GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Yöresel Mutfak	
Ders Kodu / Course Code	1116B2013	
Ders Türü / Course Type	Seçmeli Ders Grubu	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Bu derste öğrencilerin Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı mutfaklarının tarihini, cumhuriyet dönemi ve modern Türk mutfağını,Türk mutfağının genel özelliklerini, Türk murfağının sofra adabı ve alışkanlıklarını, Türk mutfağında yer alan yiyecek içecek gruplarını ve bölgesel mutfakları öğrenmeleri amaçlanmaktadır.	In this course, it is aimed for students to learn the history of Central Asian, Seljuk and Ottoman cuisines, the republican period and modern Turkish cuisine, the general characteristics of Turkish cuisine, the table manners and habits of Turkish cuisine, the food and beverage groups in Turkish cuisine and regional cuisines.
İçeriği / Content	Orta Asya'dan Osmanlı mutfağına kadar Türk beslenme alışkanlıkları ve Türkiye coğrafi bölgelerine ait mutfak kültürü ve yiyecekleri hakkında bilgi edinilmesi	Obtaining information about Turkish eating habits and culinary culture and foods of Turkey's geographical regions, from Central Asia to Ottoman cuisine.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Yöresel Mutfaklar, Öğr. Gör. Serkan Şengül- Öğr. Gör. Ali Çakır ve Öğr.Gör. Gülay Çakır,Beta Basım, 2015 Türk Mutfağı, Prof. Dr. Nevin Şanlıer ve Prof. Dr. Metin Saip Sürücüoğlu, Hedef CS, 2019 Geleneksel Türk Mutfağından Seçmeler: Besin Ögeleri Açısından Değerlendirme, Doç.Dr. Makbule Gezmendağ, Detay Yayıncılık, 2014 Türkiye'nin Yöresel Mutfakları, Yrd. Doç.Dr. Serkan Şengül ve Doç.Dr.Oğuz Türkay, Detay Yayıncılık, 2017 Türk Mutfağında Yolculuk, Prof.Dr. Fügen Duru Özkaya ve Dr. Menekşe Cömert, Detay Yayıncılık, 2017 Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı, Prof. Dr. Mehmet Sarıışık ve Dr. Öğr. Üyesi Gülçin Özbay, Detay Yayıncılık, 2015.	

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Berre Zeynep UÇAN KAYAALP	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Türk mutfağı tarihi hakkında genel bilgileri edinir.	Obtains general information about the history of Turkish cuisine.
2	Türkiye coğrafi bölgelerinin beslenme alışkanlıkları konusunda bilgi sahibi olur.	Have knowledge about the nutritional habits of Türkiye's geographical regions.
3	Türkiye coğrafi bölgeleri yemekleri konusunda pratik ve teorik olarak bilgi sahibi olur.	Gain practical and theoretical knowledge about the dishes of Türkiye's geographical regions.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Yöresel Mutfakların Gastronomide Yeri ve Önemi				
	The Place and Importance of Local Cuisines in Gastronomy				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
2	Orta Asya ve Anadolu Türk Mutfak Kültürü				
	Central Asian and Anatolian Turkish Culinary Culture				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
3	Selçuklu Dönemi Türk Mutfak Kültürü				
	Turkish Culinary Culture of the Seljuk Period				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
4	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü-Halk Mutfağı	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü-Halk Mutfağı			
	Ottoman Period Turkish Culinary Culture-Folk Cuisine	Ottoman Period Turkish Culinary Culture-Folk Cuisine			
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü-Saray Mutfağı	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü-Saray Mutfağı			
	Ottoman Period Turkish Culinary Culture-Palace Cuisine	Ottoman Period Turkish Culinary Culture-Palace Cuisine			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü				
	Turkish Culinary Culture of the Republic Period				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Modern Türk Mutfağı	Modern Türk Mutfağı			
	Modern Turkish Cuisine	Modern Turkish Cuisine			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Marmara Mutfağı ve Karadeniz Mutfağı	Marmara Mutfağı ve Karadeniz Mutfağı			
	Marmara Cuisine and Black Sea Cuisine	Marmara Cuisine and Black Sea Cuisine			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ege Mutfağı	Ege Mutfağı			
	Aegean Cuisine	Aegean Cuisine			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akdeniz Mutfağı	Akdeniz Mutfağı			
	Mediterranean cuisine	Mediterranean cuisine			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güneydoğu Mutfağı	Güneydoğu Mutfağı			
	Southeastern Cuisine	Southeastern Cuisine			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğu Anadolu Mutfağı	Doğu Anadolu Mutfağı			
	Eastern Anatolian Cuisine	Eastern Anatolian Cuisine			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İç Anadolu Mutfağı	İç Anadolu Mutfağı			
	Central Anatolian Cuisine	Central Anatolian Cuisine			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönem sonu genel tekrar				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	Final exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	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

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	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 Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	10,00	10,00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	3,00	42,00
Bütünleme Sınavı / Makeup Examination	1	1,00	1,00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3,00	42,00
Final Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	20,00	20,00
Toplam / Total:	33	39,00	117,00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 117,00/30,00 = 3,90 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 117,00 / 30,00 = 3,90 ~ 4.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.Türk mutfağı tarihi hakkında genel bilgileri edinir. / Obtains general information about the history of Turkish cuisine.					3				4				5	4
2.Türkiye coğrafi bölgelerinin beslenme alışkanlıkları konusunda bilgi sahibi olur. / Have knowledge about the nutritional habits of Türkiye's geographical regions.													5	4
3.Türkiye coğrafi bölgeleri yemekleri konusunda pratik ve teorik olarak bilgi sahibi olur. / Gain practical and theoretical knowledge about the dishes of Türkiye's geographical regions.						3					4	4	5	4

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