

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Yöresel Mutfaklar
Dersin Kredisi	5 (2 Saat Teorik, 6 saat Uygulama)
Dersin AKTS'si	8
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör. Onur ERASLAN
Dersin Gün ve Saati	Bölüm web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Salı 16:00-17:00
İletişim Bilgileri	onureraslan@harran.edu.tr 0414 318 30 00-2255
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Uzaktan. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, Uygulama Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
Dersin Amacı	Bu derste yöresel mutfak kültürünü araştırarak bu yörelerin yemeklerini hazırlamak yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.
Dersin Öğrenme Çıktıları	1- Orta Anadolu bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapar, 2- Doğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapar, 3- Güneydoğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapar. 4- Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapabilir, 5- Ege mutfak kültürü konusunda araştırma yapabilir, 6- Karadeniz mutfak kültürü konusunda araştırma yapabilir, 7- Trakya mutfak kültürü konusunda araştırma yapabilir.
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta Orta Anadolu Mutfağı (Uzaktan Eğitim) 2. Hafta Orta Anadolu Mutfağı Yemekleri (Uzaktan Eğitim) 3. Hafta Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı (Uzaktan Eğitim) 4. Hafta Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Yemekleri (Uzaktan Eğitim) 5. Hafta Güneydoğu Anadolu Mutfağı (Uzaktan Eğitim) 6. Hafta Güneydoğu Anadolu Mutfağı Yemekleri (Uzaktan Eğitim) 7. Hafta Akdeniz Mutfağı (Uzaktan Eğitim) 8. Hafta Akdeniz Mutfağı Yemekleri (Uzaktan Eğitim) 9. Hafta Ege Mutfağı (Uzaktan Eğitim) 10. Hafta Ege Mutfağı Yemekleri (Uzaktan Eğitim) 11. Hafta Karadeniz Bölgesi Mutfağı (Uzaktan Eğitim) 12. Hafta Karadeniz Bölgesi Mutfağı Yemekleri (Uzaktan Eğitim) 13. Hafta Trakya Mutfağı (Uzaktan Eğitim) 14. Hafta Trakya Mutfağı Yemekleri (Uzaktan Eğitim)
Ölçme-Değerlendirme	Ara Sınav, Kısa Sınav, Yarıyıl Sonu Sınavı ve Değerlendirmelerin yapılacağı tarih, gün ve saatler daha sonra Meslek Yüksekokul Yönetim Kurulunun alacağı karara göre açıklanacaktır.
Kaynaklar	Halıcı, N. (2015). <i>Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri</i> . İstanbul: Arı Basımevi Şengül, S. (2017). <i>Türkiye'nin Yöresel Mutfakları</i> . Ankara: Detay Yayınevi

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖÇ1	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖÇ2	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖÇ3	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖÇ4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖÇ5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖÇ6	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖÇ7	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Yöresel Mutfaklar	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5