



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

<b>DÖNEM</b>	Bahar
--------------	-------

<b>DERSİN KODU</b>	271214012	<b>DERSİN ADI</b>	Türk Mutfağı
--------------------	-----------	-------------------	--------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
IV	2	2	0	3	7	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ( )	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 (.....)			
<b>YARIYIL SONU SINAVI</b>		1	50
<b>VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)</b>			
<b>DERSİN KISA İÇERİĞİ</b>	Türk mutfağının genel yapısı. Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Türk Mutfağına has yemek yapımı ve sunumu		
<b>DERSİN AMAÇLARI</b>	Türk beslenme kültüründen yola çıkarak, Türk kültüründe mutfak ve önemini anlatmak, Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve yemekleri öğretmek öğrencilerin uygulamasını sağlamak		
<b>DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI</b>			
<b>DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI</b>	Türklerin beslenme alışkanlıklarını bilirler.Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve gıdaları bilirler. Genç Türk mutfağı kültürünü öğrenirler. Türk Mutfağı kültürüne ait yemekleri yapabilirler		
<b>TEMEL DERS KİTABI</b>	Uygulamalı Türk Mutfağı NOBEL akademik yayıncılık Nilüfer Şahin Perçin 2022		
<b>YARDIMCI KAYNAKLAR</b>			
<b>DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER</b>			

**DERSİN HAFTALIK PLANI**

HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Dersin işlenişine dair bilgilendirme
2	Türk Mutfağı
3	Türk Mutfağı
4	Uygulama Türk Mutfağında Yer Alan Çorbalar
5	Uygulama Ekmekler ve Börekler
6	Uygulama Et Yemekleri ve Köfteler
7	Uygulama Bakliyat ve Hamurla Hazırlanan Yemekler
8	Sınav
9	Sınav Değerlendirme
10	Uygulama Kebaplar ve Tavuk Yemekleri
11	Uygulama Şerbetli Tatlılar ve Sütlü Tatlılar
12	Uygulama Pidelere ve Sebze Yemekleri
13	Uygulama Bulgur Yemekleri ve Şerbetler
14	Konu Tekrarı
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: ÖĞR. GÖR. DR. Taner ERDOĞAN