

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	2	1+3	4	5
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe Doğan				
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Ayşe Doğan				
Dersin Amacı	Öğrencilere Türk beslenme kültürünün önemi ve özellikleri kavratılacaktır. Türk mutfağına özgü yemekleri hazırlayabilecekler, Türk mutfağının gelişimine katkı sağlayabileceklerdir.				

Hafta

DERS AKIŞI

1	Türk mutfağının tarihçesi, Türk beslenme kültürü
2	Türk mutfağı donanımı, Türk mutfağında kullanılan araç ve gereçler
3	Türk mutfağında yemek pişirme teknikleri
4	Türk mutfağında çorbalar
5	Türk mutfağında et yemekleri
6	Türk mutfağında sebze yemekleri
7	ARA SINAV
8	Türk mutfağında tahıllardan yapılan yemekler
9	Türk mutfağında kurubaklagil yemekleri
10	Türk mutfağında mezeler
11	Türk mutfağında hamur işleri ve ekmek çeşitleri
12	Türk mutfağında saklama yöntemleri, kış hazırlıkları
13	Türk mutfağında özel günlerde yapılan yemekler
14	Türk mutfağında tatlılar, içecekler

KAYNAKLAR

- Necip USTA , Türk Mutfak Sanatı
- Nevin HALICI Türk Mutfağı
- Eyüp Kemal SEVİNÇ, Sonsuz Türk Mutfağı
- Leman CILIZOĞLU ERYILMAZ ,Türk Mutfağından Seçme Yemekler