

T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
HALFETİ MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Dünya Mutfakları I		III. Yarıyıl	2+6	5	10

ÖN KOŞUL DERSLER	
------------------	--

DERSİN DİLİ	Türkçe
DERSİN TÜRÜ	Mesleki
DERSİN KOORDİNATÖRÜ	
DERSİ VEREN	
DERSİN YARDIMCILARI	
DERSİN AMACI	Öğrenciler uluslararası mutfakların tanımını, farklı ulusların beslenme ve mutfak kültürlerini, ürün çeşitleri öğrenecektir.
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	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.
DERSİN İÇERİĞİ	Bu ders İtalya ve Fransa başta olmak üzere tüm kıtalardaki ülkelerin mutfak kültürlerini kapsamaktadır.

HAFTALAR	KONULAR
1	Dünya mutfak kültürleri, Kıtalararası mutfaklar
2	Mutfağın tarihsel gelişimi
3	Mutfak ve kültür
4	İtalyan mutfağı ve genel özellikleri
5	Fransız mutfağı ve genel özellikleri
6	Uzakdoğu ülkeleri ve Avusturalya mutfakları ve genel özellikleri
7	Ara Sınav
8	Güney Avrupa ülkeleri mutfakları ve genel özellikleri
9	Kuzey Avrupa ülkeleri mutfakları ve genel özellikleri
10	Orta Doğu ülkeleri mutfakları ve genel özellikleri
11	Orta Asya ülkeleri mutfakları ve genel özellikleri
12	Amerika ülkeleri mutfakları ve genel özellikleri
13	Afrika ülkeleri mutfakları ve genel özellikleri
14	Dünya mutfaklarından örnek menü ve reçete incelemeleri

GENEL YETERLİLİKLER

Öğrenci meslek hayatında kullanmak için dünya mutfak ve yemek kültürünü çeşitli kaynaklardan araştırabilir. Meslekte kendisini geliştirmek için dünya mutfak kültürüne özgü yemekler hazırlayarak servise hazır hale getirebilir.

KAYNAKLAR

Arıkan D., A., (2015), *Dünya Mutfakları II*, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir.
Gürbüz B.,(2006) *Dünya Mutfağı*, Detay yayıncılık, Ankara.
Sarıışık, M., Özbay G., (2017) *Uluslararası Gastronomi, Temel özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler*, Detay Yayıncılık, Ankara.
Yılmaz H., (2015). *Dünya Mutfakları I*, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

ARASINAV : % 40
FİNAL : % 60
BÜTÜNLEME : % 60

**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