



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Yöresel Mutfak Kültürü							
Ders Kodu		OT227		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu derste öğrencilere yaşadığımız coğrafyadaki mutfak kültürünün tarihsel gelişiminin incelenmesi, bu kültürün sahip olduğu özelliklerin ve geçirmiş olduğu değişimlerin benimsenmesi, aynı zamanda yöresel mutfaklar ile bu mutfaklarda yapılan ürünlerin öğretilmesi amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği		Bu derste ülkemizdeki mutfak kültürünün tarihsel ve kültürel olarak gelişimi, ülkemizde yöresel olarak üretilen ve tüketilen yiyecekler ve içecekler, coğrafi bölgelere ait yemeklerin ve içeceklerin nasıl üretildiği ve kullanılan teknikler hakkında bilgiler verilecektir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Alican TAŞÇIOĞLU						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Şengül S, Çakır A, Çakır G. Yöresel Mutfaklar, Beta Basım Yayım Dağıtım, Ankara, 2015, 207s.
2	Türkay O, Şengül S. Türkiye'nin Yöresel Mutfakları, Detay Yayıncılık, Ankara, 2017, 136s.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	İşlenecek ders ve konular hakkında bilgilendirme
2	Teorik	Yöresel mutfak kültürünün oluşumu
3	Teorik	Yöresel mutfak kültürünün tarihsel gelişimi
4	Teorik	Yöresel mutfaklarda kullanılan araçlar, yiyecekler ve içecekler ile sofrada adabı
5	Teorik	Yöresel yöntemler ile gerçekleştirilen besin işleme ve muhafaza yöntemleri
6	Teorik	Ege Bölgesi'nde üretilen yiyecek, içecek çeşitleri ve bu bölgedeki mutfak kültürü
7	Teorik	Marmara Bölgesi'nde üretilen yiyecek, içecek çeşitleri ve bu bölgedeki mutfak kültürü
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Akdeniz Bölgesi'nde üretilen yiyecek, içecek çeşitleri ve bu bölgedeki mutfak kültürü
10	Teorik	İç Anadolu Bölgesi'nde üretilen yiyecek, içecek çeşitleri ve bu bölgedeki mutfak kültürü
11	Teorik	Doğu Anadolu Bölgesi'nde üretilen yiyecek, içecek çeşitleri ve bu bölgedeki mutfak kültürü
12	Teorik	Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde üretilen yiyecek, içecek çeşitleri ve bu bölgedeki mutfak kültürü
13	Teorik	Karadeniz Bölgesi'nde üretilen yiyecek, içecek çeşitleri ve bu bölgedeki mutfak kültürü
14	Teorik	Ülkemizdeki önemli gün ve etkinliklerde üretilen yiyecek içecekler ve bölgesel olarak görülen farklılıklar
15	Teorik	İşlenen konular hakkında genel tekrar ve değerlendirme
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem Sonu Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	7	2	9
Dönem Sonu Sınavı	1	11	2	13
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Öğrenciler bu ders ile birlikte içinde bulunduğumuz coğrafyaya ait mutfak kültürünün oluşumunu ve tarihsel gelişimini bilir.
2	Öğrenciler yöresel mutfaklarda kullanılan araçları, bu mutfakların sofrada adabı ile besin işleme ve muhafaza yöntemlerini bilir.
3	Öğrenciler ülkemizin bölgelerinde yemek üretimi için kullanılan ham maddeleri bilir.
4	Öğrenciler ülkemizin bölgelerinde üretilen yiyecek ve içecekleri bilir.
5	Öğrenciler ülkemizdeki önemli gün ve etkinliklerde üretilen yiyecek içecekleri bilir ve bölgesel olarak farklılıkları karşılaştırır.

Program Çıktıları (Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Süt işletmelerindeki temel işlemleri uygulayabilme
2	Süt ve Ürünleri İşletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
3	Süt ve endüstrisinde kullanılan makineleri tanıyabilmek ve kullanabilme
4	Süt ve ürünleri kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını değerlendirebilme
5	Mesleki etik ve sorumluluk bilgisine sahip olabilme
6	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
7	Yazılı ve sözlü olarak iletişim kurabilme
8	Temel kimya ve mikrobiyolojisi bilgisine sahip olabilme
9	Süt hayvancılığı ile ilgili bilgi sahibi olabilme
10	Çiğ süt analizleri yapabilme
11	Çeşitli süt ürünleri analizlerini yapabilme
12	Süt ve ürünlerini ambalajlayabilme
13	Çeşitli süt ürünleri yapabilme
14	Süt tesisleri ve kuruluş organizasyonu hakkında bilgi sahibi olmak ve yapabilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1		3		3	2
PÇ5	3	2	2	2	2
PÇ6	4	4	4	4	4
PÇ7	3	3	3	3	3
PÇ13		3		3	2

