



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Yemeklik Tane Baklagiller							
Ders Kodu		TB306		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Yemeklik Dane Baklagiller içerisinde yer alan Fasulye, Nohut, Mercimek, Bakla, Bezelye ve Börölçenin dane üretimleri konusunda öğrencilere mesleki bilgi kazandırmak							
Özet İçeriğı		Yemeklik dane baklagillerin dünyada ve ülkemizde ekonomik önemi, beslenme ve ekim nöbetindeki önemleri, baklagillerde azot fiksasyonu, yemeklik dane baklagillerin taksonomisi, bitkisel özellikleri ve yetiştiriciliğı							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Feride ÖNCAN SÜMER						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	1. Şehirali, S. 1988. Yemeklik Dane Baklagiller. A.Ü. Ziraat Fakültesi Yayınları Yayın No: 1089. Ankara
2	2. Sepetoğlu, H. 1994. Yemeklik Dane Baklagiller. E.Ü. Ziraat Fakültesi Yayınları Ders Notları No:24

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yemeklik Dane Baklagillerin Taksonomisi ve Üretim Projeksiyonu
	Uygulama	çeşitlerin tanıtımı
2	Teorik	Yemeklik Dane Baklagillerin Ekim Nöbetindeki Önemi
	Uygulama	çeşitlerin tanıtımı
3	Teorik	Fasulyenin kökeni, orijini, coğrafik dağılımı ve bitkisel özellikleri
	Uygulama	literatür tarama
4	Teorik	Fasulye Tarımı
	Uygulama	literatür tarama
5	Teorik	Nohutun kökeni, orijini, coğrafik dağılımı ve bitkisel özellikleri
	Uygulama	toprak işleme
6	Teorik	Nohut Tarımı
	Uygulama	toprak hazırlığı
7	Teorik	Mercimeğin kökeni, orijini, coğrafik dağılımı ve bitkisel özellikleri
	Uygulama	alet ekipmanların tanıtımı
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Mercimek Tarımı
	Uygulama	çeşitlerin tanıtımı
10	Teorik	Bezelyenin kökeni, orijini, coğrafik dağılımı ve bitkisel özellikleri
	Uygulama	çeşitlerin tanıtımı
11	Teorik	Bezelye Tarımı
	Uygulama	koleksiyon bahçesinde inceleme
12	Teorik	Baklanın kökeni, orijini, coğrafik dağılımı ve bitkisel özellikleri
	Uygulama	koleksiyon bahçesinde inceleme
13	Teorik	Bakla Tarımı
	Uygulama	koleksiyon bahçesinde inceleme
14	Teorik	Börölçenin kökeni, orijini, coğrafik dağılımı ve bitkisel özellikleri
	Uygulama	literatür tarama
15	Teorik	Börölçe Tarımı



15	Uygulama	literatür tarama
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Uygulamalı Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	7	2	9
Dönem Sonu Sınavı	1	8	2	10
Toplam İş Yükü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	YDB dünya ve ülkemiz üretim projeksiyonları ve bitkisel özellikleri hakkında bilgi sahibi olma
2	YDB tarımını kavrama ve sürdürülebilir tarımı uygulayabilme
3	YDB tarımında ortaya çıkan problemleri çözme konusunda disiplinler arası çalışabilme ve analitik düşünme
4	YDB tarımında modern teknikleri kullanma
5	YDB verim ve kalitesini artırma konusunda yeterli bilgi düzeyine sahip olma ve inisiyatif kullanma

Program Çıktıları (Bitki Koruma Programı)

1	Öğrenciler temel bilimleri, tarım bilimlerine uyarlayabilme bilgi ve becerisi kazanır.
2	Öğrenciler ziraat mühendisliği ile ilgili temel mesleki bilgilere sahip olur.
3	Öğrenciler kültür bitkilerinde sorun olan hastalık, zararlı ve yabancı otları tanıyarak, bunların biyolojisi, sistematigi, zarar şekilleri ve mücadeleleri hakkında bilgi sahibi olur.
4	Öğrenciler bitki koruma sorunlarının çözümünde uygun mücadele yöntem ve stratejilerini belirleyerek uygulayabilme bilgi ve becerisini kazanır.
5	Öğrenciler tarım ilaçları hakkında bilgi sahibi olur.
6	Öğrenciler çevre ve insan sağlığını ön planda tutarak, tarım ilaçlarını tavsiye edebilme ve uygulayabilme deneyimine sahip olur.
7	Öğrenciler tarımsal danışmanlık, bitki koruma ürünlerinin satışı, kontrolü ve reçete yazabilme yeterliliğine sahip olur.
8	Öğrenciler hastalık ve zararlılarla bulaşık olmayan tohum, fide ve fidan üretiminde sertifikasyon ile bitkisel ürünlere yönelik karantina hizmetlerinde görev alabilecek bilgiye sahip olur.
9	Öğrenciler mesleğiyle ilgili konularda bireysel ve ekip çalışması yapabilme yeteneğini kazanır.
10	Öğrenciler bilişim teknolojilerini kullanarak alanı ile ilgili bilgiyi toplama, derleme, sunma ve yazma becerilerini kazanır.
11	Öğrenciler tarımla ilgili Yasal Mevzuat ve Yönetmelikler hakkında genel bilgi sahibi olur.
12	Öğrenciler Atatürk İlke ve İlkelerini özümserler.
13	Öğrenciler bilgiyi öğrenme ve aktarmada dili doğru, anlaşılır ve akıcı bir şekilde kullanma becerisi kazanır.
14	Öğrenciler bir yabancı dil kullanarak alanındaki bilgileri izleyebilme, sözlü ve yazılı iletişim kurabilme yetkinliği kazanır.
15	Öğrenciler meslek içi ve dışı bireysel ve sosyal faaliyet ile etkinliklere katılmanın önemini kavrar.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4				
PÇ2		3			
PÇ3			3		
PÇ4				4	
PÇ5					4
PÇ11					4
PÇ12				4	
PÇ13			3		
PÇ14		3			
PÇ15	4				

