

<b>Dersin Adı</b>	<b>Kodu</b>	<b>Yarıyılı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredisi</b>	<b>ACTS</b>
Sıcak İklim Tahılları Depolama Tekniği	5111183	Güz	3+0	3	6
<b>Ön Koşul Dersler</b>					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencilerin sıcak iklim tahılları cins ve çeşitlerinin uygun depolama koşulları hakkında bilgilendirilmeleridir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sıcak iklim tahıllarının tohum özelliklerini tanımlar.</li> <li>2. Sıcak iklim tahılları tohumlarının birbirlerinden farklılıklarını ve benzerliklerini açıklar.</li> <li>3. Uygun depolama koşulları, depolama şekilleri ve tekniklerini, en uygun depolama yöntem ve koşullarını açıklar.</li> <li>4. Depolama sırasında kalite kayıplarının en aza indirilmesi için alınacak önlemleri kavrar.</li> <li>5. Sıcak iklim tahılları depolanmasında karşılaşılan sorunlar ve çözüm yollarını tanımlar.</li> </ol>				
Dersin İçeriği	Sıcak İklim Tahıllarından Mısır, Çeltik Ve Darıların Tohum Yapısı, Enzim, Protein, Nişasta, Mineral Maddeler Ve Kimyasal Yapıları Hakkında, Ürünün Kurutulması, Kurutma Şekilleri, Modern Kurutma Sistemleri Ve Her Bir Ürün Grubu İçin En Uygun Depolama Koşulları vb.				

<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>
1	Sıcak iklim tahıllarından mısır, çeltik ve darıların tohum yapısı
2	Sıcak iklim tahıllarından mısır, çeltik ve darıların enzim yapıları, enzim yapısını etkileyen çevresel faktörler ve bu faktörlerin depolanan ürüne etkisi
3	Sıcak iklim tahıllarından mısırın, çeltik ve darıların protein, nişasta, mineral maddeler ve kimyasal yapıları
4	Sıcak iklim tahıllarından çeltik ve darıların protein, nişasta, mineral maddeler ve kimyasal yapıları
5	Sıcak iklim tahılları tohumlarının kimyasal yapılarına göre muhafazası, muhafazanın amaçları
6	Sıcak iklim tahılları ürünün kurutulması, kurutma şekilleri, modern kurutma sistemleri
7	Ara sınav
8	Sıcak iklim tahılları ürünün doğal ve suni kurutma yöntemleri ve teknikleri
9	Sıcak iklim tahılları ürünün depolamaya hazırlanması, ürün grubu bazında depo özellikleri
10	Sıcak iklim tahılları ürün bazında depolama şartları
11	Sıcak iklim tahılları ürün bazında depo şekilleri, depo tipleri, depo özellikleri, depo standartları, depo tipi- ürün kalitesi ilişkileri
12	Sıcak iklim tahılları ürün bazında muhafazada kullanılacak miktar, istifleme koşulları ve yöntemleri
13	Depolama sırasında kalite kayıplarının en aza indirilmesi için alınacak önlemler, Sıcak iklim tahılları depolanmasında karşılaşılan sorunlar ve çözüm yolları
14	Dersin genel değerlendirilmesi
<b>Genel Yeterlilikler</b>	
1-Mısır, çeltik ve darıların tohum yapısı ve kimyasal içeriğini açıklar.	
2-Ürün bazında kurutma ve depolama şekilleri ile depolama şartlarını kavrar.	
3-Depolama - kalite ilişkilerini yorumlayabilmek ve kalitenin bozulmaması için gerekli tedbirleri alır.	
<b>Kaynaklar</b>	
Allard, R.W. (1960). <i>Principles of plant breeding</i> . New York: John Wiley and Sons, USA.	
Demir, İ. (1990). <i>Genel Bitki Islahı</i> . İzmir: Ege Üniv. Ziraat Fak. Ders Kitabı.	
Falconer, D.S. (1981). <i>Introduction to quantitative genetics. second edition</i> . Longman, London, N.York.	
Frey, J.K. (1981). <i>Plant breeding II.</i> Iowa State Univ. Press. USA.	
Genç, İ. (1989). <i>Bitki Islahı</i> . Adana: Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Kitabı No: 73.	
Mather, K., Jink, J.L. (1981). <i>Biometrical genetics</i> . Chapman and Hall, London.	
Poehlman, J.M. (1979). <i>Breeding field crops</i> . Connecticut: Avi Publishing Company, Inc. Westport, USA.	
Simmonds, N.W. (1989). <i>Principles of crop improvement</i> . London: Longman scientific and technical.	
Sing, R.K.& Chaudhary, B.D. (1977). <i>Biometrical Methods in quantitative genetic analysis</i> . Kalyani Publishers, New-Delhi.	
Wricke, G., Eberhard, W. (1986). <i>Quantitative genetics and selection in plant breeding</i> . Walter de Gruyter, - 406 sayfa.	
<b>Değerlendirme Sistemi</b>	
Ara sınav: (%40)	
Final: (%60)	
Bütünleme:	

<b>PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU</b>								
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8
OÇ1	5	5	4	4	4	3	3	2
OÇ2	5	4	4	3	3	2	2	1
OÇ3	4	4	3	3	3	2	2	1
OÇ4	4	3	3	3	2	2	1	1
OÇ5	3	3	2	2	2	2	1	1
<b>OÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>								
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>	<b>2 Düşük</b>	<b>3 Orta</b>	<b>4 Yüksek</b>	<b>5 Çok Yüksek</b>			
<b>Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi</b>								
Dersin Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8
	4	4	3	3	3	2	2	1

