



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
SEYAHAT İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ
SEYAHAT İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Türk Mutfağı								
Ders Kodu	AGE441			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	148 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Klasik ve yerel Türk mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak çalışılması. Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri. Eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması. Günümüze ait Türk Yerel mutfak özelliklerinin uygulamalı olarak çalışılması. Dünya mutfağının incelenmesi ve önemli özelliklerinin araştırılması.								
Özet İçeriği	Klasik ve yerel Türk mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak çalışılması. Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri. Eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması. Günümüze ait Türk Yerel mutfak özelliklerinin uygulamalı olarak çalışılması. Dünya mutfağının incelenmesi ve önemli özelliklerinin araştırılmasını öğretmektir.								
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	M.E.B Modülleri
2	Cemal TÜRKKAN, Aşçılık
3	Cemal TÜRKKAN Mutfak Teknolojisi
4	aydın YILMAZ Mesleğimiz Aşçılık
5	La Rousse Gastronomige Çorbalar ve Fondlar

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Türk Mutfağının Tarihçesi (Anadolu'ya göç öncesi, Bizans, Osmanlı imparatorluğu Dönemi)
2	Teorik	Türk Mutfağında Çorbalar
3	Teorik	Türk Mutfağında Sebzeler
4	Teorik	Türk Mutfağında Dolmalar
5	Teorik	Türk Mutfağında Kebaplar
6	Teorik	Türk Mutfağında Yahniler, pilakiler
7	Teorik	Türk Mutfağında Köfteler
8	Teorik	Türk Mutfağında Tava yemekleri
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
10	Teorik	Türk Mutfağında Yumurta Yemekleri
11	Teorik	Türk Mutfağında Börekler
12	Teorik	Türk Mutfağında Hamur işi Tatlılar
13	Teorik	Türk Mutfağında Sütü Tatlılar ve Helvalar
14	Teorik	Türk Mutfağında Hoşafılar, Kompostolar ve Turşular
15	Teorik	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	0	2	28
Uygulamalı Ders	14	0	2	28
Ödev	2	0	2	4



Dönem Ödevi	1	0	1	1
PDÖ Raporu	2	0	2	4
Okuma	9	0	9	81
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
Toplam İş Yüğü (Saat)				148
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				6

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yiyecek içecek endüstrisini tanıır.
2	Yiyecek içecek endüstrisinde yönetim ve organizasyon yapısını kavrar.
3	Yiyecek içecek işletmelerinde fizibilite analizlerini öğrenir.
4	Menü türleri ve hazırlama konusunu kavrar.
5	Yiyecek içecek işletmelerinde hijyen ve sanitasyon konusunda bilgi edinir.
6	Yiyecek içecek servisi konusunda genel bilgi sahibi olur.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde satın alma ve maliyet kontrolünü kavrar.
8	Yiyecek içecek işletmelerinde mutfak yönetimini öğrenir.
9	Beslenme konusunda genel bilgi sahibi olur. Yiyecek içecek işletmelerinde pazarlama ve konukseverlik konularını kavrar.
10	Yiyecek ve içecek yönetimi ve konukseverlik pazarlama sorunları anlamak

Program Çıktıları (Seyahat İşletmeciliği Programı)

1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Seyahat İşletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Ülkesel ve küresel ölçekte seyahat destinasyonları, motivasyonları ve hareketleri konularında bilgi sahibi olmak.
16	Ülkeler ve kültürleri hakkında bilgi sahibi olmak.
17	Seyahat İşletmeciliğinde kullanılan otomasyon sistemlerine hakim olmak
18	Seyahat acentacılığı ve biletleme konusunda teknik bilgiye hakim olmak.

