BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Bilecik Mutfağı	AŞÇ233	3	2 + 2	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Bu dersin amacı o bölgenin tarihçesini ve özgün tariflerini öğretebilmektir.
Ders İçeriği	Bu derste Türkiye'nin farklı yörelerine ait mutfakların genel yapısı ve birbirinden farkları ele alınacaktır. Yöresel olarak Türk mutfağında kullanılan değişik malzemeler, pişirme teknikleri ve yemek hazırlama modelleri öğrencilere gösterilecek, reçeteler üzerinden öğrencilerin bu farkları algılaması sağlanacaktır. Yöresel anlamda tarihi ve kültürel öğelerin bölgelerdeki mutfak kültürünü nasıl etkilediği ve bu öğelere uyumlu yemek sunumunun incelikleri uygulamalı şekilde öğrencilere aktarılacaktır.
Ders Veren	Öğr. Gör. Merve BİLİR
Ders Kaynakları	Şavkay , Tuğrul , "Halk Mutfağımız 1-2", Doğan Kitap, 2006. ISBN 9759818000, Dr. Phil, Hamid Zübeyir Koşay, Akile Ülkücan, "Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı", Çiya Yayınları, 2011. ISBN 6056170935

Hafta	Konu
1	Bilecik'in ekonomik ve coğrafi yapısı
2	Bilecik ilinin yöresel mutfak özellikleri
3	Bilecik mutfağında kullanılan ekipmanlar
4	Yöresel besinler
5	Yerleşik kültüre özgü yemekler
6	Göçmen yemekleri
7	Göçmen yemekleri 2
8	Bayram yemekleri
9	Düğün yemekleri
10	Ramazan yemekleri
11	Hamur işleri
12	Tatlılar
13	İçecekler
14	Sofra adabı

Program Çıktıları	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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