AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları								
Ders Kodu	REM219		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	4	İş Yükü	100 *(Saat)*	Teori	1	Uygulama	3	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Türk mutfağının temel karakteristiklerini öğretmek; Türkiye'nin farklı yörelerine ait yemek çeşitlerinin üretimi hakkında bilgi ve beceri kazandırmak ve ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Türk mutfak kültürü ve yemek reçeteleri, pişirme yöntemleri tanımak ve yeni reçeteler üretmek.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Ozan GÜNGÖR								

Ders Koşulları	
Ön Koşul	REM129&REM136
Eş Koşul	REM237

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Kollektif, (2012). "Türk Mutfağı", Doğan Burda Dergi Yayıncılık.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik & Uygulama	Türk Mutfak Tarihine Giriş
2	Teorik & Uygulama	Türk Mutfağında Çorbalar
3	Teorik & Uygulama	Türk Mutfağında Zeytinyağlılar
4	Teorik & Uygulama	Türk Mutfağında Sarmalar, dolmalar
5	Teorik & Uygulama	Türk Mutfağında Hamur işleri
6	Teorik & Uygulama	Türk Mutfağında Bakliyat ve tahıl grubu ile yapılan yemekler
7	Teorik & Uygulama	Türk Mutfağında Sakatat yemekleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik & Uygulama	Türk Mutfağında Tencere yemekleri
10	Teorik & Uygulama	Türk Mutfağında Et yemekleri
11	Teorik & Uygulama	Türk Mutfağında Pideler
12	Teorik & Uygulama	Türk Mutfağında Kebaplar
13	Teorik & Uygulama	Türk Mutfağında Pilavlar
14	Teorik & Uygulama	Türk Mutfağında Tatlılar
15	Teorik & Uygulama	Türk Mutfağında yemekle verilen içecekler
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	1	1	28
Uygulamalı Ders	14	1	3	56
Ödev	1	5	1	6
Ara Sınav	1	4	1	5

Dönem Sonu Sınavı	1	2	3	5
			Toplam İş Yükü (Saat)	100
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	4
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Türk mutfak kültürlerini tanımlamak
2	Türk mutfaklarında kullanılan malzemeleri tanımak
3	Türk mutfaklarında yapılan yemekleri uygulamak
4	Farklı pişirme tekniklerini uygulamak
5	Farklı sunum yöntemlerini uygulamak

Program Çıktıları *(Yiyecek İçecek 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	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	3	3	3	3	3
PÇ5	4	4	4	4	4
PÇ8	5	5	5	5	5
PÇ9	1	1	1	1	1
PÇ10	4	4	4	4	4
PÇ11	4	4	4	4	4
PÇ12	5	5	5	5	5
PÇ13	1	1	1	1	1
PÇ14	5	5	5	5	5
PÇ16	4	4	4	4	4