|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dersin Adı** | **Kodu** | **Yarıyıl** | **T+U** | **Kredi** | **AKTS** |
| **Yöresel Mutfaklar** |  | III | 5+1 | 5,5 | 6 |
| Ön koşul Dersler |  |
| Dersin Dili | Türkçe |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin Koordinatörü |   |
| Dersi Veren |   |
| Dersin Yardımcıları |   |
| Dersin Amacı | Her bölgenin tarihi, coğrafyası ve yemek kültürüyle ele alınması, pişirme yöntemleri, özel içecekler, özel kavramlar ve araç gereçlere ilişkin açıklamaların yapılması amaçlanmaktadır. |
| Dersin Öğrenme Çıktıları | Bu dersin sonunda öğrenci;1. Doğu Anadolu Bölgesi yöresel yemeklerini yapar. 2. Akdeniz Bölgesi yöresel yemeklerini yapar.3. Ege Bölgesi yöresel yemeklerini yapar.4. Güneydoğu Anadolu Bölgesi yöresel yemeklerini yapar.5. Akdeniz Bölgesi yöresel yemeklerini yapar.6. İç Anadolu Bölgesi yöresel yemeklerini yapar., 7. Karadeniz Bölgesi yöresel yemeklerini yapar.8. Marmara Bölgesi veTrakya mutfağı yöresel yemeklerini yapar. |
| Dersin İçeriği | Türkiye’de Yöresel Mutfaklar; Doğu Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfağı ve Yemekleri; Akdeniz Bölgesi Yöresel Mutfağı ve Yemekleri; Ege Bölgesi Yöresel Mutfağı ve Yemekleri; Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfağı ve Yemekleri; İç Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfağı ve Yemekleri; Karadeniz Bölgesi Yöresel Mutfağı ve Yemekleri; Marmara Bölgesi Yöresel Mutfağı ve Yemekleri; Trakya Mutfağı ve Yemekleri. |
| **Haftalar** | **Konular** |
| 1 | Türkiye’de Yöresel Mutfaklar |
| 2 | Doğu Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfağı |
| 3 | Doğu Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfağı Yemekleri |
| 4 | Akdeniz Bölgesi Yöresel Mutfağı |
| 5 | Akdeniz Bölgesi Yöresel Mutfağı Yemekleri |
| 6 | Ege Bölgesi Yöresel Mutfağı |
| 7 | Ege Bölgesi Yöresel Mutfağı Yemekleri |
| 8 | Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfağı |
| 9 | Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfağı Yemekleri |
| 10 | İç Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfağı |
| 11 | İç Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfağı Yemekleri |
| 12 | Karadeniz Bölgesi Yöresel Mutfağı |
| 13 | Karadeniz Bölgesi Yöresel Mutfağı Yemekleri |
| 14 | Marmara Bölgesi Yöresel Mutfağı ve Trakya Mutfağı |

|  |
| --- |
| **Genel Yeterlilikler** |
| Öğrencilerden bu dersin ana konularını anlamaları ve alanları ile uygulamalarında kullanmaları beklenir. |
| **Kaynaklar** |
| Şengül, S. (2017). Türkiye’nin Yöresel Mutfakları, Ankara: Detay YayıneviGökçe, N. (2016). Yöresel Mutfaklar, Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3375, Eskişehir |
| **Değerlendirme Sistemi** |
| Dönem başında ders izlencelerinde belirtilir. |

|  |
| --- |
| **PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE****DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU** |
|  | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** |
| **ÖÇ1** | 5 | 2 | 2 | - | - | - | 5 | 5 | - | 1 | 3 | 5 |
| **ÖÇ2** | 5 | 2 | 2 | - | - | - | 5 | 5 | - | 1 | 3 | 5 |
| **ÖÇ3** | 5 | 2 | 2 | - | - | - | 5 | 5 | - | 1 | 3 | 5 |
| **ÖÇ4** | 5 | 2 | 2 | - | - | - | 5 | 5 | - | 1 | 3 | 5 |
| **ÖÇ5** | 5 | 2 | 2 | - | - | - | 5 | 5 | - | 1 | 3 | 5 |
| **ÖÇ6** | 5 | 2 | 2 | - | - | - | 5 | 5 | - | 1 | 3 | 5 |
| **ÖÇ7** | 5 | 2 | 2 | - | - | - | 5 | 5 | - | 1 | 3 | 5 |
| **ÖÇ8** | 5 | 2 | 2 | - | - | - | 5 | 5 | - | 1 | 3 | 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** | **PÇ1** | **PÇ2** | **PÇ3** | **PÇ4** | **PÇ5** | **PÇ6** | **PÇ7** | **PÇ8** | **PÇ9** | **PÇ10** | **PÇ11** | **PÇ12** |
| YöreselMutfaklar | 5 | 2 | 2 | - | - | - | 5 | 5 | - | 1 | 3 | 5 |

 |