

DERS BİLGİLERİ					
DERS	KODU	YARIYIL	T+U SAAT	KREDİ	AKTS
Türk Mutfağı	ASP1008	2	4	3	5
ÖN KOŞUL DERSLERİ	-				
ÖNERİLEN SEÇMELİ DERSLER	-				
DERSİN DİLİ	TÜRKÇE				
DERSİN SEVİYESİ	ÖNLİSANS				
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu				
DERSİN KOORDİNATÖRÜ	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
DERSİ VERENLER	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
DERSİN YARDIMCILARI	Türk mutfağı- Nevin Halcı				
DERSİN AMACI	Türk mutfak kültürünü öğretmek coğrafi işaretli ürünlerin önemlerini aşılama				
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	ÖLÇME YÖNTEMLERİ			
1) Bölgelere göre Türk mutfağının özelliklerini betimleyebilecektir.	1, 2, 12, 14,16	A, B, G			

2) Modern süreçte Türk mutfağının gelişimini açıklar.	1, 2, 12, 14,16	A, B,G
3) Bölgelere göre çorbalar, fırın yemekleri börekler, zeytinyağlılar, pilavlar, mezeler ve tatlılar incelenir ve karşılaştırılır.	1, 2, 12, 14,16	A, B,G
4) Bölgelere göre çorbalar, fırın yemekleri börekler, zeytinyağlılar, pilavlar, mezeler ve tatlılarının temel uygulamaları yapılır.	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
5) Yeni Mönüler öğrenir	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
6) Yeni reçeteler öğrenir	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
7)Mönüleri karşılaştırır	1, 2, 12, 14, 16	A,B,G

ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ

1.Sözel Anlatım, 2.Tartışma, 3.Problem Çözme, 4.Deney, 5.Örnek Olay, 6.Drama, 7.Buluş Yoluyla, 8. Proje, 9.Bilgisayar Destekli, 10.Labaratuvar, 11.Gösterip Yaptırma, 12.Soru-Cevap, 13.Beyin Fırtınası, 14.Grup Çalışması, 15.Bireysel Çalışma, 16.Sunum

ÖLÇME YÖNTEMLERİ

A: Sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev, D: Proje/Tasarım, E: Portfolyo, F:Performans Görevi, G: Uygulama , I: Sunum

DERS AKIŞI

HAFTA	KONULAR	ÖN HAZIRLIK
1	Modern Süreçte Türk Mutfağının Gelişimi	Yok
2	Türk mutfak kültürü hakkında genel bilgi	Yok
3	Çorbalar	Yok
4	Başlangıçlar	Yok
5	Fırın yemekleri	Yok
6	Tava yemekleri	Yok

7	Ara sınav	Ders notları
8	Zeytinyağlılar	Yok
9	Börekler ve hamur işleri	Yok
10	Balıklar	Yok
11	Coğrafi işaretli tarifler	Yok
12	Coğrafi işaretli tarifler	Yok
13	Sokak lezzetleri	Yok
14	Sokak lezzetleri	
15	Final	Ders Notları
16	Final	

DOKÜMAN PAYLAŞIMI

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI

NO	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	KATKI DÜZEYİ				
		1	2	3	4	5
1	Mönü planlama yöntemlerini öğrenirler				X	
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlama ve değerlendirme, sorunları tanımlama, analiz etme ve çözüm için planlanan çalışmalarda yer alma/sorumluluk alma bilinci gelişir				X	
3	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alma				X	
4	Kişisel, mesleki ve/veya çalışma alanı ile ilgili risk ve fırsatları değerlendirerek bilgi ve becerilerinin sosyal/kültürel/ekonomik katma değeri yüksek düşünceye/yaklaşım/teknolojiye/ürüne dönüştürülmesinde sorumluluk alma; bireysel veya ekip üyesi olarak girişimci yetkinlik geliştirme				X	

5	Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve uygulamalı olarak aktararak alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir.				X	
6	Çalışma alanında kullanacağı ekipmanların kullanımına hakim olur				X	
7	Türk mutfağı mönülerine tasarlama yapabilir				X	
8	Gerek meslektaşları gerekse toplumun diğer kesimleriyle sözlü ve yazılı iletişim olanaklarını kullanarak iletişim kurma becerisi				X	
9	Türk mutfağı mönülerini öğrenir				X	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	KATKI YÜZDESİ
1.Ara Sınav	60
2.Ara Sınav	-
Proje	
Ödev	-
Sunum	-
Uygulama/Laboratuvar	40
Derse Katılım	
Stüdyo Kritiği	-
TOPLAM	100
Yıl içinin Başarıya Oranı	40
Finalin Başarıya Oranı	60
TOPLAM	100

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ SAAT
----------	--------	---------------	---------------------

Ders Süresi (Sınav hastası dahildir: 16 x toplam ders saati	16	4	64
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	16	3	48
1.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
2.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)			
Ödev (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	5	10
Proje (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Rapor (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Sunum (Hazırlık süresi dahil)			
Final (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
Toplam İş Yüğü			150
Toplam İş Yüğü / 30 s			150/30
Dersin AKTS Kredisi			5