|  |  |
| --- | --- |
| **ABU_KKK_01-15.jpg** | **AKTS DERS TANITIM FORMU** |
|  **I. BÖLÜM (Senato Onayı)** |
| **Dersi Açan Fakülte /YO** | *Turizm Fakültesi* |
| **Dersi Açan Bölüm** | *Gastronomi ve Mutfak Sanatları* |
| **Dersi Alan Program (lar)** | *Gastronomi ve Mutfak Sanatları* | *Zorunlu* |
|  |  |
|  |  |
| **Ders Kodu**  | *GAST 106* |
| **Ders Adı** | *Bahçe Ürünleri Yetiştirme* |
| **Öğretim dili**  | *İngilizce* |
| **Ders Türü** | *Ders* |
| **Ders Seviyesi** | *Lisans* |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 1** | **Lab:**  | **Uygulama: 2** | **Diğer:**  |
| **AKTS Kredisi** | *3* |
| **Notlandırma Türü** | *Harf Notu* |
| **Ön koşul/lar** | *N/A* |
| **Yan koşul/lar** | *N/A* |
| **Kayıt Kısıtlaması** | *N/A* |
| **Dersin Amacı**  | *Bahçe Ürünleri Yetiştirme dersi bir yandan sebze ve otların yetiştirilme koşulları ve sürecini açıklarken, diğer yandan uygulamalar aracılığıyla öğrencilerin bu sürece katılmalarını sağlar.* |
| **Ders İçeriği**  | *Bahçe ürünleri yetiştiriciliğindeki ekolojik etmenler, organik tarım, konvansiyonel tarım, sebze bahçesi tasarımı ve uygulamaları, sebze ve otların tanım ve uygulamaları.* |
| **Öğrenim Çıktıları**  | **ÖÇ1** | *Sebze yetişitiriciliğin etkileyen ekolojik etmenleri açıklar* |
| **ÖÇ2** | *Organik tarım ile kimyasal tarım arasındaki farklılıkları açıklar* |
| **ÖÇ2** | *Sebze bahçesi tasarımı açıklanır* |
| **ÖÇ4** | *Sebze bahçesinde toprak hazırlığı ve aşamalarını açıklar* |
| **ÖÇ5** | *Sebze bahçelerinde ve saksılarda kullanılan otların tanımlarını ve uygulamalarını açıklar ve örneklendirir* |
| **ÖÇ6** | *Sebze bahçesi tasarımı ve uygulaması yapılır* |
| **II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)** |
| **Temel Çıktılar** |  | **Program Çıktıları** | **ÖÇ1** | **ÖÇ2** | **ÖÇ3** | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** |
| **PÇ1** | Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma **becerisi**. |  |  |  |  |  |
| **PÇ2** | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme **becerisi**. |  |  | x | x |  |
| **PÇ3** | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. |  | x | x |  |  |
| **PÇ4** | Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında **bilgi**. |  | x | x |  | x |
| **PÇ5** | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi** . |  | x | x |  |  |
| **PÇ6** | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. | x |  |  |  |  |
| **Fakülte/YO Çıktıları**  | **PÇ7** |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ8** |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ9** |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ10** |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ11** |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ12** |  |  |  |  |  |  |
| **Program Çıktıları** | **PÇ13** |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ14** |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ15** |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ16** |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ17** |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ18** |  |  |
| **III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)** |
| **Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları** | **Konu#** | **Hafta** | **Konu** | **ÖÇ1** | **ÖÇ2** | **ÖÇ3** | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** | **ÖÇ6** |
| **K1** | 1 | Bahçe Ürünleri Yetiştiriciliğine giriş | **D1, D2** |  |  |  |  |  |
| **K2** | 2 | Bahçe Ürünleri Yetiştiriciliğinde ekolojik etmenler | **D1, D2** |  |  |  |  |  |
| **K3** | 3 | Toprak Bilgisi |  |  | **D1, D2** |  |  |  |
| **K4** | 4 | Sebzecilikte gübreleme ve sulama teknikleri | **D1, D2** |  |  |  |  |  |
| **K5** | 5 | Sebze Bahçesi Tasarımı |  |  |  |  |  | **D1, D2** |
| **K6** | 6 | Organik Tarım |  | **D1, D2** |  |  |  |  |
| **K7** | 7 | Ara sınav | **D1** | **D1** | **D1** |  |  |  |
| **K8** | 8 | Toprak Hazırlığı ve bahçe uygulamasına giriş |  |  |  | **D1, D2** |  |  |
|  | **K9** | 9 | Fide yetiştirme ve tohum ekim yöntemleri |  |  |  |  |  | **D1, D2** |
|  | **K10** | 10 | Teknik Gezi |  |  |  |  |  |  |
|  | **K11** | 11 | Bahçe Uygulaması |  |  |  |  |  | **D1, D2** |
|  | **K12** | 12 | Mutfakta kullanılan otların yetiştiriciliği ve uygulaması |  |  |  |  | **D1, D2** |  |
|  | **K13** | 13 | Dönem Projesi Sunumu | **D6** | **D6** | **D6** | **D6** | **D6** | **D6** |
|  | **K14** | 14 | Final | **D1** | **D1** | **D1** | **D1** | **D1** | **D1** |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,** **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür**  | **Ağırlık** | **Uygulama Kuralı**  | **Telafi Kuralı** |
| **D1** | **Sınav** | %30%40 | VizeFinal | - |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | - | - | - |
| **D3** | **Ödev** | - | - | - |
| **D4** | **Proje** | %30 | - | - |
| **D5** | **Rapor** | - | - | - |
| **D6** | **Sunum** | - | - | - |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | - | - | - |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması**  | - | - | - |
| **D9** | **Diğer** | - | - | - |
| **TOPLAM** | **%100** |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** |  |
| **Harf Notu Belirleme Metodu** |  |
| **Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü** | **No** | **Tür** | **Açıklama** | **Saat** |
| **Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre** |
| **1** | **Sınıf Dersi** |  | *14x3=42* |
| **2** | **Etkileşimli Ders** |  | - |
| **3** | **Problem Dersi**  |  | - |
| **4** | **Laboratuvar**  |  | - |
| **5** | **Uygulama** |  | - |
| **6** | **Saha Çalışması** |  | - |
| **Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre** |
| **6** | **Proje** |  | *1x10=10* |
| **7** | **Ödev** |  |  |
| **8** | **Derse Hazırlık**  |  |  |
| **9** | **Ders Tekrarı** |  | *14x3=42* |
| **10** | **Studyo** |  |  |
| **11** | **Ofis Saati** |  |  |
| *TOPLAM* | *94* |
| **IV. BÖLÜM** |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** |  |
| **E-mail** |  |
| **Tel** |  |
| **Ofis** |  |
| **Görüşme saatleri** |  |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** |  |
|  | **Önerilen** |  |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | Herhangi bir şekilde akademik sahtekârlık, hile, kopyalama veya intihal yasaktır. |
| **Engelli Öğrenciler** |  |
| **Güvenlik Konuları**  |  |
| **Esneklik** |  |