

YÖRESEL MUTFAKLAR

1	Ders Adı:	YÖRESEL MUTFAKLAR
2	Ders Kodu:	ASLZ110
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	2
7	Dersin AKTS Kredisi:	7.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	4.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. FATİH YILDIRIM
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Meslek Yüksekokulları Yönetim Kurullarının görevlendirdiği öğretim elemanları.
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr. Gör. Fatih YILDIRIM Adres: BUÜ Harmancık Meslek Yüksekokulu, Tel: Tel: 0 (224) 294 26 92 / Fax: 0 224 881 32 18 (Dahili:63103) E-mail:yildirimfatih@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Yöresel mutfak kültürünü araştırarak bu yörelerin yemeklerini hazırlama yeterliklerini kazandırmak.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Yörelerde bulunan mahreç ve menşei işaretli ürünleri tarım ürünlerini hayvansal ürünleri ve yemek kültürünü bilir ve iş yaşamında menülerinde kullanabilir
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Orta Anadolu bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapabilir
	2	Doğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapabilir
	3	Güneydoğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapabilir
	4	Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapabilir
	5	Ege mutfak kültürü konusunda araştırma yapabilir
	6	Karadeniz mutfak kültürü konusunda araştırma yapabilir
	7	Marmara mutfak kültürü konusunda araştırma yapabilir
	8	Yöresel mutfaklar ile tematik menüler hazırlayabilir ve müşteri beğenisini sağlayabilir
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Orta Anadolu Mutfağı	Orta Anadolu yemekleri

2	Orta Anadolu Mutfağı Yemekleri	Orta Anadolu yemekleri
3	Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı	Doğu Anadolu yemekleri
4	Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Yemekleri	Doğu Anadolu yemekleri
5	Güneydoğu Anadolu Mutfağı	Güneydoğu Anadolu yemekleri
6	Güneydoğu Anadolu Mutfağı Yemekleri	Güneydoğu Anadolu yemekleri
7	Akdeniz Mutfağı	Akdeniz yemekleri
8	Akdeniz Mutfağı	Akdeniz yemekleri
9	Akdeniz Mutfağı Yemekleri	Akdeniz yemekleri
10	Ege Mutfağı	Ege yemekleri
11	Ege Mutfağı Yemekleri	Ege yemekleri
12	Karadeniz Bölgesi Mutfağı	Karadeniz yemekleri
13	Karadeniz Bölgesi Mutfağı Yemekleri	Karadeniz yemekleri
14	Trakya Mutfağı	Trakya yemekleri

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	1. Halıcı, Nevin. Akdeniz Bölgesi Yemekleri. Arı Basımevi 2. Halıcı, Nevin. Ege Bölgesi Yemekleri. Ankara Güven Matbaası 3. Halıcı, Nevin. Güneydoğu Anadolu Yemekleri. Arı Ofset Matbaacılık 4. Halıcı, Nevin. Karadeniz Bölgesi Yemekleri. Gür-Ay Ofset Matbaacılık San. 5. Gürsoy, Deniz. Kuzeyden Güneye Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız. Oğlak Yayınları
----	---	---

23	Değerlendirme
----	---------------

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav	1	25.00
Kısa Sınav	1	15.00
Ödev	0	0.00
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		Ölçme ve değerlendirme, Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.

24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU
----	-------------------------------

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	4.00	56.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	6.00	84.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	12.00	12.00
Diğer	1	12.00	12.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	14.00	14.00
Toplam İş Yüğü			206.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			6.87
Dersin AKTS Kredisi			7.00

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	5	5	5	3	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ÖK2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖK3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖK4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ÖK5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖK6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖK7	4	4	0	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ÖK8	5	5	5	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			