



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
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 mutfağın yemeklerinin hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriğı	Türk mutfağının tarihsel gelişimini incelemek Türk mutfağının yemek kültürünü araştırmak Türk mutfağının dünya mutfakları arasındaki yerini araştırmak								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

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

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Uygulama	Osmanlı halk mutfağı yemekleri
2	Uygulama	Osmanlı saray mutfağı yemekleri
3	Uygulama	Türk mutfağı çorbaları
4	Uygulama	Türk mutfağında hamur işleri
5	Uygulama	Türk mutfağında salata ve mezeler
6	Uygulama	Türk mutfağında zeytinyağlılar
7	Uygulama	Türk mutfağında sakatat yemekleri
8	Uygulama	Türk mutfağında et yemekleri
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
10	Uygulama	Türk mutfağında tavuk yemekleri
11	Uygulama	Türk mutfağında deniz ürünleri
12	Uygulama	Türk mutfağında sütü tatlılar
13	Uygulama	Türk mutfağında şerbetli tatlılar
14	Uygulama	Türk mutfağında şerbet, hoşaf ve kompostolar
15	Uygulama	Türk mutfağında helvalar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem Sonu Sınavı (Final)

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	Osmanlı halk mutfağı yemeklerini öğrenme ve yapabilme
2	Osmanlı saray mutfağı yemeklerini öğrenme ve yapabilme
3	Türk mutfağı çorbalarını öğrenme ve yapabilme
4	Türk mutfağında hamur işlerini öğrenme ve yapabilme
5	Türk mutfağında salata ve mezeleri öğrenme ve yapabilme
6	Türk mutfağında zeytinyağlıları öğrenme ve yapabilme
7	Türk mutfağında sakatat yemeklerini öğrenme ve yapabilme
8	Türk mutfağında et yemeklerini öğrenme ve yapabilme
9	Türk mutfağında tavuk yemeklerini öğrenme ve yapabilme
10	Türk mutfağında deniz ürünlerini öğrenme ve yapabilme
11	Türk mutfağında sütlü tatlıları öğrenme ve yapabilme
12	Türk mutfağında şerbetli tatlıları öğrenme ve yapabilme
13	Türk mutfağında şerbet, hoşaf ve kompostoları öğrenme ve yapabilme
14	Türk mutfağında helvaları öğrenme ve yapabilme

Program Çıktıları (Aşçılık Programı)

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

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1
PÇ1	5
PÇ2	5
PÇ3	5
PÇ4	5
PÇ5	5

