



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Anadolu Mutfak Kültürü							
Ders Kodu		CUL252		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrenciye; mutfak kültürünün kökenlerinden yola çıkarak insanlık tarihi içinde mutfak kültürlerinin oluşum ve gelişimini incelemek ve farklı kültürlerin mutfaklarını tanımak amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriğı		Yeme-içme kültürü, Anadolu mutfak kültürünün kökenleri, dünya mutfakları bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Örnek Olay							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Aytekin KALKAN						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	1. Tapper, R. (2003) Ortadoğı Mutfak Kültürleri, Tarih Vakfı Yayınları
2	2. Gürsoy, D. (Tarihın Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kültür kavramı ve onu oluşturan unsurlar.
2	Teorik	Yeme-içme kültürünün kökeni
3	Teorik	Anadolu mutfak kültürünün kökenleri
4	Teorik	Tarihsel çağlarda Anadolu uygarlıklarının mutfakları
5	Teorik	Ortadoğı mutfak kültürleri ve Anadolu ile olan ilişkileri
6	Teorik	Yemek, mutfak ve sınıf
7	Teorik	Yemek sosyolojisi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
9	Teorik	Yiyecek antropolojisi
10	Teorik	Akdeniz mutfacı ile Anadolu mutfacı arasındaki ilişki
11	Teorik	Sanat, kültür ve mutfak
12	Teorik	Anadolu'nun bölgesel mutfakları
13	Teorik	Anadolu'nun bölgesel mutfakları
14	Teorik	Mutfak ve turizm arasındaki ilişki
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Ara Sınav	1	3	1	4
Dönem Sonu Sınavı	1	3	1	4
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	1. Ülkemiz mutfacı ile dünya mutfakları arasında karşılaştırma yapabilmektedir.
2	Mutfak ile kültür arasındaki ilişkiyi açıklayabilmektedir.



3	Anadolu'da kurulan farklı uygarlıkların mutfakları ile karşılaştırmalar yapmak, aralarındaki ilişkiyi kavramak birbirlerine olan etkisini anlamaktır.
4	Anadolu mutfak kültürünün tarihi gelişimini kavramak
5	Göç gibi sosyal olayların yemek kültürüne etkileri

Program Çıktıları (Aşçılık Programı)

1	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
2	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
3	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
4	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
5	Yiyecek içecek endüstrisinde gerekli bilgi ve becerileri, diğer disiplinlerdeki bilgi ve becerilerle desteklemek.
6	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde uyulması gereken iş güvenliği ve hijyen konusunda bilgi sahibi olmak.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	1	3	3	3	2
PÇ2	1	3	3	3	2
PÇ3	5	5	5	5	3
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	4
PÇ7	2	1	1	1	

