

Dersin Adı:	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	ACTS
Meyve ve Sebze Hasat Mekanizasyonu	5113218	Bahar	3 + 0	3	6
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Ülkemizin ürün işleme ve değerlendirme tekniği konusunda ulaştığı düzey, ürün bazında ele alındığında bazıları için küçümsenmeyecek düzeyde olduğu, bazılarında ise arzu edilen düzeyin çok altında olduğu görülmektedir. Bu durum, bir bütün olarak ele alındığında ürünün tohumluğundan, işleme tesis yeri seçimi ve değerlendirilmesine kadar geçen tüm aşamaları içermektedir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Meyve ve sebzeleri hasadına yönelik biyolojik özellikleri öğrenir. 2. Meyve ve sebzelerin hasat yöntemlerini öğrenir. 3. Kullanılan makine ve ekipmanları tanır. 4. Hasat sırasında meydana gelebilecek sorunlara yönelik çözüm yollarını öğrenir. 5. Hasat ile ilgili kalite, hasar ve kayıp analizleri yapar.				
Dersin İçeriği	Sofralık ve taze tüketilen meyve ve sebze ürünlerinin pazarın kalite taleplerine uygun olarak hasat edilebilmeleri gerekmektedir. Türkiye’de yetiştirilen meyve ve sebze hasadındaki mekanizasyon sorunları incelenecektir.				
Haftalar	Konular				
1	Meyve ve Sebzelerin Hasadına Yönelik Özellikler				
2	Meyve ve Sebzelerin Hasadına Yönelik Özellikler				
3	Meyvelerin Hasat yöntemleri				
4	Meyvelerin Hasat yöntemleri				
5	İşlenecek Meyvelerin Hasat Yöntemleri				
6	Sofralık Meyve Hasat Yöntemleri				
7	Ara Sınav				
8	Çalı Bitkilerinin Meyve Hasat Yöntemleri				
9	Meyve Hasadında Kayıplar, Kalite ve Hasat Maliyeti				
10	Meyve Hasadında Kayıplar, Kalite ve Hasat maliyeti				
11	Tarla Sebzelerinin Hasat Yöntemleri				
12	Tarla Sebzelerinin Hasat Yöntemleri				
13	Bağ (üzüm) Hasadı				
14	Sebze Hasadında Kayıplar, Kalite ve Hasat Maliyeti				
Genel Yeterlilikler					
1. Meyve ve sebzelerin biyolojik özelliklerini bilir ve hesaplama yapabilir. 2. Kullanılan yöntem ve makineler hakkında bilgi sahibi olarak ürün için uygun seçimi yapabilir. 3. Elde ettiği bilgiler ile farklı tasarımlar yapabilir.					
Kaynaklar					
Anonim, (1991), <i>Tarımsal Ürünlerin Temizleme ve sınıflandırma sistemleri</i> , Ankara Üniversitesi Yayınları, Ankara Anonim, (1995), <i>Tarımsal Ürünlerin Temizleme ve sınıflandırma sistemleri</i> , Trakya Üniversitesi Yayınları, Edirne. Ayık M. (1995), <i>Ürün İşleme Tekniği</i> , Ankara Üniversitesi Yayınları, Ankara N.N. Mohsenin, (2016), <i>Physical properties of plants and animal materials</i> , Gordon and Breach Science Publishers, NW, New York					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: %40					
Final: %60					
Bütünleme:					

