



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Tarım Ürünlerin İşlenmesi							
Ders Kodu		LBT220		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Gıdaların temel bileşimi ve gıda teknolojisi uygulamaları konusunda bilgiler vermek ve ayrıca tarımsal ürünlerin işlenmesi ve değerlendirilmesi konularında öğrencileri bilgilendirmek							
Özet İçeriği		Tarım ürünlerinin işlenmesi konusunda bilgi sahibi olmak							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
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	Öğretim Elemanı Ders Notları
---	------------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Tarımsal ürünler ve içerikleri hakkında genel bilgiler vermek
2	Teorik	Karbonhidratlar hakkında genel bilgi vermek
3	Teorik	Proteinler hakkında genel bilgiler vermek
4	Teorik	Yağlar hakkında genel bilgi vermek
5	Teorik	Vitaminler hakkında genel bilgi vermek
6	Teorik	Mineraller ve enzimler hakkında genel bilgi vermek
7	Teorik	Katkı maddelerinin önemi ve gıda teknolojisi ve ürün işlenmesinde kullanımı
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Tarımsal ürün çeşidine göre işleme yöntemleri
10	Teorik	Tarımsal ürün çeşidine göre işleme yöntemleri
11	Teorik	Renk maddeleri hakkında genel bilgiler vermek
12	Teorik	Meyve, sebze işleme ve değerlendirme teknolojisi konularında genel bilgiler vermek
13	Teorik	Çay ve şeker işleme teknolojileri hakkında temel bilgiler vermek
14	Teorik	İncir, zeytin ve üzüm işleme teknolojileri hakkında bilgiler vermek
15	Teorik	İncir, zeytin ve üzüm işleme teknolojileri hakkında bilgiler vermek
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final 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
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
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	Tarımsal ürünler ve içerikleri hakkında genel bilgileri öğrenir
2	Tarımsal Ürünlerin İşleme basamaklarını öğrenir
3	Gıda teknolojisi uygulamaları konusunda bilgiler öğrenir



4	Tarımsal ürün çeşidine göre işleme yöntemlerini öğrenir
5	Meyve, sebze işleme ve değerlendirme teknolojisi konularında genel bilgiler öğrenir

Program Çıktıları (Laboratuvar Teknolojisi 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	Matematik, fen bilimleri ve mesleki alanda temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kazanır.
5	Alanında edindiği laboratuvar teknolojisi bilgisiyle sorunları tanımlar ve analiz eder, verileri yorumlar ve çözüm önerileri getirir.
6	Laboratuvarlarda, hazırlanan iş planı ve programına göre, istenen kalitede ürün elde edilmesi için gerekli işleri yürütebilir.
7	İş hayatında, mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma.
8	Gelişime ve değişime açık olur, bilimsel sosyal ve kültürel yenilikleri takip eder ve kendini sürekli geliştirir.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3
PÇ4	5	5	5
PÇ5	4	4	4
PÇ7	3	3	3
PÇ8	3	3	3

