



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052

Revizyon No: 02


Yayın Tarihi: 05.11.2021

Revizyon Tarihi:  
30.01.2024

Sayfa No: 1 / 2

**DERS İZLENESİ**

<b>Dersin Adı</b>	Besin Güvenliği ve Hijyen
<b>Dersin AKTS'si</b>	5
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. Dr. Mehmet Şükrü KARAKUŞ
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Pazartesi / 08:00-10:50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Pazartesi / 13.00-17.00
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	<p>Öğrencilerin besin güvenliği ve hijyen konularını kavramalarını sağlamak amacıyla anlatım, soru-cevap, örnek olay incelemeleri ve tartışma yöntemleriyle işlenecektir. Ders kapsamında öğrencilerin aktif katılımını teşvik eden interaktif bir öğrenme ortamı (kavrama, analiz ve sentez) oluşturulacaktır.</p> <p>Öğrencilerin her hafta ilgili konuya ait ders materyallerinden faydalanarak derse hazırlanması sağlanmaktadır.</p>
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı, öğrencilerin besin güvenliği ve hijyen konularında temel bilgi ve becerilere sahip olmalarını sağlamaktır. Öğrenciler, gıda kaynaklı tehlikeleri tanımlayarak olası riskleri değerlendirebilecek, hijyen kurallarını uygulayarak güvenli gıda üretimi ve tüketimi konusunda bilinçleneceklerdir.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Besin güvenliği ve hijyenin temel kavramlarını tanımlayabilir.</li> <li>2. Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon uygulamalarını değerlendirebilir.</li> <li>3. Gıda üretimi, depolama, taşıma ve servis aşamalarında karşılaşılabilecek riskleri analiz edebilir.</li> <li>4. HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) sistemini temel düzeyde anlayarak uygulayabilir.</li> <li>5. Toplu beslenme yapılan kuruluşlarda gıda kaynaklı hastalıkları ve bunların önlenme yollarını öğrenebilir.</li> <li>6. Gerçekleşmiş veya gerçekleşebilecek gıda güvenliği olaylarını analiz edip çözüm önerileri sunabilir.</li> </ol>
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<p><b>1.Hafta:</b> Besin güvenliği ve Hijyen dersine giriş</p> <p><b>2.Hafta:</b> Besin Teknolojisinde Kritik Kontrol Noktalarındaki Güvenlik ve Analizler</p> <p><b>3.Hafta:</b> Hijyen Kavramı/Mikroorganizmalar</p> <p><b>4.Hafta:</b> Yiyeceklerden Kaynaklanan Hastalıklar/ Besin Zehirlenmeleri</p> <p><b>5.Hafta:</b> Toplu Beslenme Yapan Kuruluşlarda Besin Hijyeni</p> <p><b>6.Hafta:</b> Toplu Beslenme Yapan Kuruluşlarda Mutfak Hijyeni</p> <p><b>7.Hafta:</b> Ara Sınav</p> <p><b>8.Hafta:</b> Toplu Beslenme Yapan Kuruluşlarda Personel Hijyeni</p> <p><b>9.Hafta:</b> Toplu Beslenme Yapan Kuruluşlarda Servis Alanlarında Güvenlik</p> <p><b>10.Hafta:</b> Hijyen ve Sanitasyonla İlgili Sorunların Ortadan Kaldırılması, Hizmet İçi Eğitim</p> <p><b>11.Hafta:</b> Gıda İşletmelerinin Temizliğinde ve Gıdaların Üretiminde Kullanılan Suyun Önemi ve Su Hijyeni</p> <p><b>12.Hafta:</b> Güvenli Gıda Hazırlanmasında Dünya Sağlık Teşkilatı'nın 10 Altın Kuralı</p> <p><b>13.Hafta:</b> Besin Katkı Maddeleri</p> <p><b>14.Hafta:</b> Mavi Bayrak Projesi</p> <p><b>15. Hafta:</b> Genel Tekrar ve Hijyen konusunda Mevcut Sorunlar Hakkında Tartışma</p>

	<b>T.C.</b> <b>HARRAN ÜNİVERSİTESİ</b> <b>DERS İZLENCE FORMU</b>	Doküman No: FRM-0052
		Revizyon No: 02
		Yayın Tarihi: 05.11.2021
		Revizyon Tarihi: 30.01.2024
		Sayfa No: 2 / 2

<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	<b>Ara Sınav: %40</b> <b>Final Sınavı: %60</b>
-------------------------------	---

<b>Kaynaklar</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>Özcan, A. (2017). Besin Güvenliği ve Hijyen (AÖF). Anadolu Üniversitesi Yayınları (AÖF), Eskişehir.</li><li><a href="https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111217-5.htm">https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111217-5.htm</a></li></ol>
------------------	---

**Değerlendirme Sistemi**

Ara ve final sınavları birim yönetim kurulu tarafından belirlenecek tarih ve saatlerde yüz yüze yapılacaktır.



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052

Revizyon No: 02

Yayın Tarihi: 05.11.2021

Revizyon Tarihi:  
30.01.2024

Sayfa No: 3 / 2

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

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	4	5	4	5	4	4	4	5	4	3	4	4	4	5	4
ÖÇ2	3	4	3	4	5	5	4	5	5	4	4	3	3	4	4
ÖÇ3	4	5	4	3	4	4	5	4	3	4	5	4	4	4	4
ÖÇ4	5	4	5	5	5	4	5	5	4	4	5	5	3	4	5
ÖÇ5	4	3	3	3	4	4	4	5	5	5	4	4	4	5	4
ÖÇ6	4	4	3	5	5	3	4	5	3	5	3	4	4	4	4
<b>ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları</b>															
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ 1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Besin güvenliği ve hijyen	5	4	5	4	4	5	4	4	4	4	5	5	5	5	4



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 1 / 2

**DERS İZLENESİ**

<b>Dersin Adı</b>	Beslenme İlkeleri
<b>Dersin AKTS'si</b>	5
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Dr. Öğr. Üyesi Levent Selman GÖKTAŞ
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Pazartesi 13.00-15.50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Pazartesi 11.00-12.00
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze eğitim yöntemi, konu anlatım, soru-yanıt, örnek olaylarla anlatım. Derse hazırlık aşamasında öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders yeterli ve dengeli beslenmenin genel bilimsel ilkelerini öğretmeyi amaçlamaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Beslenmenin temel ilkelerini ve sağlıkla ilişkisini açıklar.</li> <li>Dengesiz ve yetersiz beslenmeden kaynaklanan sorunları açıklar.</li> <li>Yemeklerin kalorisini hesaplar.</li> </ol>
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<p>Giriş. – Gıda Bileşenlerinin beslenme açısından önemi.</p> <p>Gıdaların vücuttaki fonksiyonları.</p> <p>Karbonhidratlar ve beslenmedeki önemi.</p> <p>Yağlar ve beslenmedeki önemi.</p> <p>Proteinler ve beslenmedeki önemi.</p> <p>Besin öğelerinin metabolizması.</p> <p>Besin Öğeleri (protein, karbonhidrat, yağ vs.)</p> <p>Günlük enerji ihtiyacının hesaplanması.</p> <p>Yemek kalorisini hesaplama.</p> <p>Bazı gıdaların ortalama besin içerikleri. – Pişirme yöntemleri ve pişme esnasında önemli besin değeri kayıpları.</p> <p>Bazı hastalıklar için beslenme şekilleri.</p> <p>Beslenme ve sağlık ilişkisi.</p> <p>Sağlıklı menüler oluşturma ve menülerin besin içeriği değerlerinin hesaplanması.</p> <p>Başlıca gıdaların ortalama besin içerikleri</p>
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	<p>Bu ders kapsamında 1(bir) Ara Sınav ve 1(bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir.</p> <p>Ara Sınav: %40 Yarıyıl Sonu Sınavı: %60</p> <p>Ara sınav tarih ve saati: Ara sınavlar birim tarafından ilan edilecek gün ve saatlerde yapılacaktır.</p>





**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 1 / 2

<b>DERS İZLENESİ</b>	
<b>Dersin Adı</b>	TURİZM İŞLETMECİLİĞİ
<b>Dersin AKTS'si</b>	3
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Dr. Öğr. Üyesi Levent Selman GÖKTAŞ
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Salı 14.00-15.50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Cuma 10.00-11.00
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze eğitim yöntemi, konu anlatım, soru-yanıt, örnek olaylarla anlatım. Derse hazırlık aşamasında öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler.
<b>Dersin Amacı</b>	Turizm işletmeciliği konusunda bilgiler sunarak konu hakkında genel bir perspektif kazanmalarını sağlamaktır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	Bu dersin sonunda öğrenci; 1-Turizm işletmeciliği ile ilgili temel kavramları anlar. 2-Turizm işletmelerinin sınıflandırmasını yapar. 3-Turizm işletmelerinin amaçlarını kavrar. 4-Turizm işletmelerinin büyüklük ve kapasitelerine göre yönetim farklılıklarını bilir. 5-Turizm işletmesinde yönetimle ilgili karar alır. 6-Kuruluş yeri, işletme çevre ilişkileri ve işletme fonksiyonlarını hakkında bilgi sahibi olur.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	Turizm işletmelerinin tanımı ve sınıflandırılması Turizm işletmelerinin yapısı mal ve hizmet üreten işletmeler Turistik işletmelerinin kurulmaları Turizmde işletmelerinin organizasyonu Turizm işletmelerinde yönetim ve yönetici Turizmde yönetim fonksiyonları ve unsurları Turizm işletmelerinde liderlik Turizm işletmelerinde personel yönetimi ve eğitimi Turizm işletmelerinde performans yönetimi Turizm ürünü ve özellikleri ve fiyatlandırılması Turizm işletmelerinde finansman ihtiyacı ve türleri Turizm İşletmelerinde İletişim Turizm İşletmelerinde dış kaynak kullanımı Turizm İşletmelerinin geleceği
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	Bu ders kapsamında 1(bir) Ara Sınav ve 1(bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav: %40 Yarıyıl Sonu Sınavı: %60 Ara sınav tarih ve saati: Ara sınavlar birim tarafından ilan edilecek gün ve saatlerde yapılacaktır.



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 2 / 2

**Kaynaklar**

Page, S. (2016). Turizm İşletmeciliği. Nobel Yayınevi, Ankara  
Timur, A ve Bardakoğlu, Ö. (2015), Turizm İşletmeciliği, Detay Yayıncılık, Ankara

**Değerlendirme Sistemi**

Ders ile ilgili değerlendirme sistemi dönem başında ders izlenice formunda belirtilecektir.

**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						4	
ÖÇ2								4						4	
ÖÇ3								4						3	
ÖÇ4								4						4	
ÖÇ5								3						4	
ÖÇ6								3						4	

**ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program**  
**Çıktıları**

<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>	<b>2 Düşük</b>	<b>3 Orta</b>	<b>4 Yüksek</b>	<b>5 Çok Yüksek</b>
---------------------	--------------------	----------------	---------------	-----------------	---------------------

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
								4						4	



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 1 / 2

**DERS İZLENESİ**

<b>Dersin Adı</b>	Temel Mutfak Bilgisi
<b>Dersin AKTS'si</b>	5
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet BEYAZGÜL
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Çarşamba- 08:00-10:50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Çarşamba- 11:00-11:30
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze eğitim yöntemi, konu anlatım, soru-yanıt, örnek olaylarla anlatım. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı, Catering sistemleri ve gıda üretim sistemlerinin tanımı ve farklılıklarının öğrenilmesi. Kişisel ve mutfak hijyeni, mutfak ekipmanlarının kullanımı ve organizasyonu. Bıçak kullanım ve kesme tekniklerinin tanıtılmasıdır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1-Mutfak tarihi hakkında bilgi sahibi olur, 2-Doğrama ve pişirme yöntemlerini öğrenir, 3-Temel mutfak ekipmanlarını ve terimlerini öğrenir.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<p><b>1.Hafta:</b> Mutfağın tanımı, tarihsel gelişimi, mutfak sanatları alanı ile ilgili temel kavramlar (terminoloji)</p> <p><b>2.Hafta:</b> Mutfağın fiziki özellikleri konumu ve planlaması</p> <p><b>3.Hafta:</b> Mutfağın bölümleri</p> <p><b>4.Hafta:</b> Mutfak bölümlerindeki takım çalışma prensipleri</p> <p><b>5.Hafta:</b> Mutfakta kurallı ilerleme prensibi</p> <p><b>6.Hafta:</b> Mutfak personeli ve görevleri</p> <p><b>7.Hafta:</b> Mutfakta kullanılan temel ekipmanların tanımı ve kullanımı</p> <p><b>8.Hafta:</b> Mutfak gereçlerinin bakım ve temizliği</p> <p><b>9.Hafta:</b> Hazırlık Ünitesi ve Hazırlık Ünitesinde Kullanılan Araç Gereçler</p> <p><b>10.Hafta:</b> Pişirme Ünitesi ve Pişirme Ünitesinde Kullanılan Araç Gereçler</p> <p><b>11.Hafta:</b> Servise Hazır Ürünlerin Bekleme Ünitesi ve Kullanılan Araç Gereçler</p> <p><b>12.Hafta:</b> Temel malzeme bilgisi: Süt ve ürünleri, yağlar, un ve şeker, baharatlar</p> <p><b>13.Hafta:</b> Bulaşık Yıkama Ünitesi ve Kullanılan Araç Gereçler</p> <p><b>14.Hafta:</b> Mutfakta Kullanılan depolar ve depolama yöntemleri</p> <p><b>15.Hafta:</b> Genel Hazırlık Çalışmaları</p>
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	"Bu ders kapsamında 1(bir) Ara Sınav, ve 1(bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Sınavlar, fakülte yönetim kurulu tarafından belirlenerek fakülte web sayfasından ilan edilecektir.



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 2 / 2

**Kaynaklar**

-Temel Mutfak Teknikleri, Dr.Öğr.Üyesi Ebru ZENCİ, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını  
-Mutfak Teknolojisi, Cemal Türkan, Cemal Türkan Yayınları, 2010  
-Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, Prof. Dr. Ahmet Aktaş, Yrd. Doç. Dr. Bahattin Özdemir, Detay Yayıncılık, Ankara, 2007

**Değerlendirme Sistemi**

Ara Sınav: %40  
Yarıyıl Sonu Sınavı: %60

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

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	
ÖÇ1		5	5		4								
ÖÇ2		5	5		4								
ÖÇ3		5	5		4								
	<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>												
<b>Katkı Düzeyi</b>	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
Temel Mutfak Bilgisi		5	5		4							

Ders Adı	Kodu	Kredi	Yarıyıl	AKTS	T + U
Turizm Ekonomisi (Gastronomi ve Mutfak Sanatları)	300302010	3.0	2. Yarıyıl	4.0	3 + 0
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Doç. Dr. Mustafa ŞİT				
Dersi Veren	Doç. Dr. Mustafa ŞİT				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersle, turizmin ekonomiye etkisini tanıtmak yeterliğinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<ol style="list-style-type: none"><li>Turizm arzı ve talebini oluşturan unsurlar ile turizm arz ve talebinin özelliklerini analiz eder</li><li>Turizmin Türkiye ekonomisi içindeki yerini ve önemini anlatır</li><li>Turizmin ekonomik, sosyo- kültürel ve çevresel etkilerini ayırt eder</li></ol>				
Dersin İçeriği	Temel ekonomik kavramlar , ekonomi ve turizm ilişkisi, turizm arzı, turizm arz esnekliği, turizm talebi , turizm talep esnekliği, turizm piyasası, dış turizm bilançosu, turizmin gelir etkisi, turizmin istihdama etkisi, turizmin ekonomik etkileri, turizm sektöründe rekabet olgusu				
Genel Yeterlilikler	Temel ekonomi kavramlarını, turizmin gelir etkisini, turizm talebini etkileyen faktörleri ve turizmin istihdam etkisini açıklar.				
Kaynaklar	Kozak, M. ve Bahar, O. (2012).Turizm Ekonomisi, Ankara: Detay yayıncılık. Yağcı, Ö. (2008),Turizm Ekonomisi, Ankara: Detay Yayıncılık.				
Değerlendirme Sistemi	Arasınav: %40 Final: %60 Bütünleme:				
<b>Konular</b>	<b>Haftalar</b>				
1	Ekonomiye Giriş				
2	Temel Ekonomik Kavramlar				

3	Ekonomi ve Turizm İlişkisi
4	Turizm Arzı, Turizm Arz Esnekliği
5	Turizm Talebi , Turizm Talep Esnekliği
6	Turizm Piyasası
7	Turizm Piyasası
8	Ekonomik Mal ve Hizmetler
9	Turizm Piyasasında Denge Fiyat
10	Turizmin Gayri Safi Milli Hasıla Üzerindeki Etkileri
11	Turizmin Ekonomik Etkileri
12	Turizmin Ekonomik Etkilerini Ölçen Yöntemler
13	Turizmin Mevsimlik Etkisi
14	Turizm Sektöründe Rekabet Olgusu
15	Turizmin Ekonomik Etkileri

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

	PÇ01	PÇ02	PÇ03	PÇ04	PÇ05	PÇ06	PÇ07	PÇ08	PÇ09	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ01	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	3
ÖÇ02	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	3
ÖÇ03	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	4
	PÇ13	PÇ14	PÇ15	PÇ16	PÇ17	PÇ18						
ÖÇ01	3	5	5	0	4	0						
ÖÇ02	3	5	5	0	4	0						
ÖÇ03	3	5	5	0	4	0						

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**

**Turizm Ekonomisi**

PÇ01	PÇ02	PÇ03	PÇ04	PÇ05	PÇ06	PÇ07	PÇ08	PÇ09	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	0.0	3.333	3.0

PÇ14	PÇ15	PÇ16	PÇ17	PÇ18
5.0	5.0	0.0	4.0	0.0



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 1 / 2

**DERS İZLENESİ**

<b>Dersin Adı</b>	Temel Bilgi Teknolojileri
<b>Dersin AKTS'si</b>	4
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Doç. Dr. Mahmut BARAKAZI
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Salı- 08:00-10:50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Salı- 11:00-11:50
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze eğitim yöntemi, konu anlatım, soru-yanıt, örnek olaylarla anlatım. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı öğrencilerin bilgi teknolojileri kullanım düzeyini arttırmak ve temel bilgisayar programlarını etkin bir şekilde kullanmayı öğretmektir.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> Bu dersin sonunda öğrenci; 1-İşletmeyle ilgili temel kavramları açıklar. 2-İşletmenin ve yönetimin fonksiyonları hakkında genel bilgiye sahip olur. 3-İşletme alanındaki yeni gelişmeler hakkında bilgi edinir.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1.Hafta:</b> Bilişim Teknolojileri Temel Kavramları <b>2.Hafta:</b> Bilgisayara Giriş ve İşletim Sistemleri <b>3.Hafta:</b> Bilgisayar ve İnternet Güvenliği <b>4.Hafta:</b> Microsoft Office Word Başlangıç <b>5.Hafta:</b> Microsoft Office Word Metin Düzenleme ve Biçimlendirme <b>6.Hafta:</b> Microsoft Office Word Gelişmiş Özellikler <b>7.Hafta:</b> Microsoft Office Powerpoint Başlangıç <b>8.Hafta:</b> Microsoft Office Powerpoint Gelişmiş Özellikler <b>9.Hafta:</b> Microsoft Office Excel Başlangıç <b>10.Hafta:</b> Microsoft Office Excel Çalışma Sayfası Düzenleme <b>11.Hafta:</b> Microsoft Office Excel Matematiksel İşlem ve Formüller <b>12.Hafta:</b> Microsoft Office Excel Grafik Oluşturma <b>13.Hafta:</b> Bilgisayar Ağları ve Bulut Sistemleri <b>14.Hafta:</b> Sosyal Hayatta Teknoloji I <b>15.Hafta:</b> Sosyal Hayatta Teknoloji II
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	"Bu ders kapsamında 1(bir) Ara Sınav, ve 1(bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Sınavlar, fakülte yönetim kurulu tarafından belirlenerek fakülte web sayfasından ilan edilecektir.



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 2 / 2

**Kaynaklar**

Koç, A. (2016) Temel Bilgi Teknolojileri, Kodlab Yayın.

**Değerlendirme Sistemi**

Ara Sınav: %40  
Yarıyıl Sonu Sınavı: %60

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

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1		5		4			3			3		
ÖÇ2		5		4			3			3		
ÖÇ3		5		4			3			3		
ÖÇ4		5		4			3			3		
<b>ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları</b>												
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>		<b>4 Yüksek</b>		<b>5 Çok Yüksek</b>	

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ 1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Temel Bilgi Teknolojileri		5		4			3			3		



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 1 / 2

**DERS İZLENESİ**

<b>Dersin Adı</b>	Yabancı Dil İngilizce I
<b>Dersin AKTS'si</b>	5
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. İbrahim DİLFİRUZ
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Çarşamba- 13:00-15:50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Çarşamba- 16:00-16:30
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze eğitim yöntemi, konu anlatım, soru-yanıt, örnek olaylarla anlatım. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı öğrencilerimizi hem üniversite eğitimleri süresince hem de mezun olduktan sonra kendilerini İngilizce yazılı ve sözlü olarak ifade edebildikleri, okuduklarını anlayabildikleri yeterliliğe getirmektir
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1-İngilizcede temel kelime bilgisine sahip olur 2-Başlangıç düzeyde kelime bilgisine sahip olur 3-Günlük hayatta gereken konuşmaya seviyesine ulaşır
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<p><b>1.Hafta:</b> Subject pronouns "I, you, we?" Whos that? "a/an", plurals - The alphabet. this/that</p> <p><b>2.Hafta:</b> one,two,three? first,second,third,fourth? Hello./See you?- Possesive s</p> <p><b>3.Hafta:</b> Countries and Nationalities: "Turkey -Turkish To be:statements,questions &amp; short answers whquestions with to be: Whats your name? Titles: Mr, Ms, Mrs, Miss</p> <p><b>4.Hafta:</b> Whats the time? Prepositions of time "on Friday, at 3 oclock" Present Simple with subject pronoun "I". Adverbs of frequency "always, usually..."</p> <p><b>5.Hafta:</b> Present Simple Read and write: Peoples everyday life Connectors: "and, but, because"</p> <p><b>6.Hafta:</b> Everyday expressions Free-time activities I</p> <p><b>7.Hafta:</b> Everyday expressions Free-time activities II</p> <p><b>8.Hafta:</b> questions "do / does" Wh- questions: "Where does he play?" like+ing: "I like listening to music."</p> <p><b>9.Hafta:</b> Would you like..? Family members: "father, sister, daughter.</p> <p><b>10.Hafta:</b> "Have got / has got" positive, negative and questions "some / any" - Object pronouns : me, you?</p> <p><b>11.Hafta:</b> there is / are on the corner, opposite, etc. Pronouns for reference</p> <p><b>12.Hafta:</b> "Turn left/right. Its on the left" Furniture and rooms "an armchair/ a kitchen"</p> <p><b>13.Hafta:</b> Present Continuous Tense</p> <p><b>14.Hafta:</b> Read and write: A room in a day Everyday expressio</p> <p><b>15.Hafta:</b> Read and write: A room in a day Everyday expressio</p>
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	"Bu ders kapsamında 1(bir) Ara Sınav, ve 1(bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Sınavlar, fakülte yönetim kurulu tarafından belirlenerek fakülte web sayfasından ilan edilecektir.



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052  
Revizyon No: 02  
Yayın Tarihi: 05.11.2021  
Revizyon Tarihi: 30.01.2024  
Sayfa No: 2 / 2

<b>Kaynaklar</b>	-Murphy, R. (2015). Essential Grammar in Use, Longman Publishing. Oxford Wordpower Dictionary (2016), Oxford Publishing
<b>Değerlendirme Sistemi</b>	
Ara Sınav: %40 Yarıyıl Sonu Sınavı: %60	

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU												
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1		5	5		4					4		
ÖÇ2		5	5		4					4		
ÖÇ3		5	5		4					3		
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>												
<b>Katkı Düzeyi</b>	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
Yabancı Dil İngilizce I		5	5		4					4		



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 1 / 2

**DERS İZLENESİ**

<b>Dersin Adı</b>	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA
<b>Dersin AKTS'si</b>	5
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Dr. Öğr. Üyesi Levent Selman GÖKTAŞ
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Pazartesi 08.00-10.50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Cuma 15.00-16.00
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze eğitim yöntemi, konu anlatım, soru-yanıt, örnek olaylarla anlatım. Derse hazırlık aşamasında öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı; pazarlama kavram, kuram, ilke ve uygulamalarının yiyecek-içecek işletmeleri açısından incelenmesidir.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama ile ilgili temel ilkeleri ve uygulamaları açıklar.</li> <li>2. Yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama karması hakkında bilgi verir.</li> <li>3. Yiyecek-içecek işletmelerinin pazarlama çevresini analiz eder.</li> <li>4. Yiyecek-içecek işletmelerinde pazar bölümlendirme esasları hakkında bilgi verir</li> </ol>
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<p>Pazarlama ile İlgili Temel Kavramlar</p> <p>Yiyecek-içecek İşletmelerinde Pazarlama Çevresi Analizi I</p> <p>Yiyecek-içecek İşletmelerinde Pazarlama Çevresi Analizi II</p> <p>Yiyecek-içecek işletmelerinde pazar bölümlendirme</p> <p>Yiyecek-içecek işletmelerinde hedef pazar seçimi ve konumlandırma</p> <p>Yiyecek-içecek işletmelerinde ürün ve özellikler</p> <p>Yiyecek-içecek işletmelerinde fiyatlandırma</p> <p>Yiyecek-içecek işletmelerinde fiyatlandırma stratejiler</p> <p>Yiyecek-içecek işletmelerinde dağıtım I</p> <p>Yiyecek-içecek işletmelerinde dağıtım II</p> <p>Yiyecek-içecek işletmelerinde tutundurma stratejileri I</p> <p>Yiyecek-içecek işletmelerinde tutundurma stratejileri II</p> <p>Yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama karması</p> <p>Yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama planlaması</p>
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	<p>Bu ders kapsamında 1(bir) Ara Sınav ve 1(bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir.</p> <p>Ara Sınav: %40 Yarıyıl Sonu Sınavı: %60</p> <p>Ara sınav tarih ve saati: Ara sınavlar birim tarafından ilan edilecek gün ve saatlerde yapılacaktır.</p>





**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 1 / 2

**DERS İZLENESİ**

<b>Dersin Adı</b>	Maliyet Muhasebesi
<b>Dersin AKTS'si</b>	5
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet BEYAZGÜL
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Pazartesi- 13:00-15:50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Pazartesi- 16:00-16:30
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze eğitim yöntemi, konu anlatım, soru-yanıt, örnek olaylarla anlatım. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders ile öğrencinin banka işlemlerini ve muhasebe kayıtlarını yapması amaçlanmaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1-Maliyet unsurlarını hesaplayabilir, 2-Gider dağıtımını yapabilir, 3-Birim maliyeti hesaplayabilir, 4-Maliyet kayıtları yapabilir. 5-Tek Düzen Muhasebe Sisteminde Maliyet Hesaplarının İşleyişini, kayıt sistemini, maliyet türleri ve sınıflarını açıklayabilir. 6-Maliyet muhasebesi bilgi ve sonuçlarını yönetim kararlarına yön verecek şekilde açıklayabilir
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1.Hafta:</b> İlk Madde ve Malzeme Maliyetini Hesaplamak <b>2.Hafta:</b> İşçilik Maliyetini Hesaplamak <b>3.Hafta:</b> Genel Üretim Maliyetlerini Hesaplamak I <b>4.Hafta:</b> Genel Üretim Maliyetlerini Hesaplamak II <b>5.Hafta:</b> Birinci Dağıtımını Yapmak <b>6.Hafta:</b> İkinci Dağıtımını Yapmak <b>7.Hafta:</b> Sipariş Maliyet Yönteminde Birim Maliyet Hesaplamak <b>8.Hafta:</b> Safha Maliyet Yönteminde Birim Maliyet Hesaplamak I <b>9.Hafta:</b> Safha Maliyet Yönteminde Birim Maliyet Hesaplamak II <b>10.Hafta:</b> Standart Maliyet Yönteminde Birim Maliyet Hesaplamak I <b>11.Hafta:</b> Standart Maliyet Yönteminde Birim Maliyet Hesaplamak II <b>12.Hafta:</b> 7/A Seçeneğine Göre Kayıt Yapmak <b>13.Hafta:</b> 7/B Seçeneğine Göre Kayıt Yapmak <b>14.Hafta:</b> Örnek Uygulamalar <b>15.Hafta:</b> Genel Hazırlık Çalışmaları
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	"Bu ders kapsamında 1(bir) Ara Sınav, ve 1(bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Sınavlar, fakülte yönetim kurulu tarafından belirlenerek fakülte web sayfasından ilan edilecektir.



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052  
Revizyon No: 02  
Yayın Tarihi: 05.11.2021  
Revizyon Tarihi: 30.01.2024  
Sayfa No: 2 / 2

<b>Kaynaklar</b>	Tütüncü, Ö. (2001), <i>Turizm İşletmelerinde Maliyet Muhasebesi</i> , Turhan Kitabevi
<b>Değerlendirme Sistemi</b>	
Ara Sınav: %40 Yarıyıl Sonu Sınavı: %60	

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU												
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1								3				
ÖÇ2								3				
ÖÇ3								3				
ÖÇ4								3				
ÖÇ5								3				
ÖÇ6								3				
<b>ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları</b>												
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>		<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>		<b>5 Çok Yüksek</b>	

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
Maliyet Muhasebesi								3				



T.C.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052  
Revizyon No: 02  
Yayın Tarihi: 05.11.2021  
Revizyon Tarihi: 30.01.2024  
Sayfa No: 1 / 2

DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Baharat ve Kahve Kültürü
<b>Dersin AKTS'si</b>	4
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet BEYAZGÜL
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Salı- 08:00-10:50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Salı- 11:00-11:30
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze eğitim yöntemi, konu anlatım, soru-yanıt, örnek olaylarla anlatım. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı, baharat ve kahvenin faydaları, doğusu, kullanım alanları ve kullanım amaçları hakkında bilgi verir.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1-Baharatların kullanım alanlarını öğrenirler 2-Yeni baharatlar öğrenirler 3-Çeşitli kahve tadımları yapar. 4-Kahve kültürü gelişir.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1.Hafta:</b> Kahve ve baharat kültürüne giriş <b>2.Hafta:</b> Baharatların tarihçesi ve hakkında genel bilgi <b>3.Hafta:</b> Farklı çeşitli baharatlar <b>4.Hafta:</b> Farklı ülkelerin baharatları <b>5.Hafta:</b> Baharat tarihi <b>6.Hafta:</b> Baharat çeşitleri <b>7.Hafta:</b> Kahve kültürü hakkında genel bilgi <b>8.Hafta:</b> Yeni nesil Kahve kültürü ve yöresel çekirdekler <b>9.Hafta:</b> Çekirdek işleme teknikleri ve kahvenin oluşumu <b>10.Hafta:</b> Kahve çekirdekleri <b>11.Hafta:</b> Kahve ve tatlı eşleşmeleri <b>12.Hafta:</b> Kahve tarihi <b>13.Hafta:</b> Kahve çeşitleri <b>14.Hafta:</b> Kahve akımları <b>15.Hafta:</b> Genel Hazırlık Çalışmaları
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	"Bu ders kapsamında 1(bir) Ara Sınav, ve 1(bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Sınavlar, fakülte yönetim kurulu tarafından belirlenerek fakülte web sayfasından ilan edilecektir.



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052  
Revizyon No: 02  
Yayın Tarihi: 05.11.2021  
Revizyon Tarihi: 30.01.2024  
Sayfa No: 2 / 2

**Kaynaklar**

Gürsoy, D. (2012). *Baharat ve güç*. Oğlak Yayıncılık.  
Girginol, C. (2017) *Kahve: Toprakta Fincana*, A7 kitap

**Değerlendirme Sistemi**

Ara Sınav: %40  
Yarıyıl Sonu Sınavı: %60

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

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	5		5			4		4	4			
ÖÇ2	5		5			4		5	5			
ÖÇ3	4		4			4		4	4			
ÖÇ4	5		5			4		5	5			
<b>ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları</b>												
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>		<b>5 Çok Yüksek</b>

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ 1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Baharat ve Kahve Kültürü	5		5			4		5	5			



T.C.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052  
Revizyon No: 02  
Yayın Tarihi: 05.11.2021  
Revizyon Tarihi: 30.01.2024  
Sayfa No: 1 / 2

DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce)
<b>Dersin AKTS'si</b>	5
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. İbrahim DİLFİRUZ
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Çarşamba- 08:00-10:50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Çarşamba - 11:00-11:50
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze eğitim yöntemi, konu anlatım, soru-yanıt, örnek olaylarla anlatım. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı, gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri orta düzey İngilizce yeterliliğini dilin dört temel becerisini esas alarak öğrencilere kazandırmaktır
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1-Bir yemeğin yapılışını anlatır 2-Bir yemeğe dair hislerini ifade eder. 3-Mutfaktaki insanlarla gündelik ve mesleğe dair konularda sohbet eder.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1.Hafta:</b> Beslenme <b>2.Hafta:</b> Et Türleri <b>3.Hafta:</b> Deniz Ürünleri <b>4.Hafta:</b> Ekmekler <b>5.Hafta:</b> Çorbalar <b>6.Hafta:</b> Sebzeler <b>7.Hafta:</b> Kahvaltı Mezeleri <b>8.Hafta:</b> Baharat ve Yeşillikler <b>9.Hafta:</b> Tahıllar ve Bakliyat <b>10.Hafta:</b> Kızartmalar <b>11.Hafta:</b> Aynalar ve kesim teknikleri <b>12.Hafta:</b> Ana yemekler <b>13.Hafta:</b> Hamur İşleri <b>14.Hafta:</b> Öğle Yemeği <b>15.Hafta:</b> Akşam Yemeği
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	"Bu ders kapsamında 1(bir) Ara Sınav, ve 1(bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Sınavlar, fakülte yönetim kurulu tarafından belirlenerek fakülte web sayfasından ilan edilecektir.



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 2 / 2

**Kaynaklar**

Akar, N. Z. ,Özkan Y., & Tarhan, Ş. (2005) Language & Communication Skills after Graduation. Ankara: METU.  
Murphy, R. (2015), Essential Grammar in Use, Longman Publishing.  
Welcome! English for the Travel and Tourism Industry (2005) Cambridge University Press

**Değerlendirme Sistemi**

Ara Sınav: %40  
Yarıyıl Sonu Sınavı: %60

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

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1			5		4					5	3	3
ÖÇ2			5		4					5	3	3
ÖÇ3			5		4					5	3	3
ÖÇ4			5		4					4	3	3
<b>ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları</b>												
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>		<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>		<b>5 Çok Yüksek</b>	

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ 1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Mesleki Yabancı Dil II (İngilizce)			5		4					5	3	3



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 1 / 2

<b>DERS İZLENESİ</b>	
<b>Dersin Adı</b>	Türk Mutfak Kültürü
<b>Dersin AKTS'si</b>	2
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Dr. Öğr. Üyesi Levent Selman GÖKTAŞ
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Çarşamba 13.00-14.50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Çarşamba 11.00-12.00
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze eğitim yöntemi, konu anlatım, soru-yanıt, örnek olaylarla anlatım. Derse hazırlık aşamasında öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler.
<b>Dersin Amacı</b>	Türk mutfağının tarihsel gelişimini aktararak, günümüzde unutulmaya yüz tutmuş yemek kültürü konularının öğrenilmesi amaçlanmaktadır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1 Türk mutfağının tarihsel gelişimini açıklar 2 Çeşitli dönemlere göre Türk mutfağında tüketilen ürünleri açıklar. 3 Türk mutfağına özgü geleneksel mekanları ve gıda esnafını açıklar
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü I Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü II Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü I Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü II Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü I Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü II Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi Diğer Türk Devletlerinin Mutfak Kültürleri I Diğer Türk Devletlerinin Mutfak Kültürleri II Diğer Türk Devletlerinin Mutfak Kültürleri III Diğer Türk Devletlerinin Mutfak Kültürleri IV Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekanlar, Yiyecek ve İçecekler
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	Bu ders kapsamında 1(bir) Ara Sınav ve 1(bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav: %40 Yarıyıl Sonu Sınavı: %60 Ara sınav tarih ve saati: Ara sınavlar birim tarafından ilan edilecek gün ve saatlerde yapılacaktır.



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052  
Revizyon No: 02  
Yayın Tarihi: 05.11.2021  
Revizyon Tarihi: 30.01.2024  
Sayfa No: 2 / 2

**Kaynaklar**

Halıcı, N. (2009). Türk Mutfağı. Oğlak Yayıncılık.  
Ademoğlu, A. (2023). Türk Dünyası Mutfak Kültürü. Nobel Yayınevi

**Değerlendirme Sistemi**

Ders ile ilgili değerlendirme sistemi dönem başında ders izlenice formunda belirtilecektir.

**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										3					
ÖÇ2										3					
ÖÇ3										3					
<b>ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları</b>															
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

Türk Mutfak Kültürü	PÇ 1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
										3					



T.C.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052  
Revizyon No: 02  
Yayın Tarihi: 05.11.2021  
Revizyon Tarihi: 30.01.2024  
Sayfa No: 1 / 2

**DERS İZLENESİ**

<b>Dersin Adı</b>	Kahvaltı ve Brunch Uygulamaları
<b>Dersin AKTS'si</b>	4
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Doç. Dr. Mahmut BARAKAZI
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Perşembe- 08:00-10:50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Perşembe- 11:00-11:50
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze eğitim yöntemi, konu anlatım, soru-yanıt, örnek olaylarla anlatım. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler.
<b>Dersin Amacı</b>	Ulusal ve uluslararası kahvaltı servis tiplerini öğrenerek kahvaltıya ait gıda ürünlerinin hazırlanmasını ve uygulamasını sağlama
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1-Kahvaltı ve brunch ile ilgili temel kavram ve ifadeleri açıklar. 2-Geleneksel ve modern açıdan kahvaltı ve brunch uygulamalarını bilir. 3-Kahvaltı ve brunch organizasyonunu yapar.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1.Hafta:</b> Dünya kahvaltı kültürü <b>2.Hafta:</b> Kahvaltının beslenmedeki önemi <b>3.Hafta:</b> Bruch ve büfe uygulamaları <b>4.Hafta:</b> Ekmekler <b>5.Hafta:</b> Çorbalar <b>6.Hafta:</b> Kahvaltı Salataları <b>7.Hafta:</b> Kahvaltı Mezeleri <b>8.Hafta:</b> Sebze Gratenler <b>9.Hafta:</b> Yumurta yemekleri <b>10.Hafta:</b> Kızartmalar <b>11.Hafta:</b> Aynalar ve kesim teknikleri <b>12.Hafta:</b> Ana yemekler <b>13.Hafta:</b> Hamur İşleri <b>14.Hafta:</b> Hamur İşleri <b>15.Hafta:</b> Hamur İşleri
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	"Bu ders kapsamında 1(bir) Ara Sınav, ve 1(bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Sınavlar, fakülte yönetim kurulu tarafından belirlenerek fakülte web sayfasından ilan edilecektir.



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 2 / 2

**Kaynaklar**

Kahvaltı ve Brunch, Nathalie Stoyanof Suda, 2021.

**Değerlendirme Sistemi**

Ara Sınav: %40

Yarıyıl Sonu Sınavı: %60

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

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1			5		4					3	3	3
ÖÇ2			5		4					3	3	3
ÖÇ3			5		4					3	3	3
ÖÇ4			5		4					3	3	3
<b>ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları</b>												
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>		<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>		<b>5 Çok Yüksek</b>	

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Kahvaltı ve Brunch Uygulamaları			5		4					3	3	3



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 1 / 2

**DERS İZLENESİ**

<b>Dersin Adı</b>	Temel Pişirme Yöntemleri
<b>Dersin AKTS'si</b>	5
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Doç. Dr. Mahmut BARAKAZI
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Perşembe- 13:00-16:50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Perşembe- 12:00-12:50
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze eğitim yöntemi, konu anlatım, soru-yanıt, örnek olaylarla anlatım. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler.
<b>Dersin Amacı</b>	Ulusal ve uluslararası temel pişirme yöntemleri ve tekniklerini öğretmektir.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1-Mutfak Personelini tanıır ve organizasyon yapısını bilir. 2-Mutfak eşyalarını tanıır ve kullanır. 3-Uluslararası doğrama yöntemlerini uygular
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<p><b>1.Hafta:</b> Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları</p> <p><b>2.Hafta:</b> Mutfak Eşyalarının tanıtılması</p> <p><b>3.Hafta:</b> Temel bıçak kullanım teknikleri, Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine, Mire poix, Paysanne, Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğramalar</p> <p><b>4.Hafta:</b> Mutfak da kullanılan Sebze ve Meyvelerin Özellikleri ve Hazırlanması</p> <p><b>5.Hafta:</b> Temel sebze ve Balık Fondu</p> <p><b>6.Hafta:</b> Temel Beyaz Fond'un üretilmesi ve saklanması</p> <p><b>7.Hafta:</b> Genel olarak sosların tanıtılması</p> <p><b>8.Hafta:</b> Dömi Glass Sos ve Kullanım alanları</p> <p><b>9.Hafta:</b> Sıcak Soslar</p> <p><b>10.Hafta:</b> Sıcak Soslar</p> <p><b>11.Hafta:</b> Berrak Çorbalar</p> <p><b>12.Hafta:</b> Koyu kıvamlı Çorbalar</p> <p><b>13.Hafta:</b> Ulusal ve Özel Çorbalar</p> <p><b>14.Hafta:</b> Uluslararası ve Özel Çorbalar</p> <p><b>15.Hafta:</b> Uluslararası ve Özel Çorbalar</p>
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	"Bu ders kapsamında 1(bir) Ara Sınav, ve 1(bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Sınavlar, fakülte yönetim kurulu tarafından belirlenerek fakülte web sayfasından ilan edilecektir.



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 2 / 2

**Kaynaklar**

Türkan C. (2007) Uygulamalı Yemek Yapma Tekniği, İstanbul : İnkılap Yayınları  
Türkan C. (2009) Yemek Repertuarı, Ankara: Sistem Ofset  
Coller M. Colin S.(2004) Success in Principles of Catering, London: John Murray

**Değerlendirme Sistemi**

Ara Sınav: %40  
Yarıyıl Sonu Sınavı: %60

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

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1			5		4					3	3	3
ÖÇ2			5		4					3	3	3
ÖÇ3			5		4					3	3	3
ÖÇ4			5		4					3	3	3
<b>ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları</b>												
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>		<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>		<b>5 Çok Yüksek</b>	

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ 1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Temel Pişirme Yöntemleri			5		4					3	3	3



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 1 / 2

<b>DERS İZLENESİ</b>	
<b>Dersin Adı</b>	Türkiye'nin Turistik Değerleri
<b>Dersin AKTS'si</b>	4
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Dr. Öğr. Üyesi Levent Selman GÖKTAŞ
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Salı 08.00-10.50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Cuma 13.00-14.00
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze eğitim yöntemi, konu anlatım, soru-yanıt, örnek olaylarla anlatım. Derse hazırlık aşamasında öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler.
<b>Dersin Amacı</b>	Türkiye'de turizmin gelişimi, turizme sunulan doğal turistik kaynaklar, beşerî turistik kaynaklar, turistik konaklama ve ulaşım imkânları, turizm potansiyeli, sorunlar ve çözüm önerilerini tartışmak ve öğretmektir.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1 Türkiye turizminin sorunlarına bazı çözüm önerileri yapar. 2 Türkiye'de turistik bölgelerin coğrafi dağılışını açıklar. 3 Türkiye'de turistik kolaylıkların gelişimini açıklar. 4 Türkiye turizminde beşerî kaynakların önemini kavrar. 5 Türkiye'de rölöfin oluşturduğu turizm potansiyelini kavrar. 6 Türkiye'de su kaynaklarının oluşturduğu turizm potansiyelini kavrar.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	Türkiye turizmine genel bakış Türkiye turizminde su kaynakları Deniz turizmi Göl turizmi, akarsu turizmi, kaplıca turizmi Türkiye turizminde yer şekilleri ile ilgili başlıca kaynaklar, peribacaları, travertenler Vadiler, volkanik şekiller, mağaralar Dağ turizmi, kış turizmi Yayla turizmi, kır turizmi Flora ve fauna kaynakları, milli parklar ve sulak alanlar Türkiye turizminin beşerî kaynakları Müzeler, ören yerleri, kültürel ve dini yapılar, çeşitli etkinlikler Türkiye'de turistik bölgelerin coğrafi dağılışı Coğrafi İşaretler Mahreç İşaretleri
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	Bu ders kapsamında 1(bir) Ara Sınav ve 1(bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav: %40 Yarıyıl Sonu Sınavı: %60 Ara sınav tarih ve saati: Ara sınavlar birim tarafından ilan edilecek gün ve saatlerde yapılacaktır.





**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 1 / 2

**DERS İZLENESİ**

<b>Dersin Adı</b>	MENÜ PLANLAMA
<b>Dersin AKTS'si</b>	2
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Dr. Öğr. Üyesi Levent Selman GÖKTAŞ
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Salı 11.00-13.50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Cuma 08.00-10.00
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze eğitim yöntemi, konu anlatım, soru-yanıt, örnek olaylarla anlatım. Derse hazırlık aşamasında öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı öğrencilere menü planlamanın tüm yönleri hakkında bilgi vermek ve nasıl başarılı menülerin geliştirileceğini göstermektir.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menü kavramını ve menünün yiyecek içecek işletmeleri için önemini açıklar.</li> <li>2. Beslenme ilkeleri ve menü planlama sürecini açıklar.</li> <li>3. Standart reçeteler ve menü fiyatlandırmayı açıklar.</li> </ol>
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<p>Menü kavramı, menü türleri</p> <p>Menü ve işletme (yeni bir menünün işletme dizaynını nasıl etkilediği veya mevcut işletme olanaklarının menüyü nasıl etkilediği)</p> <p>Beslenme ilkelerinin gözden geçirilmesi</p> <p>Menü planlama süreci I</p> <p>Menü planlama süreci II</p> <p>Standart reçeteler</p> <p>Menü fiyatlandırma yöntemleri</p> <p>Menü yazımının ilke ve prosedürleri</p> <p>Menü kartlarının tasarımı</p> <p>Menü planlama ve tasarımının pazarlama yönü</p> <p>Menü değerlendirme stratejileri</p> <p>Teknoloji ve menü planlama ve menü tasarımı</p> <p>Özel durumlar için menü planlama (çocuklar, gençler, yaşlılar vb.)</p> <p>Ziyafetler için menü planlama</p>
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	<p>Bu ders kapsamında 1(bir) Ara Sınav ve 1(bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir.</p> <p>Ara Sınav: %40 Yarıyıl Sonu Sınavı: %60</p> <p>Ara sınav tarih ve saati: Ara sınavlar birim tarafından ilan edilecek gün ve saatlerde yapılacaktır.</p>



## Ders İzlenesi ( Yiyecek İçecek Servisi) 3003604

<b>Dersin Adı</b>	Yiyecek İçecek Servisi
<b>Dersin Kredisi</b>	3 (2+2)
<b>Dersin AKTS'si</b>	5
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Doç. Dr. Ahmet ERDEM
<b>Dersi Gün ve Saati</b>	Çarşamba 08.00 - 12.00
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saatleri</b>	Perşembe 11.00 – 12.00
<b>İletişim Bilgileri</b>	ahmeterdem@harran.edu.tr, 04143183000-1834
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze eğitim yöntemi, konu anlatım, soru-yanıt, örnek olaylarla anlatım. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler.
<b>Dersin Amacı</b>	Dersin amacı, yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan servis tekniklerini açıklayarak bu hizmetler hakkında bilgi vermek.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yiyecek ve İçecek hizmetlerini kavrar,</li> <li>2. Yiyecek ve İçecek işletmelerini sınıflar,</li> <li>3. Menü planlar,</li> <li>4. Servis tekniklerini bilir,</li> <li>5. Temel mutfak bilgisi edinir.</li> <li>6. Yiyecek içecek işletmelerinin yönetimi hakkında bilgi sahibi olur.</li> </ol>
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<p><b>1.Hafta:</b> Yiyecek-İçecek Sektörüne Genel Bakış (Tarihi, Gelişimi ve Temel Kavramlar)</p> <p><b>2.Hafta:</b> Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kuruluş Yeri Seçimi, Dekorasyon ve Planlama</p> <p><b>3.Hafta:</b> Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması, Organizasyon Yapıları</p> <p><b>4.Hafta:</b> Personelin Özellikleri ve İş Tanımları Yiyecek İçecek Servisinde Kullanılan Malzemeler</p> <p><b>5.Hafta:</b> Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mise En Place (Ön Hazırlık), Müşteri İlişkileri</p> <p><b>6.Hafta:</b> Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Hijyen, Sanitasyon ve Güvenlik</p> <p><b>7.Hafta:</b> Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü Tanzimi, Menü Çeşitleri</p> <p><b>8.Hafta:</b> Menü Planlama</p> <p><b>9.Hafta:</b> Temel Mutfak Bilgileri</p> <p><b>10.Hafta:</b> Temel Servis Teknikleri</p> <p><b>11.Hafta:</b> Uluslararası Servis Şekilleri (Wagon servis, Amerikan servisi, Oda servisi)</p> <p><b>12.Hafta:</b> Uluslararası Servis Şekilleri (Fransız servis, İngiliz servisi, Rus servisi)</p> <p><b>13.Hafta:</b> İçecek Bilgisi ve Servisleri (Sıcak içecekler)</p> <p><b>14.Hafta:</b> İçecek Bilgisi ve Servisleri (Soğuk içecekler)</p> <p><b>15. Hafta:</b> Teknoloji Kullanımı ve Otomasyon</p>
<b>Ölçme - Değerlendirme</b>	Bu ders kapsamında 1(bir) Ara Sınav ve 1(bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir <b>Ara Sınav :</b> %40 <b>Yarıyıl Sonu Sınav:</b> %60 * Sınavlar yüz yüze yapılacaktır. Birim yönetim kurulu tarafından tarihler belirlenerek web sayfasında ilan edilecektir.
<b>Kaynaklar</b>	Bucak, T. (2019), Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Ankara: Detay Yayınevi. Sökmen, A. (2020), Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği, Ankara: Detay Yayınevi. Toprak, L. (2018). Yiyecek İçecek Yönetimi ve İşletmeciliği, Ankara: Detay Yayınevi. Şengül, S. (2020). Yiyecek ve İçecek Servisi Klasik ve Modern Yaklaşım, Ankara: Detay Yayınevi. Karamustafa, K. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Ankara: Detay Yayınevi.

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
ÖK 1	2	1	2	3	3	4	3	2	4	3	4	2	4	2	2
ÖK 2	2	1	2	3	3	4	3	2	3	3	4	2	4	2	2
ÖK 3	2	1	2	3	3	4	3	2	3	3	4	2	4	2	2
ÖK 4	2	1	2	3	3	4	3	2	3	3	4	2	4	2	2
ÖK 5	2	1	2	3	3	4	3	2	4	3	4	2	4	2	2
ÖK 6	2	1	2	3	3	4	3	2	4	4	4	2	4	2	2
ÖK: Öğrenme Kazanımları PY: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

## Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Yiyecek İçecek Servisi	2	1	2	3	3	4	3	2	4	3	4	2	4	2	2



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 1 / 2

**DERS İZLENESİ**

<b>Dersin Adı</b>	Kariyer Planlama
<b>Dersin AKTS'si</b>	5
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet BEYAZGÜL
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Çarşamba- 13:00-15:50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Çarşamba - 16:00-16:30
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze eğitim yöntemi, konu anlatım, soru-yanıt, örnek olaylarla anlatım. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu deste öğrencilerin ilgi ve yeteneklerini keşfederek sektörel beklentileri öğrenme ve buna uygun şekilde bireysel yetkinliklerini geliştirmeleri; farklı sektörlerdeki profesyonellerin deneyimlerini de göz önüne alarak kariyerlerini planlamaları; mezuniyet sonrası iş arama sürecine ilişkin yeterlilik kazanma ve sözlü-yazılı iletişim becerilerini artırmaları; profesyonel iş yaşamına geçiş ile birlikte stres ve zaman yönetimini başarıyla yerine getirmelerine imkan sunacak bilgi ve becerileri kazandırmak amaçlanmıştır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1- Sahip olduğu beceriler ile kariyer hedefleri arasında ilişki kurma ve seçenekleri eşleştirme konusunda farkındalık sahibi olur. 2- Karakter özelliklerinin meslek seçimine etkilerini tartışır. 3- Kariyer planlamasına ilişkin prensipleri öğrenir. 4- İş arama süreçlerini öğrenerek buna ilişkin beceri ve deneyim kazanır. 5- Farklı sektör ve mesleklere ilişkin işe alın süreçleri ve beklenen yetkinlikleri öğrenir. 6- Profesyonel iş yaşamına dair fikirler edinerek geleceğe yönelik hedefler belirleme becerisi kazanır. 7- Kariyer planlamasında bireylere yaşam boyu yardımcı olur.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1.Hafta:</b> Kariyer ve kariyer planlaması <b>2.Hafta:</b> Dünya ve Türkiye'deki kariyer eğilimleri <b>3.Hafta:</b> Temel iletişim becerileri <b>4.Hafta:</b> Resmi yazışma kuralları ve hitap biçimleri <b>5.Hafta:</b> Sivil toplum kuruluşlarında kariyer olanakları <b>6.Hafta:</b> Stres ve zaman yönetimi <b>7.Hafta:</b> Kamu kesiminde kariyer fırsatları <b>8.Hafta:</b> Diksiyon ve beden dili <b>9.Hafta:</b> İş arama yöntemleri, özgeçmiş ve kapak yazısı hazırlama <b>10.Hafta:</b> Özel sektörde kariyer fırsatları <b>11.Hafta:</b> Mülakat teknikleri ve mülakat simülasyonları <b>12.Hafta:</b> Akademik kariyer olanakları <b>13.Hafta:</b> Girişimcilik, start-up kavramları <b>14.Hafta:</b> Profesyonel iş yaşamı yetkinlikleri (Takım çalışması, problem çözme, vb.). <b>15.Hafta:</b> Genel Hazırlık Çalışmaları
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	"Bu ders kapsamında 1(bir) Ara Sınav, ve 1(bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Sınavlar, fakülte yönetim kurulu tarafından belirlenerek fakülte web sayfasından ilan edilecektir.



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052  
Revizyon No: 02  
Yayın Tarihi: 05.11.2021  
Revizyon Tarihi: 30.01.2024  
Sayfa No: 2 / 2

**Kaynaklar**

Aydın, İ. (2016). *İş Yaşamında Stres*, Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.  
Öztemel, K. (2019). *Kariyer Planlama ve Geliştirme*, Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.  
Sevinç, E. (2010). *Kariyer Planlama Yönetimi*, İstanbul: Etap Yayınevi.

**Değerlendirme Sistemi**

Ara Sınav: %40  
Yarıyıl Sonu Sınavı: %60

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

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1				4	5				3			
ÖÇ2				4	5				3			
ÖÇ3				4	5				3			
ÖÇ4				4	5				3			
<b>ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları</b>												
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>		<b>5 Çok Yüksek</b>

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Kariyer Planlama				4	5				3			



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052

Revizyon No: 02

Yayın Tarihi: 05.11.2021

Revizyon Tarihi:

30.01.2024

Sayfa No: 1 / 2

**DERS İZLENESİ**

<b>Dersin Adı</b>	Gıda Katkı Maddeleri
<b>Dersin AKTS'si</b>	4
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. Dr. Mehmet Şükrü KARAKUŞ
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Perşembe / 08:00-10:50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Perşembe / 13.00-17.00
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	<p>Bu ders, <b>anlatım, soru-cevap, tartışma, grup çalışmaları ve uygulamalı örnekler</b> gibi çeşitli öğretim teknikleri kullanılarak işlenecektir. Öğrencilerin aktif katılımını sağlamak amacıyla, gerçek hayattan örnekler, güncel araştırmalar ve vaka analizleri üzerinden interaktif bir öğrenme ortamı oluşturulacaktır.</p> <p>Öğrencilerden, derse gelmeden önce belirlenen kaynakları (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği ve gıda etiketlerinde yer alan katkı maddeleri) okumaları ve ilgili konularla ilgili ön araştırma yapmaları istenmektedir. Ayrıca, haftalık olarak belirlenen gıda katkı maddeleriyle ilgili güncel gelişmeleri takip ederek, derste tartışmaya hazırlıklı olmaları talep edilmektedir.</p>
<b>Dersin Amacı</b>	<p>Bu dersin amacı, öğrencilere gıda katkı maddelerinin tanımı, sınıflandırılması, kullanım amaçları, yasal düzenlemeleri ve gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi hakkında temel ve güncel bilgileri kazandırmaktır. Öğrencilerin, gıda katkı maddelerinin fonksiyonlarını, kimyasal yapılarını, kullanım sınırlarını ve sağlık üzerindeki etkilerini anlamaları hedeflenmektedir. Ayrıca, gastronomi ve mutfak sanatları perspektifinden gıda katkı maddelerinin nasıl değerlendirileceği, seçileceği ve uygulanacağı konusunda bilinç kazanmaları amaçlanmaktadır.</p>
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<p><u>Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Gıda katkı maddelerinin tanımını, sınıflandırmasını ve kullanım amaçlarını açıklayabilecektir.</li> <li>Gıda katkı maddelerinin gıda ürünlerinde nasıl kullanıldığını ve hangi işlevleri yerine getirdiğini anlayacaktır.</li> <li>Gıda katkı maddeleri ile ilgili ulusal ve uluslararası yasal düzenlemeleri tanıyacaktır.</li> <li>Gıda katkı maddelerinin insan sağlığı üzerindeki olumlu ve olumsuz etkilerini değerlendirebilecektir.</li> <li>Gastronomi ve mutfak sanatları uygulamalarında gıda katkı maddelerinin rolünü yorumlayabilecek ve bilinçli kullanımını sağlayabilecektir.</li> <li>Etiket okuma becerisi kazanarak, ticari gıda ürünlerindeki katkı maddelerini değerlendirebilecektir.</li> </ol>
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<p><b>1.Hafta:</b> Gıda Katkı Maddelerine Giriş</p> <p><b>2.Hafta:</b> Antioksidanlar ve Asitlik Düzenleyiciler</p> <p><b>3.Hafta:</b> Asitlik Düzenleyicilerin Etki Mekanizması ve Fonksiyonları</p> <p><b>4.Hafta:</b> Gıda Koruyucuları</p> <p><b>5.Hafta:</b> Emülgatörler ve Gamlar</p> <p><b>6.Hafta:</b> Gamların Etki Mekanizması ve Fonksiyonları</p> <p><b>7.Hafta:</b> Ara Sınav</p> <p><b>8.Hafta:</b> Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar</p> <p><b>9.Hafta:</b> Tatlandırıcıların Etki Mekanizması ve Fonksiyonları-1</p> <p><b>10.Hafta:</b> Tatlandırıcıların Etki Mekanizması ve Fonksiyonları-2</p> <p><b>11.Hafta:</b> Renklendiricilerin Etki Mekanizması ve Fonksiyonları</p> <p><b>12.Hafta:</b> Şelat Ajanları</p> <p><b>13.Hafta:</b> Jelatin ve Yağ İkame Edicileri</p> <p><b>14.Hafta:</b> Diğer Gıda Katkı Maddeleri</p> <p><b>15.Hafta:</b> Gıda Katkı Maddeleri ile İlgili Yasal Düzenlemeler</p>



T.C.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 2 / 2

Ölçme ve  
Değerlendirme

Ara Sınav: %40  
Final Sınavı: %60

Kaynaklar

1. <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=40365&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>
2. Tayfur, M. (2017). A'dan Z'ye Gıda Katkı Maddeleri. Detay Yayıncılık, Erzurum

Değerlendirme Sistemi

Ara ve final sınavları birim yönetim kurulu tarafından belirlenecek tarih ve saatlerde yüz yüze gerçekleştirilecektir.



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 3 / 2

**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	5	5	4	3	4	3	4	4	5	4	5	5	5	4
ÖÇ2	4	5	4	3	4	3	5	4	5	4	4	4	5	4	4
ÖÇ3	5	4	3	5	5	4	4	3	3	5	5	3	4	4	4
ÖÇ4	3	5	4	5	4	4	5	4	3	4	3	4	5	3	4
ÖÇ5	5	4	4	5	5	3	4	5	5	3	4	5	4	5	4
ÖÇ6	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	5	4

**ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları**

<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>	<b>2 Düşük</b>	<b>3 Orta</b>	<b>4 Yüksek</b>	<b>5 Çok Yüksek</b>
---------------------	--------------------	----------------	---------------	-----------------	---------------------

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ 1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Gıda Katkı maddeleri	4	4	5	4	3	4	4	5	5	4	5	3	5	5	4



T.C.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052  
Revizyon No: 02  
Yayın Tarihi: 05.11.2021  
Revizyon Tarihi: 30.01.2024  
Sayfa No: 1 / 2

DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Mesleki Yabancı Dil (İngilizce) IV
<b>Dersin AKTS'si</b>	5
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. İbrahim DİLFİRUZ
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Perşembe- 13:00-15:50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Perşembe- 16:00-16:50
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze eğitim yöntemi, konu anlatım, soru-yanıt, örnek olaylarla anlatım. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu dersin amacı, gastronomi alanında ihtiyaç duyabilecekleri ileri düzey İngilizce yeterliliğini ve ilgili işletmelerle ilgili kavramları İngilizce ifade edebilmektir.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1-Turizm politikası ile ilgili kavramları İngilizce ifade eder. 2-Turizm planlaması ile ilgili kavramları İngilizce ifade eder. 3-Yiyecek ve içecek hizmetleri ile ilgili kavramları İngilizce ifade eder
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1.Hafta:</b> Yiyecek içecek hizmetleri ile ilgili kavramlar I <b>2.Hafta:</b> Yiyecek içecek hizmetleri ile ilgili kavramlar II <b>3.Hafta:</b> Yiyecek içecek hizmetleri ile ilgili kavramlar III <b>4.Hafta:</b> Yiyecek içecek hizmetleri ile ilgili kavramlar IV <b>5.Hafta:</b> Yiyecek içecek hizmetleri ile ilgili Metin Okumaları ve Diyalogları I <b>6.Hafta:</b> Yiyecek içecek hizmetleri ile ilgili Metin Okumaları ve Diyalogları II <b>7.Hafta:</b> Yiyecek içecek hizmetleri ile ilgili Metin Okumaları ve Diyalogları III <b>8.Hafta:</b> Yiyecek içecek hizmetleri ile ilgili Metin Okumaları ve Diyalogları IV <b>9.Hafta:</b> Yiyecek içecek hizmetleri ile ilgili Metin Okumaları ve Diyalogları V <b>10.Hafta:</b> Yiyecek içecek hizmetleri ile ilgili Metin Okumaları ve Diyalogları VI <b>11.Hafta:</b> Gastronomide halkla ilişkiler ile ilgili kavramlar I <b>12.Hafta:</b> Gastronomide halkla ilişkiler ile ilgili kavramlar II <b>13.Hafta:</b> Gastronomide halkla ilişkiler ile ilgili kavramlar III <b>14.Hafta:</b> Gastronomide halkla ilişkiler ile ilgili kavramlar IV <b>15.Hafta:</b> Gastronomide halkla ilişkiler ile ilgili kavramlar V
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	"Bu ders kapsamında 1(bir) Ara Sınav, ve 1(bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Sınavlar, fakülte yönetim kurulu tarafından belirlenerek fakülte web sayfasından ilan edilecektir.



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 2 / 2

**Kaynaklar**

Akar, N. Z. ,Özkan Y., & Tarhan, Ş. (2005). Language & Communication Skills after Graduation. Ankara: METU.  
Murphy, R. (2015). Essential Grammar in Use, Longman Publishing.  
Welcome! English for the Travel and Tourism Industry (2005). Cambridge University Press,

**Değerlendirme Sistemi**

Ara Sınav: %40  
Yarıyıl Sonu Sınavı: %60

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

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1			5		4					5		
ÖÇ2			5		4					5		
ÖÇ3			5		4					5		
ÖÇ4			5		4					4		
<b>ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları</b>												
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>		<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>		<b>5 Çok Yüksek</b>	

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
Mesleki Yabancı Dil (İngilizce) IV			5		4					5		



T.C.  
HARRAN ÜNİVERSİTESİ  
DERS İZLENCE FORMU

Doküman No: FRM-0052  
Revizyon No: 02  
Yayın Tarihi: 05.11.2021  
Revizyon Tarihi: 30.01.2024  
Sayfa No: 1 / 2

DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Dünya Mutfağı ve Uygulamaları
<b>Dersin AKTS'si</b>	5
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Doç. Dr. Mahmut BARAKAZI
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Cuma- 08:00-16:50
<b>Dersin Görüşme Gün ve Saati</b>	Cuma- 12:00-12:50
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze eğitim yöntemi, konu anlatım, soru-yanıt, örnek olaylarla anlatım. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler.
<b>Dersin Amacı</b>	Dünya mutfaklarını tanıtmak ve farklı ülke mutfaklarından yemeklerin yapılışını anlatarak uygulamasını yaptırmak.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1-Avrupa mutfaklarını bilir. 2-Fransa ve İtalya mutfaklarından yemekler yapar. 3-İspanyol mutfağından yemekler yapar. 4-Amerikan Çin ve Meksika mutfaklarından yemekler yapar. 5-Hindistan, Doğu Asya mutfaklarından yemekler yapar
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1.Hafta:</b> Dünya Mutfaklarına giriş <b>2.Hafta:</b> Uluslararası soslar <b>3.Hafta:</b> Fransız Mutfağı <b>4.Hafta:</b> Hint Mutfağı <b>5.Hafta:</b> İtalyan Mutfağı <b>6.Hafta:</b> Meksika Mutfağı <b>7.Hafta:</b> İspanyol Mutfağı <b>8.Hafta:</b> Balkan Mutfağı <b>9.Hafta:</b> Rus Mutfağı <b>10.Hafta:</b> Afrika Mutfağı <b>11.Hafta:</b> Ortadoğu Mutfağı <b>12.Hafta:</b> Çin mutfağı <b>13.Hafta:</b> Güneydoğu Asya mutfağı <b>14.Hafta:</b> Japon mutfağı <b>15.Hafta:</b> Kore Mutfağı
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	"Bu ders kapsamında 1(bir) Ara Sınav, ve 1(bir) Yarıyıl Sonu Sınavı yüz yüze yapılacaktır. Sınavlar, fakülte yönetim kurulu tarafından belirlenerek fakülte web sayfasından ilan edilecektir.



**T.C.**  
**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**DERS İZLENCE FORMU**

Doküman No: FRM-0052
Revizyon No: 02
Yayın Tarihi: 05.11.2021
Revizyon Tarihi: 30.01.2024
Sayfa No: 2 / 2

**Kaynaklar**

Fumey, G. & Etcheverria, O. (2007). Dünya Mutfakları Atlası. NTV Yayınları.  
Gürbüz, B. (2007). Dünya Mutfağı. Ankara: Detay Yayıncılık.

**Değerlendirme Sistemi**

Ara Sınav: %40  
Yarıyıl Sonu Sınavı: %60

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

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	4		5		4					3	3	4
ÖÇ2	4		5		4					3	3	3
ÖÇ3	4		4		4					4	4	3
ÖÇ4	4		4		4					3	3	3
<b>ÖÇ: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları</b>												
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>		<b>5 Çok Yüksek</b>

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ 1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Dünya Mutfağı ve Uygulamaları	4		5		4					3	3	3