

DERS TANIMLAMA FORMU

Dersin Kodu ve Adı	ADS ANADOLU YEMEK KÜLTÜRÜ TARİHİ
Dersin Yarıyılı	7
Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)	Anadolu Mutfağının tarihi gelişimini ve günümüzdeki özelliklerini içerir
Temel Ders Kitabı	Halıcı, Nevin. Türk Mutfağı. Oğlak Yayınları, 2009, İstanbul. Gürsoy, Deniz. Kuzeyden Güneye Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız. Oğlak Yayınları, 2008, İstanbul.
Yardımcı Ders Kitapları	Akkor, Ö. Osmanlıdan Günümüze Türk Mutfağı, 2017, Olimpos Yayınları, İstanbul.
Dersin Kredisi (AKTS)	2
Dersin Önkoşulları (Ders devam zorunlulukları, bu maddede belirtilmelidir.)	Derse devam mecburiyeti vardır.
Dersin Türü	Alan Dışı Seçmeli Ders
Dersin Öğretim Dili	Türkçe
Dersin Amacı ve Hedefi	Kültürün önemli bir parçası olan yemeğin ve beslenmenin tarihsel gelişimi ile ilgili bilgilerin kazanılması hedeflenmektedir. İlk çağlardan bu yana Mezopotamya ve Anadolu uygarlıklarının, insanlık tarihinde yemek kültürü üzerinde temel etkisi incelenerek, ülkemizin bu konudaki tarihi rolü ile ilgili farkındalık sağlayacaktır.
Dersin Öğrenim Çıktıları	1. Gastronomi kavramını, beslenme ve yemek kültürü arasındaki farkları anlar. 2. İlk çağlardan itibaren yemeğin tarihi gelişimini öğrenir. 3. Anadolu mutfağının kökenleri ile ilgili bilgi sahibi olur. 4. Anadolu mutfağının bölgesel bazda farklılıkları hakkında karşılaştırmalı görüşlere sahip olur.
Dersin Veriliş Biçimi	Yüz yüze.
Dersin Haftalık Dağılımı	1. Hafta : Gastronomi nedir? Kavramsal olarak ortaya çıkış tarihi. 2. Hafta : Beslenmenin ilkeleri 3. Hafta : Beslenmenin ilkeleri 4. Hafta : Mezopotamya mutfağı 5. Hafta : Eski Yunan, Roma mutfağı 6. Hafta : Mısır mutfağı 7. Hafta : Uzak doğu mutfağı 8. Hafta : Ortaçağ ve Rönesans dönemlerinde mutfak kültürü 9. Hafta : Fransız mutfağı 10. Hafta : Anadolu mutfak kültürü 11. Hafta : Osmanlı mutfağı 12. Hafta : Bölgelere göre Anadolu ve Türk mutfak kültürü 13. Hafta : Bölgelere göre Anadolu ve Türk mutfak kültürü 14. Hafta : Mutfakta yeni akımlar.
Öğretim Faaliyetleri (Burada belirtilen faaliyetler için harcanan zaman krediyi belirleyecektir. Dikkatli doldurulması gerekmektedir.)	Haftalık teorik ders saati: 2 saat, 14 hafta Okuma Faaliyetleri : 2 saat, 2 hafta İnternette tarama, kütüphane çalışması: 2 saat, 2 hafta Ara sınav ve ara sınava hazırlık 2 saat, 1 hafta Final sınavı ve final sınavına hazırlık: 2 saat, 1 hafta

Değerlendirme Ölçütleri		Sayısı	Toplam Katkısı (%)				
	Ara sınav	1	100				
	Ödev						
	Uygulama						
	Projeler						
	Pratik						
	Kısa Sınav						
	Dönemiçi Çalışmaların Yıl İçi Başarıya Oranı (%)		50				
	Finalin Başarıya Oranı (%)		50				
	Devam Durumu						
Dersin İş Yükü	Etkinlik		Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)	Dönem Sonu Toplam İş Yükü		
	Haftalık teorik ders saati		14	2	28		
	Haftalık uygulamalı ders saati						
	Okuma Faaliyetleri		2	2	4		
	İnternette tarama, kütüphane çalışması		2	2	4		
	Materyal tasarlama, uygulama						
	Rapor hazırlama						
	Sunu hazırlama						
	Sunum						
	Ara sınav ve ara sınava hazırlık		1	2	2		
	Final sınavı ve final sınavına hazırlık		1	2	2		
	Diğer						
	Toplam iş yükü				40		
	Toplam iş yükü/ 25				40/25		
	Dersin AKTS Kredisi				1,6		
Ders Çıktıları ile Program Çıktıları Arasındaki Katkı Düzeyi	No	Program Çıktıları	1	2	3	4	5
	1	PÇ1			x		
	2	PÇ2			x		
	3	PÇ3			x		
	4	PÇ4			x		
	5						
	6						
	7						
	8						
	9						
	10						
	Dersi Verecek Öğretim Eleman(lar)ı ve İletişim Bilgileri	1. Öğretim Elemanının Adı-Soyadı : Prof.Dr.Nurdan ÖZMERİÇ KURTULUŞ					
Tel: 0312 203 4020 nurdan@gazi.edu.tr							