



**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**  
**Turizm Fakültesi**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

**DÖNEM** | Güz

**DERSİN KODU** | 271215015 | **DERSİN ADI** | Yenilebilir Otlar

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
V	2	0	0	2	3	ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X)	Türkçe

**DERSİN KATEGORİSİ**

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşeri, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
X				

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		40
	II. Ara Sınav		
	Kısa Sınav		
	Ödev		
	Proje		
	Rapor		
	Diğer (.....)		
<b>YARIYIL SONU SINAVI</b>			60

**VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)**

<b>DERSİN KISA İÇERİĞİ</b>	Genel ekoloji tanıtımı, bitki örtüsü, ekosistem, Türkiye'nin flora bölgeleri, Türkiye ormanları ve orman bitkileri, Türkiye bölgeler turizm coğrafyasının özellikleri, yenilebilir endemik bitki kavramı, endemik bitkiler, Türkiye'de endemik bitkiler ve endemik bitkilerin dağılışı, yararlı bitki ve baharatların yetiştirilmesi üzerine pratik bilgi, yenilebilir endemik bitkilerin yiyecek-ıçeceklerde kullanımı
<b>DERSİN AMAÇLARI</b>	Türkiye florası ilgili bilgiye sahip olmak Yenilebilir endemik bitki kavramını açıklayabilmek ve bitkileri tanımak Bunların yetiştirilmesi, yiyecek ve içeceklerde kullanılması ile ilgili bilgi sahibi olmak
<b>DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI</b>	
<b>DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI</b>	Türkiye'deki iklim ve biyoloji çeşitliliğiyle ilgili temel bilgilerin kazandırılması Yenilebilir endemik bitki kavramını açıklayabilmek ve bitkileri tanımak Bunların yetiştirilmesi, yiyecek ve içeceklerde kullanılması ile ilgili bilgi sahibi olmak Bu bilgileri profesyonel hayatta kullanılabilmek
<b>TEMEL DERS KİTABI</b>	Richmond, K. ve Clevely, A. (2011). Yararlı Otlar ve Baharatlar Mutfağı, Çev. N. Ebcioğlu, İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları
<b>YARDIMCI KAYNAKLAR</b>	Torlak, H., Vural, M. ve Aytaç, Z. (2010). Türkiye'nin Endemik Bitkileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı Anonim (2014). Resimli Türkiye Florası Cilt: 1, İş Bankası Kültür Yayınları.
<b>DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER</b>	

**DERSİN HAFTALIK PLANI**

HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Genel ekoloji tanıtımı
2	Ekosistem ve bitki örtüsü
3	Türkiye'nin flora bölgeleri
4	Türkiye ormanları ve orman bitkileri
5	Türkiye ormanları ve orman bitkileri
6	Türkiye bölgeler turizm coğrafyasının özellikleri
7	Yenilebilir endemik bitki kavramı
8	Dönem İçi Değerlendirme
9	Endemik bitkiler
10	Türkiye'de endemik bitkiler ve endemik bitkilerin dağılışı
11	Yararlı bitki ve baharatların yetiştirilmesi
12	Yararlı bitki ve baharatların yetiştirilmesi
13	Yenilebilir endemik bitkilerin yiyecek-içeceklerde kullanımı
14	Yenilebilir endemik bitkilerin yiyecek-içeceklerde kullanımı
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.		X	
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

**Dersin Öğretim Üyesi:**