

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Türk Mutfağı	SBF125	1.Yarıyıl/ Güz	0	0	2	4
Ön Koşullar	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 eder. 2. Türk mutfak tarihini sorgulayabilme ve Türk mutfak kültürünü değerlendirir. 3. Türk mutfağına özgü yemeklerin hazırlanma ve pişirme şekillerini düzenler. 4. Özel günlerdeki Türk mutfağına özgü yemekleri tasarlar. 5. Kutsal günlerde yapılan geleneksel tarifleri geliştirir.					
Ders İçeriği	Türk mutfak tarihi, Osmanlı/konak yemekleri, Türk mutfağına özgü pilavlar, sebze yemekleri, dolma ve sarmalar, Davet ve Özel Günlerde Yemekler ve İkramlar.					
Kaynaklar	1. Akkor Y. E.,& Çakmakçı, Z. P. (2013). Osmanlı deniz mutfağı. İstanbul: Alfa Yayınları. 2. Alpargu, M. (2008). 12. Yüzyıla kadar iç asyada Türk mutfak kültürü. A. Bilgin & Ö. Samancı (Edit.), Türk mutfağı. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. 3. Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve beylikler dönemi mutfağı. A. Bilgin & Ö. Samancı (Edit.), Türk mutfağı. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.					

Haftalık Ders Konuları

Haftalar	Tartışılacak 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	ARA 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 Hoşafılar
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	Genel Tekrar

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 içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Staj (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Final sınavı	1	%60
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
TOPLAM	2	%100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı	1	%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı	1	%60
TOPLAM	2	100

Derslerin Öğrenme Çıktılarının Program Çıktıları İle İlişkilendirilmesi

Bu ders, Sağlık Bilimleri Fakültesi kapsamında tüm programlara uygun bir derstir. Bu nedenle program çıktılarına katkı düzeyi belirtilmemiştir.