

YENİLEBİLİR YABANI BİTKİLER

1	Ders Adı:	YENİLEBİLİR YABANI BİTKİLER
2	Ders Kodu:	BAH3134-S
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	3
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	6
7	Dersin AKTS Kredisi:	4.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	-
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Doç.Dr. ASUMAN CANSEV
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Prof. Dr. Meryem İPEK Doç.Dr. Oya KAÇAR Doç.Dr. Asuman CANSEV
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	auslu@uludag.edu.tr 224-29414641 Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü Nilüfer/Bursa
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Ülkemizin doğal florası içerisinde bulunan, genel olarak kültürü yapılmayan doğadan toplanarak tüketilen yenilebilir yabancı bitkilerin tanımak ve özelliklerini öğrenmektir.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Öğrenciler yenilebilir yabancı bitkileri öğrenecekler ve öğrendikleri bilgileri meslek yaşamlarında kullanacaktır.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Ülkemizin biyoçeşitliliği ve bitkisel gen kaynakları hakkında bilgi sahibi olma
	2	Ülkemizde yabancı yenilebilir bitki türlerinin bölgelere göre dağılımını öğrenme
	3	Önemli yenilebilir yabancı yenilebilir bitki türlerinin tanıyabilme
	4	Önemli yenilebilir yabancı bitki türlerinin botanik özelliklerini öğrenme
	5	Önemli yenilebilir yabancı bitki türlerinin değerlendirilmesi ve tüketilme şekillerini öğrenme
	6	Yenilebilir yabancı bitki türlerinin doğadan toplanırken dikkat edilmesi gereken kuralları öğrenme
	7	Herbaryum yapım teknikleri ve herbaryum örneklerinin alınmasını öğrenme
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Ülkemizin bitkisel gen kaynakları açısından çeşitliliği ve önemi	
2	Bölgelerimize göre yenilebilir yabani bitki türleri	
3	Ülkemizde yapılan ot festivalleri	
4	Doğal florada bitki gözlemleri ve bitki örneklerinin toplanması	
5	Herbaryum oluşturulması	
6	Kuzu kulağı (<i>Rumex acetosa</i>), labada, semizotu (<i>Portulaca oleracea</i>), ebegümeci (<i>Malva sylvestris</i>), ısıpıt-balık otu (<i>Trachystemon orientalis</i>) bitkilerinin sistematığı, morfolojik özellikleri ve değerlendirme şekilleri	
7	Arapsaçı (<i>Foeniculum vulgare</i>), deniz börülcesi (<i>Salicornia europaea</i>), su teresi (<i>Nasturtium officinale</i>), gelincik (<i>Papaver rhoeas</i>), toklubaş (<i>Silene dichotoma</i>) bitkilerinin sistematığı, morfolojik özellikleri ve değerlendirme şekilleri	
8	Sarmaşık, yabani kuşkonmaz (<i>Asparagus acutifolius</i>), madımak (<i>Polygonum cognatum</i>), karahindiba (<i>Taraxacum officinale</i>), çöven (<i>Saponaria officinalis</i>) bitkilerinin sistematığı, morfolojik özellikleri ve değerlendirme şekilleri	
9	TTurp otu (<i>Raphanus raphanistrum</i>), yabani pırasa (<i>Allium tricoccum</i>), yabani hardal (<i>Sinapis arvensis</i>) bitkilerinin sistematığı, morfolojik özellikleri ve değerlendirme şekilleri	
10	Şevketi bostan (<i>Centaurea benedicta</i>), zahter, ıskın (<i>Rheum ribes</i>), hodan (<i>Borago officinalis</i>), kazayağı (<i>Chenopodium album</i>) bitkilerinin sistematığı, morfolojik özellikleri ve değerlendirme şekilleri	
11	Çoban çantası (<i>Capsella bursa-pastoris</i>), kuş otu (<i>Stellaria media</i>), ısırgan (<i>Urtica dioica</i>), kişniş (<i>Coriandrum sativum</i>) bitkilerinin sistematığı, morfolojik özellikleri ve değerlendirme şekilleri	
12	Alıç (<i>Crataegus monogyna</i>), böğürtlen (<i>Rubus</i>), mahlep (<i>Prunus mahaleb</i>), keçiboynuzu (<i>Ceratonia siliqua</i>), çitlembik (<i>Celtis</i>), karayemiş (<i>Prunus laurocerasus</i>), kuşburnu (<i>Rosa canina</i>), kapari (<i>Capparis spinosa</i>) bitkilerinin sistematığı, morfolojik özellikleri ve değerlendirme şekilleri	
13	Yenilebilir yabani mantar türleri	
14	Orta kuşak Anadolu orkideleri	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Tan A., Taşkın T. 2009. Ege Bölgesinde Sebze Olarak Kullanılan Yabani Bitki Türleri (Yenilen Otlar). Ege Tarımsal Uygulama ve Araştırma Enstitüsü Yayınları No. 36. ISBN:978-975-407-278-5. İZMİR. Tuzlacı E. 2011. Türkiye'nin Yabani Besin Bitkileri ve Ot Yemekleri. Alfa Yayıncılık. 528 s. ISBN: 9786051063485 Katie Letcher Lyle. The Complete Guide to Edible Wild Plants, Mushrooms, Fruits, and Nuts. National book network. ISBN: 978-1-4930-1865-9 (e-book) ISBN: 978-1-4930-1865-9 (e-book)

23	Değerlendirme		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR		SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		1	40.00
Kısa Sınav		0	0.00
Ödev		0	0.00
Yıl Sonu Sınavı		1	60.00
Toplam		2	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00	
Finalin Başarıya Oranı		60.00	
Toplam		100.00	
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		sınav	
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU		

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	0	0.00	0.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlar	1	30.00	30.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60.00	60.00
Toplam İş Yükü			148.00
Toplam İş Yükü / 30 saat			3.93
Dersin AKTS Kredisi			4.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	3	2	2	4	4	4	4	4	5	4	0	0	0	0	0	0
ÖK2	3	2	2	2	4	2	4	4	5	4	0	0	0	0	0	0
ÖK3	3	2	2	2	4	4	4	4	5	4	0	0	0	0	0	0
ÖK4	3	2	2	2	4	2	4	4	5	4	0	0	0	0	0	0
ÖK5	3	2	2	2	4	2	4	4	5	4	0	0	0	0	0	0
ÖK6	3	2	2	2	4	2	4	4	5	4	0	0	0	0	0	0
ÖK7	3	2	2	2	4	2	4	4	5	4	0	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			