



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Sera Salon Süs Bitkileri							
Ders Kodu		PSB235		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Öğrencilerin, peyzaj mimarlığı iç mekan bitkisel tasarımlarını çalışmalarında kullanılabilecek bitkileri tanıması, bu bitkilerin hangi ortamlarda yetiştirilebileceği, ihtiyaçlarının neler olabileceği, bu tip bitkilerde ne tarz sorunlar ile karşılaşılabilir ve bu sorunların ne şekilde çözülebileceği konularının yanı sıra iç mekan tasarımlarında bitkisel malzeme ile bütünlük sağlayabilecek diğer materyalleri de tanıma ve bu konularla ilgili bilgilenmelerini sağlamaktır.							
Özet İçeriği		Sera salon süs bitkileri ekolojik özellikleri, iç mekan bitkilerinin bakımı, iç mekanda bitkisel tasarım ilkeleri							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Emre AĞCAGİL, Öğr. Gör. Leyla EKEN						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Veliagaçlı, H.T. 1993. Salon Bitkileri. Nurol Matbaacılık A.Ş. Ankara, 104 sy.
2	Kenber, L. A. 1996. Süs ve Salon Bitkileri. İnkılap Kitabevi. ISBN: 975-10-0035-1, 216 sy.
3	Orçun, E. 1967. Süs Bitkileri (Sera ve Salon Süs Bitkileri) Cilt I. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No:120, Ege Üniversitesi Matbaası, 296 sy.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	İç mekan bitkisel tasarım, iç dekorasyon yönünden bitkilerin önemi
2	Teorik	Tasarımı belirleyen ve etkileyen etmenler, mekanın etkisi, kullanıcı etkisi, bitki etkisi, tasarımcının etkisi, işverenin etkisi.
3	Teorik	Bitkinin fiziksel isteklerine göre tasarım; ışık, sıcaklık, nem ve hava kalitesi, su, bitki toprağı, hacim, bitki ağırlığı, uyum süreci.
4	Teorik	İç mekanda bitkisel tasarım ilkeleri, temel tasar ilkeleri ile kombinasyon.
5	Teorik	İç mekanda yetişen bitki grupları, genel bakım işlemleri.
6	Teorik	Eğreltiler
7	Teorik	Bromelialar
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Kaktüsler
10	Teorik	Bonsailer
11	Teorik	Sarılcılar
12	Teorik	Çiçeklerinin güzelliğı için yetiştirilen iç mekan bitkileri.
13	Teorik	Yapraklarının güzelliğı için yetiştirilen iç mekan bitkileri.
14	Teorik	İç mekan bitkisel tasarım örnekleri
15	Teorik	Uygulama sınavı
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ödev	1	0	12	12
Ara Sınav	1	4	1	5



Dönem Sonu Sınavı	1	4	1	5
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	İç mekanda estetik ve işlevsel anlamda bitkisel tasarımın önemini kavrayabilme
2	Salon süs bitkileri ile bitkilendirme yeteneğini geliştirebilme
3	Peyzaj mimarlığı iç mekan tasarım çalışmalarında kullanılan iç mekan bitkilerinde oluşabilecek problemleri kavrayabilme
4	İç mekan süs bitkilerini sınıflandırabilmek, botanik isimlerini öğrenme, bitkilerin sıcaklık, ışık, nem vb. isteklerine göre sınıflandırmasını yapabilme
5	Bitki yetiştirme ortamlarını tanımak ve bitki üretim yöntemlerini öğrenme.

Program Çıktıları (Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Kasaplık hayvanları kesimi hakkında bilgi ve tecrübeye sahibi olabilme
2	Kesim sonrasında elde edilen et ve yan ürünleri elde edebilme
3	Karkasları standart parçalayabilme
4	Karkasları taze et ürünlerine işleyebilme
5	Ülkemizde yaygın tüketilen et ürünlerinin üretimini yapabilme
6	Mezbaha yan ürünlerinin değerlendirebilme
7	Et ve ürünlerine taşıması gereken özelliklere ait yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olabilme
8	Et ve ürünlerini uygun koşullarda muhafaza edebilme
9	Et ve ürünlerinin üretimindeki gıda güvenliği uygulamaları hakkında yeterliliğe sahip olabilme
10	Tüketici tercihlerinde belirleyici olabilen çeşitli standartlar hakkında bilgi sahibi olabilme
11	Et ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuvar uygulamalarını yapabilme
12	Sektörün aradığı nitelikte eleman olabilme
13	Etik değerlere saygılı, sorumluluk bilincinde olabilme
14	Çeşitli sosyal ve kültürel alanlarda birikimi olan, araştıran, sorgulayan, modern çağın yeniliklerini takip eden ve kullanabilen nitelikte olabilme
15	Ulusal değerlere bağlı olabilme

