



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM | Bahar

DERSİN KODU	271218015	DERSİN ADI	Türk Mutfak Kültürü
--------------------	-----------	-------------------	---------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VIII	2	0	0	2	4	ZORUNLU () SEÇMELİ (X)	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI		1	60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ

Türk Mutfağının kültürel ve tarihsel gelişimi, Türk Mutfağına özgü yiyecek-içecekler, hazırlama-pişirme yöntemlerinin, sofrada düzeninin ve kullanılan araç-gereçler, bölgelere/yörelere göre mutfakların tanınması.

DERSİN AMAÇLARI

Türk mutfağının tarih ve kültürünün ulusal ve bölgesel/yöresel çerçevede yiyecekler, içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, işlenmesi ile ilgili bilgiler vermek, bu işlemler için gerekli araç-gereç ve kullanılan yöntemleri öğretmek.

DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI

Öğrencilerin Türk Kültürünün önemli bir bileşeni olan mutfak bilgileri, kullanılan araç ve gereçleri, geleneksel pişirme ve saklama yöntemlerini öğrenmesi, Türk Mutfağının küresel mutfak kültürleri içerisinde daha fazla bilinirliğin sağlanması yolunda etkili olacaktır.

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI

Türk mutfağının tarihsel gelişimini açıklayabilecek, Çeşitli dönemlere göre Türk mutfağında tüketilen ürünleri açıklayabilecek, Türk mutfağına özgü geleneksel mekânları ve gıda esnafını açıklayabilecektir.

TEMEL DERS KİTABI

1. Şanlıer N, Sürücüoğlu Ms. Türk Mutfağı. Hedef Yayınları
2. Acar Tek N, Sürücüoğlu Ms. Beslenme Antropolojisi. Hedef Yayınları

YARDIMCI KAYNAKLAR

Türk Mutfak Kültürü AÖF

DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Kültür ve Mutfağın Kültür İçerisindeki Yeri
2	Türk Mutfak Kültürü ve tarihsel gelişimi
3	Orta Asya Türk Mutfağı, Selçuklu Beylikleri Dönemi Mutfağı
4	Osmanlı Mutfağı
5	19.yy ve 20. yy Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı
6	Bölgelere göre mutfak kültürü
7	Marmara ve Ege Bölgesi Mutfak Kültürü
8	Karadeniz ve Doğu Anadolu Mutfak Kültürü
9	İç Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Mutfak Kültürü
10	Akdeniz Bölgesi Mutfak kültürü
11	Türk Mutfak Kültürü Kapsamında Geleneksel Mekânlar, Yiyecek ve İçecekler
12	Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri
13	Türk Mutfağının Dünya Mutfaklarındaki İzleri
14	Türk Mutfağının Uluslararasılaşma Çabaları ve Tartışma
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.		X	
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.	X		
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.	X		

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR

Tarih: 31.10.2023

İmza: