



Gaziantep Üniversitesi
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

Türk Mutfağı					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	GMS305	Türk Mutfağı	4	3	5
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		Yok	Öğr.Gör. Ceyhun Uçuk https://akbis.gantep.edu.tr/detay/?A_ID=226996_ogr-gor_veyhun-ucuk ceyhunucuk@gantep.edu.tr	Yok	

Dersin Amacı :

Tarih boyunca farklı kültürlerden etkilenen Türk yöre mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak çalışılması. Geleneksel Türk mutfağı reçetelerinin günümüzün modern şartlarında uygulanması

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Klasik ve yerel Türk mutfaklarının teorik ve uygulamalı olarak çalışılması. Türk mutfağını oluşturan temel yemek teknikleri, eski reçetelerin günümüz modern mutfak anlayışı içinde yorumlanması. Günümüze ait Türk Yerel mutfak özelliklerinin uygulamalı olarak çalışılması.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar Uygulamalı Türk Mutfağı, Nilüfer Şahin Perçin, Ceyhun Uçuk

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Türk Mutfağının Tarihsel Süreci		Konu Hakkında Ön Araştırma
2	Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar		Konu Hakkında Ön Araştırma
3	Türk Mutfak Kültüründe Soğuk Başlangıçlar		Konu Hakkında Ön Araştırma
4	Türk Mutfak Kültüründe Dolmalar		Konu Hakkında Ön Araştırma
5	Türk Mutfak Kültüründe Bakliyat Yemekleri		Konu Hakkında Ön Araştırma
6	Türk Mutfak Kültüründe Hamur ile Hazırlanan Yemekler		Konu Hakkında Ön Araştırma
7	Türk Mutfak Kültüründe Ekmekler		Konu Hakkında Ön Araştırma
8	Ara Sınav		Konu Hakkında Ön Araştırma
9	Türk Mutfak Kültüründe Börek		Konu Hakkında Ön Araştırma
10	Türk Mutfak Kültüründe Pideler		Konu Hakkında Ön Araştırma
11	Türk Mutfak Kültüründe Sebze Yemekleri		Konu Hakkında Ön Araştırma
12	Türk Mutfak Kültüründe Et Yemekleri		Konu Hakkında Ön Araştırma
13	Türk Mutfak Kültüründe Köfteler		Konu Hakkında Ön Araştırma
14	Türk Mutfak Kültüründe Kebaplar		Konu Hakkında Ön Araştırma
15	Türk Mutfak Kültüründe Tavuk Yemekler		Konu Hakkında Ön Araştırma

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Türk mutfak kültürünün oluşum evrelerini öğrenebilecek
Ö02	Türk mutfağında izlerine rastlanan medeniyetlere ve etnik yapılarla ait mutfak kültürünü öğrenebilecek
Ö03	Türk mutfak kültüründe yer alan pişirme tekniklerini uygulayabilecek
Ö04	Türk mutfak kültüründe yer alan pişirme tekniklerini uygulayabilecek
Ö05	Türk mutfağında uygulanan saklama yöntemlerini uygulayabilecek
Ö06	Büyük Selçuklu Devleti'nden miras kalan yemekleri uygulayabilecek
Ö07	Anadolu Selçuklu Devleti'nden miras kalan yemekleri uygulayabilecek
Ö08	Osmanlı mutfağında yapılan yemekleri özgün reçetelerine göre uygulayabilecek
Ö09	Modern Türk mutfağı akımını öğrenecek ve uygulayabilecek

Programın Öğrenme Çıktıları

P01	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
P14	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu kapsamda yemek çeşitleri hazırlar ve geliştirir.
P13	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilir, bunu topluma yayabilir ve sosyal sorumluluk sahibi olabilir.
P10	Mönü planlaması yapar, uygular ve denetler
P09	Yiyeceklerin kalori ve besin değerlerini hesaplar.
P07	Gastronomi ve Sanat alanlarına yönelik donanıma sahip olma ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilir.
P03	Topluluklar halinde yaşayan insanların yemek kültürlerinin tarihsel süreçte değişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları ve beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler hakkında antropoloji, sosyoloji bilimlerinden faydalanarak bakış ve yorumlama becerisi kazanır.
P02	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar.
P17	Disiplinler arası çalışma ve araştırma yapabilme becerisi kazandırır.
P12	Gastronomi alanında hâkim olan Fransızca terminolojiyi kullanabilir; mesleği ile ilgili kaynakları okuyup-anlayabilecek düzeyde İngilizce bilgisine sahip olabilir.

P11	(Catering) Toplu yemek organizasyonlarında görev yapar. Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilir.
P15	Soğuk mutfak kapsamında yiyecek ve içecek hazırlamasını bilir ve uygular.
P18	İçinde bulunduğu örgütün tüm paydaşlarıyla hem sözlü hem de yazılı olarak doğru iletişim ve bilgi aktarımını gerçekleştirecek ve yönetebilecek iletişim becerilerine sahiptir.
P06	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P05	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilinçe sahip olabilme.
P16	Türk Dili ve yabancı dil temel dilbilgisi kurallarını tanımlar. En az bir yabancı dilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında literatürü takip edebilecek düzeyde, sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olur.
P08	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%10
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	1	%20
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%40
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	4	56
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	1	5	5
Sunum/Seminer Hazırlama	1	5	5
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	14	2	28
Laboratuvar	0	0	0
Proje	1	12	12
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	20	20
Toplam İş Yüğü			150
AKTS Kredisi			5

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																		
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18

Tüm	5	5	4	3	5	4	5	3	5	4	4	4	3	4	4	3	4	5
Ö01	5	4	5	5	5	4	4	4	3	4	4	5	4	5	4	2	4	4
Ö02	5	5	5	4	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	4	2	4	5
Ö03	5	5	5	5	4	4	5	4	5	5	5	4	4	4	4	1	4	5
Ö04	5	4	5	4	4	4	5	4	3	4	4	5	5	4	4	2	4	4
Ö05	5	4	4	5	4	5	5	5	4	4	4	5	4	5	4	5	5	5
Ö06	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5
Ö07	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4
Ö08	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	5	3	5	4	4	4	4
Ö09	5	4	4	5	4	5	5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5