

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	<b>YÖRESEL TÜRK MUTFAĞI</b>			
<b>DERSİN SINIFI</b>	11-12.Sınıf			
<b>DERSİN SÜRESİ</b>	Haftalık 4 Ders Saati			
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste öğrenciye; temel beslenme ilkeleriyle birlikte yöresel Türk mutfağından örnek uygulamaları ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
<b>DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk Mutfak Kültürünü değerlendirerek Selçuklu ve Osmanlı dönemine ait örnek uygulamalar yapar.</li> <li>2. Yöresel mutfak uygulamaları yapar.</li> </ol>			
<b>EGİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI</b>	<b>Ortam:</b> Atölye, Sınıf <b>Donanım:</b> Etkileşimli tahta/projeksiyon, bilgisayar, yazıcı/tarayıcı, mutfak araç-gereçleri ve konuyla ilgili malzeme sağlanmalıdır.			
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Bu derste; öğrenci performansı belirlemeye yönelik çalışmalar değerlendirilirken gözlem formu, derecelendirme ölçeği ve dereceli puanlama anahtarı gibi ölçme araçlarından uygun olanlar seçilerek kullanılabilir. Bunun yanında öz değerlendirme ve akran değerlendirme formları kullanılarak öğrencilerin, öğretimin süreç boyutuna katılmaları sağlanabilir.			
<b>KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU</b>	<b>ÖĞRENME BİRİMİ</b>	<b>KAZANIM SAYISI</b>	<b>DERS SAATİ</b>	<b>ORAN (%)</b>
	<b>Türk Mutfak Kültürü</b>	4	84	58
	<b>Yöresel Mutfaklar</b>	2	60	42
	<b>Toplam</b>	<b>6</b>	<b>144</b>	<b>100</b>

<b>ÖĞRENME BİRİMİ</b>	<b>KONULAR</b>	<b>ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI</b>
<b>Türk Mutfak Kültürü</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Türk Mutfak Kültürünün Özellikleri</li> <li>2. Türk Mutfağı</li> <li>3. Türk Mutfağı Tarihsel Gelişimi</li> <li>4. Selçuklu ve Osmanlı Dönemine Ait Mutfak Uygulamaları</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Türk mutfak kültürünün genel özelliklerini açıklar.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mutfak kültürü kavramı tanımlanır.</li> <li>• Türk mutfak kültürü özellikleri açıklanır.</li> <li>• Türk Mutfak Kültürünün oluşumuna etki eden faktörler açıklanır.</li> </ul> </li> <li>2. <b>Türk mutfağında sofranın düzenini, yemek öğünlerini, sofranın adabını ve önemini değerlendirir.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Türklere sofranın takdimleri ve sofranın çeşitleri açıklanır.</li> <li>• Tarihsel gelişime göre yemek ve içecek çeşitleri açıklanır.</li> </ul> </li> </ol>

		<ul style="list-style-type: none"><li>• Türklerde yeme içme alışkanlıklarına etki eden faktörler ve yemek yeme adabı incelenir.</li><li>• Türklerin kullandıkları mutfak ve mutfak araçları-gereçleri incelenir.</li><li>• Yemekle ilgili gelenekler-inanışlar ve alışkanlıklar değerlendirilir.</li></ul> <p><b>3. Türk mutfağının tarihsel gelişimini açıklar.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• İslamiyet öncesi Orta Asya Türk Mutfağı özellikleri açıklanır.</li><li>• İslami dönem, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı özellikleri açıklanır.</li><li>• Osmanlı Mutfağı özellikleri ve sarayda en çok tüketilen yiyecekler açıklanır.</li><li>• Cumhuriyet Dönemi Mutfağı özellikleri açıklanır.</li></ul> <p><b>4. Selçuklu ve Osmanlı dönemine ait Türk Mutfağı uygulamalarını yapar.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Selçuklu Dönemine ait yemekler ve çeşitleri açıklanır.</li><li>• Selçuklu dönemine ait Tutmaç, Kelle-Paça ve diğer çorbaların uygulaması yaptırılır.</li><li>• Selçuklu Dönemine ait Herise(Keşkek), Ciğer, Yahni, Kebaplar ve diğer et yemeklerinin uygulaması yaptırılır.</li><li>• Selçuklu Dönemine ait Borani ve Kalye sebze yemeklerinin uygulaması yaptırılır.</li><li>• Selçuklu Dönemine ait ziyafetler ve av yemekleri incelenir.</li><li>• Selçuklu Dönemine ait şerbet, boza ve şıra, hoşaf ve ayran gibi içeceklerin yaptırılması sağlanır.</li><li>• Selçuklu Dönemine ait tatlı yapımında kullanılan tatlandırıcılar açıklanır.</li><li>• Selçuklu Dönemine ait Helva, Gülbeşeker, Paluze(Pelte) ve diğer tatlıların uygulaması yaptırılır.</li><li>• Osmanlı Dönemine ait yemekler ve çeşitleri açıklanır.</li><li>• Osmanlı Dönemine ait Toyga Aşı, Çeşm-i Nigar Çorbası, Bademli Çorba, Düğün Çorbası, Süleymaniye Çorbası ve diğer çorbaların uygulaması yaptırılır.</li><li>• Osmanlı Dönemine ait Yumurta-yı Hümayun, Papaz Yahnisi, Tas Kebabı, Kavun Dolması, Mahmudiye, Nırbaç, Piliç Topkapı ve diğer et yemeklerinin uygulaması yaptırılır.</li><li>• Osmanlı Dönemine ait Vişneli Yaprak Sarma, Soğan Dolması, Zeytinyağlı Lahana Dolması, Balık Dolması vb. dolma çeşitlerinin uygulaması yaptırılır.</li><li>• Osmanlı Dönemine ait Babagannuş, Patlıcan Mücveri, Taze Fasulye Mücveri, Kabak Kalyesi, Yoğurtlu Semizotu, Etlı Bamyası vb. sebze yemeklerinin uygulaması yaptırılır.</li><li>• Osmanlı Dönemine ait Susuz Pilav, Patlıcanlı pilav, Acem Pilavı, Domatesli Pilav, Dane-i Sarı, Bulgur pilavı vb. pilav çeşitlerinin uygulaması yaptırılır.</li><li>• Osmanlı Dönemine ait Laganga, Ballı Gemici Böreği, uygulaması yaptırılır.</li><li>• Osmanlı Dönemine ait şerbet çeşitlerinin (Ayva, Demirhindi, Gelincik, Gül, Kızılıcık vb.) yapılması</li></ul>
--	--	--

		<p>sağlanır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Osmanlı Dönemine ait Levzine, Helatiye, Ballı Derviş Lokması, Yumurtalı Tel Kadayıf, Hanım Sultan Usulü Dondurmalı Şeftali, Dondurmalı Sakızlı Fırın Sütlaç ve diğer tatlıların uygulaması yaptırılır</li></ul>
<b>Yöresel Mutfaklar</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>Türkiye'de Yöresel Mutfakların Özellikleri</li><li>Yöresel Mutfak Uygulamaları</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li><b>Türkiye'de yöresel mutfakların özelliklerini açıklar.</b><ul style="list-style-type: none"><li>Yöresel Mutfak kavramı tanımlanır.</li><li>Yöresel mutfakların oluşumuna etki eden faktörler açıklanır.</li><li>İç Anadolu Mutfağını ve İç Anadolu Mutfak yemeklerini açıklar.</li><li>Doğu Anadolu Mutfağını ve Doğu Anadolu Mutfak yemeklerini açıklar.</li><li>Güneydoğu Anadolu Mutfağını ve Güneydoğu Anadolu Mutfak yemeklerini açıklar.</li><li>Akdeniz Mutfağını ve Akdeniz Mutfak yemeklerini açıklar.</li><li>Ege Mutfağını ve Ege Mutfak yemeklerini açıklar.</li><li>Karadeniz Bölgesi Mutfağını ve Karadeniz Mutfak yemeklerini açıklar.</li><li>Trakya Mutfağını ve Trakya Mutfak yemeklerini açıklar.</li></ul></li><li><b>Bulunduğu yörenin mutfak kültürünün özelliklerini açıklayarak o yöreye ait yemekleri yapar.</b><ul style="list-style-type: none"><li>Kayseri Mantısı, Yağlama, Ankara Tava, Çiğ Börek, Keşkek, Gazete Baklavası, Nohutlu Yahni, Kırşehir Usulü Yoğurt Çorbası vb. İç Anadolu Mutfağına ait yemeklerin yapılması sağlanır.</li><li>Evelik sarması, Accin, Keldoş, Murtuğa, Doğaba, Bükmeli Sırın, Çiriş Ketesi, Hangel, Kayısılı Kavurma, Büryan vb. Doğu Anadolu Mutfağına ait yemeklerin yapılması sağlanır.</li><li>Üzlemeli Pilav, Elma Aşısı, Külünçe, Ezme Kebabı, Kıymalı Semsek, Tepsi Kebabı, Peynirli Helva, Palıza vb. Güneydoğu Anadolu Mutfağına ait yemeklerin yapılması sağlanır.</li><li>Babagannuş, Taratorlu Piyaz, Laba, Gülgas, Mahluta, Fıstıklı Köfte, Antakya Böreği, Hibeş, Turunç Reçeli, Patlıcan Reçeli vb. Akdeniz Mutfağına ait yemeklerin yapılması sağlanır.</li><li>Kabak Çiçeği Dolması, Şevketi Bostan, Börülce, İzmir Köfte, Zeytinyağlı Fava, Çökertme Kebabı, Turp Otu Salatası, Otlu Börek, Pazı Sarması ve Zeytinyağlı Yaprak Sarması, Ege Usulü Keşkek vb. Ege Mutfağına ait yemeklerin yapılması sağlanır.</li><li>Hamsili Pilav, Akçaabat Köftesi, Hoşkırın Kavurması, Pileki Ekmeği, Mıhlama, Laz Böreği, Hamsi Buğulama, Karalahana Sarması, Mısır Ekmeği, Turşu Kavurma vb. Karadeniz Bölgesi Mutfağına ait yemeklerin yapılması sağlanır.</li><li>Oğlak Kebabı, Zirva, Mutancana, Bildircin Kebabı,</li></ul></li></ol>

		Papaz Yahnisi, Arnavut Ciğeri, Anne Yahnisi, Hidrellez Pilavı, Elbasan Tava, Tekirdağ Köftesi, Kapama vb. Trakya Mutfağına ait yemeklerin yapılması sağlanır.
--	--	---

### UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER

Uygulama faaliyeti/temrinler; ders kazanımına uygun olarak okulun fiziki kapasitesi ve donatımı, öğrenci sayısı göz önünde bulundurularak en fazla uygulama faaliyeti/temrini yaptıracak şekilde meslek alan zümre öğretmenler kurulu tarafından seçilir. Meslek alan zümre öğretmenleri tarafından aşağıda yer alan temrinlerden farklı temrinlerin uygulanmasına karar verilebilir.

<b>Türk Mutfak Kültürü</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Türk Mutfağıının özellikleriyle ilgili kısa bilgilerle ilgili pano hazırlama</li><li>2. Mustafa Kemal Atatürk'ün sevdiği yemeklerle ilgili sunu hazırlama</li><li>3. Osmanlı sofrası kültürüyle ilgili sunu hazırlama</li><li>4. Osmanlı padişahlarının sevdikleri yemeklerle ilgili sunu hazırlama</li><li>5. Selçuklu Mutfağı ve Selçukluların beslenme özellikleriyle sunu hazırlama</li></ol>
<b>Yöresel Mutfaklar</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Türkiye'de yöresel mutfakların örnek yemeklerin görsellerini panoda paylaşma</li><li>2. Hikâyesi olan yemeklerle ilgili sunu hazırlama</li><li>3. İlginç yemek isimleriyle ilgili sunu hazırlama</li><li>4. Türkiye'deki Gastronomi şehirleriyle ilgili sunu hazırlama</li><li>5. Yörelere en meşhur yemekleriyle ilgili sunu hazırlama</li></ol>

### DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

- Öğrencilerin araç ve gereçleri iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun kullanmalarına yönelik açıklamalar yapılmalıdır.
- Zümre öğretmenler kurulu temrinlerden okulun fiziki şartlarına, atölye ve öğrenci sayılarına ve seviyelerine göre uygun olanları seçerek uygulayacaktır. Temrinler mutlaka tamamlanacaktır.
- Bu derste öğrencilere yaptığı çalışmalara sınıf arkadaşlarına sunmasına fırsat verilerek iletişim becerilerinin gelişmesi sağlanmalıdır.
- Anlatımdan ve örnek çalışmalardan sonra, dersin öğrenme kazanımlarının öğrencide pekiştirilmesi amacıyla birden fazla uygulama faaliyeti yapılmalıdır.
- Bu derste, verilen görevi yapma, özgüven, sabır, girişkenlik, birlikte hareket etme, eldeki var olan imkânları yerinde yeterli ve verimli kullanma, meslek ahlakı, sorumluluk, kurallara uyma, dürüstlük, ekonomi, çevre koruma, ev ekonomisi, israftan kaçınma, kanaatkâr olma gibi değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir. Bu etkinliklerde sunuş tekniği, gösterip yaptırma vb. yöntem ve teknikler kullanılmalıdır.
- Bu dersin işleniş sırasında saygı, nezaket, hoşgörü empati, kendini düzgün ifade edebilme, planlı olma vb. değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir.