



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

ASC 110 – Türk Mutfağında Tatlılar ve Hamur İşleri

Ders Bilgileri

Ders Kodu	ASC 110
Dersin Adı	Türk Mutfağında Tatlılar ve Hamur İşleri
Ders Adı (EN)	Pastry and Bakery in Turkish Cuisine
Eğitim Düzeyi	Önlisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. NİHAL ÜSTÜNKAYA BAYINDIR
T / U / L	2 / 2 / 0
Kredi	3
AKTS	4

Dersin Amacı

Bu ders ile öğrenciye; tatlı ve hamur işlerinin çeşitliliği bakımından zengin bir yapıya sahip olan Türk Mutfağı hakkında temel bilgilerin verilmesi ve hazırlama tekniklerini kullanarak deneyim kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin İçeriği

Yemekleri ile olduğu kadar tatlı ve hamur işleri konusunda da lezzet ve çeşitlilik bakımından oldukça zengin olan Türk Mutfağı'nın geleneksel meyveli, sütlü, tahıllı tatlı tariflerinin uygulanmasıdır.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

Bulunmamaktadır.

Akademik Dürüstlük ve Yapay Zeka

Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir. Başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayı da içerir. Herhangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır.

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Türk Mutfak Kültürüne ait tatlı ve hamur işleri hakkında bilgi sahibi olacaktır.

ÖÇ2: Geleneksel tatlı yapım tekniklerini etkili bir biçimde kullanabilecektir.

ÖÇ3: Türk Mutfağı reçete stillerini ve çeşitliliğini değerlendirebilecektir

ÖÇ4: Türk mutfağının kültürel temelleri arasında bağlantı kurabilecektir.

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
ÖÇ 1	3	2	2	3	3	3	3	—	1	2	3	3
ÖÇ 2	3	2	2	3	3	3	3	—	1	2	3	3
ÖÇ 3	3	2	3	3	3	3	3	—	1	2	3	3
ÖÇ 4	3	2	2	3	3	3	3	—	1	2	3	3

Düzyey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüğü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Uygulama / Pratik	1	21	21	
Alan Çalışması	1	4	4	
Derse Katılım	1	21	21	
Ara Sınavı/Hazırlık	1	20	20	
Diğer	1	20	20	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	1	14	14	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	1	14	14	
Final Sınavı/Hazırlık	1	30	30	
Toplam İş Yüğü			144	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Helva Çeşitleri Un Helvası İrmik Helvası Nişasta Helvası
2	Meyve Tatlıları I Elma Tatlısı Kuru İncir Tatlısı
3	Meyve Tatlıları II Kabak Tatlısı Ayva Tatlısı
4	Hoşaf-Komposto Kuru Kayısı Hoşafı Ayva Kompostosu
5	Sütlü Tatlılar I Muhallebi Sütlaç
6	Sütlü Tatlılar II Keşkül Pelte Zerde
7	Sütlü Tatlılar III Kazandibi Tavuk Göğsü
8	ARA SINAV
9	Hamur Tatlıları I Şekerpare Revani
10	Hamur Tatlıları II Vezir Parmağı Kalburabastı
11	Hamur Tatlıları III Baklava Şöbiyet
12	Hamur İşleri I Serpme Börek Kol Böreği
13	Hamur İşleri II Pişi Mantı
14	Aşure Güllaç
15	FİNAL SINAVI

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Laboratuvar	Özel donanım	Dinleme, not alma, kavramsal analiz, eleştirel düşünme, soru sorma ve tartışmaya katılım Yörükoğlu firması yetkilileri ile peynir yapımı	Aktif
Ödev	Bilgisayar	Bilgisayar ve Excel kullanarak ödev sorularının çözülmesi ve analiz edilmesi	Aktif
Konuk Konuşmacı	-	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Yazılı	%20
Uygulama / Pratik	Uygulama	%30
Ödev	Tarif Defteri	%20
Uygulama / Pratik	Uygulama 2	%30
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 4, SKA 12

Bu belge 29.07.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.