

## TÜRK MUTFAĞI

|       |                                       |                                                                                                                                                 |
|-------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Ders Adı:                             | TÜRK MUTFAĞI                                                                                                                                    |
| 2     | Ders Kodu:                            | ASLZ106                                                                                                                                         |
| 3     | Ders Türü:                            | Zorunlu                                                                                                                                         |
| 4     | Ders Seviyesi                         | Önlisans                                                                                                                                        |
| 5     | Dersin Verildiği Yıl:                 | 1                                                                                                                                               |
| 6     | Dersin Verildiği Yarıyıl              | 2                                                                                                                                               |
| 7     | Dersin AKTS Kredisi:                  | 4.00                                                                                                                                            |
| 8     | Teorik Ders Saati (saat/Hafta)        | 2.00                                                                                                                                            |
| 9     | Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)       | 2.00                                                                                                                                            |
| 10    | Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) : | 0                                                                                                                                               |
| 11    | Dersin Önkoşulu:                      | Yok                                                                                                                                             |
| 12    | Dersin Dili:                          | Türkçe                                                                                                                                          |
| 13    | Dersin Veriliş Şekli:                 | Yüz yüze                                                                                                                                        |
| 14    | Dersin Koordinatörü:                  | Öğr. Gör. PINAR AYDIN TEMEL                                                                                                                     |
| 15    | Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları: |                                                                                                                                                 |
| 16    | Koordinatör İletişim Bilgileri:       | Adres: UÜ. Harmancık Meslek Yüksekokulu<br>Tel: 0 (224) 294 26 92 (Dahili: 63103) Fax: 0 224 881 32 18<br>e-mail: paydin@uludag.edu.tr          |
| 17    | Dersin WEB adresi:                    |                                                                                                                                                 |
| 18    | Dersin Amacı:                         | Türk mutfak kültürünü aktarmak ve öğrencilerin bu bilgileri kullanarak Türk mutfak kültürünü gelecekte daha iyi yerlere getirmelerini sağlamak. |
| 19    | Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:      |                                                                                                                                                 |
| 20    | Dersin Öğrenme Kazanımları:           |                                                                                                                                                 |
|       | 1                                     | Türk mutfağının özellikleri kavramak.                                                                                                           |
|       | 2                                     | Türk mutfağına mahsus pişirme tekniklerini uygulayabilmek.                                                                                      |
|       | 3                                     | Türk mutfağını uluslararası düzeyde tanıtabilmek.                                                                                               |
|       | 4                                     | Türk mutfağına mahsus menüler hazırlayabilmek.                                                                                                  |
|       | 5                                     | Türk mutfağının Orta Asya dönemi hakkında bilgi verebilmek.                                                                                     |
|       | 6                                     | Türk mutfağının Selçuklu, Beylikler ve Osmanlı dönemleri hakkında bilgi verebilmek.                                                             |
|       | 7                                     | Türk mutfağının Cumhuriyet dönemi hakkında bilgi verebilmek.                                                                                    |
|       | 8                                     | Türk mutfağını modern yiyecek içecek sektörüne adapte edebilmek.                                                                                |
|       | 9                                     |                                                                                                                                                 |
|       | 10                                    |                                                                                                                                                 |
| 21    | Dersin İçeriği:                       |                                                                                                                                                 |
| Hafta | <b>DERS İÇERİKLERİ</b>                |                                                                                                                                                 |
|       | <b>Teorik</b>                         | <b>Uygulama</b>                                                                                                                                 |
| 1     | Mutfak Tarihine Giriş                 | Çorbalar                                                                                                                                        |
| 2     | Tarihsel Gelişim                      | Yumurtalar                                                                                                                                      |

|    |                                                          |                                   |
|----|----------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 3  | Mutfak Mimarisi                                          | Etler                             |
| 4  | Mutfak Araçları                                          | Sakatatlar                        |
| 5  | Piştirme Teknikleri                                      | Kümes Hayvanları                  |
| 6  | Sofra Düzenleri ve Servisi                               | Deniz Ürünleri                    |
| 7  | Yemek Öğünleri                                           | Kuru Baklagiller                  |
| 8  | Yemek Yeme Adabı                                         | Taze Sebze ve Meyveler            |
| 9  | Davet Yemekleri ve ikramları                             | Salatalar                         |
| 10 | Geçiş Dönemleri                                          | Garnitürler, Salçalar, Taratorlar |
| 11 | Kutsal Günler                                            | Pilavlar                          |
| 12 | Neşeli Günler                                            | Hamur İşleri                      |
| 13 | Orta Asya'dan günümüze Türk mutfağı ile ilgili kaynaklar | Tatlılar                          |
| 14 | Yemekler ve Uygulamaları genel değerlendirme             | İçecekler                         |

|    |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 22 | Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar: | <p>1. Halıcı, Nevin. Türk Mutfağı, Oğlak Yayıncılık.</p> <p>2. Halıcı, Nevin. Siniden Tepsie Klasik Türk Mutfağı, Numune Matbaacılık Ltd. Şti. İstanbul.</p> <p>3. Oğuz, Burhan. Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 1, Beslenme Teknikleri, İstanbul Matbaası, İstanbul.</p> <p>4. Baysal, Ayşe. Beslenme Kültürümüz, Kültür Bakanlığı: 1230, Kültür Eserleri Dizisi: 157, Ankara.</p> <p>5. Ögel, Bahattin. Türk Kültür Tarihine Giriş IV. "Türklerde Yemek ve Beslenme Kültürü", Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.</p> <p>6. Belge, Murat. Tarih Boyunca Yemek Kültürü. İletişim Yayınları, İstanbul</p> <p>7. Bilgin, Arif ve Samancı, Özge. Türk Mutfağı. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara</p> <p>8. Baysal, Ayşe., Merdol, Türkan K., Sacır, Handan ve Cigirim Nevin. Türk Mutfağından Örnekler, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara</p> <p>9. Usta, Necip. Türk Mutfak Sanatı, Remzi Kitabevi, İstanbul</p> |
|----|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|    |               |
|----|---------------|
| 23 | Değerlendirme |
|----|---------------|

| YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI                        | SAYISI | KATKI YÜZDESİ |
|------------------------------------------------|--------|---------------|
| Ara Sınav                                      | 1      | 25.00         |
| Kısa Sınav                                     | 1      | 15.00         |
| Ödev                                           | 0      | 0.00          |
| Yıl Sonu Sınavı                                | 1      | 60.00         |
| Toplam                                         | 3      | 100.00        |
| Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı          |        | 40.00         |
| Finalin Başarıya Oranı                         |        | 60.00         |
| Toplam                                         |        | 100.00        |
| Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları |        |               |

|    |                               |
|----|-------------------------------|
| 24 | <b>AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU</b> |
|----|-------------------------------|

| ETKİNLİK                                                | SAYISI | Süresi (Saat) | Toplam İş Yüğü (Saat) |
|---------------------------------------------------------|--------|---------------|-----------------------|
| Teorik Dersler                                          | 14     | 2.00          | 28.00                 |
| Uygulamalı Dersler                                      | 14     | 2.00          | 28.00                 |
| Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme) | 14     | 2.00          | 28.00                 |
| Ödevler                                                 | 0      | 0.00          | 0.00                  |
| Projeler                                                | 0      | 0.00          | 0.00                  |
| Arazi Çalışmaları                                       | 0      | 0.00          | 0.00                  |
| Arasınaylar                                             | 1      | 10.00         | 10.00                 |
| Diğer                                                   | 1      | 10.00         | 10.00                 |
| Yarıyıl Sonu Sınavı                                     | 1      | 12.00         | 12.00                 |
| Toplam İş Yüğü                                          |        |               | 116.00                |
| Toplam İş Yüğü / 30 saat                                |        |               | 3.87                  |
| Dersin AKTS Kredisi                                     |        |               | 4.00                  |

| 25                                                | PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE<br>DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU |     |     |         |     |     |        |     |     |          |      |      |              |      |      |      |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----|-----|---------|-----|-----|--------|-----|-----|----------|------|------|--------------|------|------|------|
|                                                   | PY1                                                                     | PY2 | PY3 | PY4     | PY5 | PY6 | PY7    | PY8 | PY9 | PY10     | PY11 | PY12 | PY13         | PY14 | PY15 | PY16 |
| ÖK1                                               | 0                                                                       | 0   | 0   | 4       | 5   | 0   | 0      | 0   | 0   | 0        | 0    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK2                                               | 0                                                                       | 0   | 0   | 0       | 5   | 0   | 0      | 0   | 4   | 0        | 0    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK3                                               | 0                                                                       | 0   | 0   | 2       | 0   | 0   | 0      | 0   | 0   | 0        | 0    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK4                                               | 0                                                                       | 0   | 0   | 5       | 0   | 0   | 0      | 0   | 0   | 0        | 0    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK5                                               | 0                                                                       | 0   | 0   | 0       | 0   | 4   | 0      | 0   | 0   | 0        | 0    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK6                                               | 0                                                                       | 0   | 0   | 0       | 0   | 4   | 0      | 0   | 0   | 0        | 0    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK7                                               | 0                                                                       | 0   | 0   | 0       | 0   | 4   | 0      | 0   | 0   | 0        | 0    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK8                                               | 0                                                                       | 2   | 5   | 3       | 0   | 0   | 0      | 0   | 0   | 0        | 0    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri |                                                                         |     |     |         |     |     |        |     |     |          |      |      |              |      |      |      |
| Katkı Düzeyi:                                     | 1 çok düşük                                                             |     |     | 2 Düşük |     |     | 3 Orta |     |     | 4 Yüksek |      |      | 5 Çok Yüksek |      |      |      |