



Dicle Üniversitesi

BİSMİL MESLEK YÜKSEKOKULU
ORGANİK TARIM

BOR 202 ORGANİK ÜRÜNLERİN MUHAFAZASI, AMBALAJ VE TAŞINMASI

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	BOR 202	ORGANİK ÜRÜNLERİN MUHAFAZASI, AMBALAJ VE TAŞINMASI	3	3	4

Dersin Dili:

Türkçe

Dersin Düzeyi:

Meslek Yüksekokulu

Dersin Staj Durumu:

Yok

Bölümü/Programı:

ORGANİK TARIM

Dersin Türü:

Zorunlu

Dersin Amacı:

Tarımsal ürünleri daha uzun süreli ve sağlıklı muhafaza etmek için gerekli dayanıklılık kazandırma metodlarını, ambalajlama ve depolama şekilleri öğretmektir

Öğretim Yöntem ve Teknikleri:

Ürün Muhafaza Tekniklerine Giriş, Isıl Zararı ve İnaktivasyon, İyonlaştırıcı Işının Etkisi, Düşük Sıcaklıklarda Mikrobiyal Gelişme, Kurutma, Yüksek Osmotik Basınç ve Su Aktivitesi, Pastörizasyon, Sterilizasyon, Düşük PH ile Gıdaların Muhafazası, Organik Asitler ve Esterler, Modifiye Atmosferler, Depolama ve Depo Tipleri ÜRÜNLERİN AMBALAJLANMASI VE TAŞINMASI: Cam ve Cam Ambalajlar, Metal Malzeme ve Metal Ambalajlar, Plastikler ve Plastik Ambalajlar, Kağıt ve Kağıt Ambalajlar, Değiştirilmiş Atmosfer Ambalajlaması, Taşıma Ambalajları, Özel Gıdaların Ambalajlanmaları

Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Dersi Veren:

Doç.Dr. Mehmet Salih SAYAR

Dersin Yardımcıları:

Dersin Kaynakları

Ders Notları	:	
Kaynakları	:	Karaçalı, İ., 2006. Bahçe Ürünlerinin Muhafazası ve Pazarlanması, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi, No: 494. ,Cemeroğlu, B., Yemenci, A. ve
Dökümanlar	:	Özkan, M., 2001. Meyve Sebze İşleme Teknolojisi. Meyve ve Sebzelerin Bileşimi Soğukta Depolanmaları. Gıda Teknolojisi Meyve ve
Ödevler	:	Sebzelerin Bileşimi Soğukta Depolama.,Karaçalı, İ., 2004. Tarımsal Ürünlerin Muhafazası. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi, No: 555.
Sınavlar	:	

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	10	Eğitim Bilimleri	:	
Mühendislik Bilimleri	:		Fen Bilimleri	:	15
Mühendislik Tasarımı	:		Sağlık Bilimleri	:	15
Sosyal Bilimler	:		Alan Bilgisi	:	60

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Bitkisel ürünlerin hasatı, hasat zamanı ve hasat yöntemleri	Ders notlarından ve değişik kaynaklardan slayt hazırlama ve derse ön hazırlık çalışması yapma	"Ders notları ve slaytlar
2	Hasat sonrası işlemler, özel işlemler ve pazara hazırlama işlemleri	Ders notlarından ve değişik kaynaklardan slayt hazırlama ve derse ön hazırlık çalışması yapma	"Ders notları ve slaytlar
3	Bitkisel ürünlerde hasat ve hasat sonrası dönemde kayıplar	Ders notlarından ve değişik kaynaklardan slayt hazırlama ve derse ön hazırlık çalışması yapma	"Ders notları ve slaytlar
4	Ürünlerde dayanıklılığı sağlamanın genel ilkeleri	Ders notlarından ve değişik kaynaklardan slayt hazırlama ve derse ön hazırlık çalışması yapma	"Ders notları ve slaytlar
5	Bitkisel ürünlerde dayanıklılık ve hasat sonrası ortam koşulları	Ders notlarından ve değişik kaynaklardan slayt hazırlama ve derse ön hazırlık çalışması yapma	"Ders notları ve slaytlar
6	Bitkisel ürünlerin depolanması ve depolama sistemleri	Ders notlarından ve değişik kaynaklardan slayt hazırlama ve derse ön hazırlık çalışması yapma	"Ders notları ve slaytlar
7	Soğuk hava depolarının çeşitleri ve depolama koşulları	Ders notlarından ve değişik kaynaklardan slayt hazırlama ve derse ön hazırlık çalışması yapma	"Ders notları ve slaytlar
8	Soğutmanın genel ilkeleri, soğutma sistemleri ve soğutma hızını etkileyen etmenler	Ders notlarından ve değişik kaynaklardan slayt hazırlama ve derse ön hazırlık çalışması yapma	"Ders notları ve slaytlar
9	Ara Sınav	Sınav sorularının hazırlanması ve basımı	Sınav soruları
10	Su aktivitesi, pastörizasyon, sterilizasyon işlemleri	Ders notlarından ve değişik kaynaklardan slayt hazırlama ve derse ön hazırlık çalışması yapma	"Ders notları ve slaytlar
11	Bitkisel ürünlerin (sebze, meyve, soğan ve patates, tahıllar ve baklagiller ve süs bitkileri) muhafazası	Ders notlarından ve değişik kaynaklardan slayt hazırlama ve derse ön hazırlık çalışması yapma	"Ders notları ve slaytlar
12	Depolamada kullanılan ambalaj malzemeleri ve tipleri.	Ders notlarından ve değişik kaynaklardan slayt hazırlama ve derse ön hazırlık çalışması yapma	"Ders notları ve slaytlar
13	Bitkisel ürünlerin (sebze, meyve, soğan ve patates, tahıllar ve baklagiller ve süs bitkileri) muhafazası.	Ders notlarından ve değişik kaynaklardan slayt hazırlama ve derse ön hazırlık çalışması yapma	"Ders notları ve slaytlar
14	Tarımsal ürünlerin pazara taşınması	Ders notlarından ve değişik kaynaklardan slayt hazırlama ve derse ön hazırlık çalışması yapma	"Ders notları ve slaytlar
15	Tarımsal pazarlama ve pazarlama yöntem	Ders notlarından ve değişik kaynaklardan slayt hazırlama ve derse ön hazırlık çalışması yapma	"Ders notları ve slaytlar

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
16	Final Sınavı	Sınav sorularının hazırlanması ve basımı	Sınav soruları

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Hasat çeşitleri ve hasat sonrası işlemler hakkında bilgi sahibi olma
Ö02	Ürünlerin hasadında oluşan hasat kayıp şekillerini bilme ve bunları önleme yetisine sahip olma
Ö03	Hasatta kullanılan araç ve gereçler hakkında bilgi sahibidir. Ürün muhafaza koşullarını bilir ve uygular.
Ö04	Ürünlerin daha uzun süreli ve sağlıklı muhafaza etmenin ne şekilde olacağını bilme
Ö05	Ürünlerin muhafaza edilmesinde kullanılan depolar ve çalışma prensipleri hakkında bilgi sahibidir
Ö06	Ürünlerin şoklanmasında kullanılan yöntemleri ve çalışma prensiplerini bilme
Ö07	Ürünlerin ambalajlama teknikleri hakkında bilgi sahibi olma ve en ekonomik ve sağlık ambalajlama yönteminin ne olduğunu bilme
Ö08	Standartlaşmanın ve paketlemenin önemini bilme ve pazarlamada geçerli olan kalite sınıfları ve standartlar hakkında bilgi sahibi olma

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P03	Organik bitkisel ürünleri (tarla bitkileri, meyvecilik, sebzeçilik ve bağcılık) tanıyabilir, yetiştirir, depolar ve pazarlar
P02	Ekosistemin tarım yöntemi, kırsal kalkınma, tarımsal planlama ve tarım teknolojisi kullanımındaki gelişmeleri, biyolojik çeşitlilik ve sürdürülebilirliği ve bunların insan yaşamına etkilerini söyler ve buna göre davranır.
P05	Hayvancılık biliminin temel kavramlarını bilir ve uygular, organik hayvansal ürünler üretir.
P10	Mesleki, toplumsal etik değerlere ve gerekli bilimsel formasyona sahip teknik elemanlar olarak takım çalışması içerisinde yer alır ve gerektiğinde bireysel sorumluluk üstlenir.
P07	Organik tarım alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini üretim, depolama, pazarlama ve sorunlara uygun çözümler üretmek için etkin kullanır.
P11	Yazılı ve sözlü iletişimde Türk Dilini etkili kullanır, alanıyla ilgili uluslararası literatürü izler ve iletişim kurabilme açısından en az bir yabancı dili orta seviyede kullanır.
P04	Organik ürünlerin yetiştirilmesi, depolanması ve pazarlanması sırasında karşılaşılabilecek sorunları tanıyabilir, söyler ve çözüm önerileri geliştirir
P01	Organik Tarım Biliminin temel ilkelerini bilir ve uygular
P06	Tarımsal üretim ile ilgili araç, gereç ve donanımları tanıyabilir ve kullanır
P09	Organik tarım alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirir.
P08	Organik tarım alanındaki yeni gelişme ve uygulamaları değerlendirir ve uygular.

DİCLE ÜNİVERSİTESİ

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	1	14
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	3	42
Ödevler	2	10	20
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	12	12
Uygulama	14	1	14
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	16	16
Toplam İş Yükü			118
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları										
Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek										

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10
Tüm	5	4	4	5	5	4	4	4	4	5

DİCLE ÜNİVERSİTESİ