



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Arı ve Arıcılık Ürünleri								
Ders Kodu	EU267			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	48 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Arı ürünleri hakkında bilgi vererek tanıtmak ve bu ürünlerin insan sağlığı açısından önemini öğretirken kullanımında ve depolamasında dikkat edilecek hususların öğretilmesi ve tüketici bilincinin de oluşturulması amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Temel arı ürünlerinden bal, polen, arı sütü ve propolisin arılar tarafından toplanması ve üretilmesi, bileşimleri, insan sağlığı üzerine etkileri, kullanımı								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Ali Kemal ÖZÜĞÜR								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Modern Arıcılık Teknikleri (Prof. Dr. Musin Doğaroğlu ISBN:975-94210-0-3
2	2. Arıcılığın Temel Esasları (Prof. Dr. Ferhat Genç, Doç. Dr. Ahmet Dodoloğlu Atatürk Ü. Ziraat Fak.Yayınları No:160)
3	Çiçekten sofraya Balın Öyküsü(Prof. Dr. Muhsin Doğaroğlu, ISBN 978-975-08-1323-8

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Arı Ürünlerine Giriş
	Uygulama	Arı Ürünleri
2	Teorik	Arıcılıkta Önemli Bitkisel Kaynaklar
	Uygulama	Arıcılıkta Önemli Bitkisel Kaynakların gösterimi
3	Teorik	Arıcılıkta Önemli Bitkisel Kaynaklar
	Uygulama	Arıcılıkta Önemli Bitkisel Kaynakların gösterimi
4	Teorik	Bal- Balın Oluşumu- Bileşimi
	Uygulama	bal çeşitleri
5	Teorik	Balın Fiziksel Özellikleri
	Uygulama	Balın Fiziksel Özellikleri hakkında gösterim
6	Teorik	Balın Biyolojik Özellikleri ve Kristalleşmeyi önleme
	Uygulama	kristalleşmeyi önleme
7	Teorik	Arı sütü- Bileşimi
	Uygulama	Arı sütü üretimi
8	Ara Sınav (Vize)	ARA SINAV
9	Teorik	Polen - Bileşimi



9	Uygulama	polenle ilgi gösterim
10	Teorik	Propolis- Bileşimi
	Uygulama	Arazi çalışması
11	Teorik	Arı Ürünlerinin İnsan Sağlığındaki Önemi
	Uygulama	Arı ürünlerinin tadımı
12	Teorik	Arı Ürünlerinin İnsan Sağlığındaki Önemi
	Uygulama	Arı Ürünlerinin İnsan Sağlığındaki Önemi
13	Teorik	Teknik arıcılıkta elde edilen arı ürünleri üretim, saklama ve satışı
	Uygulama	arazi çalışması
14	Teorik	teknik arıcılıkta elde edilen arı ürünleri üretim, saklama ve satışı
	Uygulama	arazi çalışması
15	Teorik	teknik arıcılıkta elde edilen arı ürünleri üretim, saklama ve satışı
	Uygulama	Arazi çalışması
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	2	0	14	28
Uygulamalı Ders	1	0	14	14
Arazi Çalışması	2	0	1	2
Bireysel Çalışma	1	0	2	2
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
Toplam İş Yükü (Saat)				48
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Arı Ürünlerini bilir
2	Önemli nektar, polen, propolis kaynaklarını öğrenme
3	Bal, polen, arı sütü, propolis bileşimlerini öğrenme
4	Bu ürünlerin arı ve insanlar tarafından ne amaçlarla kullanıldığını öğrenme
5	arıcılık faaliyetlerini bilir

Program Çıktıları (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Gıda ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma
2	Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma
3	Laboratuarda çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma
4	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirme.
5	Çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma
6	Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme
7	Çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

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



	ÖÇ1	ÖÇ3	ÖÇ5
PÇ1		2	
PÇ2	2	2	
PÇ4			3
PÇ5			3

