



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 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

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

Ders Öğrenme Çıktısı

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.

Ortalama Değer