

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Turkish Cuisine Culture / Turkish Cuisine Culture	
Ders Kodu / Course Code	EREH407	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	4	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi Hakkında Bilgi Sahibi Olur. Antik ve Roma Döneminde Mutfak kültürü Hakkında Bilgi Sahibi Olur. Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimini Bilir. Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü Hakkında Bilgi Sahibi Olur. Türkiye'de Bulunan Yerel ve Bölgesel Mutfaklar Hakkında Bilgi Sahibi Olur.	Knows the Historical Development of Culinary Culture. Knows about the cuisine culture in Ancient and Roman Periods. Knows the Historical Development of Turkish Culinary Culture. Gains knowledge of Ottoman and Republic Period Turkish Cuisine. Found on Local and Regional Cuisines Information Owner Happens in Turkey.
İçeriği / Content	Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi.	Historical Development of Turkish Culinary Culture.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Emine KESKİN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Türk mutfağının tarihini öğrenir.	Learns the history of Turkish cuisine.
2	Türkiye'nin farklı bölgelerindeki yemek kültürlerini öğrenir ve uygular.	Learn the food culture in different regions of Turkey and implements.
3	Türk mutfağında kullanılan araç gereçleri öğrenir.	Learns the tools and equipment used in Turkish cuisine.
4	Türk mutfağındaki yemeklerin sunumunu öğrenir.	Learns the presentation of the dishes in Turkish cuisine.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Kültürü, Mutfak Tarihi, Mutfak Mimarisi				
	Culinary Culture, Culinary History, Culinary Architecture				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak Araçları, Pişirme Teknikleri				
	Kitchen Tools, Cooking Techniques				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ege Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi				
	Aegean Region Culinary Characteristics, Preparation of Food and Service				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi				
	Mediterranean Region Culinary Characteristics, Preparation of Food and Service				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi				
	Marmara Region Culinary Characteristics, Preparation of Food and Service				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi				
	Central Anatolia Region Culinary Characteristics, Preparation of Food and Service				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Batı Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi				
	Western Black Sea Region Culinary Characteristics, Preparation of Food and Service				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğu Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi				
	Eastern Black Sea Region Culinary Characteristics, Preparation of Food and Service				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi				
	Eastern Anatolian Region Culinary Characteristics, Preparation of Food and Service				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak Kültürü Özellikleri, Yemeklerini Hazırlama ve Servisi				
	Southeastern Anatolia Region Culinary Characteristics, Preparation of Food and Service				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sofra Düzenleri ve Servisi, Yemek Öğünleri Ve Yemek Yeme Adabı				
	Table Layout and Service, Meals and Eating Manners				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Davet Yemekleri ve ikramları				
	Invitation Dishes and Treats				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Davet Yemekleri ve ikramları				
	Invitation Dishes and Treats				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final sınavı				
	Final examination				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	20.00	20.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	45.00	45.00
Okuma / Reading	1	45.00	45.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	1	10.00	10.00
Tartışma / Discussion	1	3.00	3.00
Toplam / Total:	7	125.00	125.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes																			
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15	1.1.16	1.1.17	1.1.18	1.1.19	1.1.20
1.Türk mutfağının tarihini öğrenir. / Learns the history of Turkish cuisine.	3	3	3	3	4	5	5	4	4	1	5	5	1	1	3	4	4	4	4	5
2.Türkiye'nin farklı bölgelerindeki yemek kültürlerini öğrenir ve uygular. / Learn the food culture in different regions of Turkey and implements.	3	4	4	4	4	5	5	4	5	1	4	5	1	1	3	4	4	4	4	5
3.Türk mutfağında kullanılan araç gereçleri öğrenir. / Learns the tools and equipment used in Turkish cuisine.	3	4	4	4	4	5	5	4	5	1	4	5	1	1	3	4	4	4	4	5
4.Türk mutfağındaki yemeklerin sunumunu öğrenir. / Learns the presentation of the dishes in Turkish cuisine.	3	3	3	3	4	5	5	5	4	1	4	5	1	1	3	4	4	4	4	5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high