

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Wine Grape Cultivation and Development / Wine Grape Cultivation and Development	
Ders Kodu / Course Code	9102015772024	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Second Cycle / Second Cycle	
Ders Akts Kredi / ECTS	8.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Face to Face / Face to Face	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	YOK	NONE
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı Dünya ve Türkiye şarapçılığı, bağcılık teknikleri ve şaraplık üzümler hakkında temel bilgiler vermektir.	The aim of this course is to give basic information about world and Turkey winemaking, viticulture techniques and wine grapes.
İçeriği / Content	Dünya ve Türkiye şarap üretimi, dünyada şarapçılık hangi ülke ve bölgelerde yapılır ve yetiştiricilik teknikleri, şaraplık üzüm çeşitleri, şaraplık üzümlerin hasadı, şarap üretim aşamaları, şarapların sınıflandırılması ve şarabın anatomisi	World and Turkey wine production, in which countries and regions of the world winemaking is done and cultivation techniques, wine grape varieties, harvesting of wine grapes, wine production stages, classification of wines and anatomy of wine
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status	YOK	NONE
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1.Gökbayrak, Z., Keskin, N., İşçi, B., 2022. Asma Anatomisi ve Fizyolojisi. (Markus Keller, "The Science of Grapevines", 3. Baskıdan Çeviri), Akademisyen Kitabevi A.Ş., 605 s. ISBN: 978-625-8399-98-1 2.Çelik, H., 2002. Üzüm Çeşit Kataloğu. SunFidan A.Ş., Mesleki Kitaplar Serisi 2, 137 s. 3.Maul et al. (year): Vitis International Variety Catalogue - www.vivc.de - (accessed month year). 4.WSET, Wine&Spirit Education Trust. 2023. WSET, 2. Seviye Şarap Yeterlilik Programı Ders Kitabı, 120 s. ISBN: 978-1-913756-93-2	1.Gökbayrak, Z., Keskin, N., İşçi, B., 2022. Asma Anatomisi ve Fizyolojisi. (Markus Keller, "The Science of Grapevines", 3. Baskıdan Çeviri), Akademisyen Kitabevi A.Ş., 605 s. ISBN: 978-625-8399-98-1 2.Çelik, H., 2002. Üzüm Çeşit Kataloğu. SunFidan A.Ş., Mesleki Kitaplar Serisi 2, 137 s. 3.Maul et al. (year): Vitis International Variety Catalogue - www.vivc.de - (accessed month year). 4.WSET, Wine&Spirit Education Trust. 2023. WSET, 2. Seviye Şarap Yeterlilik Programı Ders Kitabı, 120 s. ISBN: 978-1-913756-93-2
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç.Dr. Burçak İŞÇİ	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Üzümün değerlendirme şekillerini bilir	Knows the evaluation methods of grapes
2	Şaraplık üzüm çeşitlerini ve kalite kriterlerini bilir	Knows wine grape varieties and quality criteria
3	Şaraplık üzümde hasat zamanlamasını bilir	Knows harvest timing in wine grapes
4	Şarap nedir bilir	He knows what wine is
5	Şarap çeşitleri ve yapım tekniklerini bilir	Knows wine varieties and production techniques
6	Şarapta etiketleme terimlerini bilir	Knows labelling terms in wine

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	1.Kültür asmasının tanıtılması				
	1.Introducing the vine				
2	2.Dünya şarapçılığı en önemli dünya ülkeleri (Eski Dünya, Yeni Dünya)				
	2.The most important countries in world winemaking (Old World, New World)				
3	3.Dünyada en önemli bölgeler ve yetiştiricilik teknikleri				
	3.The most important regions and cultivation techniques in the world				
4	4.Universal şaraplık üzüm çeşitleri				
	4.Universal wine grape varieties				
5	5.Türkiye şarapçılığı				
	5.Turkish winemaking				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	6.Türkiye'de en önemli bölgeler ve yetiştiricilik teknikleri				
	6.The most important regions and cultivation techniques in Turkey				
7	7.En önemli yerel şaraplık üzüm çeşitleri				
	7.The most important local wine grape varieties				
8	8. Ara sınav				
	8.Midterm				
9	9.				
	9.Harvesting wine grapes				
10	10.				
	10.What is wine				
11	11.				
	11.Wine production stages				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	12.				
	12.Classification of wines				
13	13.				
	13.Labeling terms in wine related to location and regulation in the world				
14	14.				
	14.Anatomy of wine				
15	15.				
	15.Practice Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	60
Rapor Hazırlama / Report Preparation	3	40
Toplam / Total:	4	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	5.00	5.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	15	1.00	15.00
Bireysel Çalışma / Self Study	15	5.00	75.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	15	5.00	75.00
Makale Kritik Etme / Criticising Paper	10	5.00	50.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	1	15.00	15.00
Uygulama/Pratik / Practice	1	1.00	1.00
Toplam / Total:	59	39.00	238.00
<p>Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 238.00/30.00 = 7.93 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 238.00 / 30.00 = 7.93 ~</p>			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes						
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7
1.Üzümün değerlendirme şekillerini bilir / Knows the evaluation methods of grapes	5	5					5
2.Şaraplık üzüm çeşitlerini ve kalite kriterlerini bilir / Knows wine grape varieties and quality criteria	4	5					4
3.Şaraplık üzümde hasat zamanlamasını bilir / Knows harvest timing in wine grapes	5	4					4
4.Şarap nedir bilir / He knows what wine is	5	5					5
5.Şarap çeşitleri ve yapım tekniklerini bilir / Knows wine varieties and production techniques	4	5					5
6.Şarapta etiketleme terimlerini bilir / Knows labelling terms in wine	4	4					4

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high