**Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **BTR 256 TÜRK ve DÜNYA MUTFAKLARI** |
| Dersin Sorumlusu | İsmail KARAKUŞ |
| Dersin Düzeyi | Ön Lisans |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Dünya Mutfakları ve Türkiye Mutfakları kültürü  |
| Dersin Amacı | Türk ve Dünya Mutfakları hakkında genel bilgi sahibi olmak. |
| Dersin Süresi | 2 saat / Hafta |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | AHMEDOF, Ahmet, Cabir; 2001: Azerbaycan Mutfağı. Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları. Ankara. 1. Basım. Çeviri: Melek Müderriszade.BİLGİN, Arif; SAMANCI, Özge (Edt.); 2015: Türk Mutfağı. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. Ankara. 2. Basım.Carol Helstosky - Food Culture in the Mediterranean - Greenwood [2009]HOLLAND, Mina; 2016: Yemek Atlası, Otuzsekiz Mutfakta Dünya Turu. YKY. İstanbul. 1. Basım. Çeviri: Saliha Nilüfer.KOMİSYON; 2007: Gürcü Mutfağı. Kültürel Araştırmalar Vakfı Yayınları. Ankara. 1. BasımKUTLUAY, MERDOL, Türkan; 2015: Beslenme Antropolojisi 1. Hatipoğlu Yayınları. Ankara. 2. Basım.ÖNCÜ, Mehmet; 2015: Diyarbakır Yemekleri ve Yemek Kültürü. Diyarbakır Belediyesi Kültür Yayınları. İstanbul. Penny Van Esterik - Food Culture in Southeast Asia - Greenwood [2008]Peter Heine - Food Culture in the Near East, Middle East, and North Africa - Greenwood [2004]WOODWARD, Sarah; 1998: Klasik Akdeniz Yemekleri. Dost Kitabevi. Ankara. 2. Basım. Çeviri: Olcaytu Berti.ZAOUALI, Lilian; 2016: Ortaçağ’da İslam Mutfağı. Ruhun Gıdası Kitaplar. İtanbul. İstanbul. Çeviri: Barış Baysal. |
| Dersin AKTS | 2 |
| Laboratuvar | Yok |
| Diğer-1 |  |