

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ	GMS2169070	Güz Dönemi	2+0	2	3
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Banu ÖZDEN				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencilerin Anadolu'nun farklı coğrafyalarında oluşmuş yemek kültürünü öğrenmelerine yardımcı olacak ve profesyonel hayatlarında öğrendiklerini pratik anlamda uygulamalarına zemin hazırlayacaktır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Dersin Hedefleri ve Anadolu Mutfak Kültürüne Giriş ,Mutfak tasarımları, depolar ve geleneksel araç gereçler ,Anadolu'da kış hazırlıkları ve gıda saklama uygulamaları ,Anadolu'da tarım uygulamaları ,Anadolu'da hayvancılık ve balıkçılık uygulamaları ,Türkiye'de coğrafi işaretleme uygulamaları ,Anadolu kültüründe kutlamalar ve hasatlar ,Mevsimsellik ve yerellik kavramlarının önemi ,Marmara bölgesi yemek kültürü ,Ege bölgesi yemek kültürü ,Akdeniz bölgesi yemek kültürü ,Karadeniz bölgesi yemek kültürü,İç Anadolu bölgesi yemek kültürü ,Doğu Anadolu bölgesi yemek kültürü ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
Türkiye'nin coğrafi bölgelerini ve yemek kültürlerini tanıtır.				1, 16, 9	A, C
Türkiye'nin coğrafi işaretli ürünlerinin özelliklerini tanımlayabilir.				1, 10, 9	A, C
Coğrafi bölgelere ait ürünleri, yemekleri, pişirme tekniklerini ve saklama yöntemlerini ayırt edebilir.				1, 9	A, C
Coğrafi bölgelerin yemek kültürlerinde görülen farklılıkları belirtebilir.				1, 16, 9	A
Tarım ve hayvancılık ürünlerinin mevsimlerini ve bölgelerini ayırt edebilir.				1, 10, 9	A
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 10: Tartışma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği , 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav, C: Çoktan Seçmeli Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Dersin Hedefleri ve Anadolu Mutfak Kültürüne Giriş				
2	Mutfak tasarımları, depolar ve geleneksel araç gereçler				
3	Anadolu'da kış hazırlıkları ve gıda saklama uygulamaları				
4	Anadolu'da tarım uygulamaları				
5	Anadolu'da hayvancılık ve balıkçılık uygulamaları				
6	Türkiye'de coğrafi işaretleme uygulamaları				
7	Anadolu kültüründe kutlamalar ve hasatlar				
8	Mevsimsellik ve yerellik kavramlarının önemi				
9	Marmara bölgesi yemek kültürü				
10	Ege bölgesi yemek kültürü				
11	Akdeniz bölgesi yemek kültürü				
12	Karadeniz bölgesi yemek kültürü				
13	İç Anadolu bölgesi yemek kültürü				
14	Doğu Anadolu bölgesi yemek kültürü				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar
Öğretim görevlisi tarafından dağıtılacaktır.Dr. Phil. Hamit Zübeyir Koşay, Akile Ülkücan, Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı Çiya Yayınları, İstanbul 2011