

YÜKSEK İHTİSAS ÜNİVERSİTESİ
(FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL)

Ders Adı	Ders Kodu	Bölüm/Program	Dersin Derecesi
Türk Mutfak Kültürü	BES 102	Beslenme ve Diyetetik	Lisans

Dönem		Öğretim / Gösterim Yöntemleri ve Krediler							
		Teorik anlatım	Pratik	Lab.	Proje /Ödev/ Saha çalışması	Seminer/ Çalıştay	Diğer	Yerel Kredi	AKTS Kredi
Güz X	Bahar	X 2 saat	-	-	-	-	-	2	2

Ders Sorumlusu	Öğr. Gör. Yeliz GÜÇER ÖZ
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Seçmeli
Dersin Önkoşulu	Yok
Dersin Amacı	Türk mutfağının tarih ve kültürünün ulusal ve bölgesel/yöresel çerçevede yiyecekler, içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, işlenmesi ile ilgili bilgiler vermek, bu işlemler için gerekli araç-gereç ve kullanılan yöntemleri öğretmek
Ders İçeriği	Türk Mutfağının kültürel ve tarihsel gelişimi, Türk Mutfağına özgü yiyecek-içecekler, hazırlama-pişirme yöntemlerinin, sofrada düzeninin ve kullanılan araç-gereçleri öğrenir,, bölgelere/yörelere göre mutfakların tanınması
Öğrenme Kazanımları (Ö)	<ol style="list-style-type: none">1. Türk Mutfağının genel kültürel özellikleri ve tarihsel gelişimini öğrenir.2. Türk Mutfağına özgü yiyecek-içecekler, hazırlama-pişirme yöntemlerinin, sofrada düzeninin ve kullanılan araç-gereçleri öğrenir.3. Türk Mutfağında geleneksel ve bölgesel/yöresel besin işleme, saklama uygulamaları karşılaştırır.4. Bölgelere/yörelere göre mutfakları tanır, bu doğrultuda bireysel beslenme önerileri verir.5. Özel günler ve etkinliklerde Türk Mutfağı uygulamalarını öğrenir, beslenme önerilerinde bu uygulamaları göz önüne alır.
Dersin Veriliş Biçimi	Yüz yüze
Önerilen okuma/kaynaklar	Kutluay Merdol, T., Beslenme Antropolojisi, Ankara, 2012
Pratik uygulama	YOK

Hafta	Konu
1. Hafta	Türk mutfak kültürü ve tarihi
2. Hafta	Türk mutfağına özgü yiyecek-içecekler, hazırlama pişirme yöntemleri ve kullanılan araç- gereçler, sofraya düzeni
3. Hafta	Türk mutfağında geleneksel ve bölgesel/yöresel besin işleme ve saklama
4. Hafta	İç Anadolu bölgesi mutfak kültürü
5. Hafta	Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü
6. Hafta	Ege Bölgesi mutfak kültürü
7. Hafta	Ara Sınav
8. Hafta	Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü
9 Hafta.	Marmara Bölgesi mutfak kültürü
10. Hafta	Doğu Anadolu Bölgesi
11. Hafta	Güneydoğu Anadolu Bölgesi
12. Hafta	Özel gün ve etkinliklerde Türk mutfak kültürü
13 Hafta.	Ramazanda Türk mutfağı, bireysel öneriler
14. Hafta	Sunumlar
15. Hafta	Final Sınavı

Öğretim Programı

	Yüzdesi (%)
Ara sınav	40
Testler	-
Ev Ödevi/dönem ödevi	-
Pratik Uygulama	-
Laboratuvar	-
Projeler/Saha çalışması	-
Seminerler/ Çalıştaylar	-
Yarıyıl Sonu Sınavı	60
Diğerleri	-
Toplam (%)	100

Program yeterlilikleri (P) / Öğrenme Kazanımları (Ö) Matrisi								
	Ö1	Ö2	Ö3	Ö4	Ö5			
P1	X							
P2								
P3	X	X						
P4								
P5			X					
P6			X					
P7				X	X			
P8								
P9					X			
P10								
P11								
P12		X		X				
P13								
P14								