



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yenilebilir Yabani Otlar	AŞÇ250	3	3 + 0	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Bu dersin amacı; yenilebilir ot ve çiçekleri öğrenciye tanıtmak ve bu çiçeklerle otların çeşitli gıda ürünlerinde kullanımını öğretmektir.				
Ders İçeriği	Yenilebilir yabancı otların belirlenmesi ve tanıtılması, salatalarda, baharat olarak, çay ve yemek yapımında kullanılan yabancı otların gruplandırılması. Yenilebilir bu bitkilerin kullanım şekilleri hakkında bilgiler vermek.				
Ders Kaynakları	Meuninck, T. (2014). Basic Illustrated Edible Eild Plants and Useful Herbs, Falcon Guides.				

Hafta	Konu
1	Endemik Bitki Kavramı ve Coğrafi Dağılımı
2	Yenilebilir Çiçek ve Yabani Otlar ve Coğrafi Dağılımı
3	Yenilebilir Çiçek ve Yabani Otların Besin Değerleri
4	Yenilebilir Çiçek Ve Yabani Otların Mutfakta Kullanım Yöntemleri
5	Yenilebilir Çiçek Ve Yabani Otların Mutfakta Kullanım Yöntemleri II
6	Yenilebilir Çiçek ve Yabani Otların Et Yemeklerinde Kullanımı
7	Yenilebilir Çiçek ve Yabani Otların Sebze Yemeklerinde Kullanımı
8	Yenilebilir Çiçek ve Yabani Otların Çorbalarda Kullanımı
9	Yenilebilir Çiçek ve Yabani Otların Salatalarda Kullanımı
10	Yenilebilir Çiçek ve Yabani Otların Tatlılarda Kullanımı
11	Yenilebilir Çiçek ve Yabani Otların İçeceklerde Kullanımı
12	Yenilebilir Çiçek ve Yabani Otların Tabak Süslemesinde Kullanımı
13	Yenilebilir Çiçek ve Yabani Otların Kurutulması
14	Yenilebilir Çiçek ve Yabani Otların Saklanması

Program Çıktıları

- 1 Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
- 2 Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
- 3 Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanılabilir.
- 4 Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
- 5 Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
- 6 Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
- 7 Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
- 8 Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
- 9 Ahlak, iş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
- 10 Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
- 11 Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
- 12 Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
- 13 Edinilen teorik ve pratik bilgiler iş yeri uygulaması ve iş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13
----------------------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------	-------	-------	-------

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgi/getir/296205>