

Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı
Açık Ders Malzemeleri

Ders izlenme Formu

| | |
|------------------------------|---|
| Dersin Kodu ve İsmi | BES241 Türk Mutfağı |
| Dersin Sorumlusu | Prof.Dr.Ayşe Özfer ÖZÇELİK |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Türk Mutfağının kültürel ve tarihsel gelişimi, Türk Mutfağına özgü ulusal ve bölgesel yiyecek-içecekler, hazırlama-pişirme yöntemleri, işleme- saklama yöntemleri ve kullanılan araç gereçler, bölgelere/yörelere göre mutfakların tanınması, özel gün ve etkinliklerde Türk Mutfağı uygulamaları, Türk mutfağını beslenme ve sağlık yönünden değerlendirme |
| Dersin Amacı | Türk mutfağının tarih ve kültürünün ulusal ve bölgesel/yöresel çerçevede yiyecekler, içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, işlenmesi ile ilgili bilgiler vermek, bu işlemler için gerekli araç-gereç ve kullanılan yöntemleri öğretmek |
| Dersin Süresi | 2 Saat |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | Gezmen Karadağ, T., Çelebi F., Ertaş, Y., Şanlıer, N.,2014. Geleneksel Türk Mutfağından Seçmeler: Besin Öğeleri Açısından Değerlendirilmesi, Ankara.. Kutluay Merdol, T., 2012. Beslenme Antropolojisi, Ankara. Şanlıer, N., Sürücüoğlu M.S.,2019. Türk Mutfağı, Ankara. Toygar K., Berkok N., 1999. Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri, Ankara, Baysal, A. 2009. Beslenme Kültürümüz T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları: 1230, Ankara. |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 3 |
| Laboratuvar | - |
| Diğer-1 | |