



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Türk Tatlıları	AŞÇ261	2	3 + 1	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Örgün, yüz yüze, teorik ve uygulamalı)				
Amaç	Türk mutfağında mevcut tatlıların sunum ve hazırlık aşamalarında kullanılan teknik ve ekipmanların öğretilmesi, geçmişten günümüze Türk tatlılarında meydana gelmiş değişim ve dönüşümlerin öğretilmesi ile farklı malzemeler ve yöntemler ile hazırlanan Türk tatlılarının uygulamalarının gerçekleştirilmesidir.				
Ders İçeriği	Tarihsel süreç boyunca Türk mutfağı içinde yer alan tatlıların uygulama ve teori yönünden ele alınması, farklı hammaddeler ve teknikler ile hazırlanan tatlıların uygulama yöntemi ile öğrenilmesi.				
Ders Kaynakları	1. Işın, P. M. (2019). Gülbeşeker, Türk Tatlıları Tarihi (3. Basım), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul., 2. Fahriye, H. (2019). Tatlı Ustası (Tatlıcıbaşı), Cinius Yayınları, İstanbul., 3. Şavkay, T. (2000). Tatlı Kitap, Türk ve Dünya Tatlıları, Şekerbank Yayınları, İstanbul., 3. Şavkay, T. (2000). Tatlı Kitap, Türk ve Dünya Tatlıları, Şekerbank Yayınları, İstanbul.				

Hafta	Konu
1	Geçmişten günümüze Türk tatlıları
2	Sütlü tatlılar
3	Sütlü tatlılar
4	Sütlü tatlılar
5	Şerbetli tatlılar
6	Şerbetli tatlılar
7	Şerbetli tatlılar
8	Ara Sınav
8	Helvalar
9	Helvalar
10	Helvalar
11	Nişastalı Tatlılar
12	Nişastalı Tatlılar
13	Muhallebiler
14	Lokum, Şerbet ve Dondurmalar
15	Lokum, Şerbet ve Dondurmalar
16	Final sınavı

Program Çıktıları

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

Ders Öğrenme Çıktısı

Türk mutfağında mevcut tatlıların hazırlanması hakkında bilgi sahibi olur,
Geçmişten günümüze Türk tatlılarında meydana gelen değişimler hakkında bilgi sahibi olur,
Tatlı hazırlarken kullanılan farklı malzeme ve teknikler hakkında bilgi sahibi olur.

Ortalama Değer