

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ (BES 106)

Dersin Kredisi: 1

Ders Akts: 2

Dersin Yarıyılı: 1

Ders Türü: Seçmeli

DERS BİLGİLERİ

Dersin Dili: Türkçe

Öğretim Elemanı: Aysun İytemür

Öğretim Elemanı Web Sitesi: <http://www.yuksekihtisasuniversitesi.edu.tr/>

Öğretim Elemanı E-Postası: aysuniytemur@yiu.edu.tr

Öğrenme Çıktıları:

- 1) Türk Mutfağının genel kültürel özellikleri ve tarihsel gelişimini öğrenir.
- 2) Türk Mutfağına özgü yiyecek-içecekler, hazırlama-pişirme yöntemlerinin, sofraya düzeninin ve kullanılan araç-gereçleri öğrenir.
- 3) Türk Mutfağında geleneksel ve bölgesel/yöresel besin işleme, saklama uygulamaları karşılaştırır.
- 4) Bölgelere/yörelere göre mutfakları tanır, bu doğrultuda bireysel beslenme önerileri verir.
- 5) Özel günler ve etkinliklerde Türk Mutfağı uygulamalarını öğrenir, beslenme önerilerinde bu uygulamaları göz önüne alır.

Dersin Veriliş Biçimi: Yüz yüze eğitim

Dersin Önkoşulları: Bu dersin önkoşulu bulunmamaktadır.

Önerilen Dersler: Bu dersle ilişkili önerilen başka dersler bulunmamaktadır.

Ders İçeriği:

1. Hafta: Türk mutfak kültürü ve tarihi

2. Hafta: Türk mutfağına özgü yiyecek-içecekler, hazırlama-pişirme yöntemleri ve kullanılan araç-gereçler, sofraya düzeni

3. Hafta: Türk mutfağında geleneksel ve bölgesel/yöresel besin işleme ve saklama

4. Hafta: İç Anadolu bölgesi mutfak kültürü

5. Hafta: Doğu Anadolu bölgesi mutfak kültürü

6. Hafta: Güneydoğu Anadolu bölgesi mutfak kültürü

7. Hafta: Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü

8. Hafta: ARA SINAV

9. Hafta: Ege Bölgesi mutfak kültürü

10. Hafta: Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü

11. Hafta: Marmara Bölgesi mutfak kültürü

12. Hafta: Sunum

13. Hafta: Özel gün ve etkinliklerde Türk mutfak kültürü

14. Hafta: Ramazanda Türk mutfağı, bireysel öneriler

15. Hafta: FİNAL SINAVI

Zorunlu ya da Önerilen Kaynaklar:

1. Kutluay Merdol, T., Beslenme Antropolojisi, Ankara, 2012.
2. Toygar K., Berkok N., Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri, Ankara, 1999.
3. Türk Mutfak Kültürü, TC Kültür Bakanlığı Yayınları.
4. Tezcan, M (2000) Türk Yemek Antropolojisi Yazıları, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Anlatım, Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması

Staj/Uygulama: Yoktur

