

## DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Türk Mutfak Kültürü
<b>Dersin Kredisi</b>	3 (3 Saat Teorik)
<b>Dersin AKTS'si</b>	3
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. Onur ERASLAN
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Bölüm web sayfasında ilan edilecektir.
<b>Ders Görüşme Gün ve Saatleri</b>	Çarşamba 16:00-17:00
<b>İletişim Bilgileri</b>	<a href="mailto:onureraslan@harran.edu.tr">onureraslan@harran.edu.tr</a> 0414 318 30 00-2255
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Uzaktan. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, Uygulama Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
<b>Dersin Amacı</b>	Türk beslenme kültüründen yola çıkarak, Türk kültüründe mutfak ve önemini anlatmak, Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve yemekleri öğretmek öğrencilerin uygulamasını sağlamak.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1. Türklerin beslenme alışkanlıklarını bilir. 2. Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve gıda maddelerini bilir. 3. Türk mutfağına ait yemekleri öğrenir. 4. Türk Mutfak kültürünü bilir.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1. Hafta</b> Göçlerden Önce Anadolu'daki Mutfak Kültürüne Genel Bakış ( <b>Uzaktan Eğitim</b> ) <b>2. Hafta</b> Orta Asya Türklerinde Mutfak Kültürü ( <b>Uzaktan Eğitim</b> ) <b>3. Hafta</b> Anadolu Selçuklu Dönemi Mutfak Kültürü ( <b>Uzaktan Eğitim</b> ) <b>4. Hafta</b> Osmanlı Dönemi Saray Mutfak Teşkilatı ( <b>Uzaktan Eğitim</b> ) <b>5. Hafta</b> 14.-15. yüzyıllarda Türk Mutfağı ( <b>Uzaktan Eğitim</b> ) <b>6. Hafta</b> 16.-17. yüzyıllarda Türk Mutfağı ( <b>Uzaktan Eğitim</b> ) <b>7. Hafta</b> 18.-19. yüzyıllarda Türk Mutfağı ( <b>Uzaktan Eğitim</b> ) <b>8. Hafta</b> Saray Ziyafetleri ( <b>Uzaktan Eğitim</b> ) <b>9. Hafta</b> Halk Mutfağı ( <b>Uzaktan Eğitim</b> ) <b>10. Hafta</b> Aşevi, Lokanta ve Seyyar Satıcılar ( <b>Uzaktan Eğitim</b> ) <b>11. Hafta</b> Cumhuriyet Dönemi ( <b>Uzaktan Eğitim</b> ) <b>12. Hafta</b> Günümüz Türk Mutfağı ( <b>Uzaktan Eğitim</b> ) <b>13. Hafta</b> Yöresel Mutfak Kültürümüz ( <b>Uzaktan Eğitim</b> ) <b>14. Hafta</b> Yöresel Mutfak Kültürümüz ( <b>Uzaktan Eğitim</b> )
<b>Ölçme-Değerlendirme</b>	Ara Sınav, Kısa Sınav, Yarıyıl Sonu Sınavı ve Değerlendirmelerin yapılacağı tarih, gün ve saatler daha sonra Meslek Yüksekokul Yönetim Kurulunun alacağı karara göre açıklanacaktır.
<b>Kaynaklar</b>	Akkor, Ö., (2014) Selçuklu Mutfağı, Alfa Yayınları, İstanbul. Bilgin, A., (2008). Türk Mutfağı, T.C. Kültür ve turizm Bakanlığı, Ankara. Gürsoy, D., (2013) Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	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	PÇ 15
ÖÇ1	2	3	4	2	3	4	4	5	5	4	4	3	4	4	4
ÖÇ2	2	2	4	1	4	4	4	5	5	4	4	3	3	4	4
ÖÇ3	2	2	4	2	3	4	4	5	5	5	5	3	3	4	4
ÖÇ4	3	3	4	1	3	4	5	4	5	4	4	3	3	5	4
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

Ders	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	PÇ 15
Türk Mutfak Kültürü	2	2	4	1	3	4	4	4	5	5	4	3	3	4	4