Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ201U - Türk Mutfak Kültürü**
Ders Türü	II.Yarıyıl
Teori + Uygulama	0+0
AKTS	**5.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Alan Dışı Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	PROF. DR. SİBEL ÖNÇEL GÜLER

Dersin Veriliş Biçimi	Uzaktan eğitim
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Bu dersle ilişkili önerilen başka dersler bulunmamaktadır.
Önerilen Kaynaklar	Dündar Arıkan, A. (2016). Türk Mutfak Kültürü. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları
Staj & Uygulama	Bu ders için staj veya uygulama yoktur.

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 Döneminde Türk Mutfak Kültürü	
7. hafta		Cumhuriyet Döneminde 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 Kütürü Bağlamında Geleneksel Mekanlar, Yiyecek ve İçecekler	
12. hafta		Türk Mutfak Kütürü Bağlamında Geleneksel Mekanlar, Yiyecek ve İçecekler	
13. hafta		Türk Mutfağından Yemek Örnekleri	
14. hafta		Türk Mutfağından Yemek Örnekleri	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Türk mutfağının tarihsel gelişimini açıklayabilecektir.

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
2	Çeşitli dönemlere göre Türk mutfağında tüketilen ürünleri açıklayabilecektir.
3	Türk mutfağına özgü geleneksel mekanları ve gıda esnafını açıklayabilecektir.

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	30
Dönem Sonu Sınavı	1	70
	Toplam (%)	**100**