

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Dünya Mutfakları
Dersin AKTS'si	9
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör. Nevzat Emrah ÖZÇELİK
Dersin Gün ve Saati	Çarşamba 09:10-16:00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Perşembe 13:10-15:00
İletişim Bilgileri	Öğr. Gör. Nevzat Emrah ÖZÇELİK emrahozcelik@harran.edu.tr 0414 318 3170 - 2256
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
Dersin Amacı	Bu derste; dünya mutfak kültürünün araştırılarak, bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Osmanlı Saray mutfağı yemeklerini araştırıp, pişirip, servise hazır hale getirir, 2. Uzak Doğu ve Asya mutfak kültürünü araştırıp, yemeklerini pişirip, servise hazır hale getirir, 3. Akdeniz mutfak kültürünü araştırıp, yemeklerini pişirip, servise hazır hale getirir, 4. Orta Doğu ve Kuzey Afrika mutfak kültürünü araştırıp, yemeklerini pişirip servise hazır hale getirir, 5. Avrupa mutfak kültürünü araştırıp, yemeklerini pişirip servise hazır hale getirir, 6. Denizaşırı ülkelerin mutfak kültürünü araştırıp, yemeklerini pişirip, servise hazır hale getirir, 7. Dinî inançlara, örf ve adetlere göre yemekleri araştırıp, yemeklerini pişirip, servise hazır hale getirir, 8. Yeni yemek reçeteleri tasarlar, 9. Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütür.
Haftalık Ders Konuları	1 Osmanlı Saray mutfağı Osmanlı Saray mutfağı yemekleri 2 Uzak Doğu /Asya mutfağı 3 Uzak Doğu ve Asya mutfak kültürüne uygun yemekler pişirmek 4 Akdeniz Mutfağı 5 Kısa Sınav - Akdeniz Mutfağı yemekleri 6 Orta ve Kuzey Afrika mutfağı, Orta Doğu ve Kuzey Afrika mutfağı yemekleri 7 Avrupa mutfağı, Avrupa mutfağı yemekleri 8 Avrupa mutfağı, Avrupa mutfağı yemekleri 9 Ara Sınav - Denizaşırı ülke mutfağı, Denizaşırı ülke mutfağı yemekleri pişirme 10 İslam dinine uygun yemek hazırlama, Hristiyan dinine uygun yemek hazırlama 11 Musevi dinine uygun yemek hazırlama, diğer dinlere uygun yemek hazırlama 12 Yeni yemek reçetesi tasarlanması 13 Yeni yapılan yemeği tadıma sunma, yapılan yemeğin fotoğraflamak 14 Yanında çalışanlara eğitim verme, yayın ve doküman hazırlama, meslek ile ilgili toplantı, seminer, konferans, fuar, festival, yarışma, yayınları takip etme 15 Genel Değerlendirme

Ölçme-Değerlendirme	<p>Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, Deneysel çalışmalarını kapsayan 1 (bir) Kısa Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir.</p> <p>Kısa Sınav: 20% Ara Sınav : 30 % Yarıyılsonu Sınav: : 50 % Kısa Sınav Tarih ve Saati: 04-03-2020 (Ders Saatinde) Ara Sınav Tarih ve Saati: 01-04-2020 (Ders Saatinde)</p>
Kaynaklar	<p>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 Sarıışık, M.(2017). <i>Uluslararası Gastronomi</i>. Ankara: Detay Yayıncılık Şavkay, T. (2000). <i>Osmanlı Mutfağı</i>. İstanbul: Şekerbank Yayınları Yıldız, E. Sarıışık, M. (2016). <i>Dünya Mutfağı1</i>. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları</p>

	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	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ2	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ3	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ4	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ6	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ7	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ8	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	3	5	5	3	5
ÖÇ9	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	3	2	2	5
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 Mutfağı	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	4	5	5	4	5