

GM305 TÜRK MUTFAĞI						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GM305	TÜRK MUTFAĞI	2,00	1,00	0,00	3,00	3,00
Ders Detayı						
Dersin Dili	: Türkçe					
Dersin Seviyesi	: Lisans					
Dersin Tipi	: Zorunlu					
Ön Koşullar	: Yok					
Dersin Amacı	: Türk beslenme kültüründen yola çıkarak, Türk kültüründe mutfak ve önemini anlatmak, Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve yemekleri öğreterek öğrencilerin uygulamasını sağlamak.					
Dersin İçeriği	: Türk mutfağının genel yapısı. Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamalar. Türk Mutfağına has yemek yapımı ve sunumu.					
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar	: Şavkay, T. (2000). Osmanlı mutfağı (p. 290). Şekerbank. Şahin Perçin, N., Uçuk, C. (2019). Uygulamalı Türk Mutfağı. Nobel Yayın					
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	: Sözlü anlatım ve Laboratuvar uygulamaları					
Dersi Veren Öğretim Elemanları	:					
Dersin Verilişi	: Teori ve Laboratuvar Uygulamaları					
En Son Güncelleme Tarihi	: 9.09.2025 11:58:16					
Dosya İndirilme Tarihi	: 26.09.2025					

Ders Öğrenme Çıktıları
Bu dersi tamamladığında öğrenci :
1 Türklerin beslenme alışkanlıklarını bilirler.
2 Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve gıda maddelerini bilir.
3 Türk mutfağına ait yemekleri yapabilir.
4 Türk Mutfak kültürünün tarihsel gelişimini ve diğer mutfak kültürleri ile etkileşimini bilir.

Ön Koşullar						
Ders Kodu	Ders Adı		Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi AKTS

Haftalık Konular ve Hazırlıklar						
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
1.Hafta	*Ders hakkında ve laboratuvar çalışmaları hakkında genel bilgilendirme				*Sözlü anlatım ve Laboratuvar Uygulamaları	
2.Hafta	*Türk Mutfağının tarihsel gelişimi.		*Türk mutfağına ait yemeklerin yapımı		*Sözlü anlatım ve Laboratuvar Uygulamaları	
3.Hafta	*Türk Mutfak kültüründe kullanılan mutfak ekipmanları, gıda maddeleri ve pişirme yöntemleri ve Türk mutfağının genel özellikleri		*Türk mutfağına ait yemeklerin yapımı		*Sözlü anlatım ve Laboratuvar Uygulamaları	
4.Hafta	*Türk mutfağında ekmekler ve hamur işleri, Türk mutfağında çorbalar, Türk mutfağında börekler		*Türk mutfağına ait yemeklerin yapımı		*Sözlü anlatım ve Laboratuvar Uygulamaları	
5.Hafta	*Türk mutfağında ekmekler ve hamur işleri, Türk mutfağında çorbalar, Türk mutfağında börekler		*Türk mutfağına ait yemeklerin yapımı		*Sözlü anlatım ve Laboratuvar Uygulamaları	
6.Hafta	*Türk mutfağında ekmekler ve hamur işleri, Türk mutfağında çorbalar, Türk mutfağında börekler		*Türk mutfağına ait yemeklerin yapımı		*Sözlü anlatım ve Laboratuvar Uygulamaları	
7.Hafta	*Türk mutfağında ekmekler ve hamur işleri, Türk mutfağında çorbalar, Türk mutfağında börekler		*Türk mutfağına ait yemeklerin yapımı		*Sözlü anlatım ve Laboratuvar Uygulamaları	
8.Hafta	*Ara Sınav				*Sözlü anlatım ve Laboratuvar Uygulamaları	
9.Hafta	*Türk mutfağında güveç yemekleri		*Türk mutfağına ait yemeklerin yapımı		*Sözlü anlatım ve Laboratuvar Uygulamaları	
10.Hafta	*Türk mutfağında et yemekleri ve kebaplar		*Türk mutfağına ait yemeklerin yapımı		*Sözlü anlatım ve Laboratuvar Uygulamaları	
11.Hafta	*Türk mutfağında et yemekleri ve kebaplar		*Türk mutfağına ait yemeklerin yapımı		*Sözlü anlatım ve Laboratuvar Uygulamaları	
12.Hafta	*Türk mutfağında köfteler		*Türk mutfağına ait yemeklerin yapımı		*Sözlü anlatım ve Laboratuvar Uygulamaları	
13.Hafta	*ürk mutfağında sebze yemekleri ve zeytinyağlılar		*Türk mutfağına ait yemeklerin yapımı		*Sözlü anlatım ve Laboratuvar Uygulamaları	
14.Hafta	*ürk mutfağında sebze yemekleri ve zeytinyağlılar		*Türk mutfağına ait yemeklerin yapımı		*Sözlü anlatım ve Laboratuvar Uygulamaları	
15.Hafta	*ürk mutfağında tatlılar ve şerbetler		*Türk mutfağına ait yemeklerin yapımı		*Sözlü anlatım ve Laboratuvar Uygulamaları	

Değerlendirme Sistemi %
1 Vize : 40,000
4 Final : 40,000
5 Seminer : 20,000

AKTS İş Yüğü			
Aktiviteler	Sayı	Süresi(Saat)	Toplam İş Yüğü
Vize	1	1,00	1,00
Final	1	1,00	1,00
Uygulama / Pratik Sonrası Bireysel Çalışma	10	1,00	10,00
Ara Sınav Hazırlık	7	1,00	7,00
Final Sınavı Hazırlık	8	2,00	16,00
Derse Katılım	14	3,00	42,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	8	1,00	8,00
Toplam : 85,00			
Toplam İş Yüğü / 30 (Saat) : 3			
AKTS : 3,00			

Aşırmacılığa Dikkat ! : Raporlarınızda/ödevlerinizde/çalışmalarınızda akademik alıntılama kurallarına ve aşırmaçılığa (intihal) lütfen dikkat ediniz. Aşırmacılık etik olarak yanlış, akademik olarak suç sayılan bir davranıştır. Sınıf içi kopya çekme ile raporunda/ödevinde/çalışmasında aşırmaçılık yapma arasında herhangi bir fark yoktur. Her ikisi de disiplin cezası gerektirir. Lütfen başkasının fikirlerini, sözlerini, ifadelerini vb. kendinizinmiş gibi sunmayınız. İyi veya kötü, yaptığınız ödev/çalışma size ait olmalıdır. Sizden kusursuz bir çalışma beklenmemektedir. Akademik yazım kuralları konusunda bir sorunuz olursa dersin öğretim elemanı ile görüşebilirsiniz.

Engel Durumu/Uyarlama Talebi : Engel durumuna ilişkin herhangi bir uyarlama talebinde bulunmak isteyen öğrenciler, dersin öğretim elemanı ya da Nevsehir Engelli Öğrenci Birimi ile en kısa sürede iletişime geçmelidir.