



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TARLA BİTKİLERİ - YL
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yemelik Baklagillerde Kalite Analizleri	TAB5032		3 + 0	7,5	Seçmeli

Birim Bölüm	Tarla Bitkileri - YL - Lisansüstü (yüz yüze)
Amaç	Yemelik baklagillerin kalitesini kapsar.
Ders İçeriği	Yemelik baklagiller ve kalitesi hakkında temel kavramlar
Ders Kaynakları	Bu derse ait ders notları ve slaytlar

Hafta	Konu
1	Derse giriş ve tanıtım
2	Baklagillerde kaliteye etki eden iç ve dış faktörler
3	Baklagillerde kaliteye etki eden iç ve dış faktörler
4	Ülkemizde tarımı yapılan fasulye, nohut, mercimek, bakla, bezelye ve börülcenin fiziksel ve kimyasal kalite özellikleri
5	Ülkemizde tarımı yapılan fasulye, nohut, mercimek, bakla, bezelye ve börülcenin fiziksel ve kimyasal kalite özellikleri
6	Ülkemizde tarımı yapılan fasulye, nohut, mercimek, bakla, bezelye ve börülcenin fiziksel ve kimyasal kalite özellikleri
7	Ülkemizde tarımı yapılan fasulye, nohut, mercimek, bakla, bezelye ve börülcenin fiziksel ve kimyasal kalite özellikleri
8	Ülkemizde tarımı yapılan fasulye, nohut, mercimek, bakla, bezelye ve börülcenin fiziksel ve kimyasal kalite özellikleri
9	Ülkemizde tarımı yapılan fasulye, nohut, mercimek, bakla, bezelye ve börülcenin bakım işlemlerinin ve çevre koşullarının kalite üzerine etkisi
10	Ülkemizde tarımı yapılan fasulye, nohut, mercimek, bakla, bezelye ve börülcenin bakım işlemlerinin ve çevre koşullarının kalite üzerine etkisi
11	Ülkemizde tarımı yapılan fasulye, nohut, mercimek, bakla, bezelye ve börülcenin bakım işlemlerinin ve çevre koşullarının kalite üzerine etkisi
12	Ülkemizde tarımı yapılan fasulye, nohut, mercimek, bakla, bezelye ve börülcenin bakım işlemlerinin ve çevre koşullarının kalite üzerine etkisi
13	Ülkemizde tarımı yapılan fasulye, nohut, mercimek, bakla, bezelye ve börülcenin bakım işlemlerinin ve çevre koşullarının kalite üzerine etkisi
14	Ülkemizde tarımı yapılan fasulye, nohut, mercimek, bakla, bezelye ve börülcenin bakım işlemlerinin ve çevre koşullarının kalite üzerine etkisi
15	Final sınavı

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	3	14
Gözlem/durumları işleme, Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma	Saha / Arazi Çalışması	2	16
Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması	Laboratuvar	2	14
Ara Sınav 1		1	1
Ödev 1		2	1
Final		2	1
Ders İş Yüğü:		191	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		7,49	

Program Çıktıları	
1	Tarla bitkileri lisans eğitiminde aldığı; Tahıllar ve Baklagiller, Endüstri Bitkileri, Çayır Mera ve Yem Bitkileri tarımı, ıslahı, fizyolojisi ve genetiği konularında uzmanlaşabilme
2	Tarla tarımı ile çevre ilişkileri, biyoçeşitlilik ve sürdürülebilirliği ön planda tutabilmeli ve bu konularda toplumu bilgilendirme
3	Tarla Bitkilerinde standart, kalite ve verimliliği sağlamak amacıyla uygulanacak tarım tekniklerine farklı yaklaşımlar geliştirebilme
4	Alanı ile ilgili bölgesel problemleri belirleme, karşılaştırmalı olarak analiz etme, soruna yönelik bilgileri değerlendirerek çözüm üretebilme
5	Tarla Bitkileri alanında yeni teknik ve teknolojiler ile çağdaş konular hakkında bilgi sahibi olma, yeni fikirler üretebilme ve hayat boyu öğrenme becerisi kazanabilme
6	Bitkilerin kültürel uygulamalara verdiği tepkiyi ve stres koşullarındaki davranışlarını yorumlayabilme ve yönetebilme becerisine sahip olabilme
7	En az bir bilimsel araştırmayı yürütme, sonuçlandırma, tez haline getirme ve bunlardan bilimsel yayınlar yaparak sunabilme
8	Uzmanlık alanıyla ilgili arazi ve laboratuvarında çalışma becerisi kazanma ve elde ettiği verileri istatistiksel olarak değerlendirebilme
9	Disiplinler arası takım çalışması, ulusal ve uluslararası düzeyde literatürleri takip edebilme
10	Sorumluluk alma, inisiyatif kullanma ve yaratıcılık becerisi kazanabilme
11	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
12	Alanında öğrendiği ve geliştirdiği bilgileri bilim ve toplum yararına kullanabilme
13	Alanı ile ilgili proje yazma, makale yazma, literatür araştırma ve verilerin değerlendirmesinde gerekli teknolojiyi kullanabilme ve teknoloji kullanımında kendini geliştirebilme
14	Makale yazma, proje sunma, sunum yapma ve akademisyenlerle iletişime geçmede anadili dışında bir dili etkili şekilde kullanabilme
15	Alanı ile ilgili edindiği bilgi ve tecrübeleri kalite yönetimi çerçevesinde değerlendirme

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Yemeklik baklagillerin kalitesini kapsar	5	5	5	5	5	5	2	4	2	2	1	4	3	3	4
Öğrenci baklagil bitkilerinin kalite parametrelerini öğrenir	5	3	5	5	2	5	2	4	2	2	1	4	3	3	4
Öğrenci yemeklik tane baklagillerin tane yapısı hakkında bilgi sahibi olur	5	5	5	5	3	5	3	4	2	2	1	4	3	3	4
Ortalama Değer	5	4,33	5	5	3,33	5	2,33	4	2	2	1	4	3	3	4

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/439832>