

# 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. GÖZDE KARABULUT
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	gkarabulut@uludag.edu.tr Uludağ Üniversitesi Karacabey Meslek Yüksekokulu 16700-Karacabey/BURSA Tel. 0(224) 676 1655
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:	
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	<b>DERS İÇERİKLERİ</b>	
	<b>Teorik</b>	<b>Uygulama</b>
1	Dünyada ve Türkiyede organik tarımın tarihcesi ve gelişimi	

2	Organik üretimde ilke ve kavramlar	
3	Organik üretimde ilke ve kavramlar	
4	Organik üretimde yasal düzenlemeler	
5	Organik üretimde kontrol ve sertifikasyon sistemi	
6	Organik gıdaların üretim ve kalite kontrolü	
7	Organik gıdaların üretim ve kalite kontrolü	
8	Ders tekrarı ve ara sınav	
9	Organik gıdaların üretim ve kalite kontrolü	
10	Organik gıdalar ve konvansiyonel gıdaların ayırt edilme yöntemleri	
11	Organik ürünlerde Ar-Ge çalışmaları	
12	Organik ürünlerin pazarlanması	
13	Sanayi kuruluşlarının verecekleri seminerler	
14	Sanayi kuruluşlarının verecekleri seminerler	

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	B.2004. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi1. ISBN 975-98578-1-2. Başkent Klişe Matbaacılık.Ankara   Cemeroğlu, 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	30.00
Kısa Sınav		1	5.00
Ödev		1	5.00
Yıl Sonu Sınavı		1	60.00
Toplam		4	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı			40.00
Finalin Başarıya Oranı			60.00
Toplam			100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları			

24	<b>AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU</b>	
----	-------------------------------	--

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	10.00	10.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlar	1	10.00	10.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10.00	10.00
Toplam İş Yüğü			86.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			2.87
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
<b>ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri</b>																
<b>Katkı Düzeyi:</b>	<b>1 çok düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>			