

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	ACTS
Sıcak İklim Tahıllarında Ürün Kalitesi	5111180	Güz	3+0	3	6
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; öğrencilerin sıcak iklim tahılları kalite ölçütleri, standart ve standardizasyon ve ürün kalitesinin tayininde kullanılan temel analiz yöntemleri konularında bilgilendirilmeleridir.				
Dersin İçeriği	Sıcak İklim Tahıllarında Kalite Ölçütleri, Standart Ve Standardizasyon, Kalite Analizlerinde Geleneksel Ve Modern Uygulamalar, Ürün Kalitesinin Tayininde Kullanılan Temel Analiz Yöntemleri, Iso Ve Tse, Sıcak İklim Tahılları Ürün Standartları vb.				
Dersin Öğrenme Kazanımları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sıcak iklim tahılları adı altında toplanan bitkilerde kalite kriterlerini ve kalite terimlerini açıklar. 2. Standart ve standardizasyonun tarifini yapabilir ve Uluslararası Standart Örgütü (ISO) ve Türk Standartları Enstitüsü (TSE)'nün görevlerini açıklar. 3. Kalite analizlerini açıklar. 4. Geleneksel ve modern uygulamalar arasındaki farklılıkları karşılaştırır. 5. Sıcak iklim tahıllarının ürün bazında standartlarını açıklar. 				
Haftalar	Konular				
1	Sıcak iklim tahıllarında ürün kalitesi bilinci, kalitenin önemi,				
2	Sıcak iklim tahıllarından mısır, çeltik ve darılarda ürün kalitesi terimlerinin tanımı				
3	Sıcak iklim tahıllarında ürün kalitesinin standart ve standardizasyonunun tanımı ve önemi				
4	Kalite analizlerinde geleneksel ve modern uygulamalar,				
5	Sıcak iklim tahıllarından mısır bitkisinde tane ürünü kalite parametrelerinden protein belirleme yöntemleri ve metotları, aminoasitleri belirleme yöntemleri, yağ asidi değerlerinin yorumlanması				
6	Sıcak iklim tahıllarından mısır bitkisinde tane ürünü kalite parametrelerinden nişasta belirleme yöntemleri ve metotları, nişasta değerlerinin yorumlanması				
7	Ara sınav				
8	Sıcak iklim tahıllarından mısır bitkisinde tane ürünü kalite parametrelerinden yağ belirleme yöntemleri ve metotları, yağ asitleri, yağ asitleri belirleme yöntemleri, yağ asidi değerlerinin yorumlanması				
9	Sıcak iklim tahıllarından çeltik bitkisinde tane ürünü kalite parametrelerinden protein belirleme yöntemleri ve metotları, aminoasitleri belirleme yöntemleri, protein değerlerinin yorumlanması				
10	Sıcak iklim tahıllarından çeltik bitkisinde tane ürünü kalite parametrelerinden nişasta belirleme yöntemleri ve metotları, nişasta değerlerinin yorumlanması				
11	Sıcak iklim tahıllarından çeltik bitkisinde tane ürünü kalite parametrelerinden yağ belirleme yöntemleri ve metotları, yağ asitleri, yağ asitleri belirleme yöntemleri, yağ asidi değerlerinin yorumlanması				
12	Sıcak iklim tahıllarından darıların tane ürünü kalite parametrelerinden protein, nişasta ve yağ belirleme yöntemleri ve metotları, değerlerinin yorumlanması				
13	Uluslararası Standart Örgütü (ISO) ve Türk Standartları Enstitüsü (TSE)'nün tanımı, TSE'nin görevleri				
14	Sıcak iklim tahıllarından mısır, çeltik ve darıların ürün standartları				
Genel Yeterlilikler					
1-Sıcak iklim tahıllarında kalite parametrelerini açıklar. 2-Kalite parametrelerinin analizinde kullanılan yöntemleri tanımlayabilir ve uygulamaya aktarır. 3-Kalite parametrelerini ve analiz sonuçlarını yorumlar.					
Kaynaklar					
Allard, R.W. (1960). <i>Principles of plant breeding</i> . New York: John Wiley and Sons, USA. Frey, J.K. (1981). <i>Plant breeding II</i> . Iowa State Univ. Press. USA. Martin, J.H., Leonard, W. H., Stamp, D.L. (1975). <i>Principle of field Crop production</i> . Macmillan Publishing Co.Inc, New York. Şehirli, S. (1989). <i>Tohumluk ve Teknolojisi</i> . Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi. Simmonds, N.W. (1989). <i>Principles of crop improvement..</i> Longman scientific and technical,					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: (%40)					
Final: (%60)					
Bütünleme:					

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8
OÇ1	5	5	5	5	4	4	4	3
OÇ2	5	5	4	4	4	3	3	3
OÇ3	4	4	4	3	3	3	2	2
OÇ4	4	4	3	3	3	2	2	2
OÇ5	3	3	3	3	2	2	1	1

OÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları

Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek
--------------	-------------	---------	--------	----------	--------------

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Dersin Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8
Sıcak İklim Tahıllarında Ürün Kalitesi	4	4	4	4	3	3	2	2