## Ders İzlencesi

| | |
|---|---|
| **Ders Kodu - Ders Adı** | **AŞÇ201U - Türk Mutfak Kültürü** |
| **Ders Türü** | I.Yarıyıl |
| **Teori + Uygulama** | 0+0 |
| **AKTS** | **6.0** |
| **Ders Dili** | Türkçe |
| **Ders Türü** | Zorunlu 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** |