



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Flora ve Fauna								
Ders Kodu	REM265			Ders Düzeyi			Lisans		
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	52 (Saat)	Teori	0	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Türkiye Fauna ve Florası'nın genel durumunu ve özellikle endemik hayvanlar ve bitkilerin yayılış bölgelerini, familyaların endemizm oranlarını, yurdumuzun fitocografik bölgelerini, hayvan ve bitki potansiyelini ve bu zenginliğin korunmasına yönelik çalışmaları kavratmayı amaçlar.								
Özet İçeriği	Türkiye Fauna ve Florası'nın genel durumu ve özellikle endemik bitkilerin yayılış bölgeleri, familyaların endemizm oranları, yurdumuzun fitocografik bölgeleri, bitki ve hayvan potansiyeli ve bu zenginliğin korunmasına yönelik çalışmalar hakkında bilgi vermek.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir)								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

Denk Ders	REM107/REM120
-----------	---------------

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Seçmen Ö. Türkiye Florası
---	---------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Sistematik ile ilgili temel kavramlar, Flora ve vejetasyonun oluşumu
2	Teorik	Yayılış alanlarını sınırlayan etmenler
3	Teorik	Bitkileri tehdit eden faktörler, iklim değişimleri, biyotik etkiler
4	Teorik	Türkiye florasının geçmişi
5	Teorik	Türkiye florasının kökeni (Paleoflorası (Arкто-Tersiyer Flora, Indo-Malezya Flora, Mezogean Flora))
6	Teorik	Avrupa-Sibirya bölgesi, Akdeniz Bölgesi, İnan-Turan Bölgesi
7	Teorik	Türkiye florasının genel özellikleri
8	Teorik	Bitki coğrafyası, bölgelerinin bitki örtüsü
9	Teorik	Ara Sınav (Vize)
10	Teorik	Flora bölgeleri ve elementleri, çeşitli habitatların bitkileri
11	Teorik	Yaygın bitki formasyonları 1-Ormanlar 2-Çalılıklar 3-Step ve Bozkırlar
12	Teorik	Endemizm kavramı
13	Teorik	Türkiye'nin endemik bitkileri
14	Teorik	Türkiye'nin bitki koruma alanları ve Milli Parklar'ının floristik yapısı
15	Teorik	Bu derste dönemin genel bir tekrarı yapılarak eksiklikler telafi edilecektir.
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı (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
Ara Sınav	1	4	1	5



Dönem Sonu Sınavı	1	4	1	5
	Toplam İş Yüğü (Saat)			52
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			2
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Flora ve vejetasyon oluşumunu kavrar.
2	Türkiye florasının geçmişini tanımlayabilir.
3	Bitkilerin coğrafik yayılışlarını ve nedenlerini kavrayabilir.
4	Türkiye florasının genel özelliklerini kavrayabilir.
5	Türkiye'nin bitki koruma alanları ve Milli Parklar'ının floristik yapısı hakkında bilgi edinir.

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek İşletmeciliği Programı)

1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	3	3	3	3
PÇ2	3	3	3	3	3
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	4	4	4	4	4
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	1	1	1	1	1
PÇ8	2	2	2	2	2
PÇ9	2	2	2	2	2
PÇ10	3	3	3	3	3
PÇ11	3	3	3	3	3
PÇ12	3	3	3	3	3
PÇ13	3	3	3	3	3
PÇ14	3	3	3	3	3
PÇ15	2	2	2	2	2
PÇ16	3	3	3	3	3

