



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANLİ MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK
(2020 - 2021) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yöresel Mutfaklar	AŞÇ217	3	2 + 2	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze / Örgün / Uygulamalı / Türkçe)				
Amaç	Bu ders ile öğrencilerin yöresel mutfakların özelliklerini, bölgelere has yiyeceklerin hazırlanması, yiyecekler hazırlanırken kullanılan malzemeler ve teknikleri öğrenmesi amaçlanmaktadır.				
Ders İçeriği	Yöresel mutfakların özellikleri, Marmara Bölgesi mutfak kültürü, Ege Bölgesi mutfak kültürü, İç Anadolu Bölgesi mutfak kültürü, Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü, Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü, Doğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü, Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü				
Ders Veren	Öğr. Gör. Ebubekir YILMAZ				
Ders Kaynakları	Yöresel Mutfaklar Ders Kitabı (Anadolu Üniversitesi Yayınları)				

Hafta	Konu
1	Türkiye'de Yöresel Mutfaklar
2	Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü
3	Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
4	Ege Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
5	Ege Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
6	İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
7	İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
8	Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
9	Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
10	Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
11	Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
12	Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
13	Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)
14	Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü (Uygulamalı)

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	4	14
Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması	Laboratuvar	4	7
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	7
Ara Sınav 1		1	1
Final		1	1
Uygulama 1		1	1
Ders İş Yükü:		101	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		3,96	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13
Türkiye'de mevcut yöresel mutfaklar ile ilgili bilgi sahibi olur.	4	1	3	1	5	2	4	2	1	5	1	1	1
Türkiye'de mevcut yöresel mutfaklar ile ilgili uygulama yapabilme yeteneği kazanır.	5	1	5	1	3	4	5	3	1	4	1	1	1
Türkiye'de mevcut yöresel mutfaklarda hazırlanan yiyecekler için gerekli malzeme ve ekipman bilgisini kazanır.	4	1	5	3	5	1	3	1	1	1	1	1	1
Bölgesel farklılıkları ve hangi yiyeceğin nerede hazırlandığı bilgisini kazanır.	5	3	5	4	4	4	3	1	1	3	1	1	1
Türkiye'deki yöresel olarak meşhur ve patentli ürünler hakkında bilgi sahibi olur.	5	4	4	4	4	3	3	1	1	3	1	1	1

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgisetir/276017>