

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
MUTFAK OTLARI VE BAHARATLAR	GMS4212556	Bahar Dönemi	1+2	2	5
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Merih TATLI				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencilere mutfak otları ve baharatlar hakkında genel bir anlayış kazandırmak, farklı kültürlerdeki kullanımını öğretmek, sağlık yararlarını incelemek ve yemeklerde kullanımını keşfetmelerini sağlayarak yaratıcı mutfak becerilerini geliştirmek.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Baharatların Kısa Tarihi ,Coğrafi İşaretli Otlar ve Baharatla,Yetiştirme, Hasat ve İşleme,Salata Otları ve Bitki Karışımları,Mutfakta Kullanılan Otlar,Mutfakta Kullanılan Baharatlar,Baharat Karışımları,Baharatlar ve Çeşniler ,Baharatlar ve Çeşniler,Baharat İle Otların Tat ve Lezzet Kimyası,Baharat Tadımları ve Duyusal Deneyim Uygulamaları,Baharat Tadımları ve Duyusal Deneyim Uygulamaları,Fonksiyonel Gıdalar Olarak Otlar ve Baharatla,Otlar ve Baharatlar ile İmza Yemek Oluşturma; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
Dünya çapındaki çeşitli mutfaklarda otların ve baharatların çeşitli kullanımını açıklar				11, 8, 9	A
Mutfak hazırlıklarında otların ve baharatların doğru kullanımını gösterir				6, 8, 9	A
Edinilen bilgiyi yemek pişirmede tat ve dokuya katkıda bulunmak için uygular.				5, 6, 9	A
Otların ve baharatların kalitesini korumak için doğru saklama tekniklerini tanırlar				6, 9	
Öğretim Yöntemleri	11: Gösterip Yapma Yöntemi, 5: İşbirlikli Öğrenme Modeli, 6: Deneyimle Öğrenme Modeli, 8: Ters-yüz Edilmiş Sınıf Modeli, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Baharatların Kısa Tarihi				
2	Coğrafi İşaretli Otlar ve Baharatla				
3	Yetiştirme, Hasat ve İşleme				
4	Salata Otları ve Bitki Karışımları				
5	Mutfakta Kullanılan Otlar				
6	Mutfakta Kullanılan Baharatlar				
7	Baharat Karışımları				
8	Baharatlar ve Çeşniler				
9	Baharatlar ve Çeşniler				
10	Baharat İle Otların Tat ve Lezzet Kimyası				
11	Baharat Tadımları ve Duyusal Deneyim Uygulamaları				
12	Baharat Tadımları ve Duyusal Deneyim Uygulamaları				
13	Fonksiyonel Gıdalar Olarak Otlar ve Baharatla				
14	Otlar ve Baharatlar ile İmza Yemek Oluşturma				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar
Culinary Herbs and Spices of the World. University of Chicago Press; Illustrated edition edition (January 29, 2014) ISBN-13: 978-0226091662
Gökçen Adar, (2009) Ot: Yaban Yeşilleriyle 100 Nefis Tarif ISBN: 9789759059804 Öğretim üyesi ders notları
Oktay Mete, (2017) Baharatlar Alfa Yayıncılık
Tijen İnaltong, (2022) Mutfaktaki Yaban Anadolu'nun Yeniden Otları ISBN:978-975-08-5253-4