

T.C.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
HALFETİ MESLEK YÜKSEKOKULU  
AŞÇILIK PROGRAMI

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Türk Mutfak Kültürü		III. Yarıyıl	3+0	3	3

ÖN KOŞUL DERSLER
------------------

DERSİN DİLİ	Türkçe
DERSİN TÜRÜ	Mesleki
DERSİN KOORDİNATÖRÜ	
DERSİ VEREN	
DERSİN YARDIMCILARI	
DERSİN AMACI	Türk beslenme kültüründen yola çıkarak, Türk kültüründe mutfak ve önemini anlatmak, Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve yemekleri öğretmek öğrencilerin uygulamasını sağlamak.
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	Bu dersin sonunda öğrenci:  <ol style="list-style-type: none"><li>1. Türklerin beslenme alışkanlıklarını bilir.</li><li>2. Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve gıda maddelerini bilir.</li><li>3. Türk mutfağına ait yemekleri öğrenir.</li><li>4. Türk Mutfak kültürünü bilir</li></ol>
DERSİN İÇERİĞİ	

HAFTALAR	KONULAR
1	Göçlerden Önce Anadolu'daki Mutfak Kültürüne Genel Bakış
2	Orta Asya Türklerinde Mutfak Kültürü
3	Anadolu Selçuklu Dönemi Mutfak Kültürü
4	Osmanlı Dönemi Saray Mutfak Teşkilatı
5	14.-15. yüzyıllarda Türk Mutfağı
6	16.-17. yüzyıllarda Türk Mutfağı
7	18.-19. yüzyıllarda Türk Mutfağı
8	Ara sınav
9	Saray Ziyafetleri
10	Halk Mutfağı
11	Aşevi, Lokanta ve Seyyar Satıcılar
12	Cumhuriyet Dönemi
13	Günümüz Türk Mutfağı
14	Yöresel Mutfak Kültürümüz

#### GENEL YETERLİLİKLER

- 1-Türk Mutfak Kültürünü tanımlar ve tarihçesini açıklar.
- 3-Türk Mutfak Kültürünün teşkilat yapısını açıklar.
- 3-Türk mutfak Kültürü ile uluslararası diğer mutfaklar ile farklarını ilişkilendirir.
- 4-Türk mutfak Kültüründe yapılan yemek çeşitlerini yapar.
- 5-Türk Mutfak Kültüründe Yemek Sunumu ve Organizasyonunu yapar.

#### 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.

#### DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

ARA SINAV	: % 40
FİNAL	: % 60
BÜTÜNLEME	: % 60

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE  
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	2	3	4	2	3	4	4	4	5	5	4	3	4	4	4
ÖÇ2	2	2	4	1	4	4	4	4	5	5	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	5	4	5	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	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Türk Mutfak Kültürü	2	2	4	1	3	4	4	4	5	5	4	3	3	4	4