Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**BDY211 - Türk Mutfak Kültürü**
Ders Türü	III.Yarıyıl
Teori + Uygulama	2+0
AKTS	**3.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Mesleki Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	DOÇ. DR. OSMAN GÜLDEMİR

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece yüz yüze eğitim şeklinde yürütülmektedir.
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	-
Önerilen Dersler	-
Önerilen Kaynaklar	Güldemir, Osman. (Ed.). (2026). Türk mutfağı. Anadolu Üniversitesi, e-ISBN: 978-975-06-4733-8.Halıcı, Nevin. (2009). Türk Mutfağı. Oğlak Yayınları.
Staj & Uygulama	Bu ders için uygun değildir.
Dersin Amacı	Türk mutfak kültürünün tarihsel kökenlerini, coğrafi ve kültürel etkileşimlerle gelişim sürecini incelemek; geleneksel gıda hazırlama, pişirme ve saklama tekniklerini akademik bir bakış açısıyla ele alarak bu somut olmayan kültürel mirasın korunmasını, belgelenmesini ve gelecek nesillere aktarılmasını sağlamak.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2**	Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma
2. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2**	Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü	Anlatım, Tartışma, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
3. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2** **ÖÇ-3**	Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
4. hafta	**ÖÇ-2** **ÖÇ-3**	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü	Anlatım, Gözlem, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
5. hafta	**ÖÇ-2** **ÖÇ-3**	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü	Anlatım, Tartışma, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
6. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2** **ÖÇ-3**	Cumhuriyet Dönemi'nde Türk Mutfak Kültürü	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
7. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2** **ÖÇ-3**	Cumhuriyet Dönemi'nde Türk Mutfak Kültürü	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
8. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
9. hafta	ÖÇ-2 ÖÇ-3	Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
10. hafta	ÖÇ-2 ÖÇ-3	Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi	Anlatım, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
11. hafta	ÖÇ-2 ÖÇ-3	Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekânlar, Yiyecek ve İçecekler	Anlatım, Tartışma, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
12. hafta	ÖÇ-2 ÖÇ-3	Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekânlar, Yiyecek ve İçecekler	Anlatım, Tartışma, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
13. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Türk Mutfağından Yemek Örnekleri	Anlatım, Gözlem, Soru-Yanıt, Tartışma, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye
14. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Türk Mutfağından Yemek Örnekleri	Anlatım, Gözlem, Soru-Yanıt, Tartışma, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Türk mutfağının tarihsel gelişimini açıklar.
2	Çeşitli dönemlere göre Türk mutfağı özelliklerini anlatır.
3	Türk mutfağına özgü geleneksel mekân ve ürünleri örneklendirir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Açlığa son ✓ Sağlık ve Kaliteli Yaşam ✓ Nitelikli Eğitim ✓ İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme ✓ Sorumlu Üretim ve Tüketim ✓ Karasal Yaşam ✓ Amaçlar için Ortaklıklar

Dersin Teması

✓ Ekonomi, Finans ve Yönetim ✓ Medya, Tasarım ve Yaratıcı Sanatlar ✓ Sürdürülebilirlik ve Yeşil Enerji ✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	2.00	11	22
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	1.00	11	11
Ödevler	1.00	11	11
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.)	3.00	1	3
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**3.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Çoktan Seçmeli Test ✓ Ödev ✓ Sunum

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
1.Ara Sınav	1	20
Dönem Sonu Sınavı	1	40
2.Ara Sınav	1	40
	Toplam (%)	**100**

Toplumsal Katkı Faaliyeti

Ders kapsamındaki toplumsal katkı faaliyetlerinde işbirliği yapılan dış paydaşlar:
✓ Sivil toplum kuruluşları (STK) ✓ Meslek odaları ve meslek kuruluşları ✓ Kırsal bölgelerde yaşayanlar / yerel halk

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