

YÖRESEL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	YÖRESEL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	GIDS232
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	4
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	-
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. SAADET DİLEK YILDIZ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Öğr. Gör. SAADET DİLEK YILDIZ
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr. Gör. Saadet Dilek YILDIZ sdilekyildiz@uludag.edu.tr 0224 294 615 34 BUÜ Mustafakemalpaşa Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Ders kapsamında yöresel ürünlerin önemi, özellikleri ve bölgelere göre farklı yöresel ürünler öğretilmektedir.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Farklı yörelere ait ürünler ile ilgili bilimsel ve teknik alanda kendini geliştirebilme;
	2	Türk Gıda Kodeksi ve mevzuata uygun olarak farklı yöresel ürünleri üretebilme;
	3	Yöresel ürünler üreten firmalarda takım çalışmasına yatkın olabilme;
	4	Yöresel ürünlerin korunma altına alınmasının öneminin kavranması;
	5	Yöresel ürünlerin üretimindeki makineleri kullanma yeteneğinde olabilme;
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Yöresel Mutfak ve Yöresel Ürün Kavramları, Yöresel ürünlerin sürdürülebilirliği	

2	Coğrafi İşaret Kavramı ve Uygulamaları	
3	Marmara Bölgesi yöresel ürünleri	
4	Marmara Bölgesi yöresel ürünleri	
5	Karadeniz Bölgesi yöresel ürünleri	
6	Akdeniz Bölgesi yöresel ürünleri	
7	Akdeniz Bölgesi yöresel ürünleri	
8	Güneydoğu Anadolu Bölgesi yöresel ürünleri	
9	Ege Bölgesi yöresel ürünleri	
10	Ege Bölgesi yöresel ürünleri	
11	Doğu Anadolu Bölgesi yöresel ürünleri	
12	Doğu Anadolu Bölgesi yöresel ürünleri	
13	İç Anadolu Bölgesi yöresel ürünleri	
14	İç Anadolu Bölgesi yöresel ürünleri	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Gökçe, N., Mil B., Yüncü H.R., Önçel S., Bekar A., Kabacık M., Özdoğan O.N., Işık N., (2016). Yöresel Mutfaklar, Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3375, Eskişehir. Şengül S., Türkay O. (2017). Türkiye'nin Yöresel Mutfakları, Detay Yayıncılık, Ankara.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI
		KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		1
		30.00
Kısa Sınav		0
		0.00
Ödev		1
		10.00
Yıl Sonu Sınavı		1
		60.00
Toplam		3
		100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	1.00	14.00
Ödevler	1	12.00	12.00
Projeler	1	12.00	12.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	10.00	10.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	14.00	14.00
Toplam İş Yüğü			90.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.00
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	5	0	0	0	3	3	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0
ÖK2	0	5	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK3	0	0	0	5	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	0	0
ÖK4	5	0	0	0	5	4	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0
ÖK5	5	0	0	0	5	4	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek							