GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	LOCAL CUİSİNE / LOCAL CUİSİNE	
Ders Kodu / Course Code	ASP10620148310	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu derste yöresel mutfak kültürünü araştırarak bu yörelerin yemeklerini hazırlamak yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.	This course is aimed to gain the qualifications to prepare the dishes of these regions by investigating the local culinary culture.
İçeriği / Content	Orta Anadolu MutfağıOrta Anadolu Mutfağı YemekleriDoğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı YemekleriGüneydoğu Anadolu MutfağıGüneydoğu Anadolu Mutfağı YemekleriAkdeniz MutfağıAkdeniz Mutfağı YemekleriEge Mutfağı Ege Mutfağı YemekleriKaradeniz Bölgesi MutfağıKaradeniz Bölgesi Mutfağı YemekleriTrakya MutfağıTrakya Mutfağı Yemekleri	Central Anatolian Cuisine Central Anatolia Cuisine Foods Eastern Anatolia Region Foods Eastern Anatolia Region Foods Southeastern Anatolia Foods Southeastern Anatolia Foods Mediterranean Foods Mediterranean Foods Mediterranean Foods Aegean Foods Aegean Foods Blacksea Region Foods Blacksea Region Foods Foods Trakya Foods Trakya Foods Foods
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Megep Ders Modülleri İnternet Yöresel Mutfak Tarifleri	Megep Ders Modülleri İnternet Yöresel Mutfak Tarifleri
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Nagehan AYDIN SARI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Orta Anadolu bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak	To do research about Central Anatolia region culinary culture
2	Doğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak	Do research on Eastern Anatolian culinary culture
3	Güneydoğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak	Do research on Southeast Anatolia culinary culture
4	Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak	Do research on culinary culture of the Mediterranean region
5	Ege mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak	Do research on Aegean culinary culture
6	Karadeniz mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak	Do research on the Black Sea culinary culture
7	Trakya mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak	To research about Thrace cuisine

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Orta Anadolu Mutfağı				
	Central Anatolian Cuisine				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Orta Anadolu Mutfağı Yemekleri				
	Central Anatolian Cuisine Food				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı				
	Eastern Anatolia Region Cuisine				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Yemekleri				
	Eastern Anatolia Region Foods				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güneydoğu Anadolu Mutfağı				
	Southeastern Anatolia Cuisine				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güneydoğu Anadolu Mutfağı Yemekleri				
	Southeastern Anatolia Cuisine Foods				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akdeniz Mutfağı				
	Mediterranean cuisine				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vize Sınavı				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akdeniz Mutfağı Yemekleri				
	Mediterranean Cuisine Foods				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ege Mutfağı				
	Aegean Cuisine				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ege Mutfağı Yemekleri				
	Ege Turkish Cuisine				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karadeniz Bölgesi Mutfağı				
	Blacksea Region Cuisine				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karadeniz Bölgesi Mutfağı Yemekleri				
	Blacksea Region Cuisine Cuisine				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Trakya Mutfağı				
	Thrace Cuisine				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Trakya Mutfağı Yemekleri				
	Thrace Cuisine				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	4.00	56.00
Uygulama/Pratik / Practice	14	2.00	28.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	7	1.00	7.00
Gösterme / Demonstration	7	1.00	7.00
Bireysel Çalışma / Self Study	7	1.00	7.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	7	1.00	7.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	6	1.00	6.00
Toplam / Total:	64	13.00	120.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 120.00/30.00 = 4.00 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 120.00 / 30.00 = 4.00 ~ 4.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes																			
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	2.1.2	2.1.3	3.1.1	3.1.2	3.2.1	3.2.2	3.2.3	3.2.4	3.2.5	3.3.1	3.3.2	3.4.1	3.4.2	3.4.3	3.4.4	3.4.5
1.Orta Anadolu bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak / To do research about Central Anatolia region culinary culture	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	5	5	5	4	5	4	5	4
2.Doğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak / Do research on Eastern Anatolian culinary culture	5	4	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4
3.Güneydoğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak / Do research on Southeast Anatolia culinary culture	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4
4.Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak / Do research on culinary culture of the Mediterranean region	4	4	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	4	5	4	5	4	5	4
5.Ege mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak / Do research on Aegean culinary culture	5	5	4	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	4	5	4	5	4	4	4
6.Karadeniz mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak / Do research on the Black Sea culinary culture	5	4	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4
7.Trakya mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak / To research about Thrace cuisine	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	5	5	5	4

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high