**Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **ZTB 445** Tarla Ürünlerinin Standardizasyonu ve DepolanmasıDersi Alan Bölüm: Tarla Bitkileri 7. Yarıyıl |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. C. Nilgün BAYRAKTARProf.Dr. Prof. Dr. M. Sait ADAK |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2+2=4  |
| Dersin Türü | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Tarla Ürünlerinin Standardizasyonu ve Depolanması dersinin ilk 7 haftasında okutulmakta olan konular arasında yer alan Serin iklim tahılları, Poacae (buğdaygiller) familyasına giren buğday (*Triticum*), arpa (*Hordeum*), yulaf (*Avena*) çavdar (*Secale*), mısır (*Zea*), çeltik (*Oryza*) ve darılar ile Yemeklik tane baklagiller adı altında ise, Fabaceae familyasına giren Nohut (*Cicer*), Mercimek (*Lens*), Fasulye (*Phaseolus*), Bakla (*Vicia*), Bezelye (*Pisum*) ve Börülce (*Vigna*) cinslerinin standardizasyonu ve depolanması oluşturmaktadır. Gösterdikleri geniş çeşit ve form zenginliği yardımıyla yeryüzünde en yaygın dağılış gösteren serin ve sıcak iklim tahılları taneleri, insanların beslenmesinde doğrudan ve dolaylı olarak önemli yer alırlar. İkinci grubu oluşturan yemeklik baklagiller taneleri de protein kaynağı olarak insan beslenmesinde çok önemli bir yere sahiptirler. Bu ürünlerin meslek ya da tükettim gruplarının bu ürünlerin tanelerinden bulmayı istedikleri özelliklerin birbirinden farklı olması; ürünleri çeşitli özellikler bakımından belli standart sınıf ve kalite derecelerine ayırmak zorunluluğu ortaya çıkarmıştır. Bu ayırım yapıldığında, alıcı istediği, özellikleri belli saf bir mallı edinebilir. Ayrıca bu ürünlerin depolanması koşulları ve süresi de ürün kalitesini zamanla etkileyebilir. Yukarıda sözü edilen her iki gruba ait bitkiler tek tek ele alınıp; incelenen bitkilerin tanelerine ilişkin bilgiler, teorik ve uygulamalı bilgilere göre değerlendirilmektir.8. haftadan itibaren Endüstri Bitkileri konuları içerisinde yer alan bitkilerin genel anlamda depolanma ve muhafaza yapılabilme şartları, tohum yapıları ve içerikleri farklı olan endüstri bitkileri tohumluğu için gerekli olan depolama şekilleri, muhafaza özellikleri ve kullanılan muhafaza teknikleri ile ilgili genel konular işlenmektedir. 4 grup altında incelenen Endüstri Bitkileri tohumluklarının yapı farklılıkları, depolanma veya muhafaza şekillerinde de farklılıklar getirmektedir. Bu farklılıklar esas alınarak her grup için genel anlamda hem standart yapabilme özellikleri işlenmekte, standardizasyonun gerekliliği anlatılmakta ayrıca standardizasyonun endüstri bitkileri bakımından gerekliliği ile birlikte neden yapıldığı ve endüstri bitkileri tohumluğuna faydalarının neler olduğu aynı şekilde endüstri bitkileri tohumculuğunda hem standart yapmanın hem de muhafaza etmenin faydaları işlenmektedir. Ve bazı özel bitkiler örneklenerek bu konuda bilgiler sunulmaktadır. |
| Dersin Amacı | Dönem içerisinde bu ders kapsamında yapılan tüm öğretim etkinlikleri ile;* Standardizasyonun yararları ve amaçlarını irdeleyerek, dünya ve Türkiye’deki sürecini yorumlamak,
* Bitkisel üretimde en önemli ürün grubunu oluşturan serin ve sıcak iklim tahıllarının ile yemeklik baklagil tanelerini karşılaştırmalı olarak tanımak ve öğrenmek,
* Adı geçen bitki gruplarının ürünlerini sınıf, altsınıf ve kalite derecelerine ayırmak,
* Bu ürünlerin ayrı ayrı standartlarını öğrenmek,
* Serin ve sıcak iklim tahıllarını ile yemeklik baklagil tanelerinin depolanma prensiplerini öğrenmek, olarak hedef ve amaçlanmıştır.
* Endüstri bitkileri hem tohumluk hem de bitki yetiştirme açısından en geniş çeşitliliği gösteren gruplar olarak incelenmektedir.
* Farklı yapıda ve içerikte olan endüstri bitkileri tohumluklarının standart farklılıkları da olmaktadır. Bu nedenle genel anlamda her gruptan bitkiler örneklenerek standart hazırlama esasları incelenmektedir.
* Farklı tohumluk yapısı olan endüstri bitkilerinin depolanma ve muhafaza etme farklılıkları olup, bu konuda genel bilgiler verilmektedir.
 |
| Dersin Süresi | Tarla Bitkileri 7. Yarıyıl |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Hayır |
| Önerilen Kaynaklar | Anonim, Türk Standartları Enstitüsü (TSE)’nün buğday, arpa, çavdar, yulaf, mısır, pirinç, kuşyemi, mercimek, nohut, fasulye, bakla ve börülce için hazırladığı ve yayınladığı bültenler.Kün, E. 1996. Tahıllar – I (Serin iklim Tahılları). Ankara Üniv. Ziraat Fak. Ders kitabı, Yayın no: 1451. Ders kitabı:431. 322 s. Ankara.Güneş, T., 1990. Tarımsal Pazarlama ve Standardizasyon. A.Ü. Ziraat Fakültesi Yayınları. Ders Kitabı No: 336, Yayın No: 1182, Ankara Şehirali, S. 1988. Yemeklik Dane Baklagiller. Ankara Üniv. Ziraat Fak. Ders kitabı, Yayın no:1089. Ders kitabı: 314. Ankara.Şehirali, S. 2002. Tohumluk ve Teknolojisi. Trakya Üniv. Tekirdağ Ziraat Fak. Tarla Bitkileri Bölümü. Yenilenmiş 3. baskı. İstanbul.Ercan, O., 1990. TMO Eksper kursu (Alım, Depolama ve Muhafaza Teknikleri) Personel ve Eğitim Daire Başkanlığı, Ankara |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Laboratuvar | 2 |
| Diğer-1 | - |