



YAKIN DOĐU ÜNİVERSİTESİ DIŐA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: TURİZM VE OTEL İŐLETMECİLİĐİ MESLEK YÜKSEKOKULU

Bölüm/Program: AŐÇILIK - TÜRKÇE

| | | | |
|-----------------------------|----------------------|--------------------------------|----------|
| Ders Dili: | Türkçe | Ders Kodu: | GAST245 |
| Ders Türkçe İsmi: | YÖRESEL MUTFAK I | | |
| Ders İngilizce İsmi: | LOCAL CUISINE I | | |
| Dersi Verecek: | Öđrt. Gör Sait TEGAY | | |
| Dersin Türü: | ZORUNLU | Dersin Seviyesi: | ÖNLİSANS |
| Yıl | 2 | Semester | 3 |
| Ders Kredisi: | 3 | AKTS Kredisi: | 5 |
| Teori(saat/hafta): | 1,00 | Uygulama(saat/hafta): | 2,00 |
| | | Laboratuar(saat/hafta): | 3,00 |

Dersin İçeriği: Türk ve Kıbrıs mutfağının genel yapısı, yöresel mutfakta kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar, Yöresel mutfağa özgü tarihi ve kültürel öğeler ile bu öğelerle uyumlu yemek sunumu ve organizasyonu

Öğrenme Kazanımları: İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek
İlgili kavram/kuramların geçerliliğini tartışabilecek
İlgili kavram/kuramların, gerçek hayattaki muhtemel uygulamalarını tartışabilecek ve öneriler sunabilecek
İlgili kavram/kuramları gerçek hayata/verilen diğer durumlara/vakalara uygulayabilecek
İlgili kavram/kuramların gerçek hayatta var olan uygulamalarını eleştirel olarak analiz edebilecek
Farklı kavram ve kuramları kendi özgün yaklaşımlarını yaratılmek için sentezleyebilecek
İlgili kavramlarla ilgili özgün bir yaklaşım geliştirebilecek
Sunum(lara)a hazırlık
Verilen ölçütlere göre kendi çalışmalarını değerlendirebilecek
Verilen ölçütlere göre arkadaşlarının çalışmalarını değerlendirebilecek
Yeni yaklaşım geliştirebilecek/yaratabilecek
Verilen parametreler çerçevesinde yeni bir ürün geliştirebilecek/yaratabilecek
Verilen çalışmayı bağımsızca yürütebilecek
Verilen bir çalışma üzerinde grup halinde çalışabilecek
İlgili kavramları sayabilecek ve açıklayabilecek
Öğrenmenin değerini takdir edecek
Akademik bir makale üretmek için seçilen kaynak gösterme biçiminin ilkelerini uygulayabilecek
Hedeflenen becerileri geliştirebilecek
Diğer

Dersin Amaçları:

| | |
|---------------------------------|---|
| | <p>Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak İlgili kavram(lar)la alakalı farkındalık yaratmak ve bunu geliştirmek. Belirlenen kavram(lar)ın geçerliliğini tartışmak. Seçilen/belirlenen becerileri geliştirmek Seçilen konuların derinlemesine/detaylı bir şekilde incelemek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek Seçilen kavramlar bağlamında öğrencilerin fikirlerini/bilgilerini/kavrayışlarını geliştirmek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerle var olan bilgilerini yenilemek Yeniliği teşvik etmek Eleştirel düşüncüyü geliştirmek Diğer</p> |
| Öğrenci İş Yüğü: | <p>Derse hazırlık Ders saatleri Ara sınav Ara sınava hazırlık Final sınavı Final sınavına hazırlık Sunum(lar) Sunum(lara)a hazırlık Proje(ler)/makale(ler) için araştırma Proje yazımı Grup çalışması Sınıf içi tartışma(lar) Kısa sınav(lar) Kısa sınav(lar)a hazırlık Ders öncesi ödev(ler) Ödev(ler) Kısa ders anlatımları Ders planlama Materyal uyarlama Materyal geliştirme Taslak hazırlama Çizim Makale yazımı Teke tek/küçük grup dersleri Portföy hazırlığı Portföy sunumu Diğer</p> |
| AKTS Formülü: | 125/25=5 |
| Kaynaklar: | <p>Ders Kitabı: The Complete Book Of Turkish Cooking: All The Ingredients, Techniques And Traditions Of An Ancient Cuisine, Ghillie Basan, Hermes House, 2014 Yardımcı Ders Kitabı: Sultan's Kitchen: A Turkish Cookbook, Ozcan Ozan, Periplus Edition (HK),2001</p> |
| Değerlendirme: | %20 sınıf içi %30 ara sınav %50 final |
| İşe Yerleştirme(Staj): | |
| Ön Koşul Ders Kodları: | |
| 1. Hafta (19 – 23 Eylül) | mutfak içerisinde çalışma prensipleri ve uyması gereken kurallar ve dikkat etmesi gereken iş taktikleri ve olması gereken uygulamalar |
| 2. Hafta (26 – 30 Eylül) | yapacağın yemek şekli ve doğraması sı sunumu nasıl olması gereken çalışması |

| | |
|-----------------------------------|---|
| 3. Hafta (3 – 7 Ekim) | sebzeleri nasıl muhafaza edilir ve nasıl doğru kullanım ve doğru şekilde kullanabiliriz |
| 4. Hafta (10 – 14 Ekim) | tavuk yemekleri nasıl yapılır muhafaza edilir nasıl kullanması gerekli hangi yemeklerde şekli şemasına doğru kullanmak |
| 5. Hafta (17 – 21 Ekim) | et yemekleri nasıl muhafaza edilir ve nasıl kullanması gerekli pişme gramaja ayarları ve doğrama şekli nasıl olur nasıl bir yemek yapılır hangi sosla kullanılır |
| 6. Hafta (24 – 28 Ekim) | balık yemekleri nasıl olması gerekli ve nasıl muhafaza edilmesi gerekli güzel sunumlar ve lezzetli bir balık yapmak |
| 7. Hafta (31 - 4 Kasım) | vize sınav haftası |
| 8. Hafta (7 - 11 Kasım) | kokteyl nasıl yapılır neler kullanılır nasıl bir kopsetti olması gerekli nelere dikkat edilecek menüsü yapılır ve uygulanır |
| 9. Hafta (14 – 18 Kasım) | barbükü nedir hangi saatte yapılır ve nasıl olması gerekli bıranç nedir nasıl olması gerekli ve hangi satlar arasında yapılır bırançın açıklaması ve sunumu nedir |
| 10. Hafta (21 – 25 Kasım) | dünya mutfağında kullanılan yemekler ve soslar her ülkenin yöresel yemekleri standartını korumak ve ve sunmak |
| 11. Hafta (28 - 2 Aralık) | sebzelerden sunumlar kabak karpuz dekorlar yağ heykelleri buz heykelleri nasıl yapılır nerelerde kullanılır |
| 12. Hafta (5 – 9 Aralık) | alkart mutfağında nelere dikkat etmek gerekli ve ve nasıl sunumlar ve lezzetlerden ödün vermeden başarılı lezzetleri yakalamak |
| 13. Hafta (12 -16 Aralık) | vizyon mutfağı nedir günümüzde ve nelere dikkat etmek gerekli uluslar arasındaki stan dart kaliteyi yakalamak ve uygulamaktır |
| 14. Hafta (19 - 23 Aralık) | terin ler ve pate ler nasıl yapılır nelere dikkat etmesi gerekli patelelerin arasındaki farkı nedir |
| 15. Hafta (24 – 30 Aralık) | FİNAL SINAV HAFTASI |
| 16. Hafta | FİNAL SINAV HAFTASI |
| 17. Hafta | |
| 18. Hafta | |
| 19. Hafta | |
| 20. Hafta | |
| 21. Hafta | |
| 22. Hafta | |
| 23. Hafta | |
| 24. Hafta | |
| 25. Hafta | |
| 26. Hafta | |
| 27. Hafta | |
| 28. Hafta | |
