

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Mutfak Çeşitleri
Dersin AKTS'si	7
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Onur ERASLAN
Dersin Gün ve Saati	Perşembe 13:10 - 17:00 Cuma 08:10 - 10:00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Perşembe 10:00 – 11:00
İletişim Bilgileri	onureraslan@harran.edu.tr 414.3183000-2255
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; yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirmesi amaçlanmaktadır.
Dersin Öğrenme Çıktıları	1- Personel mutfağını yönetebilir 2- Kurum mutfağı yemeklerini hazırlayabilir/hazırlatabilir, 3- Yerel mutfağı yönetebilir, 4- Alakart mutfak çalışmaları yapabilir, 5- Alakart yemekleri hazırlayabilir/hazırlatabilir.
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği menüsü hazırlama 2. Hafta Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği menüsü hazırlama 3. Hafta Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama 4. Hafta Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama 5. Hafta Kısa sınav - Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma 6. Hafta Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma 7. Hafta Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma 8. Hafta Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma 9. Hafta Ara sınav - Alakart mutfak için sos hazırlama 10. Hafta Alakart mutfak için sos hazırlama 11. Hafta Alakart mutfak için garnitür hazırlama 12. Hafta Alakart mutfak için garnitür hazırlama 13. Hafta Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama 14. Hafta Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama 15. Hafta Genel Değerlendirme
Ölçme-Değerlendirme	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, Deney çalışmalarını kapsayan 1 (bir) Kısa Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Kısa Sınav : 20% Ara Sınav : 30 % Yarıyıl Sonu Sınav : 50 % Kısa Sınav Tarih ve Saati: 05/03/2020 (Ders Saatinde) Ara Sınav Tarih ve Saati: 02/04/2020 (Ders Saatinde)
Kaynaklar	Candaş, G. (1988). <i>Bereketli Olsun</i> , Ankara: Gönül Candaş Cılızoğlu Eryılmaz, L. (1989). <i>Yemek Pişirme Teknikleri</i> , İstanbul: Remzi Kitabevi Gökdemir, A. (2012). <i>Pişirme Yöntem ve Teknikleri</i> . Ankara: Detay Yayıncılık

Gürman, Ü. (2006). *Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması*. M.E.B Devlet Kitapları
 TooS&Techniques. (2011). *Mutfak Sırları*. İstanbul: NTV Yayınları
 Türkan, C. (2008). *Aşçılık*, Ankara: Cemal Turkan Yayınları
 Rızaoğlu, B. Hançer, M. (2005). *Menü ve Yönetimi*, Ankara: Detay Yayıncılık
 Türkan, C. (2009). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama*. Ankara: Cemal Turkan Yayınları
 Sevinç, E.K. (2009). *Sonsuz Türk Mutfağı*. İstanbul: Doğan Kitap
 Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık
 Sandıkçıoğlu, T. Şahin, H. (2016). *Türk Mutfak Kültürü*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları
 ŞURKAV (2014). *Dünyanın En Eski Mutfağı Şanlıurfa*, Ankara: Şurkav Yayınları
 Özcan, Ö. Demir, A. (2013). *Sos Hazırlama ve Pişirme Teknikleri*. İstanbul: Mutfak Kitap 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	5	3	5	2	4	4	4	5	4	2	5	5	5	5	4
ÖÇ2	5	3	5	3	4	4	4	5	4	3	5	5	5	5	4
ÖÇ3	5	3	5	3	4	5	4	5	5	3	5	5	5	5	5
ÖÇ4	5	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ5	5	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	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

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Mutfak Çeşitleri	5	4	5	3	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5