

TURKISH CUISINE

GMS213 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	3
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 5 / 0
ECTS	6
Level of study	Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim
Instructor	Öğretim Görevlisi Cemile ÖCEK BENLİ
Prerequisite courses	Bu ders için herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır
Internship status	Staj Yoktur

Course objectives

Bu dersin amacı Türk mutfağının tarihsel gelişimi ve Türk mutfağına ait yemeklerin hazırlama, pişirme ve servis yöntemlerinin öğretilmesidir.

Course content

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 İkramları, Kutsal Günler, Yemekler ve Uygulamaları konularını içermektedir.

Ayrıca ders kapsamında; Türk Mutfağında Çorbalar, Osmanlı Mutfağı, Türk Mutfağında Mezeler, Pilavlar, Kebaplar, Hamur İşleri, Sarma ve Dolmalar, Sebze Yemekleri ve Kuru Baklagiller, Zeytinyağlılar ayrıntılı biçimde incelenmektedir.

Bölgesel mutfak kültürleri bağlamında ise Akdeniz Mutfağı, Ege Mutfağı, Marmara Mutfağı, İç Anadolu Mutfağı, Karadeniz Mutfağı, Doğu Anadolu Mutfağı ve Güneydoğu Anadolu Mutfağı örnekleri tarihsel, kültürel ve coğrafi farklılıklarıyla ele alınmaktadır.

Dersin uygulama bölümlerinde, bölgesel yemeklerin hazırlanışı, sunumu ve sofraya düzeni uygulamaları yapılmakta; öğrencilerin Türk mutfak kültürünü bütüncül olarak kavramaları ve gelenekten günümüze uzanan mutfak mirasını yorumlayabilmeleri amaçlanmaktadır.

Resources

Türk mutfağına yolculuk / Fügen Durlu Özkaya, Menekşe Cömert

Anadolu: Türk Mutfağında Bir Macera / Somer Sivrioğlu, David Dale

Other recommended points

Türk mutfak kültürüne özgü gıda maddelerinin ve pişirme yöntemlerinin araştırılması, bölgesel mutfak farklılıklarının incelenmesi, geleneksel yemeklerin hazırlanışı ve sunumu üzerine uygulamalı çalışmalar yapılması, Türk mutfak mirasının korunması ve gelecek kuşaklara aktarılmasına yönelik bilinç geliştirilmesi, yöresel ürünlerin sürdürülebilir kullanımının desteklenmesi, gastronomik kimliğin kültürel, tarihsel ve sosyoekonomik açıdan değerlendirilmesi önerilmektedir.

Learning outcomes

1	Türk mutfağının tarihsel gelişimini, bölgesel çeşitliliğini ve yöresel mutfak kültürlerini açıklar ve karşılaştırır.
2	Türk mutfağında kullanılan geleneksel araç-gereçleri, sofrta düzenlerini ve servis biçimlerini tanımlar ve yorumlar.
3	Türk mutfağına özgü temel yemek gruplarını (çorbalar, mezeler, zeytinyağlılar, hamur işleri, kebaplar vb.) pişirme tekniklerine uygun olarak hazırlar ve uygular.
4	Türk mutfağında yapıTürk mutfağındaki sarma, dolma, pilav ve tatlı gibi özel uzmanlık gerektiren reçeteleri ve estetik sunum tekniklerini uygular ve sergiler.lan yemek gruplarını uygulamak.

Weekly topics

Week	Subject
1	Türk mutfağının tarihçesi
2	Osmanlı Mutfağı - Türk Mutfağında Çorbalar
3	Türk Mutfağında Mezeler
4	Türk Mutfağında Pilavlar
5	Türk Mutfağında Kebaplar
6	Türk Mutfağında Hamur İşleri
7	Türk Mutfağında Sarma Dolmalar

Week	Subject
8	Ara Sınav
9	Türk Mutfağı Sebze Yemekleri ve Kuru Baklagiller
10	Türk Mutfağında Zeytinyağlılar
11	Akdeniz Mutfağı - Güneydoğu Anadolu
12	Ege Mutfağı
13	Karadeniz Mutfağı
14	Doğu Anadolu Mutfağı
15	İç Anadolu Mutfağı
16	Final Sınav

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Ara Sınav	1	%50
Uygulama/Pratik	1	%50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%100

Yarıyıl(yıl) içi etkinliklerin ve yarıyıl(yıl) sonu sınavının başarı notuna katkısı

Event	Number	Percentage
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Uygulama/Pratik	14	5	70
Tartışma	14	2	28
Final Sınavı	1	12	12
Ev Ödevi	3	5	15
Bireysel Çalışma	10	3	30
Beyin Fırtınası	14	1	14
Ara Sınav	1	11	11
Total workload / ECTS			180 hours · 6 ECTS