

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Yenilebilir Mantarlar ve Besin Değerleri	5110203	Bahar	3+0	3	6
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisansüstü				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları	-				
Dersin Amacı	Gıda olarak tüketilen yenilebilir mantar hakkında öğrencilerin bilgi edinmeleri ve bilgiyi kullanabilmeleridir				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yenilebilir Mantarlar hakkında genel bir bilgi sahibi olur.</li> <li>2. Yenilebilir mantarların fonksiyonel özellikleri hakkında yorum yapar.</li> <li>3. Kültür ve doğal mantarlar arasındaki gıda ve besin değerleri hakkında ilişkiyi yorumlar.</li> <li>4. Bazı önemli zehirli mantarlarını öğrenir.</li> </ol>				
Dersin İçeriği	Bu dersin içeriğinde yenilebilir mantar türleri, bazı önemli zehirli mantarlar, mantarların biyolojisi, toplanması, kurutulması ve yetiştirme şartları, mantarların kültürasyonu ve fonksiyonel yemek olarak kullanımı, besin değeri ve sağlık açısından yararları gibi konular bulunmaktadır.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Mantarlar Hakkında Genel Bilgiler				
2	Mantarların Toplanması, Kurutulması ve Sınıflandırması				
3	Mantarların Biyolojik Aktiviteleri ve Kullanımı				
4	Doğal Olarak Yetişen ve Gıda Olarak Tüketilen Mantar Türleri ve Özellikleri				
5	Kültürasyonu Yapılan ve Gıda Olarak Tüketilen Mantarlar ve Özellikleri				
6	Mantarların Fonksiyonel Yemek Olarak Kullanımı				
7	Ara sınav				
8	Mantarların Besin Değeri ve Medikal Kullanımı				
9	Mantarların Antioksidatif özellikleri				
10	Bazı Önemli Zehirli Mantarlar				
11	Önemli Yenilebilir Mantarlar ve Özellikleri (Morchellaesculenta, Armillariamellea, Lactariusdeliciosus, Lactariussalmonicolor)				
12	Önemli Yenilebilir Mantarlar ve Özellikleri (Rhizopogonrubescens, Lepistanuda, Agaricuscampestris, Tricholomaterreum, Polyporussulphureus)				
13	Ticari Olarak Yetiştirilen Önemli Yenilebilir Mantarlar ve Özellikleri (Pleurotusspp., Agaricusbisporus, Lentinulaedodes, Volvariellavolvacea, Flammulinaulutipes, Auriculariaspp., Pholiotanameko, Tremellafuciformis)				
14	Genel Tekrar				
<b>Genel Yeterlilikler</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gıda mühendislik alanı olan yenilebilir mantarları tanıma ve fonksiyonel özelliklerini belirleyebilir.</li> <li>2. Gıdasal olarak tüketilebilen mantarların besinsel özellikleri hakkında yorum yapabilir.</li> <li>3. Doğal olarak yetişen ve kültüre edilebilen yenilebilir mantarların toplanması, kurutulması, gıdasal olarak tüketilmesi, fonksiyonel besin özellikleri, biyolojik aktiviteleri ve kimyasal içerikleri hakkında yorum</li> </ol>				

yapabilir.
<b>Kaynaklar</b>
Conte, A.D. and Læssøe, T., (2008). <i>The Edible Mushroom Book A Guide To Foraging And Cooking</i> , Dorling Kindersley, USA
Chang, S.T. and Miles, P.G., (2004). <i>Mushrooms: Cultivation, Nutritional Value, Medicinal Effect, and Environmental Impact</i> , CRC Press, USA
<b>Değerlendirme Sistemi: Ara sınav:% 40 Final:% 60</b>

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
<b>ÖÇ1</b>	3	3	4	3	5	4	1	2	2	2	2	3	4	2	
<b>ÖÇ2</b>	3	3	4	3	5	4	1	2	1	2	2	3	4	2	
<b>ÖÇ3</b>	3	3	4	3	5	4	1	2	2	2	2	3	4	2	
<b>ÖÇ4</b>	3	3	4	3	5	4	1	2	1	2	2	3	4	2	
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>															
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>		<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>			

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Yenilebilir Mantarlar ve Besin Değerleri	3	3	4	3	5	4	1	2	2	2	2	3	4	2