



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

GMS 3105 – Türk Yöre Mutfakları

Ders Bilgileri

Ders Kodu	GMS 3105
Dersin Adı	Türk Yöre Mutfakları
Ders Adı (EN)	Regional Cuisines
Eğitim Düzeyi	Lisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	İngilizce
Öğretim Elemanı	Doç. Dr. OĞUZ DOĞAN
T / U / L	1 / 3 / 0
Kredi	3
AKTS	5

Dersin Amacı

Bu ders, öğrencilerin Türk yemek kültürü hakkında bilgi edinmelerini ve bu bilgileri akademik ve mesleki yaşamlarında uygulamalarını amaçlamaktadır. Dersin sonunda öğrenciler, tarih öncesi çağlardan orta çağa kadar Türkiye'de yemek seçimi ve hazırlama ile kombinasyon mutfaklarının evrimi hakkında bilgi edineceklerdir. Bu derste başarılı olan öğrenciler;• Yiyeceklerin ekonomik, sosyal ve kültürel yönlerini tanımlayın• Türk mutfağının tarihsel gelişimini açıklamak• Türk mutfağını ekonomik, sosyal ve kültürel açıdan sınıflandırmak• Türk mutfağının karmaşık yapısını anlatın• Küreselleşen gıda olgusunu tartışın• Küreselleşen dünyada farklı gıda sistemlerini değerlendirmek

Dersin İçeriği

Bu derste öğrenciler Türk mutfağının tarihi, ekonomik, siyasi ve sosyal dinamiklerin etkileşiminin bir sonucu olduğunu anlayabilirler. Öğrencilerin alan ve uzmanlık bilgilerini hem akademik hem de

profesyonel platformlarda hayata geçirirken daha bilinçli ve donanımlı olmalarını sağlamak. Bu sınıf formatı, tüm öğrencilerin sınıf tartışmasına katılmasını gerektirir. Notlar, katılımınızın düzeyine ve karmaşıklığına göre belirlenir. Öğrencilerden başkalarını tartışmaya dahil etmeleri, analiz yapmaları, sonuçları formüle etmeleri ve sınıfla düşüncelerini paylaşmaları beklenir.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

GMS 1005 Gıda Güvenliği ve Hijyen ve GMS 1002 Mutfak Uygulamalarına Giriş

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Turkish Cuisine in Historical Perspective - Deniz Gürsoy

Akademik Dürüstlük ve Yapay Zeka

Bu derste akademik dürüstlük temel bir ilkedir. Öğrencilerin tüm çalışmalarında özgün düşünce üretmeleri beklenir. İntihal, uydurma veya tahrif edilmiş veri kullanımı, başkasına ait fikir, düşünce ve metinlerin uygun atıf yapılmadan kullanılması ya da bir çalışmanın başkasının katkısı gizlenerek sunulması etik ihlal olarak değerlendirilir. Ders kapsamında yapay zekâ araçları öğrenme sürecini destekleyici bir kaynak olarak kullanılabilir. Bu kullanım sorumluluk ve şeffaflık gerektirir. Yapay zekâ; fikir geliştirme, kavram açıklama, dil düzenleme veya teknik destek sağlama amacıyla kullanılabilir. Üretilen içerik doğrudan kopyalanarak öğrencinin kendi akademik çalışması gibi sunulamaz. Yapay zekâdan yararlanılan durumlar açıkça belirtilmeli ve çalışmanın nihai içeriği öğrencinin kendi fikir, düşünce, akademik bilgi birikimi ve emeğine dayanmalıdır. Yapay zekâ kullanımının beyan edilmemesi ya da etik ihlal teşkil eden durumların tespiti halinde süreç, üniversitenin ilgili mevzuatı çerçevesinde değerlendirilir.

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Gıdanın Türk Tarihindeki Rolünü Anlamak

ÖÇ2: Yemek Türlerini, Coğrafyayı, Türkiye Bölgelerinin Hububatlarını ve Hayvancılığı Anlamak

ÖÇ3: Gıda, Sanayileşmeyi ve Yöresel Yemek Kültürünü Anlamak

ÖÇ4: Günümüz Türkiye'sinde Gıdayı ve Gıdanın Geleceğini Anlamak

ÖÇ5: Anadolu Yemek Tarihini Osmanlı'dan Türkiye Cumhuriyeti'ne yemek üretim & bakış açısı ve tüketim kültürünün değişimi anlamak

PÇ-ÖÇ Matrisi

- Her bir öğrenim çıktısı (ÖÇ), en az bir program çıktısı (PÇ) ile ilişkilendirilmelidir; lütfen boş satır bırakmayınız.
- Sadece dersin içeriği ile doğrudan ilişkili olan ve ölçtüğünüz program çıktılarını işaretleyiniz.

ÖÇ / PÇ	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
ÖÇ 1	—	—	1	—	—	1	3	—	1	—	1	—	2	—
ÖÇ 2	—	—	1	—	—	2	3	—	1	—	1	—	2	—

ÖÇ / PÇ	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
ÖÇ 3	—	—	1	1	—	2	2	1	1	—	1	—	2	—
ÖÇ 4	—	—	1	1	—	1	2	2	1	—	2	1	2	1
ÖÇ 5	—	—	1	—	—	1	3	—	1	—	1	—	2	—

Düzey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüğü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Derse Katılım	15	4	60	
Uygulama / Pratik	15	4	60	
Ara Sınavı/Hazırlık	6	1	9	
Final Sınavı/Hazırlık	6	1	9	
Diğer	15	1	15	
Toplam İş Yüğü			153	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Derse Giriş: Anadolu'da Paleolitik, Neolitik ve Tunç Çağı Mutfak Gelenekleri
2	Orta Asya Türklerinde Mutfak Kültürü
3	Türklerin Anadolu'da İlk Görünüşleri, Selçuklular ve Beyliklerin Mutfak Kültürü
4	Osmanlı Dönemi Mutfak Kültürü
5	Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı Kültürü
6	Türk Mutfağı Kültürü ve Yeni Trendler
7	Ara Sınav
8	Mutfak Uygulama Akdeniz Bölgesi
9	Mutfak Uygulaması İç Anadolu Bölgesi
10	Ege Bölgesi Mutfak Uygulaması
11	Karadeniz Bölgesi Mutfak Uygulaması
12	Marmara Bölgesi Mutfak Uygulaması
13	Mutfak Uygulaması Güneydoğu Anadolu Bölgesi
14	Mutfak Uygulaması Doğu Anadolu Bölgesi
15	Dönem Sonu Değerlendirmesi

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektör, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Grup Çalışması	tasarım ve sunum araçları	Öğrenciler üçerli gruplar halinde yaptıkları projeyi sunarlar.	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Vize	%40
Final	Final	%60
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 4, SKA 8, SKA 11, SKA 12

Bu belge 05.09.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.