



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, sofra 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 (Fizyoterapi ve Rehabilitasyon Programı)

1	Fizyoterapi ve Rehabilitasyon bölümü mezunları, vücut sistemlerine ait anatomi ve fizyoloji bilgilerini tanımlayabilir. Bu vücut sistemleriyle ilgili hastalıklar ve patofizyolojilerini açıklayabilir.
2	Mezunlar, vücut sistemlerine yönelik fizyoterapi ve rehabilitasyon değerlendirme yöntemlerini tanımlayabilir ve uygulayabilir. Vücut sistemlerinin bozukluklarında gerekli olan uygun fizyoterapi ve rehabilitasyon programını planlayabilir. Yaptıkları değerlendirmelerin sonuçlarını analiz edip yorumlayabilir. Aynı zamanda hastalara reçete ettiği egzersizlerin fizyolojik cevaplarını yorumlayabilir.
3	Fizyoterapi ve Rehabilitasyon bölümü mezunları, Fizyoterapi ve rehabilitasyon hizmetlerini etkin ve yeterli biçimde organize eder, kalite ve organizasyon fonksiyonunun devamlılığı ve gelişimi için gerekli iş süreçlerini yönetir; sorunlara karşı 4 yıllık lisans döneminde edindikleri bilgileri ve bilimsel kanıtlar doğrultusunda çözüm üretir. Edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak fizyoterapi ve rehabilitasyon programını sistematik ve güvenli olarak etik ilkeler çerçevesinde uygular; gerektiği durumda sonlandırır veya değiştirir.
4	Fizyoterapi ve rehabilitasyon alanı ile ilgili kuramsal ve uygulamalı kavram ve prensipleri kullanarak fizyoterapi ve rehabilitasyon uygulamaları için gerekli değerlendirme, tanımlama ve planlamayı yapar.
5	Fizyoterapi ve Rehabilitasyon bölümü mezunları, sahip olduğu bilgi birikimini kullanarak mesleki ve akademik çalışmaları bağımsız olarak yürütür ve bu alanda çalışan diğer meslek grupları ile etkin iletişim ve işbirliği içinde ekip üyesi olarak çalışır ve sorumluluk üstlenir.
6	Fizyoterapi ve Rehabilitasyon bölümü mezunları aynı zamanda toplum sağlığını koruma davranışına yönelik girişimlerde de bulunur. Bununla ilgili olarak toplumun fizyoterapi ve rehabilitasyon alanında değişen ve çeşitlenen ihtiyaçlarına uygun sağlık politikalarının üretilmesine katkıda bulunur. Fizyoterapi ve rehabilitasyon alanında kaliteli hizmet ve araştırma için kayıt tutar ve rapor hazırlar; araştırma ve proje uygulamalarının tüm aşamalarına katılır.
7	Alacakları kapsamlı eğitimin sonunda bu bölümden mezun olacaklar; kişisel gelişim, bilgi okur yazarlığı ve yaşam boyu öğrenmeyi benimser; kalite geliştirme, alanla ilgili eğitim ve tanıtım programlarına katkı verir, profesyonel davranışını uluslararası düzeyde de sergiler

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ7	1	1	1	1	2

