## Ders İzlencesi

| | |
|---|---|
| **Ders Kodu - Ders Adı** | **AŞÇ235 - Turkish Cuisine (Türk Mutfağı)** |
| **Ders Türü** | IV.Yarıyıl |
| **Teori + Uygulama** | 4+2 |
| **AKTS** | **6.0** |
| **Ders Dili** | İngilizce |
| **Ders Türü** | Mesleki Seçmeli Dersler |
| **Öğretim Elemanları** | DOÇ. DR. OSMAN GÜLDEMİR |

| | |
|---|---|
| **Dersin Veriliş Biçimi** | Yüz yüze |
| **Dersin Verildiği Yer** | Okulda |
| **Kullanılan Eğitim Platformları** | Yüz Yüze |
| **Önkoşullar** | Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır. |
| **Önerilen Dersler** | --- |
| **Önerilen Kaynaklar** | Gürsoy, Deniz. Turkish cuisine in historical perspective, Oğlak Yayıncılık, İstanbul |
| **Staj & Uygulama** | --- |
| **Dersin Amacı** | Bu dersin amacı; öğrencilere Türk mutfağının tarihsel gelişimini, kaynaklarını, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinden günümüze uzanan mirasını aktarmak; halk ve saray mutfağı arasındaki farkları, yemek zamanlarını, yemek yeme adabını, kutsal günler ile geçiş dönemlerindeki mutfak geleneklerini öğretmektir. Ayrıca öğrencilerin mutfak mimarisi, araç-gereçleri, pişirme teknikleri, servis ekipmanları ile çorbalardan tatlılara ve içeceklere kadar geniş bir yelpazedeki Türk mutfağı ürünleri hakkında kapsamlı bilgi ve beceri kazanmalarını sağlamaktır. |

## Ders İzlencesi

| Haftalar | Öğrenme Çıktıları | Konular | Öğretim Yöntemleri |
|---|---|---|---|
| **1. hafta** | **ÖÇ-1** | Türk Mutfağına Giriş, Türk Mutfak Tarihi | Anlatım, Soru-Yanıt |
| **2. hafta** | **ÖÇ-1** | Türk Mutfağı ile İlgili Kaynaklar | Anlatım, Soru-Yanıt, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi |
| **3. hafta** | **ÖÇ-1** | Selçuklu Mutfağı ve Osmanlı Mutfağı | Anlatım, Soru-Yanıt, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi |
| **4. hafta** | **ÖÇ-2** | Halk Mutfağı, Saray Mutfağı | Anlatım, Tartışma, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi |
| **5. hafta** | **ÖÇ-2** | Yemek Zamanları | Anlatım, Soru-Yanıt, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi |
| **6. hafta** | **ÖÇ-2** | Yemek Yeme Adabı | Anlatım, Tartışma, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi |

## Ders İzlencesi

| Haftalar | Öğrenme Çıktıları | Konular | Öğretim Yöntemleri |
|---|---|---|---|
| **7. hafta** | ÖÇ-3 | Kutsal Günler | Anlatım, Tartışma, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi |
| **8. hafta** | ÖÇ-3 | Geçiş Dönemleri | Anlatım, Tartışma, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi |
| **9. hafta** | ÖÇ-3 | Mutfak Mimarisi, Mutfak Gereçleri | Anlatım, Gözlem, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi |
| **10. hafta** | ÖÇ-3 | Pişirme Teknikleri | Anlatım, Gösteri, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi |
| **11. hafta** | ÖÇ-3 | Yemek Takımları ve Servis Gereçleri | Anlatım, Gösteri, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi |
| **12. hafta** | ÖÇ-3 | Çorbalar, Yumurtalar, Et ve Sakatat | Anlatım, Gösteri, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi |
| **13. hafta** | ÖÇ-3 | Kümes Hayvanları, Deniz Ürünleri, Sebzeler ve Meyveler | Anlatım, Gösteri, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi |
| **14. hafta** | ÖÇ-1 ÖÇ-3 | Salatalar, Pilavlar, Hamur İşleri, Tatlılar, İçecekler | Anlatım, Tartışma, Gösteri, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye |

## Öğrenme Çıktıları

| # | Öğrenme Çıktıları |
|---|---|
| **1** | Türk mutfağı hakkında genel açıklamalar yapabilir. |
| **2** | Sosyal statü, öğün ve yemek adabıyla ilgili açıklamalar yapabilir. |
| **3** | Kutsal günler, geçiş dönemleri, mutfak mimarisi, mutfak araçları, pişirme teknikleri ve yemekleri açıklayabilir. |

## Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Nitelikli Eğitim ✓ Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar ✓ Sorumlu Üretim ve Tüketim

## Dersin Teması

✓ Medya, Tasarım ve Yaratıcı Sanatlar ✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık ✓ Toplum, Hukuk ve İletişim

## AKTS İş Yükü

| Etkinlik | Süre (Saat) | Sayı | İş Yükü |
|---|---|---|---|
| Teorik Derse Katılım | 4.00 | 11 | 44 |
| Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı) | 2.00 | 11 | 22 |
| Ödevler | 2.00 | 11 | 22 |
| Proje - Rapor - Sunum Hazırlama | 3.00 | 2 | 6 |
| Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil) | 2.00 | 6 | 12 |
| Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil) | 2.00 | 6 | 12 |
| Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.) | 4.00 | 8 | 32 |
| Staj Uygulaması | 0.00 | 0 | 0 |
| | | **Hesaplanan AKTS** | **6.0** |

## Ölçme ve Değerlendirme

✓ Yazılı Yoklama (Açık Uçlu Sınav) ✓ Kısa Yanıtlı Test ✓ Sözlü Sınav ✓ Performans Değerlendirme (Bireysel/Jüri) ✓ Öz Değerlendirme ✓ Ödev

## Toplumsal Katkı Faaliyeti

**Ders kapsamındaki toplumsal katkı faaliyetlerinde işbirliği yapılan dış paydaşlar:**
✓ Sivil toplum kuruluşları (STK) ✓ Eğitim kurumları ✓ Diğer üniversiteler / akademik kurumlar

**Ders kapsamında gerçekleştirilen toplumsal katkı faaliyetlerinin hedef kitlesi:**
✓ Gençler ✓ Yerel toplum / genel toplum ✓ Eğitimciler

**Ders kapsamında ortaya çıkan toplumsal katkının türü:**
✓ Bilinçlendirme / farkındalık oluşturma ✓ Eğitim ve bilgi paylaşımı ✓ Kültürel / sanatsal katkı