

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
TÜRK MUTFAĞI	BES3116300	Güz Dönemi	2+0	2	2
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. Merve PEHLİVAN				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Fatma Elif SEZER				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı Türk mutfağının tarihsel gelişimi ve Türk mutfağına ait yemeklerin hazırlama, pişirme ve servis yöntemlerinin öğretilmesidir.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Mutfak Kültürü,Mutfak Tarihi,Mutfak Mimarisi,Mutfak Araçları,Pişirme Teknikleri,Sofra Düzenleri Ve Servisi,Yemek Öğünleri,Yemek Yeme Adabı,Geçiş Dönemleri,Davet Yemekleri Ve ikramları,Kutsal Günler,Neşeli Günler, Yemekler ve Uygulamaları,Gezi: Topkapı Müzesi Mutfak Bölümü; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
1. Türk mutfağının tarihini, kültürünü ve yemeklerini açıklayabilmesi.				1, 14, 2, 4	C
2. Türk mutfağına özgü hazırlama, pişirme, sofraya düzeni ve servisi tanımlayabilmesi.				1, 14, 2, 4	C
3. Özel günlerdeki Türk mutfağına özgü uygulamaları örneklendirebilmesi.				1, 14, 2, 4	C
Öğretim Yöntemleri	1: Anlatım, 14: Bireysel Çalışma, 2: Soru - Cevap, 4: Alıştırma ve Uygulama				
Ölçme Yöntemleri	C: Ödev				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Mutfak Kültürü	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
2	Mutfak Tarihi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
3	Mutfak Mimarisi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
4	Mutfak Araçları	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
5	Pişirme Teknikleri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
6	Sofra Düzenleri Ve Servisi	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
7	Yemek Öğünleri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
8	Yemek Yeme Adabı	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
9	Geçiş Dönemleri	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
10	Davet Yemekleri Ve ikramları	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
11	Kutsal Günler	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
12	Neşeli Günler	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
13	Yemekler ve Uygulamaları	Uygulaması yapılacak tarifin önerilen kaynaklardan araştırılması.			
14	Gezi: Topkapı Müzesi Mutfak Bölümü	Önerilen kaynaklardan ilgili konuya hazırlanılması.			
Kaynaklar					
Ders notları, Powerpoint sunum dosyaları. - Halıcı N. Mevlevi Mutfağı. Metro Kültür Yayınları, İstanbul, 2007. - Halıcı N. Türk Mutfağı. Oğlak Yayınları, İstanbul, 2009. - Halıcı N. Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü. Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2013. - Halıcı N. Selçuklu Dönemi Mutfağı. Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları, Konya, 2015.					