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.
Önerilen Kaynaklar	Türk Mutfağı, Nevin Halıcı,2009, Oğlak Yayınları.
Staj & Uygulama	Bu ders için uygun değildir

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi	
2. hafta		Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü	
3. hafta		Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü	
4. hafta		Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü	
5. hafta		Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü	
6. hafta		Cumhuriyet Dönemi'nde Türk Mutfak Kültürü	
7. hafta		Cumhuriyet Dönemi'nde Türk Mutfak Kültürü	
8. hafta		Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü	
9. hafta		Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi	
10. hafta		Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi	
11. hafta		Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekânlar, Yiyecek ve İçecekler	
12. hafta		Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekânlar, Yiyecek ve İçecekler	
13. hafta		Türk Mutfağından Yemek Örnekleri	
14. hafta		Türk Mutfağından Yemek Örnekleri	

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

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0	0	0
Staj Uygulaması	0	0	0
		Hesaplanan AKTS	**0**

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.

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