Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**GMS323 - Yöresel Mutfaklar**
Ders Türü	III.Yarıyıl
Teori + Uygulama	1+3
AKTS	**4.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Mesleki Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. DR. EMRAH YILDIZ

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders yüz yüze eğitim ile ters yüz öğrenme modeli kullanılarak uygulamalı bir şekilde işlenmektedir.
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Bu dersle ilişkili önerilen dersler bulunmamaktadır.
Önerilen Kaynaklar	Zencir, E. (2016). Yöresel Mutfaklar. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları
Staj & Uygulama	Bu ders için uygun değildir.
Dersin Amacı	Öğrencilerin Türkiye'nin farklı yörelerine ait mutfak kültürlerini, geleneksel yemeklerini, kullanılan malzemeleri ve hazırlama tekniklerini tanımalarını; yöresel mutfakların kültürel, tarihsel ve gastronomik özelliklerini değerlendirebilmelerini sağlamak.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2**	Türkiye'de Yöresel Mutfaklar	Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Sorun/Problem Çözme, Proje Tasarımı/Yönetimi, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Ters Yüz Öğrenme
2. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2**	Bölgelere Göre Coğrafi Özellikler	Anlatım, Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Sorun/Problem Çözme, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Ters Yüz Öğrenme

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
3. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Marmara Bölgesini Yöresel Mutfağı	Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Sorun/Problem Çözme, Proje Tasarımı/Yönetimi, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Ters Yüz Öğrenme
4. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Marmara Bölgesi Tarihi, Coğrafyası, Mutfak Kültürü	Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Sorun/Problem Çözme, Proje Tasarımı/Yönetimi, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Ters Yüz Öğrenme
5. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	İç Anadolu Bölgesinin Yöresel Mutfağı	Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Sorun/Problem Çözme, Proje Tasarımı/Yönetimi, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Ters Yüz Öğrenme
6. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	İç Anadolu Bölgesi Tarihi, Coğrafyası, Mutfak Kültürü	Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Sorun/Problem Çözme, Proje Tasarımı/Yönetimi, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Ters Yüz Öğrenme

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
7. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Doğu Anadolu Bölgesinin Yöresel Mutfağı	Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Sorun/Problem Çözme, Proje Tasarımı/Yönetimi, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Ters Yüz Öğrenme
8. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Doğu Anadolu Bölgesi Tarihi, Coğrafyası, Mutfak Kültürü	Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Sorun/Problem Çözme, Proje Tasarımı/Yönetimi, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Ters Yüz Öğrenme
9. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Güneydoğu Anadolu Bölgesinin Yöresel Mutfağı	Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Sorun/Problem Çözme, Proje Tasarımı/Yönetimi, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Ters Yüz Öğrenme
10. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Güneydoğu Anadolu Bölgesi Tarihi, Coğrafyası, Mutfak Kültürü	Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Sorun/Problem Çözme, Proje Tasarımı/Yönetimi, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Ters Yüz Öğrenme
11. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Karadeniz Bölgesinin Yöresel Mutfağı	Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Sorun/Problem Çözme, Proje Tasarımı/Yönetimi, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Ters Yüz Öğrenme

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
12. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Karadeniz Bölgesi Tarihi, Coğrafyası, Mutfak Kültürü	Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Sorun/Problem Çözme, Proje Tasarımı/Yönetimi, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Ters Yüz Öğrenme
13. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Ege Bölgesinin Yöresel Mutfağı, Tarihi, Coğrafyası, Mutfak Kültürü	Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Sorun/Problem Çözme, Proje Tasarımı/Yönetimi, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Ters Yüz Öğrenme
14. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Akdeniz Bölgesinin Yöresel Mutfağı, Tarihi, Coğrafyası, Mutfak Kültürü	Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Sorun/Problem Çözme, Proje Tasarımı/Yönetimi, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Araştırma-İnceleme, Ters Yüz Öğrenme

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Türkiye’deki yöresel mutfakları öğrenebilecektir.
2	Yöresel mutfakların özellikleriyle ilgili bilgi verebilecektir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Sağlık ve Kaliteli Yaşam ✓ Nitelikli Eğitim ✓ Temiz Su ve Sanitasyon ✓ İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme ✓ Sanayi, Yenilikçilik ve Altyapı ✓ Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar ✓ Sorumlu Üretim ve Tüketim ✓ Barış, Adalet ve Güçlü Kurumlar ✓ Amaçlar için Ortaklıklar

Dersin Teması

✓ Sürdürülebilirlik ve Yeşil Enerji ✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık ✓ Yenilik Becerileri

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	1.00	14	14
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0.00	0	0
Ödevler	1.00	14	14
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	1.00	1	1
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	4.00	1	4
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	4.00	1	4
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	3.00	20	60
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**4.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Performans Değerlendirme (Bireysel/Jüri) ✓ Proje ✓ Ödev

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
Dönem Sonu Sınavı	1	50
Uygulama	1	20
Pratik Çalışma	1	30
	Toplam (%)	**100**