

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Culture of Turkish Cuisine / Culture of Turkish Cuisine	
Ders Kodu / Course Code	GMS12012021341	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor's / Bachelor's	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.	The prerequisite for this course is not.
Amacı / Purpose	Türk mutfağının tarihsel gelişimini açıklamak.	To explain the historical development of Turkish cuisine
İçeriği / Content	Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü Cumhuriyet Dönemi'nde Türk Mutfak Kültürü Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi Türk Mutfağından Yemek Örnekleri	Historical Development of Turkish Cuisine Turkish Culinary Culture of the Period of Central Asia, Seljuks and Principalities Turkish Culinary Culture of the Ottoman Period Turkish Culinary Culture in the Republican Period Turkish Culinary Culture by Region Interaction of Turkish Culinary Culture and Other Cuisines Examples of Dishes from Turkish Cuisine
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Türk Mutfak Kültürü Anadolu Üniversitesi Yayınları	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet KABACIK	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Türk mutfağının tarihsel gelişimini açıklayabilecektir.	Will be able to explain the historical development of Turkish cuisine.
2	Çeşitli dönemlere göre Türk mutfağında tüketilen ürünleri açıklayabilecektir.	Will be able to explain the products consumed in Turkish cuisine according to various periods.
3	Türk mutfağına özgü geleneksel mekânları ve gıda esnafını açıklayabilecektir.	Will be able to explain the traditional places and food tradesmen of Turkish cuisine.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi				
	Historical Development of Turkish Cuisine				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü				
	Turkish Culinary Culture of the Period of Central Asia, Seljuks and Principalities				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü				
	Turkish Culinary Culture of the Period of Central Asia, Seljuks and Principalities				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü				
	Turkish Culinary Culture of the Ottoman Period				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü				
	Turkish Culinary Culture of the Ottoman Period				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Cumhuriyet Dönemi'nde Türk Mutfak Kültürü				
	Turkish Culinary Culture in the Republican Period				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Cumhuriyet Dönemi'nde Türk Mutfak Kültürü				
	Turkish Culinary Culture in the Republican Period				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ARA SINAV				
	Midterm Exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü				
	Turkish Culinary Culture by Region				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü				
	Turkish Culinary Culture by Region				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi				
	Interaction of Turkish Culinary Culture and Other Cuisines				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekânlar, Yiyecek ve İçecekler				
	Traditional Places, Food and Drinks in the Context of Turkish Culinary Culture				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekânlar, Yiyecek ve İçecekler				
	Traditional Places, Food and Drinks in the Context of Turkish Culinary Culture				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Mutfağından Yemek Örnekleri				
	Examples of Dishes from Turkish Cuisine				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Mutfağından Yemek Örnekleri				
	Examples of Dishes from Turkish Cuisine				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	FİNAL SINAVI				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	6.00	84.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	10.00	10.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	10.00	10.00
Toplam / Total:	32	31.00	148.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 148.00/30.00 = 4.93 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 148.00 / 30.00 = 4.93 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program					
	1.1.1	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1
1.Türk mutfağının tarihsel gelişimini açıklayabilecektir. / Will be able to explain the historical development of Turkish cuisine.	5	5	5	5	5	5
2.Çeşitli dönemlere göre Türk mutfağında tüketilen ürünleri açıklayabilecektir. / Will be able to explain the products consumed in Turkish cuisine according to various periods.	5	5	5	5	5	5
3.Türk mutfağına özgü geleneksel mekânları ve gıda esnafını açıklayabilecektir. / Will be able to explain the traditional places and food tradesmen of Turkish cuisine.	5	5	5	5	5	5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high