



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Türk Mutfak Kültürü	AŞÇ110	2	3 + 0	3,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Dersin amacı öğrencilerinin aşağıda yer alan kazanımlara sahip olmasıdır. 1. Türk mutfağının tarihçesini açıklamak. 2. Türk mutfağını tanımlar. 3. Türk mutfağının teşkilat yapısını açıklar. 4. Türk mutfağı ile uluslararası diğer mutfaklar ile farklarını ilişkilendirir. 5. Türk mutfağında kullanılan araç ve gereçleri tanımlamak.				
Ders İçeriği	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				
Ders Kaynakları	• Halıcı, N., Türk Mutfağı, 2009, Oğlak Yayıncılık, İstanbul. • Yardımcı Ders Kitapları: Tezcan, M., Türk Yemek Antropolojisi Yazları, 2000, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.				

Hafta	Konu
1	Mutfak Tarihine Giriş; Çorbalar
2	Tarihsel Gelişim; Yumurtalar
3	Mutfak Mimarisi; Etler
4	Mutfak Araçları; Sakatatlar
5	Pişirme Teknikleri; Kümes Hayvanları
6	Sofra Düzenleri ve Servisi; Deniz Ürünleri
7	Yemek Yeme Adabı; Taze Sebze ve Meyveler
8	Davet Yemekleri ve ikramları; Salatalar
9	Geçiş Dönemleri; Garnitürler, Salçalar, Taratorlar
10	Kutsal Günler; Pilavlar
11	Neşeli Günler; Hamur İşleri
12	Orta Asya'dan günümüze Türk mutfağı ile ilgili kaynaklar; Tatlılar
13	Yemekler ve Uygulamaları genel değerlendirme; İçecekler
14	Genel Değerlendirme

Program Çıktıları

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı

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

Ortalama Değer