



KİLİS 7 ARALIK ÜNİVERSİTESİ

REKTÖRLÜK
ORTAK SEÇMELİ DERSLER
2025-2026 BAHAR YARIYILI

0100188		Geleneksel Gıdalar			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	0100188	Geleneksel Gıdalar	2	2	3

Dersin Dili:

Türkçe

Dersin Düzeyi:

Fakülte

Dersin Staj Durumu:

Yok

Bölümü/Programı:

ORTAK SEÇMELİ DERSLER

Dersin Türü:

Seçmeli

Dersin Amacı:

Öğrencilerin geleneksel gıda kavramını öğrenerek, bu gıdaların kültürlerdeki önemini ve gelenekselleşmesindeki yolu takip edip, bazı geleneksel gıdalar hakkında fikir sahibi olmasını sağlamaktır.

Ders İçeriği:

Geleneksel gıda ve diğer temel kavramlar, bazı geleneksel gıdaların oluşum süreçleri ve günümüze aksediş şekillerini, gıdanın gelenekselleşmesindeki yol, geleneksel gıdaların kültürlerdeki önemi

Ön Koşulları:

Dersin Koordinatörü:

Yok

Dersi Veren:

Doç. Dr. Mehmet KÖTEN mehmetkoten@kilis.edu.tr

Dersin Yardımcıları:

Yok

Dersin Kaynakları

Ders Notları	: 1. Baysal, A. (2002). Beslenme Kültürümüz. TC Kültür Bakanlığı Kültür Eserleri. 146 s. 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (23-24 Eylül 2004-Van) 3. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (27-29 Mayıs 2009-Van) 4. The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" 15-17 April
Kaynakları	: 1. Baysal, A. (2002). Beslenme Kültürümüz. TC Kültür Bakanlığı Kültür Eserleri. 146 s. 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (23-24 Eylül 2004-Van) 3. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (27-29 Mayıs 2009-Van) 4. The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" 15-17 April
Dökümanlar	: 1. Baysal, A. (2002). Beslenme Kültürümüz. TC Kültür Bakanlığı Kültür Eserleri. 146 s. 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (23-24 Eylül 2004-Van) 3. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (27-29 Mayıs 2009-Van) 4. The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" 15-17 April
Ödevler	: 1. Baysal, A. (2002). Beslenme Kültürümüz. TC Kültür Bakanlığı Kültür Eserleri. 146 s. 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (23-24 Eylül 2004-Van) 3. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (27-29 Mayıs 2009-Van) 4. The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" 15-17 April
Sınavlar	: 1. Baysal, A. (2002). Beslenme Kültürümüz. TC Kültür Bakanlığı Kültür Eserleri. 146 s. 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (23-24 Eylül 2004-Van) 3. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (27-29 Mayıs 2009-Van) 4. The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" 15-17 April

Ara sınav, yarıyıl sonu sınavı

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Ders tanıtımı ve derse giriş		
2	Geleneksel gıda ve diğer temel kavramlar		
3	Gıdaların gelenekselleşmesindeki yol		
4	Farklı geleneksel gıdaların oluşum süreçleri		
5	Farklı geleneksel gıdaların oluşum süreçleri		
6	Coğrafi işaret		
7	Vize sınavı		
8	Türk beslenme kültürü		
9	Farklı geleneksel gıdalar		
10	Ülkemize ait bazı geleneksel gıdalar		
11	Ülkemize ait bazı geleneksel gıdalar		
12	Bazı ülkelerin geleneksel gıdaları		
13	Bazı ülkelerin geleneksel gıdaları		
14	Dersin genel değerlendirilmesi		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Öğrenci yeterli ve dengeli beslenme kavramlarını öğrenir
Ö02	Öğrenci Türk beslenme kültürünü öğrenir
Ö03	Öğrenci geleneksel ürünlerimizin üretim yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur
Ö04	Öğrenci geleneksel gıdaların endüstriyel ölçekte üretimine yönelik gelişmeleri öğrenir
Ö05	Öğrenci geleneksel gıda üretiminde, kalite güvence sistemlerinin uygulamalarını öğrenir

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P02	Öğrenciler, farklı disiplinlere ait bilgi ve yaklaşımları ilişkilendirerek disiplinler arası bakış açısı kazanır ve bu yaklaşımı akademik, mesleki ve toplumsal uygulamalara yansıtır.
P03	Öğrenciler, kendi program derslerine ek olarak sunulan ortak seçmeli dersler aracılığıyla ilgi alanları ve yetenekleri doğrultusunda bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirir.
P05	Öğrenciler, ortak seçmeli ders etkinlikleri aracılığıyla iletişim, ekip çalışması ve iş birliği becerileri geliştirir; toplumsal ve etik sorumluluk bilinci kazanır.
P06	Öğrenciler, ortak seçmeli dersler sayesinde kişisel ve mesleki gelişmelerini destekleyen çok yönlü bir öğrenme profili oluşturur ve yaşam boyu öğrenme bilinci geliştirir.
P04	Öğrenciler, disiplinler arası bilgi ve deneyimleri bütünleştirerek problemlere eleştirel ve yaratıcı çözümler üretir.
P01	Öğrenciler, kendi alanları dışındaki disiplinlere ait temel kavram, kuram ve yöntemleri tanımlar ve çok yönlü düşünme becerisi geliştirir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
Ödevler	1	10	10
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	12	12
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	12	12
Toplam İş Yükü			90
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları						
Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek						

	P01	P02	P03	P04	P05	P06
Tüm	5	5	5	5	5	5
Ö01	5	5	5	5	5	5
Ö02	5	5	5	5	5	5
Ö03	5	5	5	5	5	5
Ö04	5	5	5	5	5	5
Ö05	5	5	5	5	5	