

BDB235- Türk ve Dünya Mutfakları

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Klinik Beslenme Erişkin Uygulaması	BDB235	3.Yarıyıl/Güz	2	0	0	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, soru-cevap, beyin fırtınası, bireysel çalışma, grup çalışması					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Türk ve dünya mutfaklarının özellikleri, yöresel yemekler ve sağlık ilişkisi konularında bilgi sahibi olmak amaçlanır.					
Dersin öğrenme çıktıları	1) Kültür ve yemek ilişkisi konusunu kavrar. 2) Ülkelere göre yemek kültürleri konusuna aşina olur. 3) Farklı ülke mutfaklarının özelliklerini tanıyabilme konusunda beceri geliştirir. 4) Dünya mutfağına özgü yemeklerin hazırlanma ve pişirme şekillerini açıklar.					
Kaynaklar	Türk Mutfak kültürü üzerine araştırmalar (süreli yayın) Akman M, Mete M. Türk ve Dünya Mutfakları, Konya, 1998 Yemek kültürü ile ilgili dergiler Zencir, E., Yöresel Mutfaklar, Anadolu Üniversitesi,2019, Eskişehir. Bilgin, A., Önçel, S., Osmanlı Mutfağı, Anadolu Üniversitesi, 2019, Eskişehir. Dünder Arıkan, A., Türk Mutfak Kültürü, Anadolu Üniversitesi, 2018, Eskişehir. Gökdemir, A., Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Detay Yayıncılık, 2005, Ankara. Fermani, M., Endüstriyel Yiyecek Üretimi, Detay Yayıncılık, 2003, Ankara. Belge, M., Tarih Boyunca Yemek Kültürü, İletişim Yayınları, 2001.					

Haftalık Ders Konuları

Haftalar	Tartışılacak İşlenecek Konular
1. Hafta	Yemek ve kültür
2. Hafta	Mutfağın tarihsel gelişimi
3. Hafta	Türk Mutfağının genel özellikleri
4. Hafta	Türk Mutfağında kullanılan soslar ve baharatların özellikleri
5. Hafta	Osmanlı Mutfağının genel özellikleri
6. Hafta	Osmanlı Mutfağında kullanılan soslar ve baharatların özellikleri
7. Hafta	Türk ve Osmanlı mutfağında yer alan tatlılar ve içecekler
8. Hafta	Genel durum değerlendirmesi
9. Hafta	Fransız Mutfağının genel özellikleri
10. Hafta	İtalyan Mutfağının genel özellikleri
11. Hafta	Çin Mutfağının genel özellikleri
12. Hafta	Amerika Mutfağının genel özellikleri
13. Hafta	Rus Mutfağının genel özellikleri
14. Hafta	Uzak Doğu Mutfağının genel özellikleri
15. Hafta	Arap Mutfağının genel özellikleri

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	4	56
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)	1	14	14
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	1	1
Yarıyıl sonu sınavları	1	1	1
Toplam iş yükü (saat) / 25(s)	100/ 25=4		
Ders AKTS	4		

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%50
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması uygulama yürütücüsü/		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)/kendi defter		
Ödevler uygulama sorumlusu notu		
Sunum ve Seminer	1	%50
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		%100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%100
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%60
Başarı notunun toplamı		100

Program yeterlilikleri	Dersin Öğrenme Çıktıları			
	Ö.Ç.1	Ö.Ç.2	Ö.Ç.3	Ö.Ç.4
1. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır	3	-	-	4
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir	-	-	-	4
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir	-	-		-
4. Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarındaki karşılaştığı sorunları edindiği güncel bilgi ve beceriler sayesinde gözlemlleme, saptama, yorumlama, rapor etme ve çözüm üretme becerilerine sahip olur	-	-	-	-
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.	-	-	-	-
6. Beslenme ve diyetetik alanında edindiği teorik, uygulamalı bilgi ve becerileri kullanarak bir araştırmayı bireysel veya ekip çalışması ile planlar, deney yapar/veri toplar, verileri analiz eder, yorumlar ve rapor etme yeteneği kazanır.	-	-	-	-
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir	5	3	3	3
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.	5	5	5	5
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	4	4	4	4

Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel