



## AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

|                                   |   |                                                                                                                                |           |             |   |          |   |             |   |
|-----------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|---|----------|---|-------------|---|
| Dersin Adı                        |   | Yöresel Mutfaklar                                                                                                              |           |             |   |          |   |             |   |
| Ders Kodu                         |   | CUL213                                                                                                                         |           | Ders Düzeyi |   | Önlisans |   |             |   |
| AKTS Kredi                        | 2 | İş Yüğü                                                                                                                        | 50 (Saat) | Teori       | 2 | Uygulama | 0 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı                      |   | Bu derste yöresel mutfak kültürünü araştırarak bu yörelerin yemeklerini hazırlamak yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır. |           |             |   |          |   |             |   |
| Özet İçeriği                      |   | Bu derste yöresel mutfak kültürünü araştırarak bu yörelerin yemeklerini hazırlanır.                                            |           |             |   |          |   |             |   |
| Staj Durum                        |   | Yok                                                                                                                            |           |             |   |          |   |             |   |
| Öğretim Yöntemleri                |   | Anlatım (Takrir), Örnek Olay                                                                                                   |           |             |   |          |   |             |   |
| Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları) |   |                                                                                                                                |           |             |   |          |   |             |   |

### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

|   |                        |
|---|------------------------|
| 1 | 1. Mutfak Kültürü      |
| 2 | 2. Türk Mutfak Kültürü |

| Hafta | Haftalara Göre Ders Konuları |                                            |
|-------|------------------------------|--------------------------------------------|
| 1     | Teorik                       | Orta Anadolu Mutfacı                       |
| 2     | Teorik                       | Orta Anadolu Mutfacı Yemekleri             |
| 3     | Teorik                       | Doğu Anadolu Bölgesi Mutfacı               |
| 4     | Teorik                       | Doğu Anadolu Bölgesi Mutfacı Yemekleri     |
| 5     | Teorik                       | Güneydoğu Anadolu Mutfacı                  |
| 6     | Teorik                       | Güneydoğu Anadolu Mutfacı Yemekleri        |
| 7     | Teorik                       | Akdeniz Mutfacı                            |
| 8     | Ara Sınav (Vize)             | Ara Sınav                                  |
| 9     | Teorik                       | Akdeniz Mutfacı Yemekleri                  |
| 10    | Teorik                       | Ege Mutfacı                                |
| 11    | Teorik                       | Ege Mutfacı Yemekleri                      |
| 12    | Teorik                       | Karadeniz Bölgesi Mutfacı                  |
| 13    | Teorik                       | Karadeniz Bölgesi Mutfacı Yemekleri        |
| 14    | Teorik                       | Trakya Mutfacı<br>Trakya Mutfacı Yemekleri |
| 15    | Dönem Sonu Sınavı (Final)    | Yarıyıl 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 | Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak                          |
| 2 | Orta Anadolu ve Karadeniz bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapar |



|   |                                                                                   |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | Doğu ve Güneydoğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapar                |
| 4 | Ege ve Akdeniz mutfak kültürü konusunda araştırma yapar                           |
| 5 | Yöresel mutfaklar ile tematik menüler hazırlayabilir ve müşteri beğenisini sağlar |

#### Program Çıktıları (Aşçılık Programı)

|   |                                                                                                                   |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek                                                                |
| 2 | Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.                                 |
| 3 | Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak                         |
| 4 | Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.                                                   |
| 5 | Yiyecek içecek endüstrisinde gerekli bilgi ve becerileri, diğer disiplinlerdeki bilgi ve becerilerle desteklemek. |
| 6 | Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.      |
| 7 | Yiyecek içecek işletmelerinde uyulması gereken iş güvenliği ve hijyen konusunda bilgi sahibi olmak.               |

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

|     | ÖÇ1 | ÖÇ2 | ÖÇ3 | ÖÇ4 | ÖÇ5 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| PÇ1 | 3   | 2   | 2   | 2   | 2   |
| PÇ2 | 3   | 2   | 2   | 2   | 2   |
| PÇ3 | 3   | 3   | 3   | 3   | 2   |
| PÇ4 | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   |
| PÇ5 | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   |
| PÇ6 | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   |
| PÇ7 | 2   | 2   | 2   | 2   | 2   |

