



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Organik Gıdalar	GDM3142	2	3	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Tanımlanmamış
-------------	---------------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Muhammet ARICI
---------------------	----------------

Dersi Veren(ler)	Mustafa Tahsin YILMAZ
------------------	-----------------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Günümüzde yavaş yavaş önemi artan ve gelecekte çok daha önemli olacak olan organik gıdalar ve bu gıdaların yetiştirilmesinden sofraya ulaşmasına kadar olan periyotta uyulması gereken kurallar hakkında öğrencilerin bilgi sahibi olmasını sağlamak öncelikli hedefdir. Bunun yanısıra organik hammaddelerden hazırlanacak organik gıdalar için seçilecek üretim prosesleri, kullanılacak katkı maddeleri, ambalaj malzemeleri ve bunlarla ürünler arasındaki etkileşimler hakkında bilgiler verilmesi de hedeflenmektedir.
--------------	--

Dersin İçeriği	Organik gıda tanımı ve genel özellikleri, organik gıda üretim şartları, organik üretimde gözetim kuruluşları ve belgelendirme, organik gıdaların işlenmesi ve uyulması gereken kurallar(Kullanılabilecek veya kullanılamayacak katkıları, ambalaj malzemeleri, uygulanamayacak bazı teknolojiler...vs), organik gıdalarda güvenilirlik analizleri ve etiketleme, organik gıdalarla ilgili mevzuat. .
----------------	--

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci beslemede organik gıdaların önemini kavrar.
2	Öğrenci organik gıda üretiminde kullanılabilecek katkıları ve uygulanacak teknolojileri bilir.
3	Öğrenci organik gıda pazarı hakkında bilgi sahibi olur.
4	Öğrenci organik gıdaların işlenmesini bilir.
5	Öğrenci organik gıdaların insan sağlığı için önemini bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Beslemede organik gıdaların önemini	İlgili Kaynaklar
2	organik gıdaların uygun şartlarda işlenmesi	İlgili Kaynaklar
3	Organik gıda yetiştiriciliği	İlgili Kaynaklar
4	Organik gıdaların hasadı	İlgili Kaynaklar

5	Organik gıdaların taşınması	İlgili Kaynaklar
6	Organik gıdaların depolanması	İlgili Kaynaklar
7	Organik gıdalar üretmeye yönelik tesisler kurulması ve mevcut işletmeleri geliştirilmesi	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Organik gıda üretiminde katkı maddelerinin kullanılması	İlgili Kaynaklar
10	Yeni teknolojiler	İlgili Kaynaklar
11	Organik gıdaların pazarı ve pazarlanması	İlgili Kaynaklar
12	Organik gıda üretimi ile ilgili yasal düzenlemeler	İlgili Kaynaklar
13	Seminer	İlgili Kaynaklar
14	Seminer	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	16	2	32
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması			
Derse Özgü Staj			
Ödev			

Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer	1	5	5
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	10	10
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	30	30
Toplam İşyükü			77
Toplam İşyükü / 30(s)			2.57
AKTS Kredisi			3

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----