



| 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 Veren                              | Doç. Dr. Özge Doğanay ERBAŞ KÖŞE                         |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları                         | Bu dersle ilgili 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    |
| <b>Ders İş Yüğü:</b>   |                                 | 191           |      |
| <b>AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):</b>   |                                 | 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 laboratuvar çalışmaları 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  | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 | PÇ11 | PÇ12 | PÇ13 | PÇ14 | PÇ15 |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|
| Yemelik 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 yemelik tane baklagillerin tane yapısı hakkında bilgi sahibi olur | 5   | 5   | 5   | 5   | 3   | 5   | 3   | 4   | 2   | 2    | 1    | 4    | 3    | 3    | 4    |

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgi/getir/395271>