AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Türk Mutfağı								
Ders Kodu	HOM441		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	3	İş Yükü	73 *(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	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	1. M.E.B Modülleri
2	2. Cemal TÜRKKAN, Aşçılık
3	2. Cemal TÜRKKAN, Aşçılık
4	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)	Sınav
10	Teorik	Türk Mutfağında Yumurta Yemekleri
11	Teorik	Türk Mutfağında Börekler
12	Teorik	Türk Mutfağında Hamur işi Tatlılar
13	Teorik	Türk Mutfağında Sütlü Tatlılar ve Helvalar
14	Teorik	Türk Mutfağında Hoşaflar, Kompostolar ve Turşular

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	4	56
Uygulamalı Ders	10	0	1	10
Ödev	2	0	2	4
Dönem Ödevi	1	0	1	1
Ara Sınav	1	0	1	1

Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
			Toplam İş Yükü (Saat)	73
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	3
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

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

Program Çıktıları *(Yaylı Çalgılar Programı)*	
1	Teknik ve müzikal anlamda uluslar arası standartlarda çalgı çalma becerisi
2	Klasik batı müziğinin tarihsel gelişimini kavrayabilme yetisi
3	Klasik batı müziği eserleri bağlamında analitik çözümleme yapabilme becerisi
4	Müzik grupları dâhilinde, grup üyeleriyle uyum içerisinde çalma ve birlikte uyum içerisinde çalışma becerisi
5	Diğer sanat dallarına ilişkin genel kültüre sahip olmak
6	Resital vb etkinlik planlama ve uygulama becerisi
7	Alanında düşünme, değerlendirme ve bunları yazılı ve sözlü ifade etme becerisi
8	Mesleki sorumluluk ve etik bilinci
9	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bunu gerçekleştirebilme becerisi
10	Mesleki özgüven
11	Uluslar arası düzeyde yayın takibi yapabilme ve iletişim kurabilme yetisi