

<b>Dersin Adı:</b>	<b>Kodu</b>	<b>Yarıyılı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredisi</b>	<b>AKTS</b>
<b>BAHÇE ÜRÜNLERİNİN MUHAFAZASI</b>	0621755	7	2+0	2	2
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren	Bölüm öğretim üyeleri				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bahçe ürünlerinin meyve tutumu sonrası geçirdiği aşamalar, en uygun derim zamanının belirlenmesi, bahçe ürünlerinin derim sonrası fizyolojisi, en uygun saklama teknikleri, soğutma teknikleri ve pazarlama tekniklerinin öğretilmesi amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenciler;</b> 1- Bahçe ürünlerinin tanıtılması, 2- Bahçe ürünlerinin meyve tutum evresi, 3-Bahçe ürünlerinde solunum olayı, 4-Bahçe ürünlerinde solunum klimakteriği, 5-Bahçe ürünlerinde en uygun derim zamanının saptanması, 6-Bahçe ürünlerinde derim sonrası fizyolojisi, 7-Bahçe ürünlerinde soğutma ve saklama teknikleri, 8-Bahçe ürünlerinin pazara hazırlanması gibi konularda bilgi sahibi olacaklardır.				
Dersin İçeriği					
<b>Hafta</b>	<b>İçerik</b>				
<b>1</b>	Genel giriş, meyve ve sebzelerin sınıflandırılması, Meyve ve sebzelerin büyümesi ve olgunlaşması sırasında ortaya çıkan morfolojik değişimler anlatılmaktadır.				
<b>2</b>	Meyvelerin gelişmesi, Meyve büyüme eğrileri, meyve şekli, meyve yüzeyi, derimden sonraki fiziksel değişimler anlatılmaktadır.				
<b>3</b>	Meyve ve sebzelerde görülen kimyasal değişimler; nişasta, şekerler, asitler vb. değişimler ile yağlarda, tanenlerde meydana gelen değişimler anlatılmaktadır.				
<b>4</b>	Meyve ve sebze metabolizmasında oluşan solunumun oranı, solunum ölçme yöntemler, solunum maksimumu, solunum üzerine etkili faktörler anlatılmaktadır.				
<b>5</b>	Meyve ve sebzelerde olgunlaşma, ağaç olumu, yeme olumu, ağaç olumunu belirleme yöntemleri, değişik meyve türlerinde olgunluk belirtileri, Kalite, Ambalajlama konuları anlatılmaktadır.				
<b>6</b>	Derim olgunluk kriterlerine göre derim zamanının belirlenmesi, kültürel uygulamalarla derim üzerine etki yapılması, derimde özen, derim giderleri ve derimin yapılması anlatılmaktadır.				
<b>7</b>	Ara sınav yapılacaktır				
<b>8</b>	Bahçe ürünlerinde ayıklama, yıkama, sınıflandırma, boylama, ambalaj kaplarının hazırlanması, ambalajlama, konuları anlatılmaktadır.				
<b>9</b>	Meyve ve sebzelerde derim sonrası oluşan, bayatlama, kuruma (su kaybı) ve bunun üzerine etki eden havanın hareketi, yükseklik konuları ile küflenme ve küflenmeyi önleme yöntemleri anlatılmaktadır.				
<b>10</b>	Soğutma sistemi, soğutucu maddeler, meyve ve sebzelerde ön soğutma metotları ile soğutma sisteminin mekanizması anlatılmaktadır.				

11	Makinalı soğuk hava depolarında bahçe ürünlerinin depolanması, makinalı soğuk hava depolarının mekanik özellikleri, sıcaklıkların belirlenmesi, muhafaza süresi, oda içi atmosferde meydana gelen değişimler anlatılmaktadır.
12	Kontrollü atmosferde muhafazanın önemi, yapısı ve çalışma prensipleri, karşılaşılabilecek sorunlar
13	Bahçe ürünlerinin taşınma yöntemleri ve önemi, ürün kaybı nedenleri, soğutma gereksinimi, satış vb. konuları anlatılmaktadır.
14	Dersin genel bir değerlendirilmesi yapılarak, eleştiriler, öneriler ve son irdeleme yapılarak ders sona erdirilecektir.
<b>Genel Yeterlilikler</b>	
Bahçe ürünlerinin tanıtılması, solunum sistemi, en uygun derim zamanı ve saklama teknikleri ile pazara hazırlamayı belirleme..	
<b>Kaynaklar</b>	
<p>1. <b>KARAÇALI, İ., 1990.</b> Bahçe Ürünlerinin Muhafazası ve Pazarlaması. Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova, İzmir, 414 s.</p> <p>2. <b>CLAYPOOL, L.L.,1968.</b> Meyve ve Sebzelerde hasat, tasnif, ambalaj, muhafaza ve Taşıma. (Çeviren: M. DOKUZOĞUZ) Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Yayınları: 10, Bornova, İzmir.</p> <p>3. <b>WILLS, R.H.H., T.H. LEE, D. GRAHAM, W.B.Mc GLASSON and E.G. HALL, 1981.</b> Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables. Granada, 163 p.</p>	
<b>Değerlendirme Sistemi</b>	
<p><b>Ara sınav: % 40</b></p> <p><b>Final: % 60</b></p> <p><b>Projeler:</b></p> <p><b>Ödevler:</b></p>	