Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ224 - Türk Mutfağı**
Ders Türü	II.Yarıyıl
Teori + Uygulama	0+4
AKTS	**3.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Mesleki Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. DR. MUTLU DOĞAN

Dersin Veriliş Biçimi	Yüzyüze
Önkoşullar	Bu dersin ön koşulu yada eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Kaynaklar	Baysal, A. (2005). Türk Mutfağından Örnekler. Ankara: Hatipoğlu Yayıncılık.Halıcı, N. (2009). Türk Mutfağı. Oğlak Yayıncılık.
Staj & Uygulama	Bu ders kapsamında Türk mutfağına özgü yemek ve tatlıların uygulamaları yapılmaktadır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Türk mutfağının tarihçesi	
2. hafta		Türk mutfak kültürü	
3. hafta		Türk mutfağında kullanılan araç ve gereçler	
4. hafta		Türk mutfağında yemek pişirme tekniği	
5. hafta		Yemek kalitesine etki eden etmenler	
6. hafta		Türk mutfağında kullanılan araç ve gereçler	
7. hafta		Türk mutfağında Çorbalar, Salatalar ve Mezeler	
8. hafta		Türk Mutfağında Zeytinyağlılar ve Pilavlar, Makarnalar	
9. hafta		Türk mutfağında Sebze yemekleri ve Dolmalar	
10. hafta		Türk Mutfağında Et yemekleri, Kebaplar, ve Balıklar	
11. hafta		Türk Mutfağında bakliyatlar ve Kümes hayvanları	
12. hafta		Türk Mutfağında Tatlılar	
13. hafta		Türk Mutfağında hamur işleri	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Türk mutfağının tarihçesini açıklayabilecektir.
2	Türk mutfak kültürünü anlatabilecektir.
3	Türk yemeklerini hazırlayabilecektir

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0	0	0
Staj Uygulaması	0	0	0
		Hesaplanan AKTS	**0**

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.