BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yenilebilir Yabani Otlar	AŞÇ250	2	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 Edilble 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 alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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