

T.C.HARRAN ÜNİVERSİTESİ
HALFETİ MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI

DERSİN ADI	KODU	YARIYILI	T+U	KREDİSİ	AKTS
Dünya Mutfakları-II		IV. Yarıyıl	2+6	5	6

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

DERSİN DİLİ	Türkçe
DERSİN TÜRÜ	Mesleki
DERSİN KOORDİNATÖRÜ	
DERSİ VEREN	
DERSİN YARDIMCILARI	
DERSİN AMACI	Bu ders öğrencilerin; uluslararası mutfakların tanımını, farklı ulusların beslenme ve mutfak kültürlerini, ürün çeşitleri öğrenecektir.
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	Bu dersin sonunda öğrenci; 1-Asya ve Amerika ülkeleri mutfaklarına özgü yemekler yapabilecek 2-Güney ve Kuzey Avrupa ülkeleri mutfaklarına özgü yemekler yapabilecek 3-Fransız mutfağına özgü yemekler yapabilecek 4-Ortadoğu ülkeleri mutfaklarına özgü yemekler yapabilecek 5-Uzakdoğu ülkeleri mutfaklarına özgü yemekler yapabilecek 6-İtalyan mutfağına özgü yemekler yapabilecek
DERSİN İÇERİĞİ	Dünya mutfak kültürleri, İtalyan, Fransız, Uzakdoğu, Avrupa ülkelerinin mutfak kültürleri

HAFTALAR	KONULAR
1	Dünya mutfak kültürlerini, kıtalararası mutfakları
2	İtalyan mutfağına özgü yemek uygulamaları
3	Fransız mutfağına özgü yemek uygulamaları
4	Uzakdoğu ülkeleri mutfaklarına özgü yemek uygulamaları
5	Güney Avrupa ülkeleri mutfaklarına özgü yemek uygulamaları
6	Kuzey Avrupa ülkeleri mutfaklarına özgü yemek uygulamaları
7	Kuzey Avrupa ülkeleri mutfaklarına özgü yemek uygulamaları
8	Ortadoğu ülkeleri mutfaklarına özgü yemek uygulamaları
9	Orta Asya ülkeleri mutfaklarına özgü yemek uygulamaları
10	Amerikan mutfaklarına özgü yemek uygulamaları
11	Dünya mutfaklarından örnek menü uygulamaları
12	Dünya mutfaklarından örnek menü uygulamaları
13	Dünya mutfaklarından örnek menü uygulamaları
14	Dünya mutfaklarından örnek menü uygulamaları

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

Sarıışık, M., (2015) *Uluslararası Gastronomi*, Detay Yayıncılık, Ankara

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

Harran Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliği gereği akademik dönem başında ilan edilen ders izlencelerinde 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	3	4	5	3	5	5	5	5	5	4	5	5	4	3
ÖÇ2	3	3	4	4	3	5	5	5	4	5	4	5	5	4	3
ÖÇ3	3	3	4	4	3	5	5	5	4	5	4	5	5	4	3
ÖÇ4	3	3	4	4	3	5	5	5	4	5	4	5	5	4	3
ÖÇ5	3	3	4	4	3	5	5	5	4	5	4	5	5	4	3
ÖÇ6	3	3	4	4	3	5	5	5	4	5	4	5	5	4	3
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 Mutfaqları-II	3	3	4	4	3	5	5	5	4	5	4	5	5	4	3