

BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
ÜNİVERSİTE SEÇMELİ DERS TANITIM FORMU

Bölüm / Anabilim dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları									
Dersin Adı	Türk Mutfak Kültürü									
Dersin Yarıyılı	Güz	x			Bahar					
Dersin Dili	Türkçe	x			İngilizce					
Dersin Kredisi	Teorik	2			Uygulama	0		Toplam Kredi	2	
Dersin AKTS	3									
Dersin Öğrenim Türü	Örgün Öğretim									
Dersin Amacı	Türk beslenme kültüründen yola çıkarak, Türk kültüründe mutfak ve önemini anlatmak, Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve yemekleri öğretmek öğrencilerin uygulamasını sağlamak.									
Dersin İçeriği	Türk mutfağının genel yapısı. Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Türk Mutfak has yemek yapımı ve sunumu									
Dersin Önkoşulları	Yoktur									
Dersi Verenler	Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN				mail : mehmet@balikesir.edu.tr					
Dersin Yardımcıları	Yok				mail : -					
Dersin Staj Durumu	Yok									
Ders Kaynakları	Halıcı, N. (2009). Türk Mutfağı. Oğlak Yayıncılık.									
Dersin Yapısı	%100 Sosyal Bilimler									
Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları	Etkinlikler ayrıntılı olarak "Değerlendirme" ve "İş Yüğü Hesaplaması" bölümlerinde verilmiştir.									
Ders Değerlendirme Ölçütleri			Ders AKTS Hesaplama İçeriği							
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkısı (%)	Etkinlik		Sayısı	Süre	Toplam İş Yüğü(Saat)			
Ara Sınav	1	40	Ders Süresi		14	3	42			
Kısa Sınav	-	-	Sınıf Dışı Çalışma Süresi		10	3	30			
Ödev	-	-	Ara Sınavlar		1	3	3			
Devam	-	-	Yarıyıl Sonu Sınavı		1	3	3			
Uygulama	-	-	Toplam İş Yüğü :120							
Proje	-	-	AKTS Kredisi :3							
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	60								
Dersin Öğrenme Çıktıları	1.Türklerin beslenme alışkanlıklarını bilirler. 2.Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve gıda maddelerini bilir. 3.Türk mutfağına ait yemekleri yapabilir. 4.Genç Türk Mutfak kültürünü öğrenirler.									
Ders Konuları										
Hafta	Konu				Ön Hazırlık		Dökümanlar			
1	Geçmişten Günümüze Türk Beslenme Kültürü									
2	Türk Mutfağı'nın Tarihi									
3	Asya'da Türk Mutfak Kültürü									

4	Osmanlı Mutfağı		
5	Anadolu’da Yemek Kültürü		
6	Modern Türk Mutfağı		
7	Türk Mutfağı’nda Etler, Tavuklar Ve Ördekler		
8	Genç Türk Mutfak Kültürü		
9	Sınav Haftası		
10	Sınav Değerlendirme		
11	Türk Mutfağı’nda Tatlılar, Sorbeler Ve Şerbetler		
12	Türk Mutfağı’nda Balıklar Ve Mezeler		
13	Öğrenci Uygulamaları		
14	Öğrenci Uygulamaları		
Dersin Program Çıktılarına Katkısı			