**Ankara Üniversitesi**

**Kütüphane Ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

### Çalışma Planı (Çalışma Takvimi)

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Hafta | Standardların tanımlanması  Standartlaşmanın amaçları  Standartlaşmanın yararları  Standardizasyonda tahıl ve yemeklik baklagil taneleri  Tahıllar ve yemeklik baklagillerin standardizasyonu |
| 1. Hafta | Tahılların sınıf altsınıf faktörleri  Tahılların kalite faktörleri  Yemeklik 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 oluşumu  TMO 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 |