

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Dünya Mutfakları I
Dersin Kredisi	5 (2 saat Teorik, 6 saat uygulama)
Dersin AKTS'si	10
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Onur ERASLAN
Dersin Gün ve Saati	Perşembe 08:10 – 17:00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Çarşamba 08:10-10:00
İletişim Bilgileri	Öğr. Gör. Onur ERASLAN onureraslan@harran.edu.tr 0414 318 31 70 - 2242
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze. Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Ders hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
Dersin Amacı	Öğrenciler uluslararası mutfakların tanımını, farklı ulusların beslenme ve mutfak kültürlerini, ürün çeşitleri öğrenecektir.
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci: 1. Dünya mutfak kültürlerinin gelişimini ve kıtalararası mutfakları öğrenir. 2. İtalyan mutfağının tanımı ve genel özelliklerini öğrenir. 3. Fransız mutfağının tanımı ve genel özelliklerini öğrenir. 4. Dünya mutfaklarının tarihsel gelişimi ve kültürel etkileşimleri öğrenir. 5. Farklı kıtaların ve ülkelerin yemek kültürlerini öğrenir. 6. Ülkelerin beslenme alışkanlıklarına uygun menü hazırlayabilir
Haftalık Ders Konuları	1 Dünya mutfak kültürleri, Kıtalararası mutfaklar (Yüz yüze) 2 Mutfağın tarihsel gelişimi (Yüz yüze) 3 Mutfak ve kültür (Yüz yüze) 4 İtalyan mutfağı ve genel özellikleri (Yüz yüze) 5 Fransız mutfağı ve genel özellikleri (Yüz yüze) 6 Uzakdoğu ülkeleri ve Avusturalya mutfakları ve genel özellikleri (Yüz yüze) 7 Uzakdoğu ülkeleri ve Avusturalya mutfakları ve genel özellikleri (Yüz yüze) 8 Güney Avrupa ülkeleri mutfakları ve genel özellikleri (Yüz yüze) 9 Kuzey Avrupa ülkeleri mutfakları ve genel özellikleri (Yüz yüze) 10 Orta Doğu ülkeleri mutfakları ve genel özellikleri (Yüz yüze) 11 Orta Asya ülkeleri mutfakları ve genel (Yüz yüze) 12 Amerika ülkeleri mutfakları ve genel özellikleri (Yüz yüze) 13 Afrika ülkeleri mutfakları ve genel özellikleri (Yüz yüze) 14 Dünya mutfaklarından örnek menü ve reçete incelemeleri (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	Aınley, S. (2011). <i>Dünya Mutfağı</i> . İstanbul: İş Bankası Yayınları Bilgin, A. (2004). <i>Osmanlı Saray Mutfağı</i> . İstanbul: Kitabevi Yayınları Gürbüz, B. (2007). <i>Dünya Mutfağı</i> . Antalya: Umut Tanı Sağlık Matbaa Sarışık, M.(2017). <i>Uluslararası Gastronomi</i> . Ankara: Detay Yayıncılık Şavkay, T. (2000). <i>Osmanlı Mutfağı</i> . İstanbul: Şekerbank Yayınları Yıldız, E. Sarışık, M. (2016). <i>Dünya Mutfakları1</i> . Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları

**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	4	3	5	2	4	5	4	4	5	4	5	4	4	4	4
ÖÇ2	4	2	5	3	4	5	4	4	5	4	4	3	4	4	4
ÖÇ3	4	2	5	2	5	4	5	5	5	5	5	3	5	4	5
ÖÇ4	5	3	4	3	4	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5
ÖÇ5	4	3	5	3	4	5	5	5	5	5	4	4	4	5	4
ÖÇ6	5	3	4	3	5	4	5	5	4	5	4	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	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Dünya Mutfakları I	4	3	5	3	4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4