

## DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Mönü Planlama
<b>Dersin AKTS'si</b>	4
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. Hafize Özbudun
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Salı 09.00 - 11.50
<b>Ders Görüşme Gün ve Saatleri</b>	Salı 08.00 - 08.50
<b>İletişim Bilgileri</b>	hozbudun@harran.edu.tr
<b>Öğretim Yöntemi ve Derse Hazırlık</b>	Yüz yüze, konu anlatım, soru-yanıt, örnek doküman inceleme. (Öğrenciler derse gelmeden önce konu hakkında yardımcı kaynaklardan ve ulaşabilecekleri diğer kaynaklardan ön bilgi edineceklerdir.)
<b>Dersin Amacı</b>	Genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliğinin kazandırılmasıdır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1. Menü planlama hazırlıklarını yapar, 2. Menü planlar, 3. Diyet menüsü hazırlar, 4. Özel durumlara uygun menü planlar.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>01. Hafta:</b> Menü <b>02. Hafta:</b> Standart Yemek Reçetesi <b>03. Hafta:</b> Ürün Maliyeti Çıkarma <b>04. Hafta:</b> Tabldot Menü Planlama <b>05. Hafta:</b> Ala Carter Menü Planlama <b>06. Hafta:</b> Ziyafet Menüleri, Menü Kartı <b>07. Hafta:</b> Kalp Damar Hastaları İçin Menü <b>08. Hafta:</b> Sindirim Sistemi Hastalıklarında İçin Menü <b>09. Hafta:</b> Diyabet Hastalığında Uyulacak Menü <b>10. Hafta:</b> Sporcu Menüsü <b>11. Hafta:</b> Çocuk ve Genç Menüsü <b>12. Hafta:</b> Yaşlılar İçin Menü Planlama <b>13. Hafta:</b> Vegetaryen Menüsü <b>14. Hafta:</b> Sunum Değerlendirmesi
<b>Ölçme-Değerlendirme</b>	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, ders konularını içeren 1 (bir) Uygulamalı Sınav yapılacaktır. <b>Ara Sınav:</b> %30 <b>1 Uygulamalı Sınav:</b> %20 <b>Yarıyıl Sonu Sınavı:</b> %50 <b>Ara Sınav Tarih ve Saati:</b> MYO tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde yapılacaktır. <b>1 Uygulamalı Sınav Tarihi:</b> 14. Hafta (05 Mayıs 2020 Salı, ders saatinde)
<b>Kaynaklar</b>	Akoğlan Kozak, Meryem., Güçlü, Hatice. (2006). <i>Turizmde Etik</i> . Ankara: Detay Yayıncılık Baysal, Ayşe., (1983). <i>Beslenme</i> , Hacettepe Üniversitesi Yayınları Baysal, Ayşe., Küçükaslan, Nazife. (2009). <i>Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama</i> , Ekin Basım Yayın. Gürel, Mehmet, Gürel Güllal, (1994). <i>Servis ve Bar</i> , Antalya MEB Yayınları. Türkan, Cemal. (2009). <i>Turizmde Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama</i> , Ankara: Detay Yayıncılık.

Program Öğrenme Çıktıları ile Ders Öğrenim Çıktıları İlişkisi Tablosu															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	5	4	3	4	5	4	3	4	4	3	5	5	4	5	5
ÖÇ2	5	4	3	4	5	4	4	4	5	4	5	5	4	5	5
ÖÇ3	5	3	3	4	5	4	4	4	5	3	5	5	4	5	5
ÖÇ4	5	3	3	4	5	4	4	4	5	3	5	5	3	4	5
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları 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**

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Mönü Planlama	5	4	3	4	5	4	4	4	5	3	5	5	4	5	5

## DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Pişirme Yöntemleri 1 (1. Sınıf 1. Öğretim)
Dersin AKTS'si	7
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör.Dilek KOÇAK
Dersin Gün ve Saati	Cuma 8:00-16:50
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Perşembe12:00-13:00
İletişimBilgileri	<a href="mailto:dikekkocak@harran.edu.tr">dikekkocak@harran.edu.tr</a>
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüzyüze. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi,uygulama çalışması Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek, uygulama reçetelerini yazarak gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacaktır.
DersinAmacı	Bu derste hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanların iş tanımlarını yapma, uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli et suları, soslar, yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1.Hiyerarşik yapıya göre mutfak çalışanlarının iş tanımlarını yapar, 2.Uluslararası mutfaklarda kullanılan doğrama/kesme işlemlerini yapabilir/yaptırır, 3.Temel Stokları(et suları) ve sosları hazırlar/hazırlatır, 4.Blanching (ön pişirme/ağartma) işlemini yapar /yaptırır, 5.Boiling (bol suda pişirme) pişen yemekleri hazırlar/hazırlatır, 6.Stewing(Kendi suyunda pişirme) pişen yemekleri hazırlar/hazırlatır
HaftalıkDersKonuları	1- Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta), Garde manger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Kasaphane , Yerel Mutfak, Chef Tournantın ) 2- Mutfağın hiyerarşik yapıya göre yönetim şeması ve mutfak bölümlerindeki çalışanların iş ve görev tanımları, Entremetier (Garnitür, çorba, yumurta, Garde manger (soğuk mutfak) , Pastry (pastane), Boucherie (Kasaphane) , Yerel Mutfak, Chef Tournantın 3 -Jülienne, Brunoise, Jardinière, Macedoine şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak 4- Mire poix, Paysanne, Batonnets, Vichy, ve diğer şekillerde doğrama yapmak/yaptırmak, Lezzet verici karışımları hazırlamak 5- Lezzet verici karışımları hazırlamak 6- Basic White stock (Temel beyaz etsuyu) stock hazırlamak/hazırlatmak 7 -Basic brown (Temel kahverengi etsuyu ) stock hazırlamak/hazırlatmak 8 -Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) pişirme işlemi için ön hazırlık 9- Yiyecekleri Suda Blanching (Ön Pişirme/Ağartma) olarak pişirme 10-Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)pişirme işlemi için ön hazırlık 11 -Yiyecekleri Boiling (Bol Suda Pişirme)olarak Pişirme 12 -Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme)işlemi için ön hazırlık 13- Yiyecekleri Stewing (Kendi Suyunda Pişirme) olarak Pişirme 14- Uygulama tabağı hazırlama 15-Kısa Sınav-Genel Tekrar

## DERS İZLENESİ

Ölçme-Değerlendirme	<p>Bu ders kapsamında 1 (bir) AraSınav, 1 (bir) Kısa Sınav yapılacaktır. 1 (bir) yarıyıl sonu sınavı yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir.</p> <p><b>Ara Sınav : 30 % (Yazılı)</b> <b>Kısa Sınav: 20% (Sunum çalışmaları ve konu araştırma raporuna yönelik)</b> <b>Yarıyıl Sonu Sınav: : 50 % (Yazılı)</b> <b>Ara Sınav Tarih ve Saati:</b> Birim tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde <b>Kısa Sınav Tarih ve Saati:</b> (15-05-2020 ders saatinde)</p>
Kaynaklar	<p>Cılızoğlu Eryılmaz, L. (1989). Yemek Pişirme Teknikleri, İstanbul: Remzi Kitabevi Gökdemir, A. (2012). Pişirme Yöntem ve Teknikleri. Ankara: Detay Yayıncılık Özcan, Ö. Demir, A. (2013). Sos Hazırlama ve Pişirme Teknikleri. İstanbul: Mutfak Kitap Yayınları TooS&amp;Techniques. (2011). Mutfak Sırları. İstanbul: NTV Yayınları Türkan, C. (2008). Aşçılık, Ankara: Cemalturkan Yayınları Yeğen, M.E. (1979). Yemek Öğretimi, İstanbul: İnkılap ve Aka Kitabevleri</p>

## DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Pişirme Yöntemleri(Örgün)
<b>Dersin AKTS'si</b>	7
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. Şükran TAŞKIN
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Çarşamba 08:00-16:50
<b>Ders Görüşme Gün ve Saatleri</b>	Çarşamba 12.00-13.00
<b>İletişim Bilgileri</b>	sukran.taskin@harran.edu.tr 0414 318 30 00
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili çalışma yapılacaktır.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1. Gril (ızgara) pişen yemekleri hazırlar, 2. Steaming (buharda) pişen yemekleri hazırlar, 3. Ürünleri yağda pişirme işlemini yapar, 4. Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlar, 5. Braising pişen et yemeklerini hazırlar, 6. Füme( dumanda) pişen yemekleri hazırlar, 7. Gratinating pişen ürünleri hazırlar, 8. Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlar.
<b>Dersin İçeriği</b>	Temel soğuk sosların yapımı, meze, zeytinyağlı ve salata yapımı, dekor çalışmaları.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1.Hafta.</b> Ön Hazırlıklar <b>2.Hafta</b> .Izgara Et Yemeklerini Pişirme <b>3.Hafta.</b> Ön Hazırlıklar <b>4.Hafta.</b> Yiyecekleri Steaming(Buharda)Pişirme <b>5.Hafta.</b> Sauting (az yağda pişen ) pişen ürünler <b>6.Hafta.</b> Shallow fat frying (sığ yağ) pişen ürünler <b>7.Hafta</b> Deep fat frying (derin yağ- bol yağ) pişen ürünler <b>8.Hafta</b> Yiyecekleri Poaching (80-90 Derecede Isınmış Suda Pişirme) <b>9.Hafta</b> Ön Hazırlıklar <b>10.Hafta</b> Yiyecekleri Braising Pişirme <b>11.Hafta</b> Ön hazırlık ( <b>Kısa Sınav</b> ) <b>12.Hafta</b> Etleri füme pişirilecek ürünler <b>13.Hafta</b> Yiyecekleri Gratinating Pişirme <b>14.Hafta</b> Fırında (Roti) Çevirerek Pişirme. <b>15.Hafta</b> Genel Tekrar
<b>Ölçme-Değerlendirme</b>	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, araştırma çalışmalarını kapsayan 1 (bir) Kısa Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. <b>Ara Sınav : 30 %</b> <b>Kısa Sınav: 20%</b> (Araştırma çalışmalarına yönelik) <b>Yarıyılsonu Sınav: : 50 %</b> <b>Ara Sınav Tarih ve Saati:</b> Birim tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde <b>Kısa Sınav Tarih ve Saati:</b> 15.04.2020 (Ders Saatinde)
<b>Kaynaklar</b>	Çılızoğlu,L.(1989). Yemek Pişirme Teknikleri, Remzi Kitabevi. Eraslan,N.(2017). <b>Pişirme Yöntemleri</b> ,Daetay Yayıncılık. Gürmen,Ü.(2003), <b>Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması</b> ,Devlet Kitapları. Türkan,C.(2010), <b>Mutfak Teknolojisi</b> ,İnkılap Kitabevi. Türkan,C.(2008) <b>Aşçılık</b> , İnkılap Kitabevi Williams C.(2003), <b>Mutfak Sırları</b> ,NTV Yayınları.

## DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Pişirme Yöntemleri(Örgün)
<b>Dersin AKTS'si</b>	7
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. Şükran TAŞKIN
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Çarşamba 08:00-16:50
<b>Ders Görüşme Gün ve Saatleri</b>	Çarşamba 12.00-13.00
<b>İletişim Bilgileri</b>	sukran.taskin@harran.edu.tr 0414 318 30 00
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili çalışma yapılacaktır.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste uluslararası doğrama ve pişirme yöntemlerini kullanarak çeşitli yemekler hazırlama yeterliliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1. Gril (ızgara) pişen yemekleri hazırlar, 2. Steaming (buharda) pişen yemekleri hazırlar, 3. Ürünleri yağda pişirme işlemini yapar, 4. Poaching (80-90 derecede ısınmış suda pişirme) yemekleri hazırlar, 5. Braising pişen et yemeklerini hazırlar, 6. Füme( dumanda) pişen yemekleri hazırlar, 7. Gratinating pişen ürünleri hazırlar, 8. Roti (büyük parça etleri çevirerek pişirmek) pişen yemekleri hazırlar.
<b>Dersin İçeriği</b>	Temel soğuk sosların yapımı, meze, zeytinyağlı ve salata yapımı, dekor çalışmaları.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1.Hafta.</b> Ön Hazırlıklar <b>2.Hafta</b> .Izgara Et Yemeklerini Pişirme <b>3.Hafta.</b> Ön Hazırlıklar <b>4.Hafta.</b> Yiyecekleri Steaming(Buharda)Pişirme <b>5.Hafta.</b> Sauting (az yağda pişen ) pişen ürünler <b>6.Hafta.</b> Shallow fat frying (sığ yağ) pişen ürünler <b>7.Hafta</b> Deep fat frying (derin yağ- bol yağ) pişen ürünler <b>8.Hafta</b> Yiyecekleri Poaching (80-90 Derecede Isınmış Suda Pişirme) <b>9.Hafta</b> Ön Hazırlıklar <b>10.Hafta</b> Yiyecekleri Braising Pişirme <b>11.Hafta</b> Ön hazırlık ( <b>Kısa Sınav</b> ) <b>12.Hafta</b> Etleri füme pişirilecek ürünler <b>13.Hafta</b> Yiyecekleri Gratinating Pişirme <b>14.Hafta</b> Fırında (Roti) Çevirerek Pişirme. <b>15.Hafta</b> Genel Tekrar
<b>Ölçme-Değerlendirme</b>	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, araştırma çalışmalarını kapsayan 1 (bir) Kısa Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. <b>Ara Sınav : 30 %</b> <b>Kısa Sınav: 20%</b> (Araştırma çalışmalarına yönelik) <b>Yarıyılsonu Sınav: : 50 %</b> <b>Ara Sınav Tarih ve Saati:</b> Birim tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde <b>Kısa Sınav Tarih ve Saati:</b> 15.04.2020 (Ders Saatinde)
<b>Kaynaklar</b>	Çılızoğlu,L.(1989). Yemek Pişirme Teknikleri, Remzi Kitabevi. Eraslan,N.(2017). <b>Pişirme Yöntemleri</b> ,Daetay Yayıncılık. Gürmen,Ü.(2003), <b>Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması</b> ,Devlet Kitapları. Türkan,C.(2010), <b>Mutfak Teknolojisi</b> ,İnkılap Kitabevi. Türkan,C.(2008) <b>Aşçılık</b> , İnkılap Kitabevi Williams C.(2003), <b>Mutfak Sırları</b> ,NTV Yayınları.

## DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Yiyecek-İçecek Servisi-II
<b>Dersin AKTS'si</b>	5
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. Hafize Özbudun
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Salı 13.00 - 16.50
<b>Ders Görüşme Gün ve Saatleri</b>	Pazartesi, 09.00 - 09.50
<b>İletişim Bilgileri</b>	hozbudun@harran.edu.tr
<b>Öğretim Yöntemi ve Derse Hazırlık</b>	Yüz yüze, konu anlatım, soru-yanıt, örnek doküman inceleme. (Öğrenciler derse gelmeden önce konu hakkında yardımcı kaynaklardan ve ulaşabilecekleri diğer kaynaklardan ön bilgi edineceklerdir.)
<b>Dersin Amacı</b>	Uluslararası servis metotlarının uygulanması, kahvaltı servisinin yapılması/yaptırılması, sosların servise hazırlanması, yemek gruplarının servisinin yaptırılması, VIP konuklarla ilgilenme yeterliliği kazandırılmasıdır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1- Uluslararası servis metotlarını uygular, 2- Kahvaltı servisi yapar, 3- Sosları servise hazırlar, 4- Yemek gruplarının servisini yaptırır, 5- VIP konuklarla ilgilenir.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>01. Hafta:</b> Kahvaltı Servis Metotlarının Belirlenmesi/Uygulanması, Restorantın Servis Metotlarının Belirlenmesi/Uygulanması. <b>02. Hafta:</b> Bardaki Servis Metotlarının Belirlenmesi/Uygulanması, Banketin Servis Şeklinin Belirlenmesi/Uygulanması. <b>03. Hafta:</b> Kahvaltı Kuverinin Hazırlanması, Kahvaltı Büfesinin Hazırlanması. <b>04. Hafta:</b> Kahvaltı Çeşitlerinin Servisinin Yaptırılması, Kahvaltı Servisinin Kapanış İşlemlerinin Yapılması <b>05. Hafta:</b> Sos Araç-Gereçlerinin Hazırlanması, Özelliklerine Göre Sos Hazırlanması <b>06. Hafta:</b> Sos Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi <b>07. Hafta:</b> Soğuk Başlangıçlarının Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi, Sıcak Başlangıçların Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi <b>08. Hafta:</b> Hamur İşlerinin Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi, Salataların Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi <b>09. Hafta:</b> Ana Yemeklerin Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi, Tatlıların/Meyvelerin Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi <b>10. Hafta:</b> Uygulama Sınavı (Kuver) <b>11. Hafta:</b> Peynirlerin Servisinin Yaptırılması/Takip Edilmesi, Konuk Hakkında Bilgi Alınması <b>12. Hafta:</b> Personelin Bilgilendirilmesi Ve Görevlendirilmesi, Konuğun Karşılama <b>13. Hafta:</b> Memnuniyetin Kontrol Edilmesi, Servis Akışının Takip ve Kontrolünün Yapılması <b>14. Hafta:</b> Memnuniyetin Kontrol Edilmesi, Servis Akışının Takip ve Kontrolünün Yapılması
<b>Ölçme-Değerlendirme</b>	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, ders konularını içeren 1 (bir) Uygulamalı Sınav yapılacaktır. <b>Ara Sınav:</b> %30 <b>1 Uygulamalı Sınav:</b> %20 <b>Yarıyıl Sonu Sınavı:</b> %50 <b>Ara Sınav Tarih ve Saati:</b> MYO tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde yapılacaktır. <b>1 Uygulamalı Sınav Tarihi:</b> 10. Hafta (07 Nisan 2020 Salı, ders saatinde)
<b>Kaynaklar</b>	Gürel, M., Gürel, G. (1994). <i>Servis ve Bar</i> , Ankara: MEB. Yayınları. Koçak, Nilüfer., (2004) <i>Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi</i> , Ankara: Detay Yayıncılık.

Program Öğrenme Çıktıları ile Ders Öğrenim Çıktıları İlişkisi Tablosu															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	3	3	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4	5
ÖÇ2	3	3	4	4	4	4	3	4	4	5	5	5	4	4	5
ÖÇ3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	5	5	5	4	4	5
ÖÇ4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	5	5	5	4	4	5
ÖÇ5	3	3	4	4	4	4	3	4	4	5	5	5	4	4	5
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları 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**

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Yiyecek-İçecek Servisi-II	3	3	4	4	4	4	3	4	4	5	5	5	4	4	5



<b>Dersin Adı</b>	Mutfak çeşitleri (Örgün)
<b>Dersin AKTS'si</b>	7
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. Şükran TAŞKIN
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Çarşamba 08:00-16:50
<b>Ders Görüşme Gün ve Saatleri</b>	Çarşamba 12:00-13:00
<b>İletişim Bilgileri</b>	sukran.taskin@harran.edu.tr 0414 318 30 00
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili çalışma yapılacaktır.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste; yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirmesi amaçlanmaktadır
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersi sonunda öğrenci;</b> 1- Personel mutfağını yönetebilir 2- Kurum mutfağı yemeklerini hazırlayabilir/hazırlatabilir, 3- Yerel mutfağı yönetebilir, 4- Alakart mutfak çalışmaları yapabilir, 5- Alakart yemekleri hazırlayabilir/hazırlatabilir.
<b>Dersin İçeriği</b>	Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak, personel mutfağı menüsü hazırlama. Hedef kitleyi belirleyerek, kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama. Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma. Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma, alakart mutfak için sos ve garnitür hazırlama, sunum yapma.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1.Hafta</b> Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama <b>2.Hafta</b> Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama <b>3.Hafta</b> Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama <b>4.Hafta</b> Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama <b>5.Hafta</b> Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma <b>6.Hafta</b> Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma <b>7.Hafta</b> Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma <b>8.Hafta</b> Alakart mutfak için sos hazırlama <b>9.Hafta</b> Alakart mutfak için sos hazırlama <b>10.Hafta</b> Alakart mutfak için garnitür hazırlama <b>11.Hafta</b> Alakart mutfak için garnitür hazırlama( <b>Kısa Sınav</b> ) <b>12.Hafta</b> Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama <b>13.Hafta</b> Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama <b>14.Hafta</b> Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama <b>15.Hafta</b> Genel Tekrar
<b>Ölçme-Değerlendirme</b>	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, araştırma çalışmalarını kapsayan 1 (bir) Kısa Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. <b>Ara Sınav : 30 %</b> <b>Kısa Sınav: 20%</b> (Araştırma çalışmalarına yönelik) <b>Yarıyılsonu Sınav: : 50 %</b> <b>Ara Sınav Tarih ve Saati:</b> Birim tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde <b>Kısa Sınav Tarih ve Saati:</b> 13.04.2020 (Ders Saatinde)
<b>Kaynaklar</b>	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). <i>Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması</i> . M.E.B Devlet Kitapları TooS&Techniques. (2011). <i>Mutfak Sırları</i> . İstanbul: NTV Yayınları Türkan, C. (2008). <i>Aşçılık</i> , Ankara: Cemalturkan Yayınları Rızaoğlu, B. Hançer, M. (2005). <i>Menü ve Yönetimi</i> , Ankara: Detay Yayıncılık Türkan, C. (2009). <i>Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama</i> . Ankara: Cemalturkan

	<p>Yayınları</p> <p>Sevinç, E.K. (2009). <i>Sonsuz Türk Mutfağı</i>. İstanbul: Doğan Kitap</p> <p>Halıcı, N. (2009). <i>Türk Mutfağı</i>. İstanbul: Oğlak Yayıncılık</p> <p>Sandıkçıoğlu, T. Şahin, H. (2016). <i>Türk Mutfak Kültürü</i>, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları</p> <p>ŞURKAV (2014). <i>Dünyanın En Eski Mutfağı Şanlıurfa</i>, Ankara: Şurkav Yayınları</p> <p>Özcan, Ö. Demir, A. (2013). <i>Sos Hazırlama ve Pişirme Teknikleri</i>. İstanbul: Mutfak Kitap Yayınları</p>
--	--

<b>Dersin Adı</b>	Mutfak çeşitleri (Örgün)
<b>Dersin AKTS'si</b>	7
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. Şükran TAŞKIN
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Çarşamba 08:00-16:50
<b>Ders Görüşme Gün ve Saatleri</b>	Çarşamba 12:00-13:00
<b>İletişim Bilgileri</b>	sukran.taskin@harran.edu.tr 0414 318 30 00
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili çalışma yapılacaktır.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste; yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirmesi amaçlanmaktadır
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersi sonunda öğrenci;</b> 1- Personel mutfağını yönetebilir 2- Kurum mutfağı yemeklerini hazırlayabilir/hazırlatabilir, 3- Yerel mutfağı yönetebilir, 4- Alakart mutfak çalışmaları yapabilir, 5- Alakart yemekleri hazırlayabilir/hazırlatabilir.
<b>Dersin İçeriği</b>	Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak, personel mutfağı menüsü hazırlama. Hedef kitleyi belirleyerek, kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama. Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma. Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma, alakart mutfak için sos ve garnitür hazırlama, sunum yapma.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1.Hafta</b> Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama <b>2.Hafta</b> Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama <b>3.Hafta</b> Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama <b>4.Hafta</b> Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama <b>5.Hafta</b> Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma <b>6.Hafta</b> Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma <b>7.Hafta</b> Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma <b>8.Hafta</b> Alakart mutfak için sos hazırlama <b>9.Hafta</b> Alakart mutfak için sos hazırlama <b>10.Hafta</b> Alakart mutfak için garnitür hazırlama <b>11.Hafta</b> Alakart mutfak için garnitür hazırlama( <b>Kısa Sınav</b> ) <b>12.Hafta</b> Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama <b>13.Hafta</b> Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama <b>14.Hafta</b> Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama <b>15.Hafta</b> Genel Tekrar
<b>Ölçme-Değerlendirme</b>	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, araştırma çalışmalarını kapsayan 1 (bir) Kısa Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. <b>Ara Sınav : 30 %</b> <b>Kısa Sınav: 20% (Araştırma çalışmalarına yönelik)</b> <b>Yarıyılsonu Sınav: : 50 %</b> <b>Ara Sınav Tarih ve Saati:</b> Birim tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde <b>Kısa Sınav Tarih ve Saati:</b> 13.04.2020 (Ders Saatinde)
<b>Kaynaklar</b>	Candaş, G.(1988). <i>Bereketli Olsun</i> , Ankara: Gönül Candaş Cılzoğlu 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). <i>Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması</i> . M.E.B Devlet Kitapları TooS&Techniques. (2011). <i>Mutfak Sırları</i> . İstanbul: NTV Yayınları Türkan, C. (2008). <i>Aşçılık</i> , Ankara: Cemalturkan Yayınları

	<p>Rızaoğlu, B. Haer, M. (2005). <i>Menü ve Yönetimi</i>, Ankara: Detay Yayıncılık</p> <p>Türkan, C. (2009). <i>Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama</i>. Ankara: Cemalturkan Yayınları</p> <p>Sevinç, E.K. (2009). <i>Sonsuz Türk Mutfağı</i>. İstanbul: Doğan Kitap</p> <p>Halıcı, N. (2009). <i>Türk Mutfağı</i>. İstanbul: Oğlak Yayıncılık</p> <p>Sandıkçıoğlu, T. Şahin, H. (2016). <i>Türk Mutfak Kültürü</i>, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları</p> <p>ŞURKAV (2014). <i>Dünyanın En Eski Mutfağı Şanlıurfa</i>, Ankara: Şurkav Yayınları</p> <p>Özcan, Ö. Demir, A. (2013). <i>Sos Hazırlama ve Pişirme Teknikleri</i>. İstanbul: Mutfak Kitap Yayınları</p>
--	--

**DERS İZLENESİ**

<b>Dersin Adı</b>	Dünya Mutfakları (İÖ)
<b>Dersin AKTS'si</b>	8
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. Hafize Özbudun
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Perşembe 17.00 - 22.50
<b>Ders Görüşme Gün ve Saatleri</b>	Çarşamba 16.00 - 16.50
<b>İletişim Bilgileri</b>	hozbudun@harran.edu.tr
<b>Öğretim Yöntemi ve Derse Hazırlık</b>	Yüz yüze, konu anlatım, soru-yanıt, örnek doküman inceleme. (Öğrenciler derse gelmeden önce konu hakkında yardımcı kaynaklardan ve ulaşabilecekleri diğer kaynaklardan ön bilgi edineceklerdir.)
<b>Dersin Amacı</b>	Dünya mutfak kültürünün araştırılarak, bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırılması.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1. Osmanlı Saray mutfağı yemeklerini araştırıp, pişirip, servise hazır hale getirir, 2. Uzak Doğu ve Asya mutfak kültürünü araştırıp, yemeklerini pişirip, servise hazır hale getirir, 3. Akdeniz mutfak kültürünü araştırıp, yemeklerini pişirip, servise hazır hale getirir, 4. Orta Doğu ve Kuzey Afrika mutfak kültürünü araştırıp, yemeklerini pişirip servise hazır hale getirir, 5. Avrupa mutfak kültürünü araştırıp, yemeklerini pişirip servise hazır hale getirir, 6. Denizaşırı ülkelerin mutfak kültürünü araştırıp, yemeklerini pişirip, servise hazır hale getirir, 7. Dinî inançlara, örf ve adetlere göre yemekleri araştırıp, yemeklerini pişirip, servise hazır hale getirir, 8. Yeni yemek reçeteleri tasarlar, 9. Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütür.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>01. Hafta:</b> Osmanlı Saray Mutfağı, Osmanlı Saray Mutfağı Yemekleri <b>02. Hafta:</b> Uzak Doğu /Asya Mutfağı <b>03. Hafta:</b> Uzak Doğu ve Asya mutfak kültürüne uygun yemekler pişirmek <b>04. Hafta:</b> Akdeniz Mutfağı <b>05. Hafta:</b> Akdeniz Mutfağı Yemekleri <b>06. Hafta:</b> Orta ve Kuzey Afrika Mutfağı, Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfağı Yemekleri <b>07. Hafta:</b> Avrupa Mutfağı, Avrupa Mutfağı Yemekleri <b>08. Hafta:</b> Denizaşırı ülke mutfağı, Denizaşırı ülke mutfağı yemekleri pişirme Sebze Hazırlık Bölümünü Planlama <b>09. Hafta:</b> İslam dinine uygun yemek hazırlama, Hristiyan dinine uygun yemek hazırlama <b>10. Hafta:</b> Musevi dinine uygun yemek hazırlama, diğer dinlere uygun yemek hazırlama <b>11. Hafta:</b> Yeni yemek reçetesi tasarlanması <b>12. Hafta:</b> Uygulamalı Sınav <b>13. Hafta:</b> Yeni yapılan yemeği tadıma sunma, yapılan yemeğin fotoğraflamak <b>14. Hafta:</b> Yanında çalışanlara eğitim verme, yayın ve doküman hazırlama, meslek ile ilgili toplantı, seminer, konferans, fuar, festival, yarışma, yayınları takip etme
<b>Ölçme-Değerlendirme</b>	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, ders konularını içeren 1 (bir) Uygulamalı Sınav yapılacaktır. <b>Ara Sınav:</b> %30 <b>1 Uygulamalı Sınav:</b> %20 <b>Yarıyıl Sonu Sınavı:</b> %50 <b>Ara Sınav Tarih ve Saati:</b> MYO tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde yapılacaktır. <b>Uygulamalı Sınav Tarihi:</b> 12. Hafta (30 Nisan 2020, Perşembe, ders saatinde)
<b>Kaynaklar</b>	Ainley, S. (2011). <i>Dünya Mutfağı</i> . İstanbul: İş Bankası Yayınları Bilgin, A. (2004). <i>Osmanlı Saray Mutfağı</i> . İstanbul: Kitabevi Yayınları Gürbüz, B. (2007). <i>Dünya Mutfağı</i> . Antalya: Umut Tanı Sağlık Matbaa Sarıışık, M.(2017). <i>Uluslararası Gastronomi</i> . Ankara: Detay Yayıncılık Şavkay, T. (2000). <i>Osmanlı Mutfağı</i> . İstanbul: Şekerbank Yayınları Yıldız, E. Sarıışık, M. (2016). <i>Dünya Mutfakları I</i> . Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları

	Program Öğrenme Çıktıları ile Ders Öğrenim Çıktıları İlişkisi Tablosu														
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ2	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ3	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ4	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ6	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ7	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ8	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	3	5	5	3	5
ÖÇ9	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	3	2	2	5
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları 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															
Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Dünya Mutfakları (İÖ)	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	4	5	5	4	5

## DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Dünya Mutfakları
<b>Dersin AKTS'si</b>	8
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. Hafize Özbudun
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Perşembe 08.00 - 16.50
<b>Ders Görüşme Gün ve Saatleri</b>	Çarşamba 08.00 - 08.50
<b>İletişim Bilgileri</b>	hozbudun@harran.edu.tr
<b>Öğretim Yöntemi ve Derse Hazırlık</b>	Yüz yüze, konu anlatım, soru-yanıt, örnek doküman inceleme. (Öğrenciler derse gelmeden önce konu hakkında yardımcı kaynaklardan ve ulaşabilecekleri diğer kaynaklardan ön bilgi edineceklerdir.)
<b>Dersin Amacı</b>	Dünya mutfak kültürünün araştırılarak, bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırılması.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1. Osmanlı Saray mutfağı yemeklerini araştırıp, pişirip, servise hazır hale getirir, 2. Uzak Doğu ve Asya mutfak kültürünü araştırıp, yemeklerini pişirip, servise hazır hale getirir, 3. Akdeniz mutfak kültürünü araştırıp, yemeklerini pişirip, servise hazır hale getirir, 4. Orta Doğu ve Kuzey Afrika mutfak kültürünü araştırıp, yemeklerini pişirip servise hazır hale getirir, 5. Avrupa mutfak kültürünü araştırıp, yemeklerini pişirip servise hazır hale getirir, 6. Denizaşırı ülkelerin mutfak kültürünü araştırıp, yemeklerini pişirip, servise hazır hale getirir, 7. Dinî inançlara, örf ve adetlere göre yemekleri araştırıp, yemeklerini pişirip, servise hazır hale getirir, 8. Yeni yemek reçeteleri tasarlar, 9. Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütür.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>01. Hafta:</b> Osmanlı Saray Mutfağı, Osmanlı Saray Mutfağı Yemekleri <b>02. Hafta:</b> Uzak Doğu /Asya Mutfağı <b>03. Hafta:</b> Uzak Doğu ve Asya mutfak kültürüne uygun yemekler pişirmek <b>04. Hafta:</b> Akdeniz Mutfağı <b>05. Hafta:</b> Akdeniz Mutfağı Yemekleri <b>06. Hafta:</b> Orta ve Kuzey Afrika Mutfağı, Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfağı Yemekleri <b>07. Hafta:</b> Avrupa Mutfağı, Avrupa Mutfağı Yemekleri <b>08. Hafta:</b> Denizaşırı ülke mutfağı, Denizaşırı ülke mutfağı yemekleri pişirme Sebze Hazırlık Bölümünü Planlama <b>09. Hafta:</b> İslam dinine uygun yemek hazırlama, Hristiyan dinine uygun yemek hazırlama <b>10. Hafta:</b> Musevi dinine uygun yemek hazırlama, diğer dinlere uygun yemek hazırlama <b>11. Hafta:</b> Yeni yemek reçetesi tasarlanması <b>12. Hafta:</b> Uygulamalı Sınav <b>13. Hafta:</b> Yeni yapılan yemeği tadıma sunma, yapılan yemeğin fotoğraflamak <b>14. Hafta:</b> Yanında çalışanlara eğitim verme, yayın ve doküman hazırlama, meslek ile ilgili toplantı, seminer, konferans, fuar, festival, yarışma, yayınları takip etme
<b>Ölçme-Değerlendirme</b>	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, ders konularını içeren 1 (bir) Uygulamalı Sınav yapılacaktır. <b>Ara Sınav:</b> %30 <b>1 Uygulamalı Sınav:</b> %20 <b>Yarıyıl Sonu Sınavı:</b> %50 <b>Ara Sınav Tarih ve Saati:</b> MYO tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde yapılacaktır. <b>Uygulamalı Sınav Tarihi:</b> 12. Hafta (30 Nisan 2020, Perşembe, ders saatinde)
<b>Kaynaklar</b>	Ainley, S. (2011). <i>Dünya Mutfağı</i> . İstanbul: İş Bankası Yayınları Bilgin, A. (2004). <i>Osmanlı Saray Mutfağı</i> . İstanbul: Kitabevi Yayınları Gürbüz, B. (2007). <i>Dünya Mutfağı</i> . Antalya: Umut Tanı Sağlık Matbaa Sarıışık, M.(2017). <i>Uluslararası Gastronomi</i> . Ankara: Detay Yayıncılık Şavkay, T. (2000). <i>Osmanlı Mutfağı</i> . İstanbul: Şekerbank Yayınları Yıldız, E. Sarıışık, M. (2016). <i>Dünya Mutfakları I</i> . Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları

		Program Öğrenme Çıktıları ile Ders Öğrenim Çıktıları İlişkisi Tablosu														
		PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1		5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ2		5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ3		5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ4		5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ5		5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ6		5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ7		5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ8		5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	3	5	5	3	5
ÖÇ9		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	3	2	2	5
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları 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															
Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Dünya Mutfakları	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	4	5	5	4	5



## DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Yöresel Mutfaklar(1. Öğretim.)
<b>Dersin AKTS'si</b>	7
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. Dilek KOÇAK
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Salı 08:00-16:50
<b>Ders Görüşme Gün ve Saatleri</b>	Salı 12:00-13:00
<b>İletişim Bilgileri</b>	dilekkocak@harran.edu.tr 5053947878
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek, yemek reçetelerini hazırlayarak gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili çalışma yapılacak.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste yöresel mutfak kültürünü araştırarak bu yörelerin yemeklerini hazırlamak yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1- Orta Anadolu bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapabilir, 2- Doğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapabilir, 3- Güneydoğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapabilir. 4- Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapabilir, 5- Ege mutfak kültürü konusunda araştırma yapabilir, 6- Karadeniz mutfak kültürü konusunda araştırma yapabilir, 7- Trakya mutfak kültürü konusunda araştırma yapabilir.
<b>Dersin İçeriği</b>	Orta Anadolu Mutfağı, Orta Anadolu Mutfağı Yemekleri ,Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı ,Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Yemekleri,Güneydoğu Anadolu Mutfağı,Güneydoğu Anadolu Mutfağı Yemekleri,Akdeniz Mutfağı,Akdeniz Mutfağı Yemekleri,Ege Mutfağı, Ege Mutfağı Yemekleri,Karadeniz Bölgesi Mutfağı,Karadeniz Bölgesi Mutfağı Yemekleri,Trakya MutfağıTrakya Mutfağı Yemekleri.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1.Hafta</b> Orta Anadolu Mutfağı <b>2.Hafta</b> Orta Anadolu Mutfağı Yemekleri <b>3.Hafta</b> Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı <b>4.Hafta</b> Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Yemekleri <b>5.Hafta</b> Güneydoğu Anadolu Mutfağı <b>6.Hafta</b> Güneydoğu Anadolu Mutfağı Yemekleri <b>7.Hafta</b> Akdeniz Mutfağı ve Akdeniz Mutfağı Yemekleri <b>8.Hafta</b> Ege Mutfağı <b>9. Hafta</b> Ege Mutfağı Yemekleri <b>10.Hafta</b> Karadeniz Bölgesi Mutfağı <b>11.Hafta</b> Karadeniz Bölgesi Mutfağı Yemekleri (Kısa Zaman) <b>12.Hafta</b> Trakya Mutfağı <b>13.Hafta</b> Trakya Mutfağı Yemekleri <b>14.Hafta</b> Yöre Mutfağının Genel Değerlendirilmesi <b>15.Hafta</b> Genel Tekrar
<b>Ölçme-Değerlendirme</b>	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, araştırma çalışmalarını kapsayan 1 (bir) Kısa Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdeler olarak aşağıda verilmiştir. <b>Ara Sınav : 30 %</b> <b>Kısa Sınav: 20% (Araştırma çalışmalarına yönelik)</b> <b>Yarıyılsonu Sınav: : 50 %</b> <b>Ara Sınav Tarih ve Saati:</b> Birim tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde <b>Kısa Sınav Tarih ve Saati:</b> 14.04.2020 (Ders Saatinde)
<b>Kaynaklar</b>	Halıcı,N.(2015), <b>Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri</b> ,Arı Basımevi Şengül,Serkan,(2017), <b>Türkiye'nin Yöresel Mutfakları</b> ,Detay Yayınevi

## DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Ziyafet Mutfağı
<b>Dersin AKTS'si</b>	4
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. Hafize Özbudun
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Çarşamba 09.00 - 15.50
<b>Ders Görüşme Gün ve Saatleri</b>	Pazartesi, 08.00 - 08.50
<b>İletişim Bilgileri</b>	hozbudun@harran.edu.tr
<b>Öğretim Yöntemi ve Derse Hazırlık</b>	Yüz yüze, konu anlatım, soru-yanıt, örnek doküman inceleme. (Öğrenciler derse gelmeden önce konu hakkında yardımcı kaynaklardan ve ulaşabilecekleri diğer kaynaklardan ön bilgi edineceklerdir.)
<b>Dersin Amacı</b>	Yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirilebilmesidir.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1. Ziyafet organizasyonu yapar, 2. Out side Catering (işletme dışında verilen yiyecek içecek hizmetleri) organizasyonu öncesi hazırlıkları yapar, 3. Out side Catering faaliyetini yapar, 4. Açık büfe yiyecekleri hazırlayabilir/hazırlar.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>01. Hafta:</b> Ziyafet Yemeklerinin Hazırlanması <b>02. Hafta:</b> Ziyafet Yemeklerinin Hazırlanması <b>03. Hafta:</b> Ziyafet Yemeklerinin Sunuma Hazır Hale Getirilmesi <b>04. Hafta:</b> Ziyafet Yemeklerinin Sunuma Hazır Hale Getirilmesi <b>05. Hafta:</b> Catering Organizasyonunu Planlayarak Örnek Sunum Hazırlanması <b>06. Hafta:</b> Catering Organizasyonunu Planlayarak Örnek Sunum Hazırlanması <b>07. Hafta:</b> Uygulama Sınavı <b>08. Hafta:</b> Uygun Araç ve Gereçlerin Hazırlanıp Yemeklerin Sunuma Hazırlanması <b>09. Hafta:</b> Catering Faaliyeti Sonrası Geri Bildirim Alınması <b>10. Hafta:</b> Uygulama Sınavı <b>11. Hafta:</b> Açık Büfe İçin Kahvaltı Büfesinin Hazırlanması <b>12. Hafta:</b> Açık Büfe İçin Kahvaltı Büfesinin Hazırlanması <b>13. Hafta:</b> Açık Büfe İçin Yemek ve Kokteyl Hazırlanması <b>14. Hafta:</b> Açık Büfe İçin Yemek ve Kokteyl Hazırlanması
<b>Ölçme-Değerlendirme</b>	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, ders konularını içeren 2 (iki) Uygulamalı Sınav yapılacaktır. <b>Ara Sınav: %30</b> <b>1. Uygulamalı Sınav: %10</b> <b>2. Uygulamalı Sınav: %10</b> <b>Yarıyıl Sonu Sınavı: %50</b> <b>Ara Sınav Tarih ve Saati:</b> MYO tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde yapılacaktır. <b>1. Uygulamalı Sınav Tarihi:</b> 10. Hafta (26 Mart 2020 Çarşamba, ders saatinde) <b>2. Uygulamalı Sınav Tarihi:</b> 10. Hafta (09 Nisan 2020 Çarşamba, ders saatinde)
<b>Kaynaklar</b>	Gürel, M., Gürel G. (1994). <i>Servis ve Bar</i> . Antalya: MEB Yayınları. Sevinç, N. (2008). <i>Ziyafet ve İkram Yönetimi</i> , Ankara: Detay Yayıncılık. Koçak, N. (2004). <i>Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi</i> , Ankara: Detay Yayıncılık.

Program Öğrenme Çıktıları ile Ders Öğrenim Çıktıları İlişkisi Tablosu															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5
ÖÇ2	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5
ÖÇ3	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5
ÖÇ4	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	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**

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Ziyafet Mutfağı	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5

## DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Ziyafet Mutfağı
<b>Dersin AKTS'si</b>	4
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Öğr. Gör. Hafize Özbudun
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	Çarşamba 09.00 - 15.50
<b>Ders Görüşme Gün ve Saatleri</b>	Pazartesi, 08.00 - 08.50
<b>İletişim Bilgileri</b>	hozbudun@harran.edu.tr
<b>Öğretim Yöntemi ve Derse Hazırlık</b>	Yüz yüze, konu anlatım, soru-yanıt, örnek doküman inceleme. (Öğrenciler derse gelmeden önce konu hakkında yardımcı kaynaklardan ve ulaşabilecekleri diğer kaynaklardan ön bilgi edineceklerdir.)
<b>Dersin Amacı</b>	Yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirilebilmesidir.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1. Ziyafet organizasyonu yapar, 2. Out side Catering (işletme dışında verilen yiyecek içecek hizmetleri) organizasyonu öncesi hazırlıkları yapar, 3. Out side Catering faaliyetini yapar, 4. Açık büfe yiyecekleri hazırlayabilir/hazırlar.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>01. Hafta:</b> Ziyafet Yemeklerinin Hazırlanması <b>02. Hafta:</b> Ziyafet Yemeklerinin Hazırlanması <b>03. Hafta:</b> Ziyafet Yemeklerinin Sunuma Hazır Hale Getirilmesi <b>04. Hafta:</b> Ziyafet Yemeklerinin Sunuma Hazır Hale Getirilmesi <b>05. Hafta:</b> Catering Organizasyonunu Planlayarak Örnek Sunum Hazırlanması <b>06. Hafta:</b> Catering Organizasyonunu Planlayarak Örnek Sunum Hazırlanması <b>07. Hafta:</b> Uygulama Sınavı <b>08. Hafta:</b> Uygun Araç ve Gereçlerin Hazırlanıp Yemeklerin Sunuma Hazırlanması <b>09. Hafta:</b> Catering Faaliyeti Sonrası Geri Bildirim Alınması <b>10. Hafta:</b> Uygulama Sınavı <b>11. Hafta:</b> Açık Büfe İçin Kahvaltı Büfesinin Hazırlanması <b>12. Hafta:</b> Açık Büfe İçin Kahvaltı Büfesinin Hazırlanması <b>13. Hafta:</b> Açık Büfe İçin Yemek ve Kokteyl Hazırlanması <b>14. Hafta:</b> Açık Büfe İçin Yemek ve Kokteyl Hazırlanması
<b>Ölçme-Değerlendirme</b>	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, ders konularını içeren 2 (iki) Uygulamalı Sınav yapılacaktır. <b>Ara Sınav: %30</b> <b>1. Uygulamalı Sınav: %10</b> <b>2. Uygulamalı Sınav: %10</b> <b>Yarıyıl Sonu Sınavı: %50</b> <b>Ara Sınav Tarih ve Saati:</b> MYO tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde yapılacaktır. <b>1. Uygulamalı Sınav Tarihi:</b> 10. Hafta (26 Mart 2020 Çarşamba, ders saatinde) <b>2. Uygulamalı Sınav Tarihi:</b> 10. Hafta (09 Nisan 2020 Çarşamba, ders saatinde)
<b>Kaynaklar</b>	Gürel, M., Gürel G. (1994). <i>Servis ve Bar</i> . Antalya: MEB Yayınları. Sevinç, N. (2008). <i>Ziyafet ve İkram Yönetimi</i> , Ankara: Detay Yayıncılık. Koçak, N. (2004). <i>Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi</i> , Ankara: Detay Yayıncılık.

Program Öğrenme Çıktıları ile Ders Öğrenim Çıktıları İlişkisi Tablosu															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5
ÖÇ2	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5
ÖÇ3	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5
ÖÇ4	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	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**

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Ziyafet Mutfağı	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5