AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Organik Tarım								
Ders Kodu	TRİ220		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	2	İş Yükü	50 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Organik bitkisel ve hayvansal ürünlerin üretimi ile bu ürünlerin kalite kontrolü, muhafazası, pazara hazırlanması ve pazarlanması hakkında bilgi vermektir.								
Özet İçeriği	Organik tarımın tanımı, genel esasları, Organik tarım kanunu, konvansiyonel tarımdan farklılıkları, bitkisel ve hayvansal organik tarımın üretimi								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Albaş, A., İ. 2009. Organik Tarım, İlkeler ve Ulusal Mevzuat, Eflatun Yayınevi, Ankara, ISBN:978-605-4160-08-2
2	Anonim 2005. T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Organik Tarımın Esasları ve Uygulanmasına İlişkin Yönetmelik
3	Alpala, S., Ünal, N., 2009.Sığır ve Koyun Yetiştiriciliğinde Organik Ve Konvansiyonel Üretimin Bazı Özellikler Bakımından Karşılaştırılması (Derleme). Lalahan Zootekni Arş. En. Derg. 49(1), 63-75.
4	Kantarcı, G. 2007. Ekolojik (Organik Biyolojik) Hayvansal Üretimin Temel İlkeleri

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Organik tarım kavramı, organik tarımın esasları ve uygulanmasına ilişkin yönetmeliğin incelenmesi, ödevlerin dağıtımı
2	Teorik	Organik tarımla yetiştiriciliğin prensipleri, diğer tarım kollarından farkları, Organik tarımın Dünya'da ve Türkiye' deki durumu
3	Teorik	Organik bitkisel üretim ve hayvansal üretim ilkeleri
4	Teorik	Organik tarımda kullanılan organik madde ve besin maddesi kaynakları (Bitkisel atıklar, yeşil gübreler, mikroorganizmalar, kompost hazırlama, çayır-mera, organik yemler ve hayvan besleme))
5	Teorik	Organik tarımda ekim nöbeti ve ekim nöbeti plânları (Temel prensipler, yetiştirilecek türlere uygun ekim nöbeti örnekleri),
6	Teorik	Organik tarımında tarımsal savaş ve hayvan sağlığı(Temel esaslar, Pasif korunma yöntemleri)
7	Teorik	Organik hayvancılık üretim sistemleri, Organik büyükbaş hayvan yetiştiriciliği, Organik küçükbaş hayvan yetiştiriciliği, Hayvan barınakları, Organik kanatlı hayvan yetiştiriciliği, Organik arıcılık
8	Teorik	ARA SINAV
9	Teorik	Tür ve ırk seçimi, çevreye uyumluluk, kayıt tutma, damızlık seçimi, üreme
10	Teorik	Tür ve ırk seçimi, çevreye uyumluluk, kayıt tutma, damızlık seçimi, üreme
11	Teorik	Organik ürünlerin sınıflandırılması, paketlenmesi ve muhafazası
12	Teorik	Organik Ürünlerin Pazarlanması
13	Teorik	Organik üretimin denetlenmesi, kontrol ve sertifikasyonu
14	Teorik	Türkiye'de organik hayvancılığın ve bitkisel üretimin sürdürebilirliği
15	Teorik	Organik tarımın sorunlarını tartışma ve dersin değerlendirilmesi.
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	YARIYIL SONU SINAVI

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ödev	5	0	2	10

Okuma	5	0	2	10
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
			Toplam İş Yükü (Saat)	50
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Organik bitkisel üretim ilkelerini öğrenmek
2	Organik Hayvansal Üretim İlkelerini öğrenmek

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 laboratuar 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