

**FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI**

**DERS BİLGİLERİ**

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Yöresel Mutfaklar	GST 203	3	1+3	4	5
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Türk mutfağında yörelere göre farklılıkları, nedenlerini kavrama, yöresel yemekleri hazırlama ve menülerde kullanma becerisini kazandırma.				

Dersin Öğrenme Kazanımları	1	<i>Türkiye'deki yöresel mutfak kültürüne hakim olur.</i>
	2	<i>Türkiye'deki bölgelerin özellikleri ve yemek kültürünü bilir.</i>
	3	<i>Marmara bölgesinde ün kazanmış yemekleri ve özelliklerini bilir, uygular.</i>
	4	<i>Akdeniz bölgesinde ün kazanmış yemekleri ve özelliklerini bilir, uygular.</i>
	5	<i>Ege bölgesinde ün kazanmış yemekleri ve özelliklerini bilir, uygular.</i>
	6	<i>Güneydoğu bölgesinde ün kazanmış yemekleri ve özelliklerini bilir, uygular.</i>
	7	<i>Doğu Anadolu ve İç Anadolu bölgelerinde ün kazanmış yemekleri ve özelliklerini bilir, uygular.</i>

**DERSİN İÇERİĞİ**

Hafta	Teorik	Uygulama
1	Türkiye'de Yemek Kültürü, Özellikleri, Bölgelere Göre Değişiklik Göstermesinin Nedenleri, Coğrafi İşaretler, Menşe, Mahreç İşaretleri	Türkiye'de Coğrafi İşaret, menşe, mahreç işaret almış ürünler ile ilgili uygulama
2	Akdeniz Mutfağı Özellikleri,	Akdeniz mutfağı Yemek, Tatlı ,Ekmek, İçecek ,Kışık Hazırlıkları) Örnek Uygulamalar
3	Akdeniz Mutfağı Özellikleri,	Akdeniz mutfağı Yemek, Tatlı ,Ekmek, İçecek ,Kışık Hazırlıkları) Örnek Uygulamalar
4	Ege Mutfağı Özellikleri	Ege Mutfağı Yemek, Tatlı ,Ekmek, İçecek ,Kışık Hazırlıkları) Örnek Uygulamalar
5	Ege Mutfağı Özellikleri	Ege Mutfağı Yemek, Tatlı ,Ekmek, İçecek ,Kışık Hazırlıkları) Örnek Uygulamalar

6	İç Anadolu Mutfağı, Özellikleri,	İç Anadolu Mutfağı Yemek, Tatlı ,Ekmek, İçecek ,Kışlık Hazırlıkları) Örnek Uygulamalar
7	<b>ARA SINAV</b>	
8	İç Anadolu Mutfağı, Özellikleri,	İç Anadolu Mutfağı Yemek, Tatlı, Ekmek, İçecek ,Kışlık Hazırlıkları) Örnek Uygulamalar
9	G. Doğu Anadolu mutfağı, Özellikleri,	G. Doğu mutfağı Yemek, Tatlı, Ekmek, İçecek ,Kışlık Hazırlıkları) Örnek Uygulamalar
10	G. Doğu Anadolu mutfağı, Özellikleri,	G. Doğu mutfağı Yemek, Tatlı, Ekmek, İçecek ,Kışlık Hazırlıkları) Örnek Uygulamalar
11	Doğu Anadolu mutfağı, Özellikleri	Doğu Anadolu mutfağı Yemek, Tatlı ,Ekmek, İçecek ,Kışlık Hazırlıkları) Örnek Uygulamalar
12	Karadeniz Mutfağı, Özellikleri	Karadeniz Mutfağı Yemek, Tatlı,Ekmek, İçecek,Kışlık Hazırlıkları) Örnek Uygulamalar
13	Karadeniz Mutfağı, Özellikleri	Karadeniz Mutfağı Yemek, Tatlı,Ekmek, İçecek,Kışlık Hazırlıkları) Örnek Uygulamalar
14	Marmara Mutfağı, Özellikleri	Marmara Mutfağı, Yemek, Tatlı ,Ekmek, İçecek ,Kışlık Hazırlıkları) Örnek Uygulamalar

**KAYNAKLAR**

- Gülhan KARA, Ege ve Akdeniz Sofralarından 100 Nefis Tarif
- Nevin HALICI, Geçmişten Günümüze Türk Mutfağı, Doğan Dergi Yayıncılık
- Nevin HALICI, Akdeniz Bölgesi Yemekleri. Arı Basımevi
- Deniz GÜRSOY, Kuzeyden Güneye Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız, Oğlak Yayınları
- Nevin HALICI, Ege Bölgesi Yemekleri. Ankara Güven Matbaası
- Sema TEMİZKAN, Tursu
- Nevin HALICI, Güneydoğu Anadolu Yemekleri. Arı Ofset Matbaacılık

**DEĞERLENDİRME**

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
Ödev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
<b>Toplam</b>	<b>2</b>	<b>100</b>
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
<b>Toplam</b>	<b>100</b>	
Açıklama		