

SEBZE OLARAK DEĞERLENDİRİLEN BİTKİLERİ

1	Ders Adı:	SEBZE OLARAK DEĞERLENDİRİLEN BİTKİLERİ
2	Ders Kodu:	BAB5036
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Yüksek Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	2
7	Dersin AKTS Kredisi:	6.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	3.00
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. NURAY AKBUDAK
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	E-posta: nakbudak@uludag.edu.tr Telefon: 0 224 2941486 Adres: Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Bahçe Bitkileri Bölümü, Görükle Kampüsü, 16059 Nilüfer, Bursa
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Ülkemizin farklı bölgelerinde pekçok otsu bitki sebze veya tat verici olarak kullanılmaktadır. Sağlıklı ve doğal beslenme açısından giderek artan bir öneme sahip bu bitkiler şehirlerde de tüketiciye sunulmakta ve farklı isimlerle satılmaktadır. Bu bitkilerin özellikleri, kültüre alınmaları, yetiştirme tekniklerinin belirlenmesi ve değerlendirme şekillerinin incelenmesi dersin temel amacını oluşturmaktadır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Yenilebilen bitkiler hakkında bilgi sahibi olmak
	2	Farklı bölgelerde farklı isim ile bilinen bitkileri tanımak
	3	Az tanınan bu bitkilerin ekolojik isteklerini öğrenmek
	4	Az tanınan bu bitkilerin yetiştirme tekniklerini öğrenmek
	5	Az tanınan bu bitkilerin çoğaltımlarını öğrenmek
	6	Yöresel bitkilerin tüketim şekilleri hakkında bilgi sahibi olmak
	7	Yöresel bitkilerin ekonomik değerleri hakkında bilgi sahibi olmak
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Sebze olarak kullanılan otsu bitkilerin tüketilme-değerlendirme şekilleri	
2	Bölgelere göre ülkemizde sebze olarak kullanılan otsu bitkiler	
3	Madımak	
4	Labada	
5	Ebegümece	
6	Şevketi Bostan	
7	Işkın	
8	Arasınay	
9	Isırgan	
10	Karabaşotu	
11	Hindiba	
12	Gelincik	
13	Isırt	
14	Hodan	

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	İnaltong , T. 2008. Mutfaktaki Yaban (Anadolu'nun yenen otları),YKY Yayınları, 296
----	---	--

23	Değerlendirme	
----	---------------	--

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav	0	0.00
Kısa Sınav	0	0.00
Ödev	0	0.00
Yıl Sonu Sınavı	1	100.00
Toplam	1	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		0.00
Finalin Başarıya Oranı		100.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		

24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	
----	------------------------	--

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	3.00	42.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	3.00	42.00
Ödevler	4	10.00	40.00
Projeler	1	8.00	8.00
Arazi Çalışmaları	14	3.00	42.00
Arasınaylar	0	0.00	0.00
Diğer	10	1.00	10.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2.00	2.00
Toplam İş Yüğü			186.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			6.20
Dersin AKTS Kredisi			6.00

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	5	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK2	0	0	0	0	0	0	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK3	0	0	2	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK4	0	0	2	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK5	0	0	2	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK6	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK7	0	0	0	0	0	0	3	0	1	0	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			