



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 18.07.2022
Sayfa No: 1 / 2

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Türk Mutfak Kültürü
Dersin AKTS'si	3
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Onur ERASLAN
Dersin Gün ve Saati	Perşembe 13:00 – 15:45
Dersin Görüşme Gün ve Saati	Perşembe 16:00 – 17:00
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, Uygulama Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından herhaftanın 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 2.Hafta Orta Asya Türklerinde Mutfak Kültürü 3.Hafta Anadolu Selçuklu Dönemi Mutfak Kültürü 4.Hafta Osmanlı Dönemi Saray Mutfak Teşkilatı 5.Hafta 14.-15. yüzyıllarda Türk Mutfağı 6.Hafta 16.-17. yüzyıllarda Türk Mutfağı 7.Hafta 18.-19. yüzyıllarda Türk Mutfağı 8.Hafta Saray Ziyafetleri 9.Hafta Halk Mutfağı 10.Hafta Aşevi, Lokanta ve Seyyar Satıcılar 11.Hafta Cumhuriyet Dönemi 12.Hafta Günümüz Türk Mutfağı 13.Hafta Yöresel Mutfak Kültürümüz 14.Hafta Yöresel Mutfak Kültürümüz
Ölçme ve Değerlendirme	Bu ders kapsamında 1 (bir) Kısa Sınav 1 (bir) Ara Sınav ve 1 (bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Kısa Sınav %20 Ara Sınav: %30 Yarıyıl Sonu Sınav: %50

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. Arıkan, A.D. (2018). Türk Mutfak Kültürü, Anadolu Üniversitesi Yayınları.
------------------	---

Değerlendirme Sistemi

Sınavlarla ilgili tarih vb. süreçler birim yönetim kurulu tarafından belirlenerek web sayfasında ilan edilecektir.



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 18.07.2022
Sayfa No: 2 / 2

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