YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: Turizm ve Otel İşletmeciliği Meslek Yüksekokulu
Bölüm/Program: Aşçılık - Türkçe

Ders Dili: Türkçe **Ders Kodu:** GST245
DersTürkçe İsmi: YEREL MUTFAK I
Ders İngilizce İsmi: YEREL MUTFAK I
Dersi Verecek: Öğrt. Gör Sait TEGAY
Dersin Türü: ZORUNLU **Dersin Seviyesi:** ÖNLİSANS
Yıl 2 **Semester** 3 **Dönem:** 3
Ders Kredisi: 3 **AKTS Kredisi:** 7 **Ders İşleme Biçimi:** YÜZ YÜZE
Teori(saat/hafta): 1,00 **Uygulama(saat/hafta):** 2,00 **Laboratuar(saat/hafta):** 3,00

Dersin İçeriği:	Türk ve Kıbrıs mutfağının genel yapısı, yöresl 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 tarışabilecek 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 yaratbilmek 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 çalışabiliecek İlgli kavramları sayabilecek ve açıklayabilicek Öğrenmenin değerini takdir edecek Akademik bir makale üretmek için seçilen kaynak gösterme biçiminin ilkelerini uygulayabilecek Hedeflenen becerileri geliştirebilecek Diğer
Dersin Amaçları:	

	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 düşünceyi geliştirmek Diğer
Öğrenci İş Yükü:	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
AKTS Formülü:	125/25=5
Kaynaklar:	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
Değerlendirme:	%20 sınıf içi %30 ara sınav %50 final
İşe Yerleştirme(Staj):	-
Ön Koşul Ders Kodları:	-
1. Hafta (19 – 23 Eylül)	mutfak içerisinde çalışma pırepsipleri 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 kulanım ve doğru şekilde kulanabiliriz
4. Hafta (10 – 14 Ekim)	tavuk yemek leri nasıl yapılır muhafaza edilir nasıl kulanması gerekli hangi yemeklerde şekli şemasına doğru kulanmak
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 nasılolması gerekli ve hangi satler arasıunda yapılır bırancın acıklaması 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)	alakart 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 arasın daki stan dart kaliteyi yakalamak ve uygulamaktır
14. Hafta (19 - 23 Aralık)	terin ler ve pate ler nasıl yapılır nelere dikkat etmesi gerekli patele terin 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	
