



# Gaziantep Üniversitesi

Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu  
AŞÇILIK

TAŞSMB004 Bölgesel Mutfaqlar					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	TAŞSMB004	Bölgesel Mutfaqlar	4	4	4
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
AŞÇILIK		Yok	Öğr.Gör. KAMİL PEKAYDIN	Yok	

**Dersin Amacı :**  
Bu dersin amacı; her bölgenin tarihi, coğrafyası ve yemek kültürüyle ele alınarak, bölgesel değer olarak öne çıkan ritüeller, pişirme yöntemleri, özel içecekler, özel kavramlar ve araç-gereçlerin öğretilmesidir.  
**Öğretim Yöntem ve Teknikleri :**  
Orta Anadolu bölgesi mutfak kültürü. Doğu Anadolu mutfak kültürü. Güneydoğu Anadolu mutfak kültürü. Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü. Ege mutfak kültürü. Karadeniz mutfak kültürü. Trakya mutfak kültürü. Konularında araştırma, hazırlık ve pişirme işlemleri yapmak.

Dersin Kaynakları	
<b>Kaynaklar</b>	Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi, Yöresel Mutfaqlar Ders Kitabı, Eskişehir, 2019

Ders Yapısı			
<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	<b>Fen Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	:
<b>Sosyal Bilimler</b>	: 10	<b>Alan Bilgisi</b>	: 90

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	TÜRKİYE'DE YÖRESEL MUTFAKLAR		
2	DOĞU ANADOLU BÖLGESİ'NİN YÖRESEL MUTFAĞI		
3	MARMARA BÖLGESİ'NİN YÖRESEL MUTFAĞI		
4	MARMARA BÖLGESİ'NİN YÖRESEL MUTFAĞI		
5	İÇ ANADOLU BÖLGESİ'NİN YÖRESEL MUTFAĞI		
6	İÇ ANADOLU BÖLGESİ'NİN YÖRESEL MUTFAĞI		
7	ARA SINAV		
8	GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ'NİN YÖRESEL MUTFAĞI		
9	AKDENİZ BÖLGESİ'NİN YÖRESEL MUTFAĞI		
10	EGE BÖLGESİ'NİN YÖRESEL MUTFAĞI		
11	KARADENİZ BÖLGESİ'NİN YÖRESEL MUTFAĞI		
12	KARADENİZ BÖLGESİ'NİN YÖRESEL MUTFAĞI		
13	DÖNEM SONU SINAV (FİNAL)		

Dersin Öğrenme Çıktıları	
<b>Sıra No</b>	<b>Açıklama</b>
Ö01	Türkiye'nin bölgelerinin coğrafi özelliklerine göre beslenme alışkanlıklarını açıklayabilecek,
Ö02	Bölgelerin mutfak alışkanlıklarını özetleyebilecek
Ö03	Bölgesel mutfak kültürlerini ayırt edebilecek bilgi ve becerilere sahip olabileceksiniz

Programın Öğrenme Çıktıları	
<b>Sıra No</b>	<b>Açıklama</b>
P02	Turizm alanında edindiği temel düzeydeki teorik ve pratik bilgileri bir yükseköğretim düzeyinde aynı alanda veya aynı düzeydeki bir alanda kullanma becerisi kazanır.
P03	Turizm alanında edindiği temel bilgi ve uygulamaları kullanarak verileri yorumlar ve değerlendirir, sorunları tanımlar, analizler yapar, kanıta dayalı çözümler üretir.
P04	Turizm alanında bağımsız olarak temel düzeyde çalışmalar yürütür.
P06	Bir proje içinde astların gelişimine yönelik faaliyetler yürütür.
P07	Turizm alanında edinilen bilgi ve becerileri temel düzeyde eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir, öğrenme ihtiyaçlarını belirler ve bunlara cevap verir.
P08	Alınan eğitimi aynı alanda bir yükseköğretim kademesine veya aynı kademedeki bir mesleğe yönlendirir.
P09	Yaşam boyu öğrenme bilinci kazanır.
P10	Turizm alanında edindiği temel bilgi ve becerilere dayalı fikirleri yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktarır.
P01	Ortaöğretim düzeyinde kazanılan niteliklere göre temel düzeyde güncel bilgiler, uygulama ekipmanları ve diğer kaynaklarla desteklenen teorik ve pratik bilgilere sahip olur.
P05	Turizm alanındaki uygulamalarda karşılaşılan beklenmedik karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
P12	En az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde bir yabancı dil kullanarak turizm alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşlarıyla iletişim kurar.
P15	Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite, kültürel değerler ve ayrıca çevre koruma, işçi sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahiptir.
P11	Turizm alanındaki sorunlarla ilgili fikir ve çözüm önerilerini profesyoneller ve profesyonel olmayanlarla paylaşır.
P14	Turizm alanıyla ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının yayınlanması aşamalarında sosyal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.
P13	Turizm alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	12	4	48
Sınıf Dışı Ç. Süresi	12	1	12
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	12	12
Uygulama	10	2	20
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	28	28
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>120</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>4</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları															
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek															
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P14	P15		
<b>Tüm</b>	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4		
<b>Ö01</b>	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4		
<b>Ö02</b>	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4		
<b>Ö03</b>	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4		