

DERS TANIMLAMA FORMU	
Dersin Kodu ve Adı	ADS –ORGANİK BESİNLER
Dersin Yarıyılı	
Dersin Katalog Tanım (İçeriği)	Bu ders organik besinlerin üretimi ile ilgili genel ilkeleri ve yasal düzenlemeleri ile organik besinlerin besin değeri, besin güvenliği ve kalite özellikleri ile bilgileri içerir.
Temel Ders Kitabı	<ul style="list-style-type: none"> Sürmeli A. 2003. Bitki Besleme ve Toprak Islah Maddeleri. In: <i>Organik Tarım Gelişimi ve İlkeleri. Kırsal Kalkınma Programı Eğitim Dizisi</i>, Sürmeli A (baş editör), DEV-MADEN SEN Yayın Kurulu, Ankara, Türkiye, s. 27-30. Guéguen L, Pascal G. 2013. Organic Foods. In: <i>Encyclopedia of Human Nutrition</i>, Caballero B (chief ed), Third Edition, Elsevier Ltd., UK, pp. 413-417.
Yardımcı Ders Kitapları	<ul style="list-style-type: none"> Anon 2010. Türk Gıda Kodeksi. Organik Tarımın Esasları ve Uygulanmasına İlişkin Yönetmelik. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı. 18.08.2010 tarihli ve 27676 sayılı Resmi Gazete, Ankara.
Dersin Kredisi (AKTS)	2
Dersin Önkoşulları (Ders devam zorunlulukları, bu maddede belirtilmelidir.)	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır. Derse devam zorunluluğu bulunmaktadır.
Dersin Türü	Seçmeli
Öğretim Dili	Türkçe
Dersin Amacı ve Hedefi	Bu ders sürdürülebilir yaşam ve sürdürülebilir besin kavramını, organik besinlerin temel üretim ilkelerini ve ilgili yasal düzenlemeleri; organik besinlerin sağlık üzerine etkileri ile ilgili güncel literatür bilgilerini öğretmeyi amaçlamaktadır.
Dersin Öğrenim Çıktıları	1.Sürdürülebilir yaşam ve sürdürülebilir besin kavramını öğrenebilme 2. Organik besinlerin genel üretim ilkelerini öğrenebilme 3. Organik besinler ile ilgili yasal düzenlemeleri öğrenebilme 4. Organik besinleri; besin değeri, besin güvenliği, kalite ve sağlık açısından değerlendirebilme
Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders yüz yüze eğitim şeklinde yürütülmektedir.
Dersin Haftalık Dağılımı	1. Genel giriş 2. Sürdürülebilir yaşam ve sürdürülebilir besin kavramları 3.Organik tarım ve organik besin kavramları 4.Organik tarım ve organik besinlerle ilgili yasal düzenlemeler 5.Organik bitkisel üretim kuralları 6.Organik hayvansal üretim kuralları 7. Organik arıcılık ve organik bal üretim ilkeleri 8. Ara Sınav 9.Organik besinlerin besin değeri, sağlık ve kalite açısından değerlendirilmesi 10.Organik besinlerin besin güvenliği açısından

	değerlendirilmesi 11.Konuk daveti: Organik tarımda biyolojik mücadelede faydalı böcek uygulamaları 12.Organik pazarı gezisi 13.Organik besin uygulamaları ile ilgili teknik gezi 14.Organik besinlerle ilgili örnek ürün incelemeleri			
Öğretim Faaliyetleri <i>(Burada belirtilen faaliyetler için harcanan zaman krediyi belirleyecektir. Dikkatli doldurulması gerekmektedir.)</i>	Haftalık teorik ders saati: 2 Okuma Faaliyetleri: 4 İnternette tarama, kütüphane çalışması: 8 Rapor hazırlama: - Ara sınav ve ara sınava hazırlık: 5 Final sınavı ve final sınavına hazırlık: 10 Diğer (Kısa sınav): - Diğer (Ödev): 1			
Değerlendirme Ölçütleri		Sayısı	Toplam Katkısı (%)	
	Ara sınav	1	50	
	Ödev	1	10	
	Uygulama	-	-	
	Projeler	-	-	
	Pratik	-	-	
	Kısa Sınav	-	-	
	Dönemiçi çalışmaların yıl içi başarıya oranı (%)	-	60	
	Finalin Başarıya Oranı (%)		40	
	Devam Durumu			
Dersin İş Yükü	Etkinlik	Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Dönem Sonu Toplam İş Yükü
	Haftalık teorik ders saati	14	2	28
	Haftalık uygulamalı ders saati			
	Okuma Faaliyetleri	4	1	4
	İnternette tarama, kütüphane çalışması	8	1	8
	Materyal tasarlama, uygulama			
	Rapor hazırlama			
	Sunu hazırlama			
	Sunum			
	Ara sınav ve ara sınava hazırlık	1	5	5
	Final sınavı ve final sınavına hazırlık	1	10	10
	Diğer (Kısa Sınav)			
	Diğer (Ödev)	1	1	1
	Toplam iş yükü			56
	Toplam iş yükü/ 25			2,24

Ders Çıktıları ile Program Çıktıları Arasındaki Katkı Düzeyi	Dersin AKTS Kredisi				2		
	No	Program Çıktıları	1	2	3	4	5
	1	Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgileri edinebilir ve bunları yaşamı boyunca kullanır.					
	2	Mesleki yaşamı boyunca insan ve toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi ilkelerini temel alır.					
	3	Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanır.					
	4	Beslenme ve diyetetik alanındaki gelişmeleri takip eder.					
	5	Günümüzdeki teknolojik gelişmeleri takip etmede ve kendini bu alanda geliştirmede gerekli bilgi ve iletişim teknolojileri bilgi ve becerilerine sahiptir.					
	6	Kazandığı bilgi ve becerileri ulusal/uluslararası düzeyde karşılaştığı durumlara uygulayabilme ve yaşam boyu öğrenme davranışını kazanır.					
	7	Mesleki etik bilincine sahiptir.					
	8	İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilme becerisi kazanır.					
	9	Alanı ile ilgili bilimsel yöntem ve teknikler ile kalite yönetim süreçlerini uygular.					
	10	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi kazanır.					
	11	Mesleki uygulama alanlarındaki çalışma süreçlerini planlayabilme, ekip üyesi olabilme, ortak çalışmalara katılabilme ve bu çalışmaları yönetir.					
	12	İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahiptir.					
Dersi Verecek Öğretim Eleman(lar)ı ve İletişim Bilgileri	Öğretim Elemanlarının Adı-Soyadı: Arş.Gör.Dr. Duygu AĞAGÜNDÜZ E-posta adresi: duyguturkozu@gazi.edu.tr						