**Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi**

**Uzaktan Eğitim Araştırma ve Uygulama Merkez Müdürlüğü**

**Ders İzlence Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Kodu ve İsmi** | **FBZBB7066 Bahçe Ürünlerinin Özel Muhafaza Teknikleri** |
| **Dersin Sorumlusu** | Doç. Dr. Şeyda ÇAVUŞOĞLU |
| **Dersin Düzeyi (önlisans/lisans/sınıf)** | Yüksek Lisans/ Doktora |
| **Dersin Kredisi** | 3 |
| **1.Hafta Konu Adı** | Meyve, sebze ve üzümlerde derim, taşıma, sınıflandırma ve ambalaj |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | Pdf |
| **2.Hafta Konu Adı** | Meyve, sebze ve üzümlerin doğal depolarda muhafazası |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | Pdf |
| **3.Hafta Konu Adı** | Meyve, sebze ve üzümlerinsoğuk depolarda muhafazas |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | Pdf |
| **4.Hafta Konu Adı** | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | Soğuk depoda saklamanın genel kuralları | | |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | Pdf |
| **5.Hafta Konu Adı** | Depolamada ön işlemler(Ön soğutma) |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | Pdf |
| **6. Hafta Konu Adı** | Sıcak su uygulamaları |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | Pdf |
| **7.Hafta Konu Adı** | Ara sınav |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** |  |
| **8.Hafta Konu Adı** | Soğuk Depo Koşulları |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | Pdf |
| **9.Hafta Konu Adı** | Meyve ve sebzelerin kontrollü atmosferli (KA) depolarda muhafazası |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | Pdf |
| **10.Hafta Konu Adı** | Meyve ve sebzelerin modifiye atmosferde muhafazası |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | Pdf |
| **11.Hafta Konu Adı** | Sebzelerde görülen mantarsal ve fizyolojik bozulmalar |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | Pdf |
| **12.Hafta Konu Adı** | Meyvelerde görülen mantarsal ve fizyolojik bozulmalar |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | Pdf |
| **13.Hafta Konu Adı** | Bahçe Ürünlerinin muhafazasında dikkat edilecek diğer sorunlar incelenmesi |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | Pdf |
| **14. Hafta Konu Adı** | Soğuk depo koşullarının sağlanması |
| **Materyal Türü (pdf, doc, ppt, mp4)** | Pdf |
| **Yardımcı Kaynak Önerisi (kitap, makale, link)** | Türk, R. Güneş, N. T. Erkan, M. Koyuncu, M.A. (2017), *Bahçe Ürünlerinin Muhafazası ve Pazara Hazırlanması*. Somtad Yayınları Ders Kitabı No:1  Dilmaçünal, T. (2009). *Organik ve konvensiyonel tarım koşullarında yetiştirilen bazı elma çeşitlerinin normal ve kontrollü atmosferde depolanması* (Doctoral dissertation, SDÜ Fen Bilimleri Enstitüsü).  Batu, A., Demirdöven, A. (2010). Modifiye atmosferde paketleme ve soğukta depolamanın elmanın duyusal kalitesi üzerine etkileri. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, *20*(2), 58-67.  Öz, A.,T., & Süfer, Ö. (2013). Taze meyve ve sebzelerin muhafazasında modifiye atmosfer paketlemenin doğal bileşiklerle birlikte kullanımı. *Akademik Gıda*, *11*(2), 110-115.  Benli, M. (2003). Hasat sonrası fungal hastalıklarla kimyasal ve biyolojik mücadele. *Orlab On Line Mikrobiyoloji Dergisi*, *1*(08), 1-25.  Yıldırım, I., & İkat, D. (2015) Meyve ve Sebzelerin Muhafazasında Soğuk Depoların Kalite ve Kantiteye Etkileri. |
| **Ödev Bilgisi** | - |
| **Kısa Sınav Yapılacak mı?** | Hayır |

**Doç. Dr. Şeyda ÇAVUŞOĞLU**

**İmza**