



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ**  
**ÇOCUK GELİŞİMİ BÖLÜMÜ**  
**ÇOCUK GELİŞİMİ PROGRAMI**  
**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-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)	Dr. Öğr. Üyesi Serap GÖKÇE ESKİN								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### 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, 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*] = <b>AKTS Kredisi</b>	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, sofraya 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 (Çocuk Gelişimi Programı)**

1	0-18 yaş çocukların özbakım, fiziksel-motor, bilişsel-dil, sosyal-duygusal gelişim alanları hakkında derin ve sistematik bir bilgi düzeyine sahiptir.
2	Yaşam boyunca araştırma ve öğrenme bilinci ve bilgilerini sürekli güncel tutabilme alışkanlığı geliştirerek gelişim ve eğitimle ilgili 0-18 yaş grubu çocuk ve gençlere yönelik tüm kavramları bilir ve bu konuda yapılan çalışmalarını takip eder.
3	0-18 yaş grubu çocuklara yönelik özbakım, fiziksel-motor, bilişsel-dil, sosyal-duygusal gelişim alanlarında kazandığı bilgileri, meslek alanıyla ilgili birimlerde, çocuk, aile ve topluma yönelik olarak, gelişimsel ve eğitimsel tanılama yapmak üzere kullanır.
4	0-18 yaş çocuklarının ve ailelerinin sağlık, gelişim, eğitim ve sosyal hizmet konularında ülkedeki sorunları saptar ve bu sorunlara ilişkin temel bilgilerini kullanarak uygun çözümler ve özgün fikirler üretir.
5	Çocuk Gelişimi ve Eğitimi konularında sahip olduğu temel bilgileri kullanarak öneriler ortaya koyar, öğrendiği konuları uygulamalara aktarır, bilgiyi yorumlayarak uygulamalardan çıkan sonuçları yorumlar. Bilim alanında yayınlanmış araştırmaları eleştirel bir şekilde analiz eder.
6	Mesleki alana yönelik kazandığı bilgileri, başta çocuk ve aile olmak üzere, sağlık, eğitim ve sosyal hizmet kuruluşlarına yönelik olarak kullanabilir, hazırlanacak gelişimsel ve eğitimsel programlarda ve ilgili projelerde etkin şekilde çalışır, araştırmalara katılır.
7	Bilim etiğine uygun hareket eder ve çocuklar üzerinde yapılacak deneysel araştırmalar konusunda çocuğun ve ailenin psikolojik durumlarını gözetir.
8	Dış görünüş tutum ve davranışlarıyla topluma örnek olarak, demokrasi, insan hakları, toplumsal, bilimsel ve mesleki etik değerlere, ilgili yasa, yönetmelik ve mevzuata uygun davranır.
9	Kalite yönetimi ve süreçleri, bebek, çocuk ve aileleri de kapsayacak şekilde birey, çevre koruma ve iş güvenliği konularında yeterli bilince sahiptir, bu süreçlere uygun davranır ve katılır.
10	Mesleki alanda edindiği bilgileri farklı disiplinlerden gelen bilgilerle bütünleştirebilir, ekip çalışmasına katılarak multidisipliner çalışma alanları oluşturabilir.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ9	1	1	1	1	1

