2025 - 2026 / Türk Mutfağı
GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Türk Mutfağı
Ders Kodu / Course Code	
Ders Türü / Course Type	Zorunlu Ders
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans
Ders Akts Kredi / ECTS	5
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0
Dersin Verildiği Yıl / Year	2
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok
Amacı / Purpose	Türk mutfağının tarihçesini açıklamak, Türk mutfağını tanımlamak. Türk mutfağının teşkilat yapısını açıklamak. Türk mutfağı ile uluslararası diğer mutfaklar ile farklarını ilişkilendirmek. Türk mutfağında kullanılan araç ve gereçleri tanımlamak.
İçeriği / Content	Mutfak Tarihine Giriş; Çorbalar, Tarihsel Gelişim; Yumurtalar, Mutfak Mimarisi; Etler Mutfak Araçları; Sakatatlar, Pişirme Teknikleri; Kümes Hayvanları, Sofra Düzenleri ve Servisi; Deniz Ürünleri Yemek Yeme Adabı; Taze Sebze ve Meyveler, Davet Yemekleri ve ikramları; Salatalar, Geçiş Dönemleri; Garnitürler, Salçalar, Taratorlar, Kutsal Günler; Pilavlar, Neşeli Günler; Hamur İşleri, Orta Asya'dan günümüze Türk mutfağı ile ilgili kaynaklar; Tatlılar Yemekler ve Uygulamaları genel değerlendirme; İçecekler
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	
Staj Durumu / Internship Status	
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Yöresel Mutfaklar, Öğr. Gör. Serkan Şengül- Öğr. Gör. Ali Çakır ve Öğr.Gör. Gülay Çakır,Beta Basım, 2015 Türk Mutfağı, Prof. Dr. Nevin Şanlıer ve Prof. Dr. Metin Saip Sürücüoğlu, Hedef CS, 2019 Geleneksel Türk Mutfağından Seçmeler: Besin Ögeleri Açısından Değerlendirme, Doç.Dr. Makbule Gezmendağ, Detay Yayıncılık, 2014 Türkiye'nin Yöresel Mutfakları, Yrd. Doç.Dr. Serkan Şengül ve Doç.Dr.Oğuz Türkay, Detay Yayıncılık, 2017 Türk Mutfağında Yolculuk, Prof.Dr. Fügen Duru Özkaya ve Dr. Menekşe Cömert, Detay Yayıncılık, 2017 Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı, Prof. Dr. Mehmet Sarıışık ve Dr. Öğr. Üyesi Gülçin Özbay, Detay Yayıncılık, 2015.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
1	Mutfak Tarihine Giriş;			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
2	Mutfak Araç-Gereçleri ve Pişirme teknikleri			Anlatım, Soru-Cevap Ders Notları ve slaytlar	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
3	Yumurtalar	Yumurtalar		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
4	Etler, Sakatatlar	Etler, Sakatatlar		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
5	Çorbalar	Çorbalar		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır

6	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Kümes Hayvanları	Kümes Hayvanları		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
7	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Deniz Ürünleri	Deniz Ürünleri		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
8	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Taze Sebze ve Meyveler	Taze Sebze ve Meyveler		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
9	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Ara Sınav				
10	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Salatalar	Salatalar		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
11	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Garnitürler, Salçalar, Taratorlar	Garnitürler, Salçalar, Taratorlar		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
12	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Pilavlar	Pilavlar		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve

					slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
13	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Hamur İşleri	Hamur İşleri		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
14	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Tatlılar	Tatlılar		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
15	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	İçecekler	İçecekler		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
16	**Teorik Dersler / Theoretical**	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
	Final Sınavı				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1	1
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Midterm Examination	8	3	24
Bireysel Çalışma / Self Study	12	3	36
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3	42
Final Sınavı / Final Examination	1	1	1
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	8	5	40
Toplam / Total:	44	16	144
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 144,00/30,00 = 4,80 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 144,00/30,00 = 4,80 ~ 5.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTILARI ÇAPRAZ TABLOSU/ PROGRAM AND LEARNING OUTCOMES CROSS TABLE

Ders Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Öğrenme Çıktıları / Program Outcomes													
	PÖÇ1	PÖÇ2	PÖÇ3	PÖÇ4	PÖÇ5	PÖÇ6	PÖÇ7	PÖÇ8	PÖÇ9	PÖÇ10	PÖÇ11	PÖÇ12	PÖÇ13	PÖÇ14
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														

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI / PROGRAM OUTCOMES

Program Öğrenme Çıktıları (PÖÇ) / Program Outcomes	Katkı Düzeyi				
	1	2	3	4	5
1-Temel seviyede yabancı dil bilgisine sahip olur					
2-Mesleki açıdan kariyerini planlama ve girişimcilik konuları hakkında bilgi sahibi olur					
3-Alan konuları dışında da kendini geliştirebilecek sosyal becerilerini artırabilecek bilgi düzeyine sahip olur					
4-Mesleği ile ilgili düzenli olarak sağlık güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar, temel ilk yardım bilgisine sahip olur					
5-Mutfak ekipmanlarını tanır bakım ve koruma prosedürlerini uygulayabilir		x			
6-Arkadaşları ile ekip kurabilen, sorumluluk sahibi ve iş stresini yönetebilen bireyler olarak yetişir					x
7-Temel düzeyde bilgisayar kullanır ve yiyecek içecek maliyet kontrol yöntemlerini uygulayabilir					
8-Mutfak organizasyonu yapar ikram etkinliklerini yönetir			x		

9-Aşçılık mesleği ile ilgili kuramlar kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur				x	
10-Aşçılık mesleği ile ilgili yasal düzenlemeler, etik değerler, sürdürülebilirlik ilkeleri, mesleki standartlar ve uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur				x	
11-Temel pişirme ve servis teknikleri ile ilgili ön bilgiye ve altyapıya sahip olur					x
12-Sağlıklı hijyenik ve besleyici malzemeler kullanarak her türlü yiyecek ve içeceği hazırlayabilir sunabilir ve yeni ürünler tasarlayabilir, farklı beslenme şekillerine göre menü hazırlayabilir					
13-Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında önemli prensipleri öğrenir ve uygular					x
14-Turizm ve aşçılıkla ilgili temel kavram ve terimleri kavrar terminoloji hakkında bilgi sahibi olur					x
Katkı Düzeyi / Contribution Level: 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high					