

HARRAN ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ
BAHÇE BİTKİLERİ BÖLÜMÜ

Dersin Adı:	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
BAHÇE ÜRÜNLERİNİN MUHAFAZASI	0621506	Güz	2+0	2	4

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	Bu dersin sonunda öğrenciler; 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	

Hafta	Konu Başlığı	İçerik
1. Hafta	Bahçe Ürünleri ve Genel Özellikleri	Genel giriş, meyve ve sebzelerin sınıflandırılması, Meyve ve sebzelerin büyümesi ve olgunlaşması sırasında ortaya çıkan morfolojik değişimler anlatılmaktadır.
2. Hafta	Yapı ve Organların Gelişmesi	Meyvelerin gelişmesi, Meyve büyüme eğrileri, meyve şekli, meyve yüzeyi, derimden sonraki fiziksel değişimler anlatılmaktadır.
3. Hafta	Biyokimyasal Yapı ve Gelişmesi	Meyve ve sebzelerde görülen kimyasal değişimler; nişasta, şekerler, asitler vb. değişimler ile yağlarda, tanenlerde meydana gelen değişimler anlatılmaktadır.
4. Hafta	Solunum (Respirasyon)	Meyve ve sebze metabolizmasında oluşan solunumun oranı, solunum ölçme yöntemler, solunum maksimumu, solunum üzerine etkili faktörler anlatılmaktadır.
5. Hafta	Standardizasyon	Meyve ve sebzelerde olgunlaşma, ağaç olumu, yeme olumu, ağaç olumunu belirleme yöntemleri, değişik meyve türlerinde olgunluk belirtileri, Kalite, Ambalajlama konuları anlatılmaktadır.
6. Hafta	Derim (Hasat)	Derim olgunluk kriterlerine göre derim zamanının belirlenmesi,

		kültürel uygulamalarla derim üzerine etki yapılması, derimde özen, derim giderleri ve derimin yapılması anlatılmaktadır.
7. Hafta	Ara Sınav	Ara sınav yapılacaktır
8. Hafta	Sınıflandırma ve Ambalaj İşleri	Bahçe ürünlerinde ayıklama, yıkama, sınıflandırma, boylama, ambalaj kaplarının hazırlanması, ambalajlama, konuları anlatılmaktadır.
9. Hafta	Meyve ve sebzelerde Derimden Sonra meydana Gelen Bozulmalar	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.
10. Hafta	Soğutma	Soğutma sistemi, soğutucu maddeler, meyve ve sebzelerde ön soğutma metodları ile soğutma sisteminin mekanizması anlatılmaktadır.
11. Hafta	Bahçe Ürünlerinin Depolanması (Makinalı Soğuk hava Depoları)	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. Hafta	Bahçe Ürünlerinin Depolanması (Değişik Atmosferde Muhafaza)	Kontrollü atmosferde muhafazanın önemi, yapısı ve çalışma prensipleri, karşılaşılabilecek sorunlar
13. Hafta	Bahçe ürünlerinin Taşınması ve Pazarlama	Bahçe ürünlerinin taşınma yöntemleri ve önemi, ürün kaybı nedenleri, soğutma gereksinimi, satış vb. konuları anlatılmaktadır.
14. Hafta	Dersin Değerlendirilmesi	Dersin genel bir değerlendirilmesi yapılarak, eleştiriler, öneriler ve son irdeleme yapılarak ders sona erdirilecektir.

Genel Yeterlilikler

Bahçe ürünlerinin tanıtılması, solunum sistemi, en uygun derim zamanı ve saklama teknikleri ile pazara hazırlamayı belirleme..

Kaynaklar

- KARAÇALI, İ., 1990.** Bahçe Ürünlerinin Muhafazası ve Pazarlaması. Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova, İzmir, 414 s.
- CLAYPOOL, L.L., 1968.** Meyve ve Sebzelerde hasat, tasnif, ambalaj, muhafaza ve Taşıma. (Çeviren: M. DOKUZÖĞÜZ) Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Yayınları: 10, Bornova, İzmir.
- WILLS, R.H.H., T.H. LEE, D. GRAHAM, W.B. McGLASSON and E.G. HALL, 1981,** Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables. Granada, 163 p.

Değerlendirme Sistemi

Ara sınav:
Final:
Projeler:
Ödevler: