

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ YÜKSEKOKULU
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Türk Mutfak Uygulamaları	3003505	5	2+2	3	5
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu derste Türk beslenme kültüründen yola çıkarak, Türk kültüründe mutfakın önemi anlatılacak, Türk yöresel mutfaklarında kullanılan malzemeler tanıtılıp, yemekleri öğretilerek öğrencilerin uygulaması sağlanacaktır				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1- Türk mutfakının tarihini öğrenir. 2- Türkiye'nin farklı bölgelerindeki yemek kültürlerini öğrenir ve uygular. 3- Türk mutfaklarında kullanılan araç gereçleri öğrenir. 4- Türk mutfaklarındaki yemeklerin sunumunu öğrenir..				
Dersin İçeriği	Türk Mutfaklarının tarihi, bölgesel lezzetler, otantik ürünler ve Türkiye'nin her yöresinden mutfaklar ile ilgili çalışmalar yer almaktadır.				
Haftalar	Konular				
1	Türk mutfakının tarihi				
2	Yöresel mutfakların oluşum süreci				
3	Türk mutfaklarında Şerbetler				
4	Doğu mutfakları				
5	Trakya mutfakları				
6	Marmara mutfakları				
7	Doğu Karadeniz mutfakları				
8	Batı Karadeniz mutfakları				
9	İç Anadolu mutfakları				
10	Türk mutfaklarında Tatlılar				
11	Güneydoğu mutfakları				
12	Orta Anadolu mutfakları				
13	Akdeniz mutfakları				
14	Ege mutfakları				
Genel Yeterlilikler					
Türk mutfaklarının genel yapısını ve Türk mutfaklarında kullanılan malzemeler ve bu malzemelerle yemek hazırlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik uygulamaları bilir.					
Kaynaklar					
Gürsoy, D. (2004). <i>Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz</i> . Oğlak Yayıncılık.					
Değerlendirme Sistemi					
Dönem başında ders izlençe formunda ilan edilir					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU												
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1			3		4		5		4	4		
ÖÇ2			3		4		5		4	4		
ÖÇ3			3		4		5		4	4		
ÖÇ4			3		4		5		4	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
Türk Mutfak Uygulamaları			3		4		5		4	4		