

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Mönü Planlama (İÖ)
Dersin AKTS'si	4
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Hafize Özbudun
Dersin Gün ve Saati	Salı 17.00 - 19.50
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Pazartesi, 15.00 - 15.50
İletişim Bilgileri	hozbudun@harran.edu.tr
Öğretim Yöntemi ve Derse Hazırlık	Yüz yüze, konu anlatım, soru-yanıt, örnek doküman inceleme. (Öğrenciler derse gelmeden önce konu hakkında yardımcı kaynaklardan ve ulaşabilecekleri diğer kaynaklardan ön bilgi edineceklerdir.)
Dersin Amacı	Genel menü ve özel menülerin planlanması yeterliliğinin kazandırılmasıdır.
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Menü planlama hazırlıklarını yapar, 2. Menü planlar, 3. Diyet menüsü hazırlar, 4. Özel durumlara uygun menü planlar.
Haftalık Ders Konuları	01. Hafta: Menü 02. Hafta: Standart Yemek Reçetesi 03. Hafta: Ürün Maliyeti Çıkarma 04. Hafta: Tabldot Menü Planlama 05. Hafta: Ala Carter Menü Planlama 06. Hafta: Ziyafet Menüleri, Menü Kartı 07. Hafta: Kalp Damar Hastaları İçin Menü 08. Hafta: Sindirim Sistemi Hastalıklarında İçin Menü 09. Hafta: Diyabet Hastalığında Uyulacak Menü 10. Hafta: Sporcu Menüsü 11. Hafta: Çocuk ve Genç Menüsü 12. Hafta: Yaşlılar İçin Menü Planlama 13. Hafta: Vegetaryen Menüsü 14. Hafta: Sunum Değerlendirmesi
Ölçme-Değerlendirme	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, ders konularını içeren 1 (bir) Uygulamalı Sınav yapılacaktır. Ara Sınav: %30 1 Uygulamalı Sınav: %20 Yarıyıl Sonu Sınavı: %50 Ara Sınav Tarih ve Saati: MYO tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde yapılacaktır. 1 Uygulamalı Sınav Tarihi: 14. Hafta (05 Mayıs 2020 Salı, ders saatinde)
Kaynaklar	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 Gülal, (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
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
Mönü Planlama (İÖ)	5	4	3	4	5	4	4	4	5	3	5	5	4	5	5

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Pişirme Yöntemleri 1 (1. Sınıf 2. Öğretim)
Dersin AKTS'si	7
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör.Dilek KOÇAK
Dersin Gün ve Saati	Cuma 17:00-10:50
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Perşembe 17:00-18:00
İletişim Bilgileri	dikekkocak@harran.edu.tr
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 gelecekler. Haftalık derskonuları ile ilgili tarama yapılacak.
Dersin Amacı	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
Haftalık Ders Konuları	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>Ara Sınav : 30 % (Yazılı) Kısa Sınav: 20% (Sunum çalışmaları ve konu araştırma raporuna yönelik) Yarıyıl Sonu Sınav: : 50 % (Yazılı) Ara Sınav Tarih ve Saati: Birim tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde Kısa Sınav Tarih ve Saati: (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&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

DersinAdı	Yiyecek Servisi
DersinAKTS'si	
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör.Hasan Kırmızı
DersinGünveSaati	Perşembe 17.00-20.50
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Salı 13.00-15.00
İletişimBilgileri	hk@harran.edu.tr
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
Dersin Amacı	Yiyecek-içecek hizmetleri üretim süreçleri, uygulamalar ve servis usullerini öğretmek, süreçlerin verimliliğini etkileyen değişkenleri analiz etmek
DersinÖğrenmeÇıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1- Servis ve mutfak departmanlarında iş tanımı yapabilir, 2- Servis tekniklerini uygulayarak usulüne uygun yiyecek servisi yapabilir, 3- Usulüne uygun içecek servisi yapabilir, 4- Hijyen ve sanitasyon hakkında bilgi sahibi olabilir. 5-
HaftalıkDersKonuları	1. Hafta: Yiyecek-İçecek Endüstrisinin Önemi ve Gelişimi 2 Hafta: Yiyecek - İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması 3 Hafta: Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Organizasyon Yapısı ve İşleyişi 4 Hafta: Servis Departmanı ve İş Tanımı 5 Hafta: Mutfak Departmanı ve İş Tanımları 6. Hafta: Yiyecek-İçecek Personelinde Bulunması Gereken Temel Özellikler 7. Hafta: Besin ve Beslenmenin Tanımı, Önemi ve sağlıklı Menüler 8 Hafta: Ara Sınav 9. Hafta: Kahvaltı servisi 10. Hafta: Oda servisi 11Hafta: Kısa Sınav 12 Hafta: Öğle ve akşam yemekleri 13 Hafta: İşletme içi ve dışı İkram hizmetleri (Catering) 14 Hafta: Ziyafet servisi(Banket Organizasyonları) 15 Genel tekrar

DERS İZLENESİ

Ölçme-Değerlendirme	<p>Bu ders kapsamında 1 (bir) AraSınav, Sunum çalışmalarını kapsayan 1 (bir) KısaSınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir.</p> <p>Ara Sınav : 30 % Kısa Sınav: 20% (Sunum Çalışmaları ve konu araştırma raporuna yönelik) Yarıyıl sonu Sınav: 50 % Ara Sınav ve Tarih ve Saati: Birim tarafından ilanedilecek tarih ve saatlerde Kısa Sınav ve Tarih ve Saati:16/03/ 2020 (Ders Saatinde)</p>
Kaynaklar	<p>1.Nilüfer Koçak, 2014, Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Ankara: Detay yayıncılık 2. Nazife Küçükbaşlan, 2006, Yiy.-İç. İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri, Detay Yayıncılık AÖF Ders notları, MEB yayınları</p>

	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15
ÖK1	5	2	2	4	5	5	5	4	4	3	5	2	2	4	5
ÖK2	3	4	5	3	2	5	2	5	5	5	5	5	4	5	5
ÖK3	2	2	4	3	5	3	3	3	4	4	4	2	2	5	5
ÖK4	5	4	4	4	2	3	5	4	4	5	5	4	4	3	4
ÖK5	2	5	5	5	4	3	4	3	3	4	3	3	2	2	2
ÖK6															
ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları Ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Konukla İletişim	5	2	2	4	5	5	5	4	4	3	5	2	2	4	5

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Mutfak çeşitleri (2.Öğretim)
Dersin AKTS'si	7
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Dilek KOÇAK
Dersin Gün ve Saati	Salı :17:00-22:50
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Perşembe 18:00-19:00
İletişim Bilgileri	dilekkocak@harran.edu.tr 5053947878
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	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 yapılacaktır.
Dersin Amacı	Bu derste; yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirmesi amaçlanmaktadır
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersi sonunda öğrenci; 1- Personel mutfağını yönetebilir 2- Kurum mutfağı yemeklerini hazırlayabilir/hazırlatabilir, 3- Yerel mutfağı yönetebilir, 4- Alakart mutfak çalışmaları yapabilir, 5- Alakart yemekleri hazırlayabilir/hazırlatabilir.
Dersin İçeriği	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.
Haftalık Ders Konuları	1.Hafta Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama 2.Hafta Personel mutfağı iş görev tanımlarını yaparak personel yemeği mönüsü hazırlama 3.Hafta Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama 4.Hafta Hedef kitleyi belirleyip kurum mutfağı için yemekleri sunuma hazırlama 5.Hafta Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma 6.Hafta Çalışma planına göre yerel yemekleri yapma 7.Hafta Alakart mutfak çalışmalarına hazırlık yapma 8.Hafta Alakart mutfak için sos hazırlama 9.Hafta Alakart mutfak için sos hazırlama 10.Hafta Alakart mutfak için garnitür hazırlama 11.Hafta Alakart mutfak için garnitür hazırlama(Kısa Sınav) 12.Hafta Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama 13.Hafta Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama 14.Hafta Alakart mutfak ürünlerini sunuma hazırlama 15.Hafta Genel Tekrar
Ölçme-Değerlendirme	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. Ara Sınav : 30 % Kısa Sınav: 20% (Araştırma çalışmalarına yönelik) Yarıyılsonu Sınav: : 50 % Ara Sınav Tarih ve Saati: Birim tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde Kısa Sınav Tarih ve Saati: 14.04.2020 (Ders Saatinde)
Kaynaklar	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). *Mutfak Sırları*. İstanbul: NTV Yayınları
Türkan, C. (2008). *Aşçılık*, Ankara: Cemalturkan Yayınları
Rızaoğlu, B. Hançer, M. (2005). *Menü ve Yönetimi*, Ankara: Detay Yayıncılık
Türkan, C. (2009). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama*. Ankara: Cemalturkan Yayınları
Sevinç, E.K. (2009). *Sonsuz Türk Mutfağı*. İstanbul: Doğan Kitap
Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık
Sandıkçıoğlu, T. Şahin, H. (2016). *Türk Mutfak Kültürü*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları
ŞURKAV (2014). *Dünyanın En Eski Mutfağı Şanlıurfa*, Ankara: Şurkav Yayınları
Özcan, Ö. Demir, A. (2013). *Sos Hazırlama ve Pişirme Teknikleri*. İstanbul: Mutfak Kitap Yayınları

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Ziyafet Mutfağı (İÖ)
Dersin AKTS'si	4
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Hafize Özbudun
Dersin Gün ve Saati	Çarşamba 17.00 - 19.50
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Pazartesi, 16.00 - 16.50
İletişim Bilgileri	hozbudun@harran.edu.tr
Öğretim Yöntemi ve Derse Hazırlık	Yüz yüze, konu anlatım, soru-yanıt, örnek doküman inceleme. (Öğrenciler derse gelmeden önce konu hakkında yardımcı kaynaklardan ve ulaşabilecekleri diğer kaynaklardan ön bilgi edineceklerdir.)
Dersin Amacı	Yiyecekleri hazırlayıp, çeşitli servis şekillerine göre gruplara veya bireysel olarak sunuma hazır hale getirilebilmesidir.
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 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.
Haftalık Ders Konuları	01. Hafta: Ziyafet Yemeklerinin Hazırlanması 02. Hafta: Ziyafet Yemeklerinin Hazırlanması 03. Hafta: Ziyafet Yemeklerinin Sunuma Hazır Hale Getirilmesi 04. Hafta: Ziyafet Yemeklerinin Sunuma Hazır Hale Getirilmesi 05. Hafta: Catering Organizasyonunu Planlayarak Örnek Sunum Hazırlanması 06. Hafta: Catering Organizasyonunu Planlayarak Örnek Sunum Hazırlanması 07. Hafta: Uygulama Sınavı 08. Hafta: Uygun Araç ve Gereçlerin Hazırlanıp Yemeklerin Sunuma Hazırlanması 09. Hafta: Catering Faaliyeti Sonrası Geri Bildirim Alınması 10. Hafta: Uygulama Sınavı 11. Hafta: Açık Büfe İçin Kahvaltı Büfesinin Hazırlanması 12. Hafta: Açık Büfe İçin Kahvaltı Büfesinin Hazırlanması 13. Hafta: Açık Büfe İçin Yemek ve Kokteyl Hazırlanması 14. Hafta: Açık Büfe İçin Yemek ve Kokteyl Hazırlanması
Ölçme-Değerlendirme	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, ders konularını içeren 2 (iki) Uygulamalı Sınav yapılacaktır. Ara Sınav: %30 1. Uygulamalı Sınav: %10 2. Uygulamalı Sınav: %10 Yarıyıl Sonu Sınavı: %50 Ara Sınav Tarih ve Saati: MYO tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde yapılacaktır. 1. Uygulamalı Sınav Tarihi: 10. Hafta (26 Mart 2020 Çarşamba, ders saatinde) 2. Uygulamalı Sınav Tarihi: 10. Hafta (09 Nisan 2020 Çarşamba, ders saatinde)
Kaynaklar	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 (İÖ)	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi
Mesleki Yabancı Dil-II	2215405	VI	2+0	2
Ön Koşul Dersler	Cuma/ 17:00-19:00			
Dersin Dili	İngilizce			
Dersin Türü	Mesleki			
Dersi Veren	Öğretim Görevlisi Mehmet TÜYSÜZ			
Dersin Yardımcıları	mehmet.tuysuz@harran.edu.tr			
Dersin Amacı	Bu derste öğrenciye; temel mesleki kavram ve tanımları ile temel bilgisi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmıştır.			
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1-Mesleki yabancı dil bilgisini kullanır, 2-Mesleki kavram ve tanımları kullanır, 3-Okunan veya çalışılan içerikleri sınıf içinde İngilizce olarak tartışır, 4-Terimleri anlamlı tümce içinde kullanır, 5-Metindeki bilinmeyen sözcükleri bağlam bazında anlamlandırır.			
Dersin İçeriği	Derste okuma, dinleme, kelime edinimi ve yazma becerileri, İşletme hayatı ile ilgili okunan makaleler, Bu içeriklere dayalı kavrama, dilbilim ve kelime alıştırmaları.			
Haftalar	Konular			
1	Gelecekle ilgili planları şimdiki zaman yapısıyla ifade etme.			
2	İletişim kavramları			
3	Geçmiş Zaman: Olumlu-Olumsuz ve Soru Hali-Okul Günleri- Hikaye			
4	Telefon konuşmaları			
5	Kat malzemeleri			
6	Turizme dair termoloji (Kısa Sınav)			
7	Yiyecek Siparişi verme			
8	Sosyal bilimler literatürü			
9	Servis çeşitleri			
10	Organizasyon faaliyetleri ve etkili iletişim			
11	Davet organizasyonu			
12	Miktar Zarfları			
13	Konaklama çeşitleri ve değerlendirme			
14	Davetiye gönderme			
15	değerlendirme			
Genel Yeterlilikler				
1Aşçılık hakkında yabancı dilde yeterli bilgi ve donanıma sahip olur, 2Aşçılık ile ilgili tanımları ve kavramları yabancı dilde iletişim kurarken kullanır.				
Kaynaklar	Cotton, D.; Falvey D.; Kent S., (2013). <i>Pre-Intermediate Market Leader Business English Course Book</i> , FT Publishing, Pearson Limited, 3.Edition.,			
Değerlendirme Sistemi	Kısa Sınav: %20 Ara Sınav : % 30 Final : %50 Kısa sınav :13.03.2020 tarihinde yapılacaktır. Sınav ödev, sunum şeklinde olacaktır.			

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
ÖK1	2	1	1	1	1	5	1	1	1	1	2	1	1	3	5
ÖK2	1	1	1	1	1	5	2	1	1	1	2	2	1	3	5
ÖK3	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	2	1	1	3	5
ÖK4	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	2	1	1	3	5
ÖK5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	2	1	1	3	5
ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları İle İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Mesleki Yabancı Dil-1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	2	1	1	3	5

Dersin Adı	Çevre Koruma
Dersin AKTS'si	2
Dersin Yürütücüsü	Öğr. Gör. Ayşegül AKMEŞE
Dersin Gün ve Saati	Çarşamba 21:00-22:50
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Pazartesi 16:00-17:00
İletişim Bilgileri	aakmese21@harran.edu.tr 0414 318 30 00
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	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 tarama yapılacak.
Dersin Amacı	Çevre ve insan sağlığı koruma kuralları ile ilgili bilgi, tutum ve becerileri kazandırmak
Dersin Öğrenme Çıktıları	1. Çevre ve insan sağlığı koruma kurallarını kavrayabilir. 2. Şirketlerin ekolojik çevreye uymalarını geliştirebilirler. 3. Yakın çevrenin yaşanabilir bir ortam oluşmasına katkı sağlayabilir.
Dersin İçeriği	Çevre ve insan sağlığı koruma kuralları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmak
Haftalık Ders Konuları	1.Hafta Çevre yönetmelik bilgisi 2.Hafta Çevre yönetmelik bilgisi 3.Hafta Çevre yönetmelik bilgisi 4.Hafta Risk analizi 5.Hafta Risk analizi 6.Hafta Atık depolama 7.Hafta Atık depolama 8.Hafta Ara sınav 9.Hafta Kişisel korunma önlemleri 10.Hafta Kişisel korunma önlemleri 11.Hafta Kısa sınav- Kişisel korunma önlemleri 12.Hafta Uluslararası sağlık ve güvenlik ikazları, işçi sağlığı ve iş güvenliği yönetmeliği 13.Hafta Uluslararası sağlık ve güvenlik ikazları, işçi sağlığı ve iş güvenliği yönetmeliği 14. Hafta Uluslararası sağlık ve güvenlik ikazları, işçi sağlığı ve iş güvenliği yönetmeliği 15. Hafta Genel Tekrar
Ölçme-Değerlendirme	Bu ders kapsamında 1 (bir) Ara Sınav, araştırma ödevini kapsayan 1 (bir) Kısa Sınav yapılacaktır. Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdeler olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav : 30 % Kısa Sınav: 20% Yarıyılsonu Sınav: : 50 % Ara Sınav Tarih ve Saati: Birim tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde Kısa Sınav Tarih ve Saati: 19.03.2020 (Ders Saatinde)
Kaynaklar	
Yılmaz, M., Yıldız, K., Sipahioğlu, Ş. (2005). <i>Çevre Bilimi ve Eğitimi</i> , Gündüz Eğitim ve Yayıncılık	

