



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi:
18.07.2022
Sayfa No: 1 / 2

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Dünya Mutfakları II
Dersin AKTS'si	6
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dr. Onur ERASLAN
Dersin Gün ve Saati	Perşembe 08:10-17:00
Dersin Görüşme Gün ve Saati	Çarşamba 09:00 – 10:00
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze eğitim yöntemiyle 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 ders öğrencilerin; uluslararası mutfakların tanımını, farklı ulusların beslenme ve mutfak kültürlerini, ürün çeşitleri öğrenecektir.
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1-Asya ve Afrika ülkeleri mutfaklarına özgü yemekler yapabilecek 2-Japon ve Kore mutfaklarına özgü yemekler yapabilecek 3-Çin mutfağına özgü yemekler yapabilecek 4-Ortadoğu ülkeleri mutfaklarına özgü yemekler yapabilecek 5-Uzakdoğu ülkeleri mutfaklarına özgü yemekler yapabilecek 6-Hint mutfağına özgü yemekler yapabilecek
Haftalık Ders Konuları	1.Hafta Dünya mutfak kültürlerini, kıtalararası mutfakları 2.Hafta Çin mutfağına özgü yemek uygulamaları 3.Hafta Hint mutfağına özgü yemek uygulamaları 4.Hafta Japon ülkeleri mutfaklarına özgü yemek uygulamaları 5.Hafta Kore mutfağına özgü yemek uygulamaları 6.Hafta Malezya, Endonezya, Tayland ve Vietnam mutfaklarına özgü yemek uygulamaları 7.Hafta Ortadoğu ülkeleri mutfaklarına özgü yemek uygulamaları 8.Hafta Ortadoğu ülkeleri mutfaklarına özgü yemek uygulamaları 9.Hafta Orta Asya ülkeleri mutfaklarına özgü yemek uygulamaları 10.Hafta Afrika ülkeleri mutfaklarına özgü yemek uygulamaları 11.Hafta Afrika ülkeleri mutfaklarına özgü yemek uygulamaları 12.Hafta Dünya mutfaklarından örnek menü uygulamaları 13.Hafta Dünya mutfaklarından örnek menü uygulamaları 14.Hafta Dünya mutfaklarından örnek menü uygulamaları 15.Hafta Dünya mutfaklarından örnek menü uygulamaları
Ölçme ve Değerlendirme	Bu ders kapsamında, 1 (bir) Kısa Sınav, 1 (bir) Ara Sınav ve 1 (bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Kısa Sınav: %20 Ara Sınav: %30 Yarıyıl Sonu Sınav: %50 Birim yönetim kurulu tarafından tarihler belirlenerek web sayfasında ilan edilecektir.



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 01
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi:
18.07.2022
Sayfa No: 2 / 2

Kaynaklar

Ainley, S. (2011). Dünya Mutfağı. İstanbul: İş Bankası Yayınları
Bilgin, A. (2004). Osmanlı Saray Mutfağı. İstanbul: Kitabevi Yayınları
Gürbüz, B. (2007). Dünya Mutfağı. Antalya: Umut Tanı Sağlık Matbaa
Sarışık, M.(2017). Uluslararası Gastronomi. Ankara: Detay Yayıncılık
Şavkay, T. (2000). Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Şekerbank Yayınları
Arıkan, A. (2019). Dünya Mutfakları II, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları

Değerlendirme Sistemi

Sınavlarla ilgili tarih vb. süreçler birim yönetim kurulu tarafından tarihler belirlenerek web sayfasında ilan edilecektir.

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

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
ÖÇ1	3	3	4	5	3	5	5	5	5	5	4	5	5	4	
ÖÇ2	3	3	4	4	3	5	5	5	4	5	4	5	5	4	
ÖÇ3	3	3	4	4	3	5	5	5	4	5	4	5	5	4	
ÖÇ4	3	3	4	4	3	5	5	5	4	5	4	5	5	4	
ÖÇ5	3	3	4	4	3	5	5	5	4	5	4	5	5	4	
ÖÇ6	3	3	4	4	3	5	5	5	4	5	4	5	5	4	
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin ilişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Dünya Mutfakları-II	3	3	4	4	3	5	5	5	4	5	4	5	5	4