

## GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	THE CULTIVATION OF OTHER EDIBLE MUSHROOMS / THE CULTIVATION OF OTHER EDIBLE MUSHROOMS	
Ders Kodu / Course Code	9005002162002	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Short Cycle / Short Cycle	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
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	Dünya'da ekonomik değere sahip, kültürü yapılabilen mantarların yetiştirme koşulları ve bu yetiştiricilikte dikkat edilecek hususları teorik ve uygulamalı olarak vermektir.	to explain the growing conditions and cultivation methods of edible culturable mushroom have economic value in the world.
İçeriği / Content	Dünya'da ve ülkemizde ekonomik değere sahip başlıca kültür mantarlarını tanıma, insan sağlığı ve beslenme açısından önemini açıklama, aşağıda isimleri yazılı olan mantarlar için her bir öğrenciye bir mantar türü verilerek araştırma yapmalarını sağlama, araştırma sı yapılan mantarlar için çalışmalar kontrol edilerek sunuma hazır hale getirilme ve sunumun her bir mantar için sunum yapılması. Başlıca kültür mantarları;Auricularia auricula, Auricularia polyticha, Coprinus comatus, Flammulina velutipes, Ganoderma lucidum, Grifola frondosa, Hericium erinaceus, Hypsizygus marmoreus, Lentinula edodes, Lepista nuda, Morchella esculenta, Pleurotus spp., Pholiota nameko, Tremella fuciformis, Tuber spp., Volvariella volvacea, mantarlarının yetiştirme koşulları ve yetiştirme tekniklerini teorik olarak verip, bu mantarların her biri için öğrenciler görevlendirilerek araştırma yaparak sunum hazırlamasını sağlamak.	to recognize the other edible mushroom, the importance of human health and nutrition, growing conditions and cultivation methods of Auricularia auricula, Auricularia polyticha, Coprinus comatus, Flammulina velutipes, Ganoderma lucidum, Grifola frondosa, Hericium erinaceus, Hypsizygus marmoreus, Lentinula edodes, Lepista nuda, Morchella esculenta, Pleurotus spp., Pholiota nameko, Tremella fuciformis, Tuber spp., Volvariella volvacea,
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Shu-Ting Chang and Philip G. Miles, 2004. MUSHROOMS, Cultivation, Nutritional Value, Medicinal effect, and Environmental Impact, ISBN: 0-8493-1043-1. Flegg, P.B. and Wood, D.A., 1985. Growing and fruiting, The Biology and Technology of the Cultivated Mushroom,141-178. Paul Stamets, 2000. Growing Gourmet and MedicinalMushrooms,ISBN: 10: 1-58008-175-4. Paul Stamets and J.S. Chilton, 1983. The Mushroom Cultivator, ISBN: 978-0-9610798-0-2. Oei, P.,2003. Mushroom Cultivation. Appropriate technology for mushroom growers, IBBN 90-5782-137-0, The Netherlands. Van Griensven, L.J.L.D., 1998. The cultivation of mushrooms, ISBN 0 9513959 0 4. Chang, S.T. and Miles, P.G.,2004. Mushrooms, Cultivation, Nutritional Value, Medicinal Effect and Environmental Impact. Second Edition,ISBN 0-8493-1043-1. Corporate Blvd., Boca Raton, Florida, by CRC Press LLC, USA	Shu-Ting Chang and Philip G. Miles, 2004. MUSHROOMS, Cultivation, Nutritional Value, Medicinal effect, and Environmental Impact, ISBN: 0-8493-1043-1. Flegg, P.B. and Wood, D.A., 1985. Growing and fruiting, The Biology and Technology of the Cultivated Mushroom,141-178. Paul Stamets, 2000. Growing Gourmet and MedicinalMushrooms,ISBN: 10: 1-58008-175-4. Paul Stamets and J.S. Chilton, 1983. The Mushroom Cultivator, ISBN: 978-0-9610798-0-2. Oei, P.,2003. Mushroom Cultivation. Appropriate technology for mushroom growers, IBBN 90-5782-137-0, The Netherlands. Van Griensven, L.J.L.D., 1998. The cultivation of mushrooms, ISBN 0 9513959 0 4. Chang, S.T. and Miles, P.G.,2004. Mushrooms, Cultivation, Nutritional Value, Medicinal Effect and Environmental Impact. Second Edition,ISBN 0-8493-1043-1. Corporate Blvd., Boca Raton, Florida, by CRC Press LLC, USA
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr.Gör.Dr.Erkan EREN	

### ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Ekonomik değere sahip başlıca kültür mantarlarını tanıyabilme	be able to recognize the other edible mushrooms which have the economic value
2	Bu mantarların insan sağlığı ve beslenme bakımında önemini kavrayabilme	Understanding the importance of human health and nutrition care of this mushrooms
3	Başlıca kültür mantarlarının dünya ve ülke ekonomisindeki yerini ve değerlendirme şekillerini öğrenme	economic value in the world of the other edible mushrooms, learn to assessment forms
4	Kültürü yapılan bu mantarların yetiştirme ortamlarını tespit edip hazırlayabilme	to Identify and prepare the culture substrat of the other edible mushrooms
5	Bu mantarların yetiştiriciliğinde dikkat edilecek hususları öğrenme ve karşılaşılan problemleri tespit edip çözüm bulabilme	The cultivation of mushrooms to be aware of learning issues and problems encountered in identifying and finding solutions

### HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dersin anlam ve önemini açıklanması				
	Explanation of the meaning and importance of the course				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Başlıca kültür mantarlarının latince isimlerinin verilmesi				
	Latin names of the others edible mushrooms				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kültür yapılan bu mantarların ekonomik açıdan değerlendirilmesi				
	In terms of the economically evaluation of the others edible mushrooms				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Egzotik mantarların insan sağlığı ve beslenme bakımından önemi				
	Important of the fungi in terms of the human health and nutrition				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sunum yapılması ve sunumunun değerlendirilmesi				
	Make presentation and Evaluation of the presentation				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sunum yapılması ve sunumunun değerlendirilmesi				
	Make presentation and Evaluation of the presentation				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sunum yapılması ve sunumunun değerlendirilmesi				
	Make presentation and Evaluation of the presentation				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vize Sınavı				
	Mid-Term exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sunum yapılması ve sunumunun değerlendirilmesi				
	Make presentation and Evaluation of the presentation				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sunum yapılması ve sunumunun değerlendirilmesi				
	Make presentation and Evaluation of the presentation				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sunum yapılması ve sunumunun değerlendirilmesi				
	Make presentation and Evaluation of the presentation				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Sunum yapılması ve sunumunun değerlendirilmesi				
	Make presentation and Evaluation of the presentation				
13	Sunum yapılması ve sunumunun değerlendirilmesi				
	Make presentation and Evaluation of the presentation				
14	Sunum yapılması ve sunumunun değerlendirilmesi				
	Make presentation and Evaluation of the presentation				
15	Yapılan tüm sunumların tekrar gözden geçirilerek değerlendirilmesi				
	Review of all presentations				
16	Final Sınavı				
	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	100
Toplam / Total:	1	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	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Uygulama/Pratik / Practice	14	2.00	28.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	1	14.00	14.00
Rapor Sunma / Report Presentation	1	2.00	2.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	1.00	14.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	10.00	10.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	15.00	15.00
Toplam / Total:	48	48.00	113.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 113.00/30.00 = 3.77 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 113.00 / 30.00 = 3.77 ~			

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	1.1.1	1.1.1	1.1.1	
1.Ekonomik değere sahip başlıca kültür mantarlarını tanıyabilme / be able to recognize the other edible mushrooms which have the economic value		5		3									
2.Bu mantarların insan sağlığı ve beslenme bakımında önemini kavrayabilme / Understanding the importance of human health and nutrition care of this mushrooms		3		3									
3.Başlıca kültür mantarlarının dünya ve ülke ekonomisindeki yerini ve değerlendirme şekillerini öğrenme / economic value in the world of the other edible mushrooms, learn to assesment forms				4						4			
4.Kültürü yapılan bu mantarların yetiştirme ortamlarını tespit edip hazırlayabilme / to Identify and prepare the culture substrat of the other edible mushrooms			5							5			
5.Bu mantarların yetiştiriciliğinde dikkat edilecek hususları öğrenme ve karşılaşılan problemleri tespit edip çözüm bulabilme / The cultivation of mushrooms to be aware of learning issues and problems encountered in identifying and finding solutions			4	4		5	4		5				

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