



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Baharat ve Keyf Bitkilerinin Değerlendirilmesi							
Ders Kodu		TAB210		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Başlıca baharat bitkileri ve yetiştiriciliğini anlatmak							
Özet İçeriği		Başlıca baharat bitkileri ve yetiştiriciliği (karabiber, besbase, yenibahar, kişniş, zencefil, kakule, melekotu, fesleğen, kişniş, tarçın, şerbetçiotu, anason, tarhunotu, çemen, hardal, kimyon, rezene, adaçayı, safran, oğulotu, yenibahar, dereotu, çörekotu, nane, mercanköşk, kekik, sumak,....v.b.)							
Staj Durum		Öğrenciler zorunlu stajlarını II. veya IV. yarıyılın sonunda 30 iş gününde yapmaktadırlar.							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Hayrettin İker ÖZDEMİR						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Tıbbi, Aromatik ve Keyf Bitkileri Bilimi ve Teknolojisi, Prof. Dr. Hasan BAYDAR
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Başlıca baharat bitkileri ve yetiştiriciliği (karabiber)
	Ön Hazırlık	Ders notu (1-5 s)
2	Teorik	Başlıca baharat bitkileri ve yetiştiriciliği (yenibahar)
	Ön Hazırlık	Ders notu (6-10 s)
3	Teorik	Başlıca baharat bitkileri ve yetiştiriciliği (kişniş)
	Ön Hazırlık	Ders notu (11-18 s)
4	Teorik	Başlıca baharat bitkileri ve yetiştiriciliği (zencefil)
	Ön Hazırlık	Ders notu (19-23 s)
5	Teorik	Başlıca baharat bitkileri ve yetiştiriciliği (kakule)
	Ön Hazırlık	Ders notu (24-27 s)
6	Teorik	Başlıca baharat bitkileri ve yetiştiriciliği (fesleğen)
	Ön Hazırlık	Ders notu (27-30 s)
7	Teorik	Başlıca baharat bitkileri ve yetiştiriciliği (tarçın)
	Ön Hazırlık	Ders notu (31-35 s)
8	Teorik	Başlıca baharat bitkileri ve yetiştiriciliği (tarçın)
	Ön Hazırlık	Ders notu (36-40 s)
9	Teorik	Başlıca baharat bitkileri ve yetiştiriciliği (anason)
	Ön Hazırlık	Ders notu (41-45 s)
10	Teorik	Başlıca baharat bitkileri ve yetiştiriciliği (çemen)
	Ön Hazırlık	Ders notu (46-50 s)
11	Teorik	Başlıca baharat bitkileri ve yetiştiriciliği (çörekotu)
	Ön Hazırlık	Ders notu (51-55 s)
12	Teorik	Başlıca baharat bitkileri ve yetiştiriciliği (nane)
	Ön Hazırlık	Ders notu (56-58 s)
13	Teorik	Başlıca baharat bitkileri ve yetiştiriciliği (mercanköşk)
	Ön Hazırlık	Ders notu (59-68 s)
14	Teorik	Başlıca baharat bitkileri ve yetiştiriciliği (kekik, sumak)
	Ön Hazırlık	Ders notu (59-68 s)
15	Teorik	Genel Değerlendirme



16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı
----	------------------------------	---------------------

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
Uygulamalı Ders	14	0	1	14
Ödev	4	3	1	16
Arazi Çalışması	6	2	1	18
Ara Sınav	1	11	1	12
Dönem Sonu Sınavı	1	11	1	12
Toplam İş Yükü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Başlıca baharat ve keyif bitkileri, Latince isimleri, etken maddeleri
2	Tüm ve öğütülmüş baharatların işleme teknolojileri, ambalajlama, depolama, kalite kontrol.
3	Baharat ve Keyf Bitkilerinin ekonomik önemini bilecek
4	Baharat ve Keyf Bitkilerinin ticari önemini bilecek
5	Baharatçılarda satılan tıbbi ve aromatik bitkilerin neler olduğu öğrenilecek

Program Çıktıları (Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Programı)

1	Sosyal, kültürel ve toplumsal sorumlulukları kavrama, ulusal ve uluslar arası çağdaş sorunları ve gelişmeleri takip edebilme becerisine sahip olabilme
2	Atatürk ilke ve inkılapları doğrultusunda Atatürk milliyetçiliğine bağlı; Türk Milletinin milli, ahlaki, manevi ve kültürel değerlerini benimsemiş, evrensel ve çağdaş gelişmelere açık, Türk dilinin zengin, köklü ve üretken bir dil olduğunu benimsemiş; dil sevgisi ve bilincine sahip; okuma zevki ve alışkanlığı olan ve mesleki anlamda ihtiyaç duyacağı yabancı dili yeteri kadar kullanabilme becerisine sahip olabilme.
3	Bilgisayarın temel donanım birimlerini ve işletim sistemlerini tanıma, internet kullanımı hakkında bilgi sahibi olma ve ofis programlarını kullanarak bilgisayarda belge, elektronik tablo ve sunum hazırlayabilme.
4	Dünya ve Türkiye tarımında tıbbi ve aromatik bitkilerin önemini kavrama. Tıbbi ve Aromatik bitkilerin genel özellikleri hakkında bilgi edinme. Yetiştiricilikte önemli konuları öğrenme. Tıbbi ve aromatik bitkilerin yetiştiriciliğinde toprak işleme, sulama, gübreleme, hastalık-zararlılarla mücadele, organik tarım gibi alternatif üretim sistemleri hakkında bilgi sahibi olma ve uygulama yapabilme.
5	Kozmetikte, parfümeride, baharat ve boya sanayinde ve peyzaj uygulamalarında kullanılan bitkiler hakkında bilgi sahibi olabilme
6	Mikrobiyoloji, gıda, pazarlama ve kimya dallarında temel bilgileri kavrayabilme
7	Tıbbi ve Aromatik Bitkileri alanında verimli ve kaliteli üretim yöntemlerini belirleme, varsa sorunların çözümüne yönelik yöntemler geliştirebilme
8	Çevreyi, doğal kaynakları ve biyolojik çeşitliliği koruma, ekonomiye kazandırma ve sürdürülebilirliğini sağlama yöntemlerini öğrenebilme
9	Tıbbi ve Aromatik bitkilerden elde edilen ürünlerin hasat sonrası işlemlerini, depolanmasını, standardizasyonunu ve kalite kriterlerini öğrenebilme, herbaryum tekniklerini kavrayabilme ve uygulayabilme
10	Mesleğiyle ilgili kanun ve yönetmelikler hakkında bilgi sahibi olabilme.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ3	ÖÇ5
PÇ1		3	
PÇ2		3	
PÇ4	4		
PÇ5			4
PÇ8		4	

