

## GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

|                                                                                   |                                                                                                            |                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ders Adı / Course Name                                                            | Regional Kitchen / Regional Kitchen                                                                        |                                                                                                                                     |
| Ders Kodu / Course Code                                                           | AŞ210.1B                                                                                                   |                                                                                                                                     |
| Ders Türü / Course Type                                                           |                                                                                                            |                                                                                                                                     |
| Ders Seviyesi / Course Level                                                      | Pre-Bachelor / Pre-Bachelor                                                                                |                                                                                                                                     |
| Ders Akts Kredi / ECTS                                                            | 3.00                                                                                                       |                                                                                                                                     |
| Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)              | 2.00                                                                                                       |                                                                                                                                     |
| Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)                        | 1.00                                                                                                       |                                                                                                                                     |
| Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)                    | 0.00                                                                                                       |                                                                                                                                     |
| Dersin Verildiği Yıl / Year                                                       | 2                                                                                                          |                                                                                                                                     |
| Öğretim Sistemi / Teaching System                                                 | Normal Education / Normal Education                                                                        |                                                                                                                                     |
| Eğitim Dili / Education Language                                                  | Turkish / Turkish                                                                                          |                                                                                                                                     |
| Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses                                   | Yok                                                                                                        | None                                                                                                                                |
| Amacı / Purpose                                                                   | Yedi coğrafi bölgenin yemekleri ve yemek kültürü hakkında bilgi sahibi olması amaçlanmaktadır.             | It is aimed to have knowledge about food and food culture of seven geographical regions.                                            |
| İçeriği / Content                                                                 | Doğu mutfağı, Doğu Karadeniz mutfağı, İç Anadolu mutfağı, Güneydoğu mutfağı, Akdeniz mutfağı, Ege mutfağı. | Eastern Cuisine, Eastern Black Sea Cuisine, Central Anatolian Cuisine, Southeastern Cuisine, Mediterranean Cuisine, Aegean Cuisine. |
| Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations                        | Yok                                                                                                        | None                                                                                                                                |
| Staj Durumu / Internship Status                                                   | Yok                                                                                                        | None                                                                                                                                |
| Kıtabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading | ŞENGÜL, Serkan ve TÜRKAY, Oğuz, (2017). Türkiye'nin Yöresel Mutfakları. Ankara: Detay Yayıncılık.          | ŞENGÜL, Serkan ve TÜRKAY, Oğuz, (2017). Türkiye'nin Yöresel Mutfakları. Ankara: Detay Yayıncılık.                                   |
| Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)                                | Öğr. Gör. Dr. Ömer Ceyhun APAK                                                                             |                                                                                                                                     |

## ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

|   |                                                                          |                                                                       |
|---|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1 | Türk mutfağının tarihini öğrenir.                                        | Learns the history of Turkish cuisine.                                |
| 2 | Türk mutfağında kullanılan araç gereçleri öğrenir.                       | Learns the tools used in Turkish cuisine.                             |
| 3 | Türkiye'nin farklı bölgelerindeki yemek kültürlerini öğrenir ve uygular. | Learn the food culture in different regions of Turkey and implements. |
| 4 | Türk mutfağındaki yemeklerin sunumunu öğrenir.                           | Learns the presentation of dishes in Turkish cuisine.                 |

## HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

| Hafta / Week |                                     |                 |     |                                                          |                           |
|--------------|-------------------------------------|-----------------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1            | Teorik Dersler / Theoretical        | Uygulama        | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Türk mutfağının tarihi              |                 |     |                                                          |                           |
|              | History of Turkish cuisine          |                 |     |                                                          |                           |
| 2            | Teorik Dersler / Theoretical        | Uygulama        | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Yöresel mutfakların oluşum süreci   |                 |     |                                                          |                           |
|              | Formation process of local kitchens |                 |     |                                                          |                           |
| 3            | Teorik Dersler / Theoretical        | Uygulama        | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Türk mutfağında Şerbetler           |                 |     |                                                          |                           |
|              | Sorbets in Turkish cuisine          |                 |     |                                                          |                           |
| 4            | Teorik Dersler / Theoretical        | Uygulama        | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              |                                     | Doğu mutfağı    |     |                                                          |                           |
|              |                                     | Eastern cuisine |     |                                                          |                           |
| 5            | Teorik Dersler / Theoretical        | Uygulama        | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              |                                     | Marmara mutfağı |     |                                                          |                           |
|              |                                     | Marmara cuisine |     |                                                          |                           |

|    |                              |                           |     |                                                          |                           |
|----|------------------------------|---------------------------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 6  | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama                  | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    |                              | Doğu Karadeniz mutfağı    |     |                                                          |                           |
|    |                              | Eastern Black Sea Cuisine |     |                                                          |                           |
| 7  | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama                  | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    |                              | Batı Karadeniz mutfağı    |     |                                                          |                           |
|    |                              | Western Black Sea Cuisine |     |                                                          |                           |
| 8  | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama                  | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | ARA SINAV                    |                           |     |                                                          |                           |
|    | MIDTERM                      |                           |     |                                                          |                           |
| 9  | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama                  | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    |                              | İç Anadolu mutfağı        |     |                                                          |                           |
|    |                              | Central Anatolian cuisine |     |                                                          |                           |
| 10 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama                  | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    |                              | Güneydoğu mutfağı         |     |                                                          |                           |
|    |                              | Southeast cuisine         |     |                                                          |                           |
| 11 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama                  | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    |                              | Orta Anadolu mutfağı      |     |                                                          |                           |
|    |                              | Anatolian cuisine         |     |                                                          |                           |

|    |                              |                       |     |                                                          |                           |
|----|------------------------------|-----------------------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 12 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama              | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    |                              | Akdeniz mutfağı       |     |                                                          |                           |
|    |                              | Mediterranean cuisine |     |                                                          |                           |
| 13 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama              | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    |                              | Ege mutfağı           |     |                                                          |                           |
|    |                              | Aegean cuisine        |     |                                                          |                           |
| 14 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama              | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    |                              | Trakya mutfağı        |     |                                                          |                           |
|    |                              | Thracian cuisine      |     |                                                          |                           |
| 15 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama              | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Yöresel mutfak uygulamaları  |                       |     |                                                          |                           |
|    | Local culinary practices     |                       |     |                                                          |                           |

## DEĞERLENDİRME / EVALUATION

| Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities | Sayı / Number | Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%) |
|---------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------|
| Ara Sınav / Midterm Examination                                     | 1             | 100                                            |
| Toplam / Total:                                                     | 1             | 100                                            |
| Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):     |               | 40                                             |

  

| Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities | Sayı / Number | Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%) |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------|
| Final Sınavı / Final Examination                                            | 1             | 100                                            |
| Toplam / Total:                                                             | 1             | 100                                            |
| Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):             |               | 60                                             |

  

|                                                                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade: | 100 |
| Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:                                                                           |     |

## İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

| Etkinlikler / Workloads                                                     | Sayı / Number | Süresi (Saat) / Duration (Hours) | Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour) |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|------------------------------------------------|
| Ara Sınav / Midterm Examination                                             | 1             | 1.00                             | 1.00                                           |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination | 1             | 5.00                             | 5.00                                           |
| Derse Katılım / Attending Lectures                                          | 14            | 3.00                             | 42.00                                          |
| Ev Ödevi / Homework                                                         | 14            | 3.00                             | 42.00                                          |
| Final Sınavı / Final Examination                                            | 1             | 2.00                             | 2.00                                           |
| Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination | 1             | 5.00                             | 5.00                                           |
| Rapor Hazırlama / Report Preparation                                        | 1             | 5.00                             | 5.00                                           |
| Toplam / Total:                                                             | 33            | 24.00                            | 102.00                                         |

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

| Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes                                                                                                                 | Program Çıktıları / Program Outcomes |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|                                                                                                                                                       | 1.1.1                                | 1.1.2 | 1.1.3 | 2.1.1 | 3.1.1 | 3.2.1 | 3.3.1 | 3.4.1 | 3.4.2 | 3.4.3 |
| 1.Türk mutfağının tarihini öğrenir.<br>/ Learns the history of Turkish cuisine.                                                                       | 3                                    | 3     | 4     | 5     | 2     | 4     | 5     | 4     | 3     | 4     |
| 2.Türk mutfağında kullanılan araç gereçleri öğrenir.<br>/ Learns the tools used in Turkish cuisine.                                                   | 3                                    | 5     | 4     | 4     | 4     | 4     | 5     | 4     | 3     | 3     |
| 3.Türkiye'nin farklı bölgelerindeki yemek kültürlerini öğrenir ve uygular.<br>/ Learn the food culture in different regions of Turkey and implements. | 3                                    | 4     | 4     | 5     | 3     | 4     | 5     | 4     | 4     | 5     |
| 4.Türk mutfağındaki yemeklerin sunumunu öğrenir.<br>/ Learns the presentation of dishes in Turkish cuisine.                                           | 2                                    | 5     | 4     | 4     | 2     | 4     | 5     | 3     | 4     | 4     |

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high