

<b>DERS BİLGİLERİ</b>					
<b>DERS</b>	<b>KODU</b>	<b>YARIYIL</b>	<b>T+U SAAT</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>
YİYECEK İÇECEK KÜLTÜRÜ	MYO1042	4	2	2	4
<b>ÖN KOŞUL DERSLERİ</b>	-				
<b>ÖNERİLEN SEÇMELİ DERSLER</b>	-				
<b>DERSİN DİLİ</b>	TÜRKÇE				
<b>DERSİN SEVİYESİ</b>	ÖNLİSANS				
<b>DERSİN TÜRÜ</b>	ÜNİVERSİTE SECMELİ				
<b>DERSİN KOORDİNA TÖRÜ</b>	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
<b>DERSİ VERENLER</b>	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
<b>DERSİN YARDIMCILARI</b>	Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü Tarih Boyunca Yemek Kültürü – Murat BELGE				
<b>DERSİN AMACI</b>	FARKLI ÜLKELERİN MUTFAK KÜLTÜRLERİNİ ÖĞRENİRLER				
<b>DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	<b>ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ</b>	<b>ÖLÇME YÖNTEMLERİ</b>			
1) mutfak kültürlerini öğrenirler	1, 2, 12, 14,16	A, B,			
2) ürün işleme hakkında bilgi sahibi olurlar	1, 2, 12, 14,16	A, B,			
3) yeni teknikler öğrenirler	1, 2, 12, 14,16	A, B,			
4) ürün saklama tekniklerini öğrenirler	1, 2, 12, 14, 16	A, B,			
5)gıda bozulmalarını nasıl engellemesi gerektiğini öğrenirler	1, 2, 12, 14, 16	A, B,			
6) farklı yiyecekler hakkında bilgi sahibi olurlar	1, 2, 12, 14, 16	A, B,			
7) ürün tüketirken nelere dikkat etmesi gerektiğini öğrenirler	1, 2, 12, 14, 16	A,B			
<b>ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ</b>	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				

<b>ÖLÇME YÖNTEMLERİ</b>		A: Sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev, D: Proje/Tasarım, E: Portfolyo, F:Performans Görevi, G: Uygulama , I: Sunum
<b>DERS AKIŞI</b>		
<b>HAFTA</b>	<b>KONULAR</b>	<b>ÖN HAZIRLIK</b>
1	Yiyecek ve içecek hakkında genel bilgi	Yok
2	Uluslararası mutfaklar	Yok
3	Uluslararası mutfaklar	Yok
4	Modern Avrupa mutfak kültürü	Yok
5	Modern Avrupa mutfak kültürü	Yok
6	Modern Avrupa mutfak kültürü	Yok
7	Ara sınav	Ders notları
8	Orta doğu ülkeleri mutfak kültürü	Yok
9	Ortadoğu ülkeleri mutfak kültürü	Yok
10	Ortadoğu ülkeleri mutfak kültürü	Yok
11	Osmanlı mutfak kültürü	Yok
12	Osmanlı mutfak kültürü	Yok
13	Türk mutfak kültürü	Yok
14	Türk mutfak kültürü	
15	Final	Ders Notları
16	Final	
<b>DOKÜMAN PAYLAŞIMI</b>		
<b>DEĞERLENDİRME SİSTEMİ</b>		
<b>YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI</b>		<b>KATKI YÜZDESİ</b>
1.Ara Sınav		80
2.Ara Sınav		-
Proje		
Ödev		-
Sunum		-
Uygulama/Laboratuvar		
Derse Katılım		20
Stüdyo Kritiği		-
<b>TOPLAM</b>		100
<b>Yıl içinin Başarıya Oranı</b>		40
<b>Finalin Başarıya Oranı</b>		60
<b>TOPLAM</b>		100

<b>AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU</b>			
<b>ETKİNLİK</b>	<b>SAYISI</b>	<b>SÜRESİ (SAAT)</b>	<b>TOPLAM İŞ YÜKÜ SAAT</b>
Ders Süresi (Sınav hastası dahildir: 16 x toplam ders saati)	16	2	32
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	16	2	32
1.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
2.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)			
Ödev (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	4	8
Proje (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Rapor (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	10	20
Sunum (Hazırlık süresi dahil)			
Final (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
Toplam İş Yüğü			120
Toplam İş Yüğü / 30 s			120/30
Dersin AKTS Kredisi			4