

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
SOKAK LEZZETLERİ	GMS3211446	Bahar Dönemi	1+2	2	3
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Yüksel YILMAZ				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilerin Türk mutfağı ve dünyanın önde gelen mutfaklarının evrensellik kazanan sokak yemeklerini, ayırt edebilmesi ve uygulayabilmesidir.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Pad Thai ve Pani Puri reçetelerinin uygulanması, Cannoli ve Guotie reçetelerinin uygulanması, Empanadas, Zapiekanca ve Yorkshire Pudding reçetelerinin uygulanması, Souvlaki ve Corn Dog reçetelerinin uygulanması, Gyros ve Coxinha reçetelerinin uygulanması, Chaat ve Jianbing (Chinise Crepes Roll) reçetelerinin uygulanması, Kumru ve Pupasas reçetelerinin uygulanması, Tsukune yakitori ve Pastel De Nata reçetelerinin uygulanması, Hot Dog ve Churros reçetelerinin uygulanması, Lussebullar ve Langos reçetelerinin uygulanması, Spring Roll ve Stay reçetelerinin uygulanması, Tteokbokki ve Pierogi reçetelerinin uygulanması, Korean Fried Chicken ve Bulgogi reçetelerinin uygulanması, Viyana Snitzeli, Patates salatası ve Fish and Cips reçetelerinin uygulanması.; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
Ulusal ve Uluslararası Sokak lezzetlerini ayırt eder			1, 9	C	
Çeşitli sokak yemeklerini hazırlar.			11	L	
Sokak yemek kültürü hakkında tartışır.			10, 16		
Çeşitli sokak yemeklerini farklılaştırır.			11	C	
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 10: Tartışma Yöntemi, 11: Gösterip Yapma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav, L: Grup değerlendirme				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Pad Thai ve Pani Puri reçetelerinin uygulanması.	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
2	Cannoli ve Guotie reçetelerinin uygulanması.	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
3	Empanadas, Zapiekanca ve Yorkshire Pudding reçetelerinin uygulanması.	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
4	Souvlaki ve Corn Dog reçetelerinin uygulanması.	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
5	Gyros ve Coxinha reçetelerinin uygulanması.	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
6	Chaat ve Jianbing (Chinise Crepes Roll) reçetelerinin uygulanması.	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
7	Kumru ve Pupasas reçetelerinin uygulanması.	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
8	Tsukune yakitori ve Pastel De Nata reçetelerinin uygulanması.	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
9	Hot Dog ve Churros reçetelerinin uygulanması.	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
10	Lussebullar ve Langos reçetelerinin uygulanması.	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
11	Spring Roll ve Stay reçetelerinin uygulanması.	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
12	Tteokbokki ve Pierogi reçetelerinin uygulanması.	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
13	Korean Fried Chicken ve Bulgogi reçetelerinin uygulanması.	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
14	Viyana Snitzeli, Patates salatası ve Fish and Cips reçetelerinin uygulanması.	Öğrenciler mutfak kurallarına uygun bir şekilde dersten en az 15 dakika önce mutfakta hazır bulunarak çalışma düzenini hazırlar.			
Değerlendirme Yöntemleri			Sınav Katkısı		
Ara Sınav			50		
Genel Sınav			50		

Kaynaklar

Dersin hocası tarafından paylaşılacak olan daha evel uygulanmış reçeteler.Wilson, C. Quinn, S. The World Atlas Of Street Food, Thames &Hudson, 2017, London