

YEMEKLİK BAKLAGİL BİTKİLERİ TOHUM ÜRETİM TEKNİKLERİ

1	Ders Adı:	YEMEKLİK BAKLAGİL BİTKİLERİ TOHUM ÜRETİM TEKNİKLERİ
2	Ders Kodu:	TOHS218
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	4
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Hayır
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. ABDULLAH KARASU
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	akarasu@uludag.edu.tr 0224 613 3102 Uludağ Üniversitesi Mustafakemalpaşa Meslek Yüksekokulu Mustafakemalpaşa/BURSA
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Yemeklik tane baklagillerin adaptasyonu ve tohum yetiştirme tekniklerinin öğretilmesi
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Yemeklik tane baklagillerin önemi bilir
	2	Azot tesbiti ve nodül oluşumunu bilir
	3	Bakteri aşılmasının yapılması, aşılama materyalinin hazırlanmasını bilir
	4	Fasulyenin ve bezelyenin adaptasyonu ve tohum üretimini bilir
	5	Nohutun ve mercimeğin adaptasyonu ve tohum üretimini bilir
	6	Börülce ve baklanın adaptasyonu ve tohum üretimini bilir
	7	Baklagil tohumlarının depolanması ve Baklagil tohum böceği ile mücadelesini bilir
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Yemeklik tane baklagillerin ve tohumluk üretiminin önemi	
2	Yemeklik tane baklagillerin genel adaptasyonu istekleri	
3	Yemeklik tane baklagillerde verimi ve kaliteyi artırma yolları	
4	Nodül oluşumu ve nodül oluşumuna etki eden faktörler	
5	Bakteri aşılmasının yaraları bakteri aşılmasının yapılması, aşılama materyalinin hazırlanması	
6	Fasulye tohumculuğunun mevcut durumu, fasulyenin botanik ve kültürel özelliklerinin incelenmesi	
7	Fasulye tohum üretimi	
8	Ders tekrarı ve ara sınav	
9	Bezelyenin adaptasyonu ve kimyasal yapısı Bezelye tohumculuğunun mevcut durumu, bezelyenin botanik özellikleri	
10	Bezelyenin kültürü ve tohum üretimi yöntemlerinin incelenmesi	
11	Nohut tohumculuğunun mevcut durumu, nohutun botanik özellikleri ve tohum üretim teknikleri	
12	Mercimek tohumculuğunun mevcut durumu, mercimeğin botanik özellikleri ve kültürü	
13	Bakla tohumculuğunun mevcut durumu, baklanın botanik özellikleri ve kültürü	
14	Börülce adaptasyon ve kültürü Börülce tohumculuğunun mevcut durumu, börülcenin botanik özellikleri ve kültürü	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Nedime AZKAN Yemeklik Tane Baklagiller Ders Notları Uludağ Üni. Sezen ŞEHİRALİ Yemeklik Tane Baklagiller. Ankara Üni. Ziraat Fakültesi Yayınları: 1089, Ders Kitabı: 314 Abdülkadir AKÇİN Yemeklik Tane Baklagiller Selçuk Üni. Yayınları: 43, Ziraat Fakültesi Yayınları: 8
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARİ		SAYISI
Ara Sınav		40.00
Kısa Sınav		0.00
Ödev		0.00
Yıl Sonu Sınavı		60.00
Toplam		100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	0	0.00	0.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	14.00	14.00
Diğer	5	4.00	20.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	28.00	28.00
Toplam İş Yüğü			90.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.00
Dersin AKTS Kredisi			3.00

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	0	0	0	4	0	2	5	3	2	0	0	0	0	0	0	0
ÖK2	0	0	0	4	0	2	5	3	2	0	0	0	0	0	0	0
ÖK3	0	0	0	4	0	2	5	3	2	0	0	0	0	0	0	0
ÖK4	0	0	0	4	0	2	5	3	2	0	0	0	0	0	0	0
ÖK5	0	0	0	4	0	2	5	3	2	0	0	0	0	0	0	0
ÖK6	0	0	0	4	0	2	5	3	2	0	0	0	0	0	0	0
ÖK7	0	0	0	4	0	2	5	3	2	0	0	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			