

# TARIMSAL ÜRÜNLERDE TEMİZLEME ve SINIFLANDIRMA İLKELERİ

1	Ders Adı:	TARIMSAL ÜRÜNLERDE TEMİZLEME ve SINIFLANDIRMA İLKELERİ
2	Ders Kodu:	BSM6024
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Doktora
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	2
7	Dersin AKTS Kredisi:	6.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. ALİ VARDAR
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	YOK
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	e-posta: dravardar@uludag.edu.tr Telefon: 0 224 2941605 Adres: Bursa Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Biyosistem Mühendisliği Bölümü, Görükle Kampüsü, 16059, Nilüfer/BURSA
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Dersin amacı; öğrencilere tarımsal ürünlerin fiziksel özellikleri, temizleme ve sınıflandırma ilkeleri, tarımsal ürünlerin şekillendirilmesi, ısıl özellikleri, kurutma ve soğutma teknikleri hakkında temel bilgiler vermektir.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Öğrencinin tarımsal ürünlerin temizlenmesi ve sınıflandırılması ile ilgili konusunda bilgilenmesine katkı sağlamaktadır.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Tarımsal ürünlerin fiziksel özelliklerinin önemini kavrayabilme
	2	Tarımsal ürünlerin temizleme ve sınıflandırma tekniklerini kavrayabilme
	3	
	4	
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	<b>DERS İÇERİKLERİ</b>	
	<b>Teorik</b>	<b>Uygulama</b>
1	Giriş	Giriş

2	Tarımsal ürünlerin fiziksel uygulamaları - 1	Geometrik şekil, boyut, yoğunluk ve özgül ağırlık uygulamaları
3	Tarımsal ürünlerin fiziksel uygulamaları - 2	Esneklik, mekanik direnç, renk uygulamaları
4	Tarımsal ürünlerin fiziksel uygulamaları - 3	Elektriksel özellikler ve aerodinamik özellikler ile ilgili uygulamalar
5	Elekler ve çalışma ilkeleri	Elek uygulamaları
6	Öğütme ilkeleri ve makineleri	Öğütme sistemleri ile ilgili uygulamalar
7	Tarımsal ürünlerin şekillendirilmesi	Tarımsal ürünlerin şekillendirilmesi ile ilgili uygulamalar
8	Genel Tekrar	Genel Tekrar
9	Meyve suyu üretim teknolojisi	Meyve suyu üretimi ile ilgili uygulamalar
10	Isısal özellikler	Isıl uygulamalar
11	Kurutma ilkeleri	Kurutma ilkeleri ile ilgili uygulamalar
12	Kurutma ekipmanları	Kurutma ekipmanları ile ilgili uygulamalar
13	Soğutma tekniği	Soğutma uygulamaları
14	Genel Tekrar	Genel Tekrar

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Güzel, E., Ülger, P., Kayışoğlu, B., 1999. Ürün İşleme ve Değerlendirme Tekniği, Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Genel Yayın No: 145, Adana.
----	---------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

23	Değerlendirme	
----	---------------	--

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav	0	0.00
Kısa Sınav	0	0.00
Ödev, Performans	0	0.00
Yıl Sonu Sınavı	1	100.00
Toplam	1	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		0.00
Finalin Başarıya Oranı		100.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Yıl sonu sınavının ders geçme notuna etkisi ise %100'dür.

24	<b>AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU</b>
----	-------------------------------

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	2.00	28.00
Ödevler, Performanslar	1	60.00	60.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlar	0	0.00	0.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	36.00	36.00
Toplam İş Yüğü			180.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			6.00
Dersin AKTS Kredisi			6.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	4	4	5	4	3	4	3	4	4	4	3	4	0	0	0	0
ÖK2	4	4	5	4	4	4	3	4	3	4	4	4	0	0	0	0
<b>ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri</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>			