

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FRUIT AND VEGETABLE CULTIVARS AND THEIR USES / FRUIT AND VEGETABLE CULTIVARS AND THEIR USES	
Ders Kodu / Course Code	ZBB416	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	First Cycle / First Cycle	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	4	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Face to Face / Face to Face	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin sonunda öğrenciler, bütün dünyada üretimde ve tüketimde kullanılan meyve ve sebze tür ve çeşitleri, bu tür ve çeşitlerin özellikleri ile değerlendirilme şekilleri konularında bilgi edineceklerdir.	At the end of this course, students will learn about the types and varieties of fruit and vegetables used in production and consumption all over the world, the characteristics of these types and varieties and the way they are evaluated.
İçeriği / Content	Sebze tür ve çeşitlerinin sınıflandırılması, Sebze tür ve çeşitlerinin özellikleri, Sebze tür ve çeşitlerinin değerlendirilme şekilleri Meyve tür ve çeşitlerinin sınıflandırılması, Meyve tür ve çeşitlerinin özellikleri, Meyve tür ve çeşitlerinin değerlendirilme şekilleri	Classification of vegetable species and varieties, Characteristics of vegetable species and varieties, Evaluation of vegetable species and varieties Classification of fruit species and varieties, Characteristics of fruit species and varieties, Evaluation of fruit species and varieties
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	yok	None
Staj Durumu / Internship Status	yok	None

Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Fordham, R. and A.G. Biggs. 1985. Principles of Vegetable Crop Production. Collins Professional and Technical Books. Wilham Collins Sons and co. Ltd. London. Vural, H., D. Eşiyok ve İ. Duman, 2000. Kültür Sebzeleri (Sebze Yetiştirme), E.Ü. Basımevi, s: 440 Bornova-İzmir. Şalk, A., L. Arın, M. Deveci ve S. Polat, 2008. Özel Sebzecilik, Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi, ISBN 978-9944-0786-0-3, s: 488. İstanbul. Özçağırın, R., A. Ünal, E. Özeker ve M. İsfendiyaroğlu, 2003. Ilıman İklim Meyve Türleri - Sert Çetkirdekli Meyveler Cilt I. Ege Üniv. Zir. Fak.. Yay. No: 553. Özçağırın, R., A. Ünal, E. Özeker ve M. İsfendiyaroğlu, 2004. Ilıman İklim Meyve Türleri - Yumuşak Çetkirdekli Meyveler Cilt II. Ege Üniv. Zir. Fak.. Yay. No: 556. Özçağırın, R., A. Ünal, E. Özeker ve M. İsfendiyaroğlu, 2004. Ilıman İklim Meyve Türleri - Sert Kabuklu Meyveler Cilt III. Ege Üniv. Zir. Fak.. Yay. No: 566.	Fordham, R. and A.G. Biggs. 1985. Principles of Vegetable Crop Production. Collins Professional and Technical Books. Wilham Collins Sons and co. Ltd. London. Vural, H., D. Eşiyok ve İ. Duman, 2000. Kültür Sebzeleri (Sebze Yetiştirme), E.Ü. Basımevi, s: 440 Bornova-İzmir. Şalk, A., L. Arın, M. Deveci ve S. Polat, 2008. Özel Sebzecilik, Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi, ISBN 978-9944-0786-0-3, s: 488. İstanbul. Özçağırın, R., A. Ünal, E. Özeker ve M. İsfendiyaroğlu, 2003. Ilıman İklim Meyve Türleri - Sert Çetkirdekli Meyveler Cilt I. Ege Üniv. Zir. Fak.. Yay. No: 553. Özçağırın, R., A. Ünal, E. Özeker ve M. İsfendiyaroğlu, 2004. Ilıman İklim Meyve Türleri - Yumuşak Çetkirdekli Meyveler Cilt II. Ege Üniv. Zir. Fak.. Yay. No: 556. Özçağırın, R., A. Ünal, E. Özeker ve M. İsfendiyaroğlu, 2004. Ilıman İklim Meyve Türleri - Sert Kabuklu Meyveler Cilt III. Ege Üniv. Zir. Fak.. Yay. No: 566.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Prof. Dr. İbrahim DUMAN Prof. Dr. Fatih ŞEN Prof. Dr. Ahmet ALTINDIŞLI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Meyve Sebze tür ve çeşitlerinin sınıflandırılmasını öğrenebilme,	To learn the classification of fruit and vegetable types and varieties,
2	Meyve Sebze tür ve çeşitlerinin özelliklerini tanıyabilme,	To be able to recognize the characteristics of Fruit and Vegetable species and varieties,
3	Sebze tür ve çeşitlerinin değerlendirme şekillerini öğrenebilme	To be able to learn the evaluation methods of vegetable species and varieties.
4	Meyve tür ve çeşitlerinin değerlendirme şekillerini öğrenebilme,	To learn the evaluation methods of fruit species and varieties,
5	Meyve ve sebze işleme konularında proje hazırlama, sunum ve raporlayabilme,	Being able to prepare, present and report projects on fruit and vegetable processing,

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sebze tür ve çeşitlerinin sınıflandırılma sistemleri				
	Classification systems of vegetable species and varieties				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyvesi yenen sebze tür ve çeşitlerinin özellikleri, değerlendirilme şekilleri				
	Characteristics and evaluation methods of vegetable species and varieties whose fruit is eaten				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyvesi yenen sebze tür ve çeşitlerinin özellikleri				
	Characteristics of edible fruit types and varieties				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaprakları yenen sebze tür ve çeşitlerinin özellikleri, değerlendirilme şekilleri				
	Characteristics and evaluation methods of vegetable species and varieties whose leaves are eaten				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yaprakları yenen sebze tür ve çeşitlerinin özellikleri, değerlendirilme şekilleri				
	Characteristics and evaluation methods of vegetable species and varieties whose leaves are eaten				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Çiçekleri ve sürgünleri yenen sebze tür ve çeşitlerinin özellikleri, değerlendirilme şekilleri				
	Characteristics and evaluation methods of vegetable species and varieties whose flowers and shoots are eaten				
7	Kökleri, tohumları ve yumruları yenen sebze tür ve çeşitlerinin özellikleri, değerlendirilme şekilleri				
	Characteristics and evaluation methods of vegetable species and varieties whose roots, seeds and tubers are eaten.				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ARASINAV				
	MIDTERM				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve tür ve çeşitlerinin sınıflandırılma sistemleri				
	Classification systems of fruit species and varieties				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yumuşak çekirdekli meyve tür ve çeşitlerinin özellikleri, değerlendirilme şekilleri				
	Pome fruit species and varieties characteristics, evaluation methods				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yumuşak çekirdekli meyve tür ve çeşitlerinin özellikleri, değerlendirilme şekilleri				
	Pome fruit species and varieties characteristics, evaluation methods				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sert çekirdekli meyve tür ve çeşitlerinin özellikleri, değerlendirilme şekilleri				
	Properties of stone fruit species and varieties, evaluation methods				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sert çekirdekli meyve tür ve çeşitlerinin özellikleri, değerlendirilme şekilleri				
	Properties of stone fruit species and varieties, evaluation methods				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üzüm çeşitlerinin özellikleri, değerlendirilme şekilleri				
	Characteristics of grape varieties, forms of evaluation				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Turunçgil tür ve çeşitlerinin özellikleri, değerlendirilme şekilleri				
	Characteristics and evaluation of citrus species and varieties				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	FİNAL SINAVI				
	Final exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	75
Uygulama/Pratik / Practice	1	25
Toplam / Total:	2	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	75
Uygulama/Pratik / Practice	1	25
Toplam / Total:	2	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	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	20.00	20.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	30.00	30.00
Bireysel Çalışma / Self Study	1	10.00	10.00
Toplam / Total:	19	64.00	90.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 90.00/30.00 = 3.00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 90.00 / 30.00 = 3.00 ~ 3.00			

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	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13
1.Meyve Sebze tür ve çeşitlerinin sınıflandırılmasını öğrenebilme, / To learn the classification of fruit and vegetable types and varieties,	4							3					
2.Meyve Sebze tür ve çeşitlerinin özelliklerini tanıyabilme, / To be able to recognize the characteristics of Fruit and Vegetable species and varieties,								4					
3.Sebze tür ve çeşitlerinin değerlendirme şekillerini öğrenebilme / To be able to learn the evaluation methods of vegetable species and varieties.	3	3											
4.Meyve tür ve çeşitlerinin değerlendirme şekillerini öğrenebilme, / To learn the evaluation methods of fruit species and varieties,	3	3											
5.Meyve ve sebze işleme konularında proje hazırlama, sunum ve raporlayabilme, / Being able to prepare, present and report projects on fruit and vegetable processing,							5						

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