

ORGANİK TARIM ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	ORGANİK TARIM ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	ORGS220
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	4
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Dersin ön koşulu yoktur
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. Dr. NEŞE ÖZMEN
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Meslek Yüksekokulların Yönetim Kurullarının Görevlendirdiği öğretim elemanları
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	nozmen@uludag.edu.tr Uludağ Üniversitesi Mustafakemalpaşa Meslek Yüksekokulu Mustafakemalpaşa/BURSA Tel. 0(224) 6133102
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Organik ürünlerinin içeriği ve teknolojisi hakkında temel bilgileri öğrencilere sunmak. Temel gıda işleme yöntem ve basamakları konularında bilgileri sunmak.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Mezun öğrencilerin, organik gıda hammaddelerinin işlenmeleri konularında mesleki gelişimlerine katkı sağlamak
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Gıda bilimi ve teknolojilerini tanıır.
	2	Gıda bilimi ve teknolojisinde kullanılan temel işlemler hakkında bilgi sahibi olur.
	3	Organik gıdalar ve konvansiyonel gıdalar arasındaki temel farklılıkların öğrenir.
	4	Organik tarım ve organik gıdalarda kontrol ve sertifikasyon nedir , bu kavramları öğrenir.
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Dünyada ve Türkiyede organik tarımın tarihcesi ve gelişimi	

2	Organik üretimde ilke ve kavramlar	
3	Organik üretimde yasal düzenlemeler	
4	Organik üretimde kontrol ve sertifikasyon sistemi, Organik gıdaların üretim ve kalite kontrolü	
5	Gıdalarda bozulma ve Organik hammaddelerin muhafazasında temel ilkeler	
6	Soğukta, modifiye ve kontrollü atmosferde muhafaza	
7	Dondurarak muhafaza	
8	Ders tekrarı ve ara sınav	
9	Isıl işleme muhafaza	
10	Aseptik konservecilik ve salça üretimi	
11	kurularak muhafaza	
12	Organik gıdalar ve konvansiyonel gıdaların ayırt edilme yöntemleri	
13	Organik ürünlerde Ar-Ge çalışmaları	
14	Organik ürünlerin pazarlanması	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	B.Cemeroglu, 2004. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 1. ISBN 975-98578-1-2. Başkent Klişe Matbaacılık.Ankara ; Cemeroglu, B.2004. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 2. ISBN 975-98578-2-0. Başkent Klişe Matbaacılık.Ankara
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR		SAYISI
		KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		1
Kısa Sınav		0
Ödev		1
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		3
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Ölçme ve Değerlendirme Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	2.00	28.00
Ödevler	1	12.00	12.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlار	1	10.00	10.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	12.00	12.00
Toplam İş Yüğü			90.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.00
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	3	4	4	5	2	2	3	3	3	5	3	0	0	0	0	0
ÖK2	3	4	4	5	2	2	3	3	3	5	3	0	0	0	0	0
ÖK3	4	3	3	3	3	2	3	1	2	5	3	0	0	0	0	0
ÖK4	5	4	4	3	3	2	3	2	2	5	3	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			