

## GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ders Adı / Course Name                                                            |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Ders Kodu / Course Code                                                           | GET01009                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Ders Türü / Course Type                                                           |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Ders Seviyesi / Course Level                                                      | Bachelor / Bachelor                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Ders Akts Kredi / ECTS                                                            | 5.00                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)              | 3.00                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)                        | 0.00                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)                    | 0.00                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Dersin Verildiği Yıl / Year                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Öğretim Sistemi / Teaching System                                                 | Daytime Class / Daytime Class                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Eğitim Dili / Education Language                                                  |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses                                   | Yok                                                                                                                                                                                                                 | NONE - NO statement was written as there is no prerequisite for this course                                                                                                                                                                       |
| Amacı / Purpose                                                                   | Öğrencilere Türk mutfağının varoluşundan bu güne kadar ki tarihi, gelişimi, yemeklerin özellikleri ayrıca Türklere özel saklama ve pişirme teknikleri hakkında bilgilerin öğretilmesidir.                           | The purpose of this course is to teach the students about the history of Turkish cuisine from its existence to this day, its development, the characteristics of the dishes, as well as the special storage and cooking techniques for the Turks. |
| İçeriği / Content                                                                 | Orta Asya dönemi, Anadolu'ya geliş, Selçuklu dönemi, Osmanlı dönemi, Cumhuriyet dönemi, Türk sofra adabı, Türklere özgü saklama koşulları ve Türk pişirme tekniklerini içermektedir.                                | It includes Central Asian period, coming to Anatolia, Seljuk period, Ottoman period, Republican period, Turkish table manners, storage conditions specific to Turks and Turkish cooking techniques.                                               |
| Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations                        |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Staj Durumu / Internship Status                                                   |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading | Türk Mutfak Sanatı / Necip Usta<br>Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı / Prof. Dr. Mehmet Sarıışık, Doç. Dr. Gülçin Özbay<br>GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ / Prof. Dr. Atilla Akbaba, Yrd. Doç. Dr. Neslihan Çetinkaya | Turkish Culinary Art / Necip Usta<br>National Gastronomy and Turkish Cuisine / Prof. Dr. Mehmet Sarıışık, Assoc. Dr. Gulcin Ozbay<br>GASTRONOMY AND FOOD HISTORY / Prof. Dr. Atilla Akbaba, Assist. Assoc. Dr. Neslihan Cetinkaya                 |
| Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)                                | Selçuk KARAÇAM                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                   |

## ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

|   |                                                                                                                             |                                                                                                                                      |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Öğrencilerin Türk mutfak tarihinin nerede başladığını ve nasıl devam ettiğini öğrenmeleri.                                  | Students learn where Turkish culinary history started and how it continues.                                                          |
| 2 | Orta Asya'daki Türklerin mutfak özelliklerinin öğrenilmesi.                                                                 | Learning the culinary characteristics of the Turks in Central Asia.                                                                  |
| 3 | Anadolu topraklarına gelen Türklerin mutfak kültürlerinin gelişimi ve etkilendiği unsurların öğrenilmesi.                   | To learn the development of the culinary cultures of the Turks who came to Anatolian lands and the elements they were influenced by. |
| 4 | Selçuklu dönemi Türk mutfağı özelliklerinin öğrenilmesi.                                                                    | Learning the characteristics of Turkish cuisine in the Seljuk period.                                                                |
| 5 | Osmanlı İmparatorluğu döneminde Türk mutfağında yaşanan gelişmeler ve bu dönemdeki Türk mutfağı özelliklerinin öğrenilmesi. | Developments in Turkish cuisine during the Ottoman Empire and learning the characteristics of Turkish cuisine in this period.        |
| 6 | Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı özelliklerinin öğrenilmesi.                                                                  | Learning the characteristics of Turkish cuisine in the Republican period.                                                            |
| 7 | Türk mutfağı pişirme tekniklerinin ve saklama yöntemlerinin öğrenilmesi.                                                    | Learning Turkish cuisine cooking techniques and storage methods.                                                                     |

## HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

| Hafta / Week |                                                                                                                       |          |     |                                                          |                           |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1            | Teorik Dersler / Theoretical                                                                                          | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Öğrencilerle tanışma, Ders içeriğinin anlatılması ve Türk mutfak sanatı dersinin nasıl işleneceğinin anlatılması.     |          |     |                                                          |                           |
|              | Meeting with the students, explaining the course content and explaining how to teach the Turkish culinary art course. |          |     |                                                          |                           |
| 2            | Teorik Dersler / Theoretical                                                                                          | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Orta Asya bölgesinde yaşamış olan Türklerin mutfak kültürleri                                                         |          |     |                                                          |                           |
|              | Culinary cultures of the Turks who lived in the Central Asian region                                                  |          |     |                                                          |                           |
| 3            | Teorik Dersler / Theoretical                                                                                          | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Anadolu'ya yerleşen Türklerin mutfak özellikleri                                                                      |          |     |                                                          |                           |
|              | Culinary characteristics of Turks who settled in Anatolia                                                             |          |     |                                                          |                           |
| 4            | Teorik Dersler / Theoretical                                                                                          | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Anadolu'ya yerleşen Türklerin mutfak özellikleri                                                                      |          |     |                                                          |                           |
|              | Culinary characteristics of Turks who settled in Anatolia                                                             |          |     |                                                          |                           |
| 5            | Teorik Dersler / Theoretical                                                                                          | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|              | Selçuklu Dönemi Türk mutfak özellikleri                                                                               |          |     |                                                          |                           |
|              | Selçuklu Period Turkish Cuisine Features                                                                              |          |     |                                                          |                           |

|    |                                            |          |     |                                                          |                           |
|----|--------------------------------------------|----------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 6  | Teorik Dersler / Theoretical               | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Selçuklu Dönemi Türk mutfağı özellikleri   |          |     |                                                          |                           |
|    | Selçuklu Period Turkish Cuisine Features   |          |     |                                                          |                           |
| 7  | Teorik Dersler / Theoretical               | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Osmanlı dönemi Türk mutfağı özellikleri    |          |     |                                                          |                           |
|    | Ottoman period Turkish cuisine features    |          |     |                                                          |                           |
| 8  | Teorik Dersler / Theoretical               | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Vize sınavı                                |          |     |                                                          |                           |
|    | Midterm exam                               |          |     |                                                          |                           |
| 9  | Teorik Dersler / Theoretical               | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Osmanlı dönemi Türk mutfağı özellikleri.   |          |     |                                                          |                           |
|    | Ottoman period Turkish cuisine features.   |          |     |                                                          |                           |
| 10 | Teorik Dersler / Theoretical               | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı özellikleri |          |     |                                                          |                           |
|    | Republican period Turkish cuisine features |          |     |                                                          |                           |
| 11 | Teorik Dersler / Theoretical               | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Türk mutfağı çorbaları ve Zeytinyağlılar   |          |     |                                                          |                           |
|    | Turkish cuisine soups and olive oil dishes |          |     |                                                          |                           |

|    |                                                                               |          |     |                                                          |                           |
|----|-------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 12 | Teorik Dersler / Theoretical                                                  | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Türk mutfağı Et yemekleri                                                     |          |     |                                                          |                           |
|    | Turkish cuisine Meat dishes                                                   |          |     |                                                          |                           |
| 13 | Teorik Dersler / Theoretical                                                  | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Türk mutfağı kuru baklagiller ve tahıl yemekleri                              |          |     |                                                          |                           |
|    | Turkish cuisine legumes and grain dishes                                      |          |     |                                                          |                           |
| 14 | Teorik Dersler / Theoretical                                                  | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Türk mutfağı tatlıları, Türk saklama yöntemleri ve Pişirme teknikleri         |          |     |                                                          |                           |
|    | Turkish cuisine desserts, Turkish preservation methods and cooking techniques |          |     |                                                          |                           |
| 15 | Teorik Dersler / Theoretical                                                  | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|    | Final sınavı                                                                  |          |     |                                                          |                           |
|    | Final examination                                                             |          |     |                                                          |                           |

## DEĞERLENDİRME / EVALUATION

| Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities | Sayı / Number | Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%) |
|---------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------|
| Ara Sınav / Midterm Examination                                     | 1             | 100                                            |
| Toplam / Total:                                                     | 1             | 100                                            |
| Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):     |               | 40                                             |

  

| Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities | Sayı / Number | Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%) |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------|
| Final Sınavı / Final Examination                                            | 1             | 100                                            |
| Toplam / Total:                                                             | 1             | 100                                            |
| Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):             |               | 60                                             |

  

|                                                                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade: | 100 |
| Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:                                                                           |     |

## İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

| Etkinlikler / Workloads                                                                                                                                                              | Sayı / Number | Süresi (Saat) / Duration (Hours) | Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|------------------------------------------------|
| Ara Sınav / Midterm Examination                                                                                                                                                      | 1             | 1.00                             | 1.00                                           |
| Ev Ödevi / Homework                                                                                                                                                                  | 1             | 20.00                            | 20.00                                          |
| Final Sınavı / Final Examination                                                                                                                                                     | 1             | 1.00                             | 1.00                                           |
| Okuma / Reading                                                                                                                                                                      | 1             | 50.00                            | 50.00                                          |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination                                                                                                          | 1             | 20.00                            | 20.00                                          |
| Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination                                                                                                          | 1             | 40.00                            | 40.00                                          |
| Toplam / Total:                                                                                                                                                                      | 6             | 132.00                           | 132.00                                         |
| Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 132.00/25.00 = 5.28 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 132.00 / 25.00 = 5.28 ~ |               |                                  |                                                |

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

| Öğrenme Çıktıları /<br>Learning Outcomes                                                                                                                                                                                                                      | Program Çıktıları / Program Outcomes |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
|                                                                                                                                                                                                                                                               | 1.1.1                                | 1.1.2 | 1.1.3 | 1.1.4 | 1.1.5 | 1.1.6 | 1.1.7 | 1.1.8 | 1.1.9 | 1.1.10 | 1.1.11 | 1.1.12 | 1.1.13 | 1.1.14 | 1.1.15 | 1.1.16 | 1.1.17 | 1.1.18 |
| 1.Öğrencilerin Türk mutfak tarihinin nerede başladığını ve nasıl devam ettiğini öğrenmeleri. / Students learn where Turkish culinary history started and how it continues.                                                                                    |                                      |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| 2.Orta Asya'daki Türklerin mutfak özelliklerinin öğrenilmesi. / Learning the culinary characteristics of the Turks in Central Asia.                                                                                                                           |                                      |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| 3.Anadolu topraklarına gelen Türklerin mutfak kültürlerinin gelişimi ve etkilendiği unsurların öğrenilmesi. / To learn the development of the culinary cultures of the Turks who came to Anatolian lands and the elements they were influenced by.            |                                      |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| 4.Selçuklu dönemi Türk mutfağı özelliklerinin öğrenilmesi. / Learning the characteristics of Turkish cuisine in the Seljuk period.                                                                                                                            |                                      |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| 5.Osmanlı İmparatorluğu döneminde Türk mutfağında yaşanan gelişmeler ve bu dönemdeki Türk mutfağı özelliklerinin öğrenilmesi. / Developments in Turkish cuisine during the Ottoman Empire and learning the characteristics of Turkish cuisine in this period. |                                      |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| 6.Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı özelliklerinin öğrenilmesi. / Learning the characteristics of Turkish cuisine in the Republican period.                                                                                                                      |                                      |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |

|                                                                                                                                               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 7.Türk mutfağı pişirme tekniklerinin ve saklama yöntemlerinin öğrenilmesi. / Learning Turkish cuisine cooking techniques and storage methods. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high