**Ankara Üniversitesi**

**Kütüphane Ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

### Çalışma Planı (Çalışma Takvimi)

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Hafta
 | Standardların tanımlanmasıStandartlaşmanın amaçlarıStandartlaşmanın yararlarıStandardizasyonda tahıl ve yemeklik baklagil taneleriTahıllar ve yemeklik baklagillerin standardizasyonu |
| 1. Hafta
 | Tahılların sınıf altsınıf faktörleriTahılların kalite faktörleriYemeklik baklagillerin kalite faktörleri |
| 1. Hafta
 | Buğday standardı-Arpa standardı-Çavdar standardı-Yulaf standardı |
| 1. Hafta
 | Mısır standardı-Pirinç standardı |
| 1. Hafta
 | Mercimek standardı-Nohut standardı-Fasulye standardı |
| 1. Hafta
 | Tahıl ve yemeklik baklagil tanelerinin depolanması-Depolama faktörleri-Yığın kalınlığı-Havalandırma-Sıcaklık |
| 1. Hafta
 | Depolama yerleri ve şekilleri Tahılların alım baremleri, satın alma şartları ve destekleme alım fiyatlarının oluşumuTMO Ziyareti |
| 8. hafta | Endüstri Bitkileri Standartlarının tanımlanması, faydaları ve gerekliliği |
| 9. hafta | Endüstri Bitkileri gruplandırılmaları ve bu gruplara dahil olan bitkilerin genel özellikleri |
| 10. hafta | Endüstri Bitkileri gruplarına giren bitkilerin genel tohumluk özellikleri (farklı içeriklerinin olması) |
| 11. hafta | 4 farklı Endüstri Bitkileri içine giren bazı özel bitkilerle ilgili standart hazırlama örnekleri |
| 12. hafta | Öncelikli Endüstri Bitkilerinin standartlarının hazırlanması (ayçiçeği, pamuk, tütün) |
| 13. hafta | Endüstri Bitkilerinde muhafaza ve depolama gerekliliği, muhafaza şekilleri |
| 14. hafta | Depo çeşitleri ve depolamada uygulanacak teknikler |