde uygulama				
5	Staj yerinde uygulama				
6	Staj yerinde uygulama				
Genel Yeterlilikler					
Teorik olarak öğrendiği bilgileri uygulayabilir.					
Kaynaklar					
T.C. Harran Üniversitesi Meslek Yüksekokulları Zorunlu İş Yeri Stajı Yönergesi					
Değerlendirme Sistemi					
Harran Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliği gereği akademik dönem başında ilan edilen ders izlencelerinde belirtilecektir.					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU										
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
ÖÇ1	4	4	4	4	4	4	4	5	-	-
ÖÇ2	4	4	4	4	4	4	4	5	-	-
ÖÇ3	4	4	4	4	4	4	4	5	-	-
ÖÇ4	4	4	4	4	4	4	4	5	-	-
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları										
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek	

PROGRAM ÇIKTILARI VE İLGİLİ DERSİN İLİŞKİSİ										
Dersin Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
Staj	4	4	4	4	4	4	4	5	-	-