

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Yöresel Mutfaklar	3101403	IV	4+2	6	8
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Mesleki				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu derste yöresel mutfak kültürünü araştırarak bu yörelerin yemeklerini hazırlamak yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 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.				
Dersin İçeriği	Orta Anadolu Mutfağı, Orta Anadolu Mutfağı Yemekleri, Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı, Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Yemekleri, Güneydoğu Anadolu Mutfağı, Güneydoğu Anadolu Mutfağı Yemekleri, Akdeniz Mutfağı, Akdeniz Mutfağı Yemekleri, Ege Mutfağı, Ege Mutfağı Yemekleri, Karadeniz Bölgesi Mutfağı, Karadeniz Bölgesi Mutfağı Yemekleri, Trakya Mutfağı Trakya Mutfağı Yemekleri.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Orta Anadolu Mutfağı				
2	Orta Anadolu Mutfağı Yemekleri				
3	Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı				
4	Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Yemekleri				
5	Güneydoğu Anadolu Mutfağı				
6	Güneydoğu Anadolu Mutfağı Yemekleri				
7	Ara Sınav				
8	Akdeniz Mutfağı ve Akdeniz Mutfağı Yemekleri				
9	Ege Mutfağı				
10	Ege Mutfağı Yemekleri				
11	Karadeniz Bölgesi Mutfağı				
12	Karadeniz Bölgesi Mutfağı Yemekleri				
13	Trakya Mutfağı				
14	Trakya Mutfağı Yemekleri				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
1. Mutfak ortamında, İnternet, kütüphane, dernekler ve lokantalar, ilgili uzman kişilerle görüşerek Orta Anadolu bölgesi mutfağına ait bilgileri araştırabilir. 2. Mutfak ortamında, Orta Anadolu mutfak kültürüne özgü yemekleri özelliğine uygun pişirip servise hazır hale getirebilir.					
<b>Kaynaklar</b>					
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					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara sınav:</b> % 40 <b>Final:</b> % 60 <b>Bütünleme:</b>					

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
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>															
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>		

**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