



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 18.07.2022
Sayfa No: 1 / 2

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Yöresel Mutfaklar
Dersin AKTS'si	6
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör.Şükran TAŞKIN
Dersin Gün ve Saati	Çarşamba 13:00-14:50 Perşembe 08:00-11:50
Dersi Görüşme Gün ve Saati	Çarşamba 15:00-16:00
Öğretim Yönetimi ve Derse Hazırlık	Yüz yüze, konu anlatım, soru-cevap, örnek çözümler, doküman incelemesi, uygulama. Derse hazırlık aşamasında öğrencilerden; haftanın konusunu derse gelmeden önce çeşitli kaynaklardan araştırması, uygulama reçetelerini hazırlaması, gerekli ön hazırlıkları yaparak, kişisel bakım kurallarını uygulayarak, açılış üniformalarını giyerek derse gelmesi beklenmektedir.
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.
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta Türkiye'de Yöresel Mutfaklar(Uzaktan Eğitim) 2. Hafta Doğu Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfağı(Uzaktan Eğitim) 3. Hafta Doğu Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfağı Yemekleri(Uzaktan Eğitim) 4. Hafta Akdeniz Bölgesi Yöresel Mutfağı(Uzaktan Eğitim) 5. Hafta Akdeniz Bölgesi Yöresel Mutfağı Yemekleri(Uzaktan Eğitim) 6. Hafta Ege Bölgesi Yöresel Mutfağı(Uzaktan Eğitim) 7. Hafta Ege Bölgesi Yöresel Mutfağı Yemekleri(Uzaktan Eğitim) 8. Hafta Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfağı(Uzaktan Eğitim) 9. Hafta Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfağı Yemekleri(Uzaktan Eğitim) 10. Hafta İç Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfağı(Uzaktan Eğitim) 11. Hafta İç Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfağı Yemekleri(Uzaktan Eğitim) 12. Hafta Karadeniz Bölgesi Yöresel Mutfağı(Uzaktan Eğitim)



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 18.07.2022
Sayfa No: 2 / 2

13. Hafta Karadeniz Bölgesi Yöresel Mutfağı Yemekleri(Uzaktan Eğitim)

14. Hafta Marmara Bölgesi Yöresel Mutfağı ve Trakya Mutfağı(Uzaktan Eğitim)

Ölçme ve
Değerlendirme

Kısa sınav:%20
Ara sınav:%30
Final:%50
Bütünleme

Kaynaklar

Şengül, S. (2017). Türkiye'nin Yöresel Mutfakları, Ankara: Detay Yayınevi
Gökçe, N. (2016). Yöresel Mutfaklar, Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3375, Eskişehir

Değerlendirme Sistemi

Sınavlarla ilgili tüm süreçler (sınav ağırlığı, tarihi, vb.) Üniversite Senatosunun daha sonra alacağı kararlar doğrultusunda belirlenecektir

**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
Yöresel Mutfaklar	5	2	2	-	-	-	5	5	-	1	3	5