

GİRESUN ÜNİVERSİTESİ
DERS TANITIM FORMU

DERS BİLGİLERİ

Dersin Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS
	Güz <input type="checkbox"/> Bahar <input checked="" type="checkbox"/>	3+0	3
Adı	Yerel Mutfak Kültürleri		
Dersin İngilizce Adı	Local Culinary Cultures		
Ön Koşul Dersleri	Yok		
Dersin Dili	Türkçe		
Dersin Seviyesi	Lisans		
Dersin Türü	Seçmeli		
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Kerem ÇIRAK		
Dersi Verenler			
Dersin Yardımcıları			
Dersin Amacı	Dersin amacı, Türklerin yaşadığı coğrafyadaki yeme-içme kültürü ve bu kültürün geçirdiği evrimin incelenmesi		
Dersin Kısa İçeriği	Türk Mutfak Kültürünün Genel Yapısı, Yerel Mutfaklarda Kullanılan Malzemeler, Yerel Mutfak Kültürüne Has Tarihi ve Kültürel Öğeler ile Bu Öğelerle Uyumlu Yemek Sunumu ve Organizasyonu, Yerel Mutfak Kültüründen Yemek Örnekleri		

Dersin Öğrenme Çıktıları

ÖÇ-1	Türk mutfağının tarihsel gelişimini açıklayabilecektir.
ÖÇ-2	Orta Asya Selçuklu ve Beylikler Dönemi'nde tüketilen ürünleri sıralar.
ÖÇ-3	Osmanlı Dönemi'nde tüketilen ürünleri sıralar.
ÖÇ-4	Cumhuriyet Dönemi'nde tüketilen ürünleri sıralar.
ÖÇ-5	Türk mutfağına özgü geleneksel mekânları ve gıda esnafını açıklayabilecektir.

Öğretim Yöntemleri	Örgün Öğretim. Sunu ve video imkânlarını kullanarak ders anlatımı.
Ölçme Yöntemleri	Ödev, yazılı ara sınav ve yazılı yarıyıl sonu sınavı.

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Kaynak/İlgili Bölüm
1	Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi	
2	Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi	
3	Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi	
4	Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi	
5	Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi	
6	Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü	
7	Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü	
8	Yerel Mutfak Kültürü Unsurları ve Özellikleri	
9	Yerel Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekânlar, Yiyecek ve İçecekler	
10	Yerel Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekânlar, Yiyecek ve İçecekler	
11	Yerel Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi	
12	Yerel Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi	
13	Yerel Mutfak Kültüründen Yemek Örnekleri	
14	Yerel Mutfak Kültüründen Yemek Örnekleri	

KAYNAKLAR

Ders Notu	Öğretim Üyesinin Ders Notları ve Türk Mutfak Kültürü İle İlgili Güncel Bilimsel Yayınlar
Diğer Kaynaklar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
-------------------------	--------	---------------

Ara Sınav	1	100
Ödev		
Sözlü Sınav		
	Toplam	100
Yıl içinin Başarıya Oranı	1	40
Finalin Başarıya Oranı	1	60
	Toplam	100

İŞYÜKÜ HESAPLAMA

Etkinlik	SAYISI	İş Yüğü Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Derse Katılım (Sınav haftası hariç)	14	3	42
Ara Sınav	1	1	1
Yarı Yıl Sonu Sınav	1	1	1
Ara Sınav için Bireysel Çalışma	1	9	9
Yarı Yıl Sonu Sınav için Bireysel Çalışma	1	9	9
Ödev			
Ders Dışı Bireysel Çalışma	14	2	28
GENEL TOPLAM İŞ YÜKÜ SAATI			90
DERSİN AKTS KREDİSİ			3

Düzenleme Tarihi: 02/05/2019

Hazırlayan Öğr. Elemanı : Dr. Öğr. Üyesi Bayram KANCA İMZA VE KAŞE

Bölüm Başkanı : Prof. Dr. Musa GENÇ İMZA VE KAŞE

Dekan : Prof. Dr. Musa GENÇ İMZA VE KAŞE