



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 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

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

Ders Öğrenme Çıktısı

- Endemik bitki kavramını öğrenir.
- Yenilebilir çiçek ve yabani ot türlerini öğrenir.
- Yaşadığı bölgede bulunan yenilebilir çiçek ve yabani otları bulmayı öğrenir.
- Yenilebilir çiçek ve yabani otları ayıklama, pişirme ve sunuma hazırlama yöntemlerini öğrenir.

Ortalama Değer