

**DERS TANIMLAMA FORMU**

<b>Dersin Kodu ve Adı</b>	ADS ANADOLU YEMEK KÜLTÜRÜ TARİHİ
<b>Dersin Yarıyılı</b>	7
<b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>	Anadolu Mutfağının tarihi gelişimini ve günümüzdeki özelliklerini içerir
<b>Temel Ders Kitabı</b>	Halıcı, Nevin. Türk Mutfağı. Oğlak Yayınları, 2009, İstanbul. Gürsoy, Deniz. Kuzeyden Güneye Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız. Oğlak Yayınları, 2008, İstanbul.
<b>Yardımcı Ders Kitapları</b>	Akkor, Ö. Osmanlıdan Günümüze Türk Mutfağı, 2017, Olimpos Yayınları, İstanbul.
<b>Dersin Kredisi (AKTS)</b>	2
<b>Dersin Önkoşulları</b> (Ders devam zorunlulukları, bu maddede belirtilmelidir.)	Derse devam mecburiyeti vardır.
<b>Dersin Türü</b>	Alan Dışı Seçmeli Ders
<b>Dersin Öğretim Dili</b>	Türkçe
<b>Dersin Amacı ve Hedefi</b>	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.
<b>Dersin Öğrenim Çıktıları</b>	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.
<b>Dersin Veriliş Biçimi</b>	Yüz yüze.
<b>Dersin Haftalık Dağılımı</b>	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.
<b>Öğretim Faaliyetleri</b> (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	50						
	Ödev								
	Uygulama								
	Projeler								
	Pratik								
	Kısa Sınav								
	Dönemiçi Çalışmaların Yıl İçi Başarıya Oranı (%)		50						
	Finalin Başarıya Oranı (%)		50						
	Devam Durumu								
Dersin İş Yüğü	Etkinlik		Toplam Hafta Sayısı	Süre (Haftalık Saat)					Dönem Sonu Toplam İş Yüğü
	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 yüğü								40
	Toplam iş yüğü/ 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								