



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 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

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

Ders Öğrenme Çıktısı

Bilecik'e özgü mutfak kültürünü tanımlayabilecek

Bilecik'e özgü yemekleri pişirebilecektir.

Marmara yöresinde mutfakta kullanılan donanımları, araç gereçleri ve malzemeleri sıralamak

Özel gün yemeklerini pişirebilecektir

Ortalama Değer