AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Türk Mutfak Kültürü							
Ders Kodu		BDB111		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yükü	98 *(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-pişirme 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, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)		Prof. Dr. Dide KILIÇALP KILINÇ, Arş. Gör. Burcu DENİZ GÜNEŞ							

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
2	Teorik	Türk mutfağına özgü yiyecek-içecekler, hazırlama pişirme yöntemleri ve kullanılan araç-gereçler, sofra düzeni
3	Teorik	Türk mutfağında geleneksel ve bölgesel/yöresel besin işleme ve saklama uygulamaları
4	Teorik	İç Anadolu bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları
5	Teorik	Doğu Anadolu bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları
6	Teorik	Güneydoğu Anadolu bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları
7	Teorik	Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Ege Bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları
10	Teorik	Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları
11	Teorik	Marmara Bölgesi mutfak kültürü ve uygulamaları
12	Teorik	Sunum
13	Teorik	Özel gün ve etkinliklerde Türk mutfak kültürü ve uygulamaları
14	Teorik	Ramazanda Türk mutfağı, bireysel öneriler

15	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	0	10
Dönem Sonu Sınavı	1	10	0	10
			Toplam İş Yükü (Saat)	98
			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-pişirme yöntemlerinin, sofra 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.

Program Çıktıları *(Ebelik Programı)*	
1	Sağlık ekibinin üyesi olarak diğer ekip üyeleri, kadın, aile ve toplum ile iş birliği yapar ve etkili iletişimi sürdürür.
2	Yaşam boyu öğrenme, yaratıcılık, eleştirel düşünme ve liderlik becerilerini kullanarak karşılaştığı problemlere yönelik çözüm üretir.
3	Profesyonel bir yaklaşımla mesleki etik ve sorumluluklarının bilincinde bireye bakım, eğitim ve danışmanlık yapar.
4	Gebelik öncesi, gebelik, doğum ve doğum sonrası dönemlerde sağlığı korumak ve geliştirmek için kültürel olarak duyarlı, kanıt temelli ve bireyselleştirilmiş bakım verir ve gerekli müdahalelerini yapar.
5	Yetkileri dahilinde düşük riskli gebelerde doğumu yönetir, gerekli müdahaleleri yapar ve ilaç dışı yöntemleri kullanır.
6	0-6 yaş çocuğa aile merkezli bakım verir, izlemini yapar, riskli durumları tespit eder, erken tanı ve tedavi için sevk eder.
7	Kadın sağlığı ve hastalıkları, perinatal süreç, yenidoğan ve ebelik mesleği ile ilgili kanıt temelli bilimsel ve teknolojik gelişmeleri izler, araştırma ve inceleme yapar.
8	Ulusal ve uluslararası düzeyde ebenin tanımı, rolü, sorumlulukları, etik yönleri, sorunları, kanun ve yasalarını açıklar, mesleki kuruluşları bilir.

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

	ÖÇ3
PÇ4	1