|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | | Vize  Final | | | | | | | - | | | | | | | | | | | |
| **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** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |