BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2025 - 2026) 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 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 ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-