



Adıyaman Üniversitesi
TURİZM FAKÜLTESİ
Turizm Rehberliği Programı

Dersin Bölüm, Kodu, Adı, AKTS, Kredi, Zorunlu/Seçmeli Bilgileri

Zorunlu/Seçmeli	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
Seçmeli	TUR 283	Türk Mutfağı	2+0	2	4

Dersin Önkoşul(lar)/eşkoşul(lar), Dersin amaçları, Ders içeriği, Ders kitabı (kitapları) ve/veya diğer gerekli malzeme

Dersin Önkoşul(lar)/eşkoşul(lar): Yok

Dersin Amacı: Türk mutfağının tarihsel gelişimi ve günümüz bölgesel Türk mutfağı hakkında bilgi sahibi olmak.

Dersin İçeriği: Türk mutfağının tarihi, gelişimi ile günümüz bölgesel Türk mutfağının özellikleri, Türklere özel saklama ve pişirme teknikleri hakkında bilgilerin öğretilmesidir.

Ders kitabı (kitapları) ve/veya diğer gerekli malzeme

Kitaplar: Sarıışık, M., Özbay, G. Edt. 2019. Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı (Tarihçe, Hammadde, ritüeller, Ö. Reçeteler), Detay Yayıncılık.
Gürsoy, D. (2013). Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
Ermis, D. 2001, Türk Mutfağı ve Dünya Mutfağından Seçmeler. Gün Yayıncılık, İstanbul.

Diğer Gerekli Malzemeler: Akademik makaleler

Öğretim yöntem ve teknikleri (İşaretleyerek belirtiniz)

Anlatma	: X	Problem çözme	:
Tartışma	: X	Bireysel Çalışma	: X
Örnek olay	:	Grup çalışması	: X
Gösterip yaptırma	:	Beyin fırtınası	:
Soru-cevap	: X	Gösteri	:
Drama	:	Rol oynama	:
		Aktif öğrenme	:
		Benzetim	:
		Münazara	:

Ders Konuları

Häfta	Konu
1	Türk mutfağının tarihsel gelişim
2	Orta Asya Türk mutfak kültürü
3	Selçuklular döneminde Türk mutfak kültürü
4	Osmanlı Dönemi mutfağı I

5	Osmanlı Dönemi mutfağı II
6	Türk Mutfak Kültüründe Besinler ve İçecekler
7	Ara sınav
8	Türk Mutfak Kültüründe Besinler ve İçecekler
9	Türk Mutfak Kültüründe İçecekler ve Tatlılar
10	Türk Mutfak Kültüründe Tatlılar-Baharatlar, Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü
11	Türk Mutfak Kültüründe Sofra Adabı ve Ritüeller, Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü I
12	Bölgesel Anadolu mutfakları II
13	Bölgesel Anadolu mutfakları III
14	Bölgesel Anadolu mutfakları IV

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI

Sıra No	AÇIKLAMA
1	Türk mutfağının tarihsel gelişimini açıklayabilir.
2	Tarihsel dönemlere göre Türk mutfağında tüketilen ürünleri açıklayabilir.
3	Türk mutfağının kültürel temelleri arasında bağlantı kurar.
4	Osmanlı dönemi Türk mutfak kültürünü öğrenebilir
5	Cumhuriyet dönemi Türk mutfak kültürünü öğrenebilir
6	Bölge bazında yöresel mutfaklara ait ürünlerin raporunu hazırlayabilir.

DERSİN ALAN ÖĞRETİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI

Bölüm öğrencileri Türk mutfağının tarihsel gelişimini turistlere aktarır.

Bölüm öğrencileri yöresel mutfakları turistlere aktarır.

DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARININ PROGRAMIN ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE İLİŞKİLERİ

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	PÖÇ1	PÖÇ2	PÖÇ3	PÖÇ4	PÖÇ5	PÖÇ6	PÖÇ7	PÖÇ8	PÖÇ9	PÖÇ10	PÖÇ11	PÖÇ12	PÖÇ13	PÖÇ14	PÖÇ15	PÖÇ16
DÖÇ1	4	1	1	1	1	4	1	4	1	1	1	1	1	5	5	5
DÖÇ2	4	1	1	1	1	4	1	4	1	1	1	1	1	5	5	5
DÖÇ3	4	1	1	1	1	4	1	4	1	1	1	1	1	5	5	5
DÖÇ4	4	1	1	1	1	4	1	4	1	1	1	1	1	5	5	5
DÖÇ5	4	1	1	1	1	4	1	4	1	1	1	1	1	5	5	5
DÖÇ6	4	1	1	1	1	4	1	4	1	1	1	1	1	5	5	5

Hazırlayan kişi(ler) ve hazırlanma tarihi

Prof.Dr. Çiğdem SABBAĞ

03.09.2026

Belirtmeyi gerekli gördüğünüz diğer hususlar

*Dersin Sorumlusu Tarafından Bölüm Başkanlığına Teslim Edilme Tarih ve İmzası; 03. 9. 2026

*Bölüm Sekreterliği Tarafından Arşiv Sorumlusuna Teslim Edilme Tarih ve İmzası;