



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Türk Mutfak Kültürü							
Ders Kodu		BDB111		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	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-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, 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 piştirme yöntemleri ve kullanılan araç-gereçler, sofraya 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-piştirme yöntemlerinin, sofrası 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 (Beslenme ve Diyetetik Programı)

1	Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirme bilgisine sahiptir.
2	Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme bilgisine sahiptir
3	Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
4	Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir
5	Üretim tüketim zincirinde birey ve toplumun besin kalitesine etki eden etmenleri değerlendirebilme ve besin güvenliği, güvencesine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
6	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri derinlemesine düşünüp uygulamaya geçirmek, özellikle problem çözme ve karar verme becerisine sahip olmak, araştırma projesi oluşturabilmek, bilgi toplama ve rapor hazırlama sürecinde güncel teknolojileri, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
7	Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirir, yorumlar, çözüm yolları üretir, tıbbi beslenme tedavisi uygular, sağlık ve sosyal alanlarda ulusal ve uluslararası tüm paydaşlarla ekip çalışması yapar, etik kurallara göre hareket eder.
8	Hedef grubun enerji ve besin ögesi gereksinimlerini göz önünde tutarak, beslenme ve diyetetik açısından değerlendirerek, toplu beslenme yapılan kurumlarda menü planlaması yapar ve yiyeceklerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğine dikkat ederek, uygun hizmet sunumunu teknolojik gelişmelerden de faydalanarak sağlar.
9	Bireyi ve toplumu güvenli ve sağlıklı yiyecekler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
10	Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir.
11	Tüm yaşam döngüsü boyunca bireylerin ve toplumun sağlıklı beslenme bilincinin oluşturulması ve bilgi düzeyinin artırılmasına yönelik araştırma, proje ve programları planlar, yönetir, değerlendirir, izler, raporlar ve ekip çalışmalarına liderlik eder, ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
12	Görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir, yaşam boyu öğrenmenin önemini benimseyerek bilim, teknoloji ve sağlık konusundaki gelişmeleri takip ederek kendini sürekli geliştirir, diyetisyenlik mesleğinin ilerlemesini ve gelişmesini sağlar.
13	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamaların doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanır, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurar.
14	Farklı yaş gruplarındaki hasta bireylerin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak interdisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir. Klinik araştırmalara katılır.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	1	2	3	2	2
PÇ2	2	2	3	2	3
PÇ3	2	1	3	3	3



PÇ4	1	1	2	2	2
PÇ5	1	2	2	2	2
PÇ6	1	2	1	1	3
PÇ7	2	1	2	1	3
PÇ8	2	2	2	1	2
PÇ9	3	1	2	2	1
PÇ10	2	1	1	5	1
PÇ11	3	2	2	3	1
PÇ12	2	2	2	2	2
PÇ13	3	2	1	2	2
PÇ14	2	3	1	1	2

