



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Türk Mutfak Kültürü							
Ders Kodu		BD503		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
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							
Özet İçeriği		Türk Mutfağının kültürel ve tarihsel gelişimi, Türk Mutfağına özgü ulusal ve bölgesel yiyecek-içecekler, hazırlama-piştirme yöntemleri, işleme- saklama yöntemleri ve kullanılan araç gereçler, bölgelere/yörelere göre mutfakların tanınması, özel gün ve etkinliklerde Türk Mutfağı uygulamaları							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

Denk Ders	BDB111
-----------	--------

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Kutluay Merdol, T., Beslenme Antropolojisi, Ankara, 2012
2	Toygar K., Berkok N., Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri, Ankara, 1999
3	Türk Mutfak Kültürü, TC Kültür Bakanlığı Yayınları

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Türk mutfak kültürü ve tarihi
	Ön Hazırlık	okuma-araştırma
2	Teorik	Türk mutfağına özgü yiyecek-içecekler, hazırlama piştirme yöntemleri ve kullanılan araç-gereçler, sofrası düzeni I
	Ön Hazırlık	okuma-araştırma
3	Teorik	Türk mutfağına özgü yiyecek-içecekler, hazırlama piştirme yöntemleri ve kullanılan araç-gereçler, sofrası düzeni II
	Ön Hazırlık	okuma-araştırma
4	Teorik	Türk mutfağında geleneksel ve bölgesel/yöresel besin işleme ve saklama uygulamaları I
	Ön Hazırlık	okuma-araştırma
5	Teorik	Türk mutfağında geleneksel ve bölgesel/yöresel besin işleme ve saklama uygulamaları II
	Ön Hazırlık	okuma-araştırma
6	Teorik	İç Anadolu bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları
	Ön Hazırlık	okuma-araştırma
7	Teorik	Doğu Anadolu bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları
	Ön Hazırlık	okuma-araştırma
8	Ön Hazırlık	okuma-araştırma
	Ara Sınav (Vize)	ara sınav
9	Teorik	Güneydoğu Anadolu bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları
	Ön Hazırlık	okuma-araştırma
10	Teorik	Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları
	Ön Hazırlık	okuma-araştırma
11	Teorik	Ege Bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları
	Ön Hazırlık	okuma-araştırma



12	Teorik	Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları
	Ön Hazırlık	okuma-araştırma
13	Teorik	Marmara Bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları
	Ön Hazırlık	okuma-araştırma
14	Teorik	Özel gün ve etkinliklerde Türk mutfak kültürü ve uygulamaları
	Ön Hazırlık	okuma-araştırma
15	Teorik	Ramazanda Türk mutfağı, bireysel öneriler
	Ön Hazırlık	okuma-araştırma
16	Ön Hazırlık	okuma-araştırma
	Dönem Sonu Sınavı (Final)	final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	13	4	2	78
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yükü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Türk Mutfağının genel kültürel özellikleri ve tarihsel gelişimini öğrenir
2	Türk Mutfağına özgü yiyecek-içecekler, hazırlama-piştirme 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 tanıır, bu doğrultuda bireysel beslenme önerileri verir.
5	Özel günler ve etkinliklerde Türk Mutfağı uygulamalarını öğrenir, beslenme önerilerinde bu uygulamaları göz önüne alır

Program Çıktıları (Ebelik Programı)

1	Kadın, yenidoğan ve yeni bebeği olan ailenin yüksek kalitede, kültürel olarak dikkate alınmış uygun bakımının temelini oluşturan biyo-psiko sosyal bilimler, halk sağlığı ve etik ile ilgili gerekli bilgi ve becerilere sahiptir
2	Sağlıklı aile yaşamı, planlı gebelikler ve olumlu ebeveynler sağlamak için toplumdaki herkese yüksek kalitede, kültürel olarak duyarlı sağlık eğitim ve hizmeti verebilir
3	Gebelik esnasında sağlığı yükseltmek için yüksek kalitede doğum öncesi bakım verme, gebelikte gelişebilecek yüksek riskli durumları erken tarama ve erken tanısı ve tedavisi için sevk edebilme bilgi ve becerisine sahiptir.
4	Doğum eylemi esnasında yüksek kalitede, kültürel olarak duyarlı bakım verme, temiz ve güvenli bir biçimde doğum yaptırabilir, kadının ve yenidoğanın sağlığını üst düzeye çıkarmak için belirlenmiş acil durumlara müdahale edebilir.
5	Doğum sonrası dönemdeki kadınlara geniş kapsamlı, yüksek kalitede, kültürel olarak duyarlı ebelik bakımı verebilir
6	0-6 yaş çocuğa yüksek kalitede kapsamlı izlem ve bakım verebilir, yüksek riskli durumları tarama, erken tanı ve tedavi için sevk edebilir
7	Ulusal yasa, yönetmelik ve protokollere göre gebeliği sonlandırma ya da gebelik kaybı yaşayan kadınlara bireyselleştirilmiş, kültürel olarak duyarlı bakım verme bilgi ve becerisine sahiptir.
8	Mesleki becerileri profesyonel bir yaklaşımla uygulama, bilimsel ve etik konularda karar verebilme ve uygulama bilgi ve becerisine sahiptir.
9	Doğum ve kadın sağlığı hastalıkları, yenidoğan ve ebelik konusunda bilimsel ve teknolojik gelişmeleri izleyebilir, literatür tarayabilir, bu konuda araştırma ve inceleme yapabilir
10	Ulusal ve uluslararası düzeyde ebelik mesleğinin rolünü, sorumluluklarını, etik yönlerini ve kanun ve yasalarını açıklayabilir. Ebelik mesleğinin sorunlarını tanımlayabilir ve ulusal ve uluslararası mesleki ve yasama kuruluşları ile işbirliği içinde uygun stratejiler geliştirebilir.
11	Sağlık eğitiminde kullanılan yöntem ve teknikleri bilir ve uygulayabilir.
12	Atatürk İlke ve İnkılapları doğrultusunda yurt sevgisini ve toplumsal değerleri benimser, Türk Dili ve yabancı dil temel dilbilgisi kurallarını tanımlar, ve bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde kullanarak alanındaki bilgileri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.

