



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ
TURİZM REHBERLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Türk Mutfağı								
Ders Kodu	REH441			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	79 (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 İçeriğı	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 özellikleri konusunda bilgi verilecektir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma								
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 (Vize)
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)	Yarıyıl 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	0	2	28
Ödev	4	7	0	28
Okuma	1	9	0	9



Ara Sınav	1	6	1	7
Dönem Sonu Sınavı	1	6	1	7
Toplam İş Yüğü (Saat)				79
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*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.
10	Yiyecek içecek işletmelerinde pazarlama ve konukseverlik konularını kavrar.

Program Çıktıları (Turizm Rehberliği Programı)

1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneğini 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	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak
14	Diğer turizm hizmet alanları ile ilgili mesleğini gerektirdiği konulara hakim olmak.
15	Kendi ülkesinin kültürü ve gelenekleri hakkında yeterli bilgi sahibi olmak.
16	Farklı kültür ve gelenekler hakkında yeterli bilgi sahibi olmak

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7	ÖÇ8	ÖÇ9	ÖÇ10
PÇ1	4	4	3	3	4	4	4	3	3	2
PÇ2	3	5	5	3	3	3	5	3	2	2
PÇ3	5	4	4	5	4	5	5	5	4	4
PÇ4	4	4	4	5	3	5	4	4	2	4
PÇ5	3	3	3	2	3	3	2	2	2	4
PÇ6	2	2	3	3	1	3	1	1	1	3
PÇ7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
PÇ8	5	5	5	5	2	4	3	4	1	5
PÇ9	2	2	2	2	2	3	3	1	1	1
PÇ10	3	4	3	4	4	5	5	4	2	2
PÇ11	3	4	3	3	2	4	3	3	1	5
PÇ12	4	4	4	5	3	3	3	2	1	4
PÇ13	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
PÇ14	3	3	3	3	3	2	2	1	4	3
PÇ15	4	3	3	4	3	3	1	3	3	5
PÇ16	4	2	2	4	3	3	1	3	3	5

