

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Türk Mutfak Kültürü
Dersin Kredisi	3 (Teori=3)
Dersin AKTS'si	3
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Onur ERASLAN
Dersin Gün ve Saati	Çarşamba 13:10 – 16:00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Çarşamba 08:10-10:00
İletişim Bilgileri	onureraslan@harran.edu.tr 0414 318 30 00-2255
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze. 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.
Dersin Amacı	Türk beslenme kültüründen yola çıkarak, Türk kültüründe mutfak ve önemini anlatmak, Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve yemekleri öğretmek öğrencilerin uygulamasını sağlamak.
Dersin Öğrenme Çıktıları	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.
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta Göçlerden Önce Anadolu'daki Mutfak Kültürüne Genel Bakış (Yüz Yüze) 2. Hafta Orta Asya Türklerinde Mutfak Kültürü (Yüz Yüze) 3. Hafta Anadolu Selçuklu Dönemi Mutfak Kültürü (Yüz Yüze) 4. Hafta Osmanlı Dönemi Saray Mutfak Teşkilatı (Yüz Yüze) 5. Hafta 14.-15. yüzyıllarda Türk Mutfağı (Yüz Yüze) 6. Hafta 16.-17. yüzyıllarda Türk Mutfağı (Yüz Yüze) 7. Hafta 18.-19. yüzyıllarda Türk Mutfağı (Yüz Yüze) 8. Hafta Saray Ziyafetleri (Yüz Yüze) 9. Hafta Halk Mutfağı (Yüz Yüze) 10. Hafta Aşevi, Lokanta ve Seyyar Satıcılar (Yüz Yüze) 11. Hafta Cumhuriyet Dönemi (Yüz Yüze) 12. Hafta Günümüz Türk Mutfağı (Yüz Yüze) 13. Hafta Yöresel Mutfak Kültürümüz (Yüz Yüze) 14. Hafta Yöresel Mutfak Kültürümüz (Yüz Yüze)
Ölçme-Değerlendirme	Bu ders kapsamında, 1 (bir) Ara Sınav ve 1 (bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav: %40 Yarıyıl Sonu Sınav: %60 Birim yönetim kurulu tarafından tarihler belirlenerek web sayfasında ilan edilecektir.
Kaynaklar	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
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
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