

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Dünya Mutfakları I
Dersin Kredisi	5 (2 saat Teorik, 6 saat uygulama)
Dersin AKTS'si	10
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör. Nevzat Emrah ÖZÇELİK
Dersin Gün ve Saati	Bölüm web sayfasında ilan edilecektir.
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	Uzaktan. 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	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 (Uzaktan Eğitim) 2 Mutfağın tarihsel gelişimi (Uzaktan Eğitim) 3 Mutfak ve kültür (Uzaktan Eğitim) 4 İtalyan mutfağı ve genel özellikleri (Uzaktan Eğitim) 5 Fransız mutfağı ve genel özellikleri (Uzaktan Eğitim) 6 Uzakdoğu ülkeleri ve Avusturalya mutfakları ve genel özellikleri (Uzaktan Eğitim) 7 Uzakdoğu ülkeleri ve Avusturalya mutfakları ve genel özellikleri (Uzaktan Eğitim) 8 Güney Avrupa ülkeleri mutfakları ve genel özellikleri (Uzaktan Eğitim) 9 Kuzey Avrupa ülkeleri mutfakları ve genel özellikleri (Uzaktan Eğitim) 10 Orta Doğu ülkeleri mutfakları ve genel özellikleri (Uzaktan Eğitim) 11 Orta Asya ülkeleri mutfakları ve genel özellikleri (Uzaktan Eğitim) 12 Amerika ülkeleri mutfakları ve genel özellikleri (Uzaktan Eğitim) 13 Afrika ülkeleri mutfakları ve genel özellikleri (Uzaktan Eğitim) 14 Dünya mutfaklarından örnek menü ve reçete incelemeleri (Uzaktan Eğitim)
Ölçme-Değerlendirme	Ara Sınav, Kısa Sınav, Yarıyıl Sonu Sınavı ve Değerlendirmelerin yapılacağı tarih, gün ve saatler daha sonra Meslek Yüksekokul Yönetim Kurulunun alacağı karara göre açıklanacaktır.
Kaynaklar	Anley, 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 Mutfakları I</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