

T.C.
FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Türk Mutfağı	GST 108	3	1+3	4	5
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze /Demonstrasyon / Uygulama				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe Doğan				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Öğrencilere Türk beslenme kültürünün önemi ve özellikleri kavratılacaktır. Türk mutfağına özgü yemekleri hazırlayabilecekler, Türk mutfağının gelişimine katkı sağlayabileceklerdir				
Dersin Öğrenme Kazanımları	1	Türk mutfağı ve tarihçesi hakkında bilgi sahibi olur.			
	2	Türk mutfağında kullanılan araç gereçleri tanırlar.			
	3	Türk mutfağındaki pişirme tekniklerini bilir ve uygular.			
	4	Türk mutfağında yapılan yemekler hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			
	5	Türk mutfağında yapılan tatlılar ve saklama yöntemlerini bilir ve uygular.			
Hafta	DERS AKIŞI				
	TEORİ		UYGULAMA		
1	Türk mutfağının tarihçesi, Türk beslenme kültürü		-		
2	Türk mutfağı donanımı, Türk mutfağında kullanılan araç ve gereçler		-		
3	Türk mutfağında yemek pişirme teknikleri		Pişirme Yöntemi Uygulamaları		
4	Türk mutfağında çorbalar		Çorba Uygulamaları		
5	Türk mutfağında et yemekleri		Et Yemekleri Uygulamaları		
6	Türk mutfağında sebze yemekleri		Sebze Yemekleri Uygulamaları		
7	ARA SINAV				
8	Türk mutfağında tahıllardan yapılan yemekler		Tahıl Yemekleri Uygulamaları		
9	Türk mutfağında kurubaklagil yemekleri		Kurubaklagil Yemekleri Uygulamaları		
10	Türk mutfağında mezeler		Meze Uygulamaları		
11	Türk mutfağında hamur işleri ve ekmek çeşitleri		Hamur işi Uygulamaları		

12	Türk mutfağında saklama yöntemleri, kış hazırlıkları	Saklama Yöntemleri Uygulamaları
13	Türk mutfağında özel günlerde yapılan yemekler	Özel Gün Yemekleri Uygulamaları
14	Türk mutfağında tatlılar, içecekler	Tatlı ,İçecek Uygulamaları
KAYNAKLAR		
<ul style="list-style-type: none">- Necip USTA , Türk Mutfak Sanatı- Nevin HALICI Türk Mutfağı- Eyüp Kemal SEVİNÇ, Sonsuz Türk Mutfağı- Leman CILIZOĞLU ERYILMAZ ,Türk Mutfağından Seçme Yemekler- Nevin HALICI , Siniden Tepsie Klasik Türk Mutfağı, Numune Matbaacılık Ltd. Şti. İstanbul. Yayınları, Ankara- Murat BELGE , Tarih Boyunca Yemek Kültürü. İletişim Yayınları, İstanbul- Arif BİLGİN ,Özge SAMANCI, Türk Mutfağı. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara		