



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Türk Mutfak Kültürü							
Ders Kodu		AŞL106		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	98 (Saat)	Teori	3	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Türk mutfak kültürünü araştırarak bu mutfakın yemeklerinin hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği		Türk mutfakının tarihsel gelişimini incelemek Türk mutfakının yemek kültürünü araştırmak Türk mutfakının dünya mutfakları arasındaki yerini araştırmak							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Yeter ÇAN DOMRUK						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Ders kitabı, yardımcı kitap ve süreli yayınlar
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Türk Mutfakının Tarihsel Gelişimi
2	Teorik	Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü
3	Teorik	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü
4	Teorik	Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü
5	Uygulama	Türk mutfakında çorbalar
6	Uygulama	Türk mutfakında salatalar ve zeytinyağlılar
7	Uygulama	Türk mutfakında et yemekleri
8	Teorik	Ara değerlendirme
9	Uygulama	Türk mutfakında tavuk yemekleri
10	Uygulama	Türk mutfakında balık yemekleri
11	Uygulama	Türk mutfakında sakatat yemekleri
12	Uygulama	Türk mutfakında tatlılar
13	Uygulama	Türk mutfakında içecekler
14	Teorik	Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekânlar
15	Teorik & Uygulama	Genel Tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	3	56
Uygulamalı Ders	14	0	1	14
Ödev	1	5	1	6
Ara Sınav	1	10	1	11



Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				98
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimini Öğrenir
2	Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürünü Öğrenir
3	Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürünü Öğrenir
4	Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürünü Öğrenir
5	Türk mutfağında çorbaları öğrenir
6	Türk mutfağında salatalar ve zeytinyağlıları öğrenir
7	Türk mutfağında et yemeklerini öğrenir
8	Türk mutfağında tavuk yemeklerini öğrenir
9	Türk mutfağında balık yemeklerini öğrenir
10	Türk mutfağında sakatat yemeklerini öğrenir
11	Türk mutfağında tatlıları öğrenir
12	Türk mutfağında içecekleri öğrenir
13	Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekânları Öğrenir

Program Çıktıları (İkram Hizmetleri Programı)

1	...
2	...
3	...
4	...
5	...

