



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
Dersin AKTS'si	6
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Hafize ÖZBUDUN
Dersin Gün ve Saati	Pazartesi 08:00-15:50
Dersin Görüşme Gün ve Saati	Pazartesi 12:00-13:00
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze, konu anlatım, soru-cevap, örnek çözümler, doküman incelemesi, uygulama çalışması Derse hazırlık aşamasında öğrencilerden; haftanın konusunu derse gelmeden önce çeşitli kaynaklardan araştırması, uygulama reçetelerini hazırlaması, gerekli ön hazırlıkları yaparak, kişisel bakım kurallarını uygulayarak, açılış üniformalarını giyerek derse gelmesi beklenmektedir..
Dersin Amacı	Dünya mutfak kültürünü araştırarak, bu mutfaklardan örnek yemekler hazırlamak, yeni yemek reçeteleri geliştirmek ve bunları uygulama becerisini kazandırmak.
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Gastronominin tarihsel gelişimini bilir. 2. Türk mutfak kültürünü araştırıp, örnek yemekler pişirip, servise hazır hale getirir. 3. Uzak Doğu ve Asya mutfak kültürünü araştırıp, örnek yemekler pişirip, servise hazır hale getirir. 4. Akdeniz ve Avrupa mutfak kültürünü araştırıp, örnek yemekler pişirip, servise hazır hale getirir. 5. Orta Doğu ve Kuzey Afrika mutfak kültürünü araştırıp, örnek yemekler pişirip servise hazır hale getirir. 6. Kuzey ve Güney Amerika ülkelerinin mutfak kültürünü araştırıp, örnek yemekler pişirip, servise hazır hale getirir. 7. Dinî inançlara, örf ve adetlere göre yemekleri araştırıp, örnek yemekler pişirip, servise hazır hale getirir. 8. Yeni yemek reçeteleri tasarlar, mesleki gelişimine ilişkin faaliyetleri yürütür.
Haftalık Ders Konuları	1.Hafta Gastronominin ve Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi (Orta Asya, Selçuklu Mutfağı, Osmanlı Saray Mutfağı) 2.Hafta Türk Mutfağı Yemekleri 3.Hafta Türk Mutfağı Yemekleri 4.Hafta Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürü (Japonya, Güney Kore, Çin, Hindistan) 5.Hafta Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürü (Türk Cumhuriyetleri, Rusya) 6.Hafta Akdeniz Mutfak Kültürü (İspanya, İtalya) 7.Hafta Akdeniz Mutfak Kültürü (Girit, Kıbrıs) 8.Hafta Avrupa Mutfak Kültürü (Fransa, İngiltere Almanya) 9.Hafta Avrupa Mutfak Kültürü (İskandinav ülkeleri, Balkan Ülkeleri) 10.Hafta Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfak Kültürü (Ermenistan, İran, İsrail, Suriye) 11.Hafta Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfak Kültürü (Fas, Mısır, Tunus) 12.Hafta Kuzey ve Güney Amerika Ülkelerinin Mutfak Kültürü (Meksika, Kanada, ABD, Brezilya) 13.Hafta Dinî İnançlara, Örf ve Adetlere Göre Yemek Hazırlama (İslam, Hristiyanlık, Yahudilik, Hinduizm) 14.Hafta Yeni Yemek Reçetesi Tasarlanması



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

Ölçme ve
Değerlendirme

Kısa sınav: %20
Ara sınav :%30
Final: %50
Bütünleme:

Kaynaklar

Tek Tabakta Dünya Lezzetleri (2008). İtalya: Reader's Digest
Yıldız, E. Sarıışık, M. (2016). Dünya Mutfakları 1. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları

Değerlendirme Sistemi

Sınavlarla ilgili tüm süreçler (sınav ağırlığı, tarihi, vb.) Üniversite Senatosunun daha sonra alacağı kararlar doğrultusunda belirlenecektir.

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	3	3	3	-	5	2	3	4	5	2	2	3
ÖÇ2	3	3	3	-	5	2	3	4	5	2	2	3
ÖÇ3	3	3	3	-	5	2	3	4	5	2	2	3
ÖÇ4	3	3	3	-	5	2	3	4	5	2	2	3
ÖÇ5	3	3	3	-	5	2	3	4	5	2	2	3
ÖÇ6	3	3	3	-	5	2	3	4	5	2	2	3
ÖÇ7	3	3	3	-	5	2	3	4	5	2	2	3
ÖÇ8	4	4	3	-	5	4	3	4	5	2	2	5

ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları

Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek
--------------	-------------	---------	--------	----------	--------------

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ 1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Dünya Mutfakları	3	3	3	-	5	2	3	4	5	2	2	3