BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

ZİRAAT VE DOĞA BİLİMLERİ FAKÜLTESİ

**BİTKİ KORUMA**

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|---|---|---|---|---|---|
| Gıda Bilimi ve Teknolojisi | ZDF218 | 4 | 3 + 0 | 3,0 | Seçmeli |

| | |
|---|---|
| Birim Bölüm | Bitki Koruma - Lisans (Örgün) |
| Amaç | Gıdaların Bileşenleri ve Teknolojileri Hakkında Genel Bilgilerin Verilmesi |
| Ders İçeriği | Gıdaların kimyasal bileşimi, su, protein, yağ ve mineral maddeler. Enzim, vitamin, renk, tat ve koku maddeleri. Gıdaların bozulması, gıdaların muhafaza yöntemleri. gıda katkı maddeleri. Konserve meyve suyu üretim teknolojisi. Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri, fermantasyon teknolojisi |
| Ders Kaynakları | Dersi veren öğretim üyesinin ders notları, önerilen kaynak kitaplar |

| Hafta | Konu |
|---|---|
| 1 | Gıda teknolojisine giriş |
| 2 | Gıdaların kimyasal bileşimi |
| 3 | Su, protein, yağ ve mineral maddeler |
| 4 | Enzim, vitamin, renk, tat ve koku maddeleri |
| 5 | Gıdaların bozulması |
| 6 | Gıdaların muhafaza yöntemleri, gıda katkı maddeleri |
| 7 | Arasınav |
| 8 | Konserve meyve suyu üretim teknolojisi |
| 9 | Konserve meyve suyu üretim teknolojisi |
| 10 | Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri |
| 11 | Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri |
| 12 | Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri |
| 13 | Fermantasyon teknolojisi |

| Ders İş Yükü | Çalışma Türü / Öğretim Metotlar | Süresi (Saat) | Sayısı |
|---|---|---|---|
| Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim | Sınıf Dışı Çalışma | 4 | 6 |
| Dinleme ve anlamlandırma | Ders | 3 | 14 |
| Ara Sınav 1 | | 1 | 1 |
| Final | | 1 | 1 |
| | **Ders İş Yükü:** | 68 | |
| | **AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):** | 2,67 | |

| Program Çıktıları | |
|---|---|
| 1 | Temel bilim ve mühendislik bilgi ve ilkelerini ziraat mühendisliği alanına uygulayabilme |
| 2 | Tarımsal üretim sürecinde teknikler hakkında bilgi sahibi olma, süreçle ilgili temel sorunları tanımlayabilme ve bunların çözümünde çağdaş yöntemleri kullanabilme |
| 3 | Tarımsal alanlardaki bitki koruma sorunlarını tanıma, teşhis ve analiz etme, gerekli önerilerde bulunabilme |
| 4 | Bitki koruma problemlerinin çözümüne yönelik önerileri, sürdürülebilir tarım, insan sağlığı ile gıda güvenliğini, iş sağlığı ve güvenliği konularını göz önünde tutarak yürütebilme |
| 5 | Bitki koruma problemlerinin çözümüne yönelik proje üretme ve uygulayabilme |
| 6 | Doğal kaynakların korunması, iyi tarım ve ekolojik tarım uygulamaları hakkında güncel bilgilere sahip olma, proje üretme ve uygulayabilme |
| 7 | Bitki Koruma ile ilgili mevzuatlara hakim olma |
| 8 | Mesleki çalışmalarda bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun davranma |
| 9 | Hayat boyu öğrenme prensibinin kariyerindeki önemini kavrama, bilişim teknolojilerinden etkin bir şekilde yararlanarak mesleki bilgi ve becerilerini sürekli olarak geliştirme |
| 10 | Alanındaki bilgi ve fikirlerini sözlü ve yazılı sunum teknikleri ile ilgili kurum ve kişilere aktarabilme |
| 11 | Disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilme, gerektiğinde bağımsız davranma, inisiyatif kullanma ve yaratıcılık becerisine sahip olma, fikirlerini sözlü ve yazılı, açık ve öz bir şekilde ifade ederek iletişim kurabilme |
| 12 | Ulusal ve uluslararası güncel sorunları takip edebilme, tarımda kalite sistemleri konusunda bilinç sahibi olabilme |
| 13 | Bitki Koruma konularını ve ilgili bilim dallarındaki kavramları, prensipleri ve olayları kavrayabilme |
| 14 | Bitki Koruma alanındaki çalışmaları bağımsız olarak yürütebilme, danışmanlık, denetim ve bilirkişilik yapabilme |

**Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)**

| Ders Öğrenme Çıktısı | PÇ 1 | PÇ 2 | PÇ 3 | PÇ 4 | PÇ 5 | PÇ 6 | PÇ 7 | PÇ 8 | PÇ 9 | PÇ 10 | PÇ 11 | PÇ 12 | PÇ 13 | PÇ 14 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hububat, bitkisel yağ, çay, şeker, et ve mamulleri, fermantasyon teknolojisi | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Gıdaların kimyasal bileşimi, su, protein, yağ ve mineral maddeler | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Konserve meyve suyu üretim teknolojisi | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Gıdaların bozulması, gıdaların muhafaza yöntemleri. gıda katkı maddeleri | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Enzim, vitamin, renk, tat ve koku maddeleri | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/289879