

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Yöresel Mutfaklar
Dersin AKTS'si	8
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Onur ERASLAN
Dersin Gün ve Saati	Cuma 10:10 – 17:00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Perşembe 11:00 – 12:00
İletişim Bilgileri	onureraslan@harran.edu.tr 414.3183000-2255
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, Uygulama Ders 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 2. Hafta Orta Anadolu Mutfağı Yemekleri 3. Hafta Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı 4. Hafta Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Yemekleri 5. Hafta Kısa sınav - Güneydoğu Anadolu Mutfağı 6. Hafta Güneydoğu Anadolu Mutfağı Yemekleri 7. Hafta Akdeniz Mutfağı 8. Hafta Akdeniz Mutfağı Yemekleri 9. Hafta Ara sınav - Ege Mutfağı 10. Hafta Ege Mutfağı Yemekleri 11. Hafta Karadeniz Bölgesi Mutfağı 12. Hafta Karadeniz Bölgesi Mutfağı Yemekleri 13. Hafta Trakya Mutfağı 14. Hafta Trakya Mutfağı Yemekleri 15. Hafta Genel Değerlendirme
Ölçme-Değerlendirme	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, Deney çalışmalarını kapsayan 1 (bir) Kısa Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Kısa Sınav : 20% Ara Sınav : 30 % Yarıyıl Sonu Sınav : 50 % Kısa Sınav Tarih ve Saati: 06/03/2020 (Ders Saatinde) Ara Sınav Tarih ve Saati: 03/04/2020 (Ders Saatinde)
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