GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name		
Ders Kodu / Course Code	GET01009	
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	3	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	NONE - NO statement was written as there is no prerequisite for this course
Amacı / Purpose	Öğrencilere Türk mutfağının var oluşundan bu güne kadar ki tarihi, gelişimi, yemeklerin özellikleri ayrıca Türklere özel saklama ve pişirme teknikleri hakkında bilgilerin öğretilmesidir.	The purpose of this course is to teach the students about the history of Turkish cuisine from its existence to this day, its development, the characteristics of the dishes, as well as the special storage and cooking techniques for the Turks.
İçeriği / Content	Orta Asya dönemi, Anadolu'ya geliş, Selçuklu dönemi, Osmanlı dönemi, Cumhuriyet dönemi, Türk sofra adabı, Türklere özgü saklama koşulları ve Türk pişirme tekniklerini içermektedir.	It includes Central Asian period, coming to Anatolia, Seljuk period, Ottoman period, Republican period, Turkish table manners, storage conditions specific to Turks and Turkish cooking techniques.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Türk Mutfak Sanatı / Necip Usta Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı / Prof. Dr. Mehmet Sarıışık, Doç. Dr. Gülçin Özbay GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ / Prof. Dr. Atilla Akbaba, Yrd. Doç. Dr. Neslihan Çetinkaya	Turkish Culinary Art / Necip Usta National Gastronomy and Turkish Cuisine / Prof. Dr. Mehmet Sarıışık, Assoc. Dr. Gulcin Ozbay GASTRONOMY AND FOOD HISTORY / Prof. Dr. Atilla Akbaba, Assist. Assoc. Dr. Neslihan Cetinkaya
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Selçuk KARAÇAM	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Öğrencilerin Türk mutfak tarihinin nerede başladığını ve nasıl devam ettiğini öğrenmeleri.	Students learn where Turkish culinary history started and how it continues.
2	Orta Asya'daki Türklerin mutfak özelliklerinin öğrenilmesi.	Learning the culinary characteristics of the Turks in Central Asia.
3	Anadolu topraklarına gelen Türklerin mutfak kültürlerinin gelişimi ve etkilendiği unsurların öğrenilmesi.	To learn the development of the culinary cultures of the Turks who came to Anatolian lands and the elements they were influenced by.
4	Selçuklu dönemi Türk mutfağı özelliklerinin öğrenilmesi.	Learning the characteristics of Turkish cuisine in the Seljuk period.
5	Osmanlı İmparatorluğu döneminde Türk mutfağında yaşanan gelişmeler ve bu dönemdeki Türk mutfağı özelliklerinin öğrenilmesi.	Developments in Turkish cuisine during the Ottoman Empire and learning the characteristics of Turkish cuisine in this period.
6	Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı özelliklerinin öğrenilmesi.	Learning the characteristics of Turkish cuisine in the Republican period.
7	Türk mutfağı pişirme tekniklerinin ve saklama yöntemlerinin öğrenilmesi.	Learning Turkish cuisine cooking techniques and storage methods.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Öğrencilerle tanışma, Ders içeriğinin anlatılması ve Türk mutfak sanatı dersinin nasıl işleneleceğinin anlatılması.				
	Meeting with the students, explaining the course content and explaining how to teach the Turkish culinary art course.				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
2	Orta Asya bölgesinde yaşamış olan Türklerin mutfak kültürleri				
	Culinary cultures of the Turks who lived in the Central Asian region				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
3	Anadolu'ya yerleşen Türklerin mutfak özellikleri				
	Culinary characteristics of Turks who settled in Anatolia				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
4	Anadolu'ya yerleşen Türklerin mutfak özellikleri				
	Culinary characteristics of Turks who settled in Anatolia				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5	Selçuklu Dönemi Türk mutfağı özellikleri				
	Selçuklu Period Turkish Cuisine Features				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Selçuklu Dönemi Türk mutfağı özellikleri				
	Selçuklu Period Turkish Cuisine Features				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı dönemi Türk mutfağı özellikleri				
	Ottoman period Turkish cuisine features				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vize sınavı				
	Midterm exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı dönemi Türk mutfağı özellikleri.				
	Ottoman period Turkish cuisine features.				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı özellikleri				
	Republican period Turkish cuisine features				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk mutfağı çorbaları ve Zeytinyağlılar				
	Turkish cuisine soups and olive oil dishes				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk mutfağı Et yemekleri				
	Turkish cuisine Meat dishes				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk mutfağı kuru baklagiller ve tahıl yemekleri				
	Turkish cuisine legumes and grain dishes				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk mutfağı tatlıları, Türk saklama yöntemleri ve Pişirme teknikleri				
	Turkish cuisine desserts, Turkish preservation methods and cooking techniques				
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 Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ev Ödevi / Homework	1	20.00	20.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Okuma / Reading	1	50.00	50.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	20.00	20.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	40.00	40.00
Toplam / Total:	6	132.00	132.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 132.00/25.00 = 5.28 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 132.00 / 25.00 = 5.28 ~

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.Öğrencilerin Türk mutfak tarihinin nerede başladığını ve nasıl devam ettiğini öğrenmeleri. / Students learn where Turkish culinary history started and how it continues.																
2.Orta Asya'daki Türklerin mutfak özelliklerinin öğrenilmesi. / Learning the culinary characteristics of the Turks in Central Asia.																
3.Anadolu topraklarına gelen Türklerin mutfak kültürlerinin gelişimi ve etkilendiği unsurların öğrenilmesi. / To learn the development of the culinary cultures of the Turks who came to Anatolian lands and the elements they were influenced by.																
4.Selçuklu dönemi Türk mutfağı özelliklerinin öğrenilmesi. / Learning the characteristics of Turkish cuisine in the Seljuk period.																
5.Osmanlı İmparatorluğu döneminde Türk mutfağında yaşanan gelişmeler ve bu dönemdeki Türk mutfağı özelliklerinin öğrenilmesi. / Developments in Turkish cuisine during the Ottoman Empire and learning the characteristics of Turkish cuisine in this period.																
6.Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı özelliklerinin öğrenilmesi. / Learning the characteristics of Turkish cuisine in the Republican period.																

7.Türk mutfağı pişirme tekniklerinin ve saklama yöntemlerinin öğrenilmesi. / Learning Turkish cuisine cooking techniques and storage methods.																

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