

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Türk Mutfağı	SBF125	1.Yarıyıl/ Güz	0	0	2	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, Soru-Yanıt, Beyin Fırtınası, Gösterme, Uygulama - Alıştırma					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Bu dersin amacı Türk mutfağının tarihsel gelişimi ve Türk mutfağına ait yemeklerin hazırlama, pişirme ve servis yöntemlerinin öğretilmesidir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Türk mutfağına özgü yemekleri ayırt edebilme 2. Türk mutfak tarihini sorgulayabilme ve Türk mutfak kültürünü değerlendirebilme 3. Türk mutfağına özgü yemeklerin hazırlanma ve pişirme şekillerini düzenleyebilme 4. Özel günlerdeki Türk mutfağına özgü yemekleri tasarlayabilme 5. Kutsal günlerde yapılan geleneksel tarifleri geliştirebilme					
Kaynaklar						

Haftalık Ders Konuları:

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Türk Mutfak Tarihi
2. Hafta	Yemeklerin Hazırlama ve Pişirme Teknikleri
3. Hafta	Osmanlı Saray/Konak Yemekleri
4. Hafta	Osmanlı Saray/Konak Yemekleri
5. Hafta	Türk Mutfağına Özgü Çorbalar
6. Hafta	Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri ve Kurubaklagil Yemekleri
7. Hafta	Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar
8. Hafta	LARA SINAV
9. Hafta	Türk Mutfağına Özgü Pilavlar
10. Hafta	Türk Mutfağına Özgü Makarnalar ve Ekmek Çeşitleri (mayalı ekmek ve mayasız ekmek çeşitleri)
11. Hafta	Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri
12. Hafta	Türk Mutfağında Komposto ve Hoşafklar
13. Hafta	Davet ve Özel Günlerde Yemekler ve İkramlar (ölü yemeği, aşure, kandil yiyecekleri, düğün yemekleri, sünnet, diş çıkarma, gelin hamamı vb.)
14. Hafta	Davet ve Özel Günlerde Yemekler ve İkramlar (ölü yemeği, aşure, kandil yiyecekleri, düğün yemekleri, sünnet, diş çıkarma, gelin hamamı vb.)
15. Hafta	Davet ve Özel Günlerde Yemekler ve İkramlar (ölü yemeği, aşure, kandil yiyecekleri, düğün yemekleri, sünnet, diş çıkarma, gelin hamamı vb.)

Öğrenci İş Yüğü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders			
Laboratuvar	14	2	28
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	3	42
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)	1	10	10
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	10	10
Yarıyıl sonu sınavları	1	10	10
Toplam iş yüğü (saat) / 25(s)	100/25=4		
Ders AKTS	4		

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav		
Kısa Sınav		
Laboratuvar	1	%50
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Staj (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		%50
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final		
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar	1	%50
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		%50
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%50
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%50
Başarı notunun toplamı		100

Dersin Öğrenme Çıktıları İle Program Yeterliliklerin İlişkilendirilmesi

Program Yeterlilikleri		Dersin Öğrenme Çıktıları				
		ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
1.	Mesleki rol ve işlevlerini yerine getirmek için gerekli bilgi ve becerilere sahiptir.	5	5	5	5	4
2.	Mesleki uygulamalarına temel oluşturan kuram ve modelleri bilir.	5	3	4	3	5
3.	Birey ve meslek üyesi olmanın gerektirdiği genel kültür bilgisine sahiptir.	4	4	4	1	3
4.	Hemşirelik uygulamalarını mesleki ilke ve standartlar doğrultusunda gerçekleştirir.					
5.	Birey, aile ve toplumun sağlık bakım gereksinimlerini bütüncü yaklaşımla hemşirelik süreci doğrultusunda karşılar.					
6.	Etkili iletişim becerilerini kullanır.					
7.	Mesleki uygulama ve araştırmalarında bilişim ve bakım teknolojilerini kullanır.					
8.	Hemşirelik uygulamalarında bilimsel ilke ve yöntemleri kullanır.					
9.	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
10.	Hemşirelik uygulamalarında, mesleki etik ilke ve değerlere uygun davranır.					
11.	Hemşirelik uygulamalarında ilgili yasa, yönetmelik ve mevzuatı dikkate alır.					
12.	Hemşirelik mesleğini etkileyen politikaları ve yasaları izler.					
13.	Öğrenme-öğretme ve yönetim sürecini hemşirelik uygulamalarında kullanır.					
14.	Yaşam boyu öğrenme, sorun çözme ve eleştirel düşünme becerilerini kullanır.					
15.	Toplumsal sorumluluk bilinci ile sağlık ekibi ve diğer disiplinlerle işbirliği içinde araştırma, proje ve etkinliklerde yer alır.					
16.	Profesyonel gelişime katkıda bulunacak etkinliklerde yer alır.					
17.	Profesyonel kimliği ile meslektaşlarına rol model ve topluma örnek olur.					
18.	Temel değer ve sosyal hakların evrenselliğini gözetir.					
Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel						