GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Dünya Mutfakları	
Ders Kodu / Course Code		
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	4,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Dünya mutfaklarının genel özellikleri çerçevesinde Fransız, İtalyan, İspanyol, Rus, İngiliz, Balkan, Orta-Kuzey-Güney Amerika, Meksika, Hint, Uzak Doğu, Afrika, Orta Doğu ve diğer Asya Mutfaklarının yemek kültürleri ve ülkelere ait yemeklerin uygulamalarını yapabilmeleri amaçlanmaktadır.	-
İçeriği / Content	Fransız, İtalyan, İspanyol, Rus, İngiliz, Balkan, Orta-Kuzey-Güney Amerika, Meksika, Hint, Uzak Doğu, Afrika, Orta Doğu ve diğer Asya Mutfaklarının yemek kültürleri ve uygulamaları	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Uluslararası gastronomi (temel özellikler, örnek menüler ve reçeteler / Ed. Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, 2015 Dünya mutfak kültürleri / Ed.: Nilüfer Şahin Perçin, Beta Yayınları, 2020 Mutfakta Dünya turu / Marion. Guillemard, Erdem Yayınları, 2015 Dünyanın en iyi 50 restorantından biri "dal Pescatore" nin şefinden İtalyan lezzetleri / Kitap teksti Aldo Santini, Boyut Yayın Grubu, 2009 Gastronomi ve turizm: Kavramlar - uygulamalar - uluslararası mutfaklar - reçeteler / ed. Hülya Kurgun, Demet Bağıran Özşeker, Detay Yayıncılık, 2016	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Sultan YÜKSEKKAYA AKINCI	

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
1	Dünya Mutfakları genel özellikleri			Anlatım, Soru-Cevap	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
2	Fransız Mutfağı, özellikleri, yeme içme kültürü, Fransız Mutfağı Uygulamaları	Fransız Mutfağı, özellikleri, yeme içme kültürü, Fransız Mutfağı Uygulamaları		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
3	Fransız Mutfağı, özellikleri, yeme içme kültürü, Fransız Mutfağı Uygulamaları	Fransız Mutfağı, özellikleri, yeme içme kültürü, Fransız Mutfağı Uygulamaları		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
4	İtalyan Mutfağı, özellikleri, yeme içme kültürü, İtalyan Mutfağı Uygulamaları	İtalyan Mutfağı, özellikleri, yeme içme kültürü, İtalyan Mutfağı Uygulamaları		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
5	İngiliz ve Balkan Mutfağı özellikleri, yeme içme kültürü, İngiliz ve Balkan Mutfağı Uygulamaları	İngiliz ve Balkan Mutfağı özellikleri, yeme içme kültürü, İngiliz ve Balkan Mutfağı Uygulamaları		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Rus Mutfağı özellikleri, yeme içme kültürü, Rus Mutfağı Uygulamaları	Rus Mutfağı özellikleri, yeme içme kültürü, Rus Mutfağı Uygulamaları		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
7	Orta ve Kuzey Amerika Mutfağı özellikleri, yeme içme kültürü, Orta ve Kuzey Amerika Mutfağı Uygulamaları	Orta ve Kuzey Amerika Mutfağı özellikleri, yeme içme kültürü, Orta ve Kuzey Amerika Mutfağı Uygulamaları		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
8	Ara Sınav				
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
9	Meksika ve Güney Amerika Mutfağı özellikleri, yeme içme kültürü, Meksika ve Güney Amerika Mutfağı Uygulamaları ve Hint Mutfağı özellikleri, yeme içme kültürü, Hint Mutfağı Uygulamaları	Meksika ve Güney Amerika Mutfağı özellikleri, yeme içme kültürü, Meksika ve Güney Amerika Mutfağı Uygulamaları ve Hint Mutfağı özellikleri, yeme içme kültürü, Hint Mutfağı Uygulamaları		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
10	Çin Mutfağı özellikleri, yeme içme kültürü, Çin Mutfağı Uygulamaları	Çin Mutfağı özellikleri, yeme içme kültürü, Çin Mutfağı Uygulamaları		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
11	Kore Mutfağı özellikleri, yeme içme kültürü, Kore Mutfağı Uygulamaları	Çin Mutfağı özellikleri, yeme içme kültürü, Çin Mutfağı Uygulamaları		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
12	Japon Mutfağı özellikleri, yeme içme kültürü, Japon Mutfağı Uygulamaları	Japon Mutfağı özellikleri, yeme içme kültürü, Japon Mutfağı Uygulamaları		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**

13	Diğer Uzak Doğu Mutfağı özellikleri, yeme içme kültürü, diğer Uzak Doğu Mutfağı Uygulamaları	Diğer Uzak Doğu Mutfağı özellikleri, yeme içme kültürü, diğer Uzak Doğu Mutfağı Uygulamaları		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
14	Orta Doğu ve diğer Asya Mutfaklarının özellikleri, yeme içme kültürleri, Orta Doğu ve diğer Asya Mutfaklarının Uygulamaları	Orta Doğu ve diğer Asya Mutfaklarının özellikleri, yeme içme kültürleri, Orta Doğu ve diğer Asya Mutfaklarının Uygulamaları		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
15	Orta Doğu ve diğer Asya Mutfaklarının özellikleri, yeme içme kültürleri, Orta Doğu ve diğer Asya Mutfaklarının Uygulamaları	Orta Doğu ve diğer Asya Mutfaklarının özellikleri, yeme içme kültürleri, Orta Doğu ve diğer Asya Mutfaklarının Uygulamaları		Anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Dersin öğretim görevlisi tarafından kaynaklar derlenerek ders notları ve slaytlar hazırlanır; mutfakta ön hazırlık yapılır
	Teorik Dersler / Theoretical	**Uygulama**	**Lab**	**Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques**	**Ön Hazırlık / Preliminary**
16	Final Sınavı				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	6	4,00	24,00
Bireysel Çalışma / Self Study	8	3,00	24,00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3,00	42,00
Final Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	6	5,00	30,00
Toplam / Total:	36	17,00	122,00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 122,00/30,00 = 4,07 ~ 4.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 122,00/30,00 = 4,07 ~ 4.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.Avrupa mutfağının genel karakteristiklerini bilir, öne çıkan yemeklerini tanır, seçilmiş belli yemekleri yapabilir / -					3				3		5	4	5	5
2.Meksika ve latin ülkelerinin mutfağının genel karakteristiklerini bilir, öne çıkan yemeklerini tanır, seçilmiş belli yemekleri yapabilir / -					3				3		5	4	5	5
3.Orta doğu ve kuzey afrika mutfağının genel karakteristiklerini bilir, öne çıkan yemeklerini tanır, seçilmiş belli yemekleri yapabilir / -					3				3		5	4	5	5

4.Asya mutfağının genel karakteristiklerini bilir, öne çıkan yemeklerini tanır, seçilmiş belli yemekleri yapabilir / -					3				3		5	4	5	5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI / PROGRAM OUTCOMES

gram Öğrenme Çıktıları (PÖÇ) / Program Outcomes	Katkı Düzeyi				
	1	2	3	4	5
mel seviyede yabancı dil bilgisine sahip olur					
esleki açıdan kariyerini planlama ve girişimcilik konuları hakkında bilgi sahibi olur					
an konuları dışında da kendini geliştirebilecek sosyal becerilerini artırabilecek bilgi düzeyine sahip olur					
esleği ile ilgili düzenli olarak sağlık güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar, temel ilk yardım bilgisine sahip olur					
utfak ekipmanlarını tanır bakım ve koruma prosedürlerini uygulayabilir			x		
kadaşları ile ekip kurabilen, sorumluluk sahibi ve iş stresini yönetebilen bireyler olarak yetişir					x
mel düzeyde bilgisayar kullanır ve yiyecek içecek maliyet kontrol yöntemlerini uygulayabilir					
utfak organizasyonu yapar ikram etkinliklerini yönetir				x	
çılık mesleği ile ilgili kuramlar kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur				x	
şçılık mesleği ile ilgili yasal düzenlemeler, etik değerler, sürdürülebilirlik ilkeleri, mesleki standartlar ve uygulamalar hakkında bilgi sahibi olur					
emel pişirme ve servis teknikleri ile ilgili ön bilgiye ve altyapıya sahip olur					x
ağlıklı hijyenik ve besleyici malzemeler kullanarak her türlü yiyecek ve içeceği hazırlayabilir sunabilir ve yeni ürünler tasarlayabilir, farklı beslenme lerine göre menü hazırlayabilir					
lusal ve uluslararası mutfaklar hakkında önemli prensipleri öğrenir ve uygular					x
urizm ve aşçılıkla ilgili temel kavram ve terimleri kavrar terminoloji hakkında bilgi sahibi olur					x

kı Düzeyi / Contribution Level: 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high