BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yöresel Mutfaklar	AŞÇ217	2	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 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)

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
Türkiye'de mevcut yöresel mutfaklar ile ilgili bilgi sahibi olur.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Türkiye'de mevcut yöresel mutfaklar ile ilgili uygulama yapabilme yeteneği kazanır.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Türkiye'de mevcut yöresel mutfaklarda hazırlanan yiyecekler için gerekli malzeme ve ekipman bilgisini kazanır.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bölgesel farklılıkları ve hangi yiyeceğin nerede hazırlandığı bilgisini kazanır.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Türkiye'deki yöresel olarak meşhur ve patentli ürünler hakkında bilgi sahibi olur.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-