



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Organik Gıdaların İşlenmesi								
Ders Kodu	KGT171			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	74 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Dersin amacı organik tarım ilke ve süreçleri hakkında bilgi vermektir; organik gıdaların işlenmesi, paketlenmesi, belgelendirilmesi ve mevzuatı								
Özet İçeriği	Organik tarımın ilkeleri, amaçları, süreçleri, sertifikasyon ve yasal düzenlemeleri ile organik gıda güvenliği hakkında bilgi sahibi olur. Bitkisel ve hayvansal organik gıdaların işlenmesi hakkında bilgi sahibi olur. Organik gıdaların işlenmesinde kullanılacak katkıları ve hijyen uygulamalarını öğrenir. Organik gıdaların pazarlanması hakkında bilgi sahibi olur								
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	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Rehber, E. 2011. Organik Tarım Ekonomisi. Ekin Yayınevi. 238 s. -
2	Anonim, 2010. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Organik Tarımın Esasları Ve Uygulanmasına İlişkin Yönetmelik. -
3	Ak, I. 2013. Ekolojik-Organik Tarımda Hayvancılık. 402 s. -
4	Coşkun, M., Çiçekli, Ö., Polat M., Candemir M. 2012. Organik Tarım. 261 s. -

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Organik tarımın ilkeleri, amaçları ve kuralları
2	Teorik	Organik tarımın süreçleri, kontrol, sertifikasyon ve yasal düzenlemeleri
3	Teorik	Organik gıda ve gıda güvenliği
4	Teorik	Organik gıdaların beslenme açısından önemi
5	Teorik	Organik gıdaların işlenmesi ve kullanılan katkı maddeleri
6	Teorik	Organik gıda üretiminde hijyen
7	Teorik	Organik meyve ve sebze üretimi ve işlenmesi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Organik tahıl üretimi ve işlenmesi
10	Teorik	Organik süt ürünleri üretimi ve işlenmesi
11	Teorik	Organik et ürünleri üretimi ve işlenmesi
12	Teorik	Organik su ürünleri yetiştiriciliği ve işlenmesi
13	Teorik	Organik arı ürünleri
14	Teorik	Organik gıdaların ambalajlanması, etiketlenmesi, depolanması ve pazarlanması
15	Teorik	Genel Tekar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Ödev	1	10	0	10
Ara Sınav	1	10	1	11



Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
	Toplam İş Yüğü (Saat)			74
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = <b>AKTS Kredisi</b>			3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	Organik tarımın ilkeleri, amaçları, süreçleri, sertifikasyon ve yasal düzenlemeleri ile organik gıda güvenliği hakkında bilgi sahibi olur
2	Bitkisel ve hayvansal organik gıdaların işlenmesi hakkında bilgi sahibi olur
3	Organik gıdaların işlenmesinde kullanılacak katkılar ve hijyen uygulamalarını öğrenir
4	Organik gıdaların pazarlanması hakkında bilgi sahibi olur
5	Organik tarımın ilkeleri, amaçları, süreçleri, sertifikasyon ve yasal düzenlemeleri ile organik gıda güvenliği hakkında bilgi sahibi olur Bitkisel ve hayvansal organik gıdaların işlenmesi hakkında bilgi sahibi olur Organik gıdaların işlenmesinde kullanılacak katkılar ve hijyen uygulamalarını öğrenir Organik gıdaların pazarlanması hakkında bilgi sahibi olur

**Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)**

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	4	4	4	4
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	4	4	4	4	4
PÇ5	4	4	4	4	4
PÇ6	4	4	4	4	4
PÇ7	4	4	4	4	4
PÇ8	4	4	4	4	4
PÇ9	3	3	3	3	3
PÇ10	3	3	3	3	3
PÇ11	3	3	3	3	3
PÇ12	4	4	4	4	4

