

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

Ders Bilgileri

| GELENEKSEL DÜNYA MUTFAKLARI | | | | | |
|-----------------------------|--------|--------------|----------|----------------|--------------|
| Kodu | Dönemi | Teori | Uygulama | Ulusal Kredisi | AKTS Kredisi |
| | | Saat / Hafta | | | |
| GTE223 | Güz | 2 | 2 | 3 | 3 |

| | |
|----------------------------|--|
| Ön Koşulu Olan Ders(ler) | Yok |
| Dili | Türkçe |
| Türü | Zorunlu |
| Seviyesi | Ön Lisans |
| Öğretim Elemanı(ları) | Öğr.Gör. Uğurcan METİN |
| Öğretim Sistemi | Yüz Yüze |
| Önerilen Hususlar | Yok |
| Staj Durumu | Yok |
| Amacı | Bu dersin amacı, dünya mutfak kültürünü araştırarak bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırılmasıdır. |
| İçeriği | Avrupa Mutfak Kültürünü Araştırmak, Amerika Mutfak Kültürünü Araştırmak, Uzakdoğu Mutfak Kültürünü Araştırmak, Dinî İnançlara, Örf ve Adetlere Göre Yemek Hazırlamak, Yeni Yemek Reçeteleri Tasarlamak, Mesleki Gelişime İlişkin Faaliyetleri Yürütmek |

Dersin Öğrenim Çıktıları

| # | Öğrenim Çıktıları |
|---|---|
| 1 | Dünya mutfağına özgü yemekleri tanıyabilir. |
| 2 | Dünya mutfak kültürünü tasvir eder. |
| 3 | Dünya mutfağına özgü yemeklerin hazırlanma ve pişirme şekillerini geliştirir. |
| 4 | Sofra düzeni ve servisin nasıl olması gerektiğini yapılandırır. |
| 5 | Davet yemekleri ve ikram menüleri planlar. |
| 6 | Dünya mutfağına özgü geleneksel tarifler geliştirir. |

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

| # | Konular | Öğretim Yöntem ve Teknikleri |
|----|--------------------------------|------------------------------|
| 1 | Yemek ve kültür | Anlatım, tartışma, sunum |
| 2 | İçecekler ve kültür | Anlatım, tartışma, sunum |
| 3 | Mutfağın tarihsel gelişimi | Anlatım, tartışma, uygulama |
| 4 | Batı Avrupa Mutfağı: Fransa 1 | Anlatım, tartışma, uygulama |
| 5 | Batı Avrupa Mutfağı: Fransa 2 | Anlatım, tartışma, uygulama |
| 6 | Güney Avrupa Mutfağı: İtalya 1 | Anlatım, tartışma, uygulama |
| 7 | Güney Avrupa Mutfağı: İtalya 2 | Anlatım, tartışma, uygulama |
| 8 | Ara sınav | |
| 9 | Amerikan Mutfağı 1 | Anlatım, tartışma, uygulama |
| 10 | Amerikan Mutfağı 2 | Anlatım, tartışma, uygulama |
| 11 | Uzak Doğu Mutfağı 1 | Anlatım, tartışma, uygulama |

| | | |
|----|----------------------|-----------------------------|
| 12 | Uzak Doğu Mutfağı 2 | Anlatım, tartışma, uygulama |
| 13 | Türk Mutfağı Kültürü | Anlatım, tartışma, uygulama |
| 14 | Türk Mutfağı 1 | Anlatım, tartışma, uygulama |
| 15 | Türk Mutfağı 2 | Anlatım, tartışma, uygulama |
| 16 | Son Sınav | |

Resources

| # | Malzeme / Kaynak Adı | Kaynak Hakkında Bilgi | Referans / Önerilen Kaynak |
|---|--|-----------------------|----------------------------|
| 1 | Akman M, Mete M. Türk ve Dünya Mutfaqları, Konya, 1998 | | |
| 2 | Sarah Ainley, Dünya Mutfağı, İş Bankası Kültür Yayınları, 2010 | | |
| 3 | Murat Belge, Tarih Boyunca Yemek Kültürü, İletişim Yayınları, 2001 | | |

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

| # | Ağırlık | Çalışma Türü | Çalışma Adı |
|---|---------|--------------|-------------|
| 1 | %40 | Ara Sınav | Ara Sınav |
| 2 | %60 | Son Sınav | Son Sınav |

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

| # | Öğrenim Çıktıları | Program Çıktıları | Ölçme ve Değerlendirme |
|---|---|-------------------|------------------------|
| 1 | Dünya mutfağına özgü yemekleri tanıyabilir. | 1,3,10 | 1,2 |
| 2 | Dünya mutfak kültürünü tasvir eder. | 1,3,10 | 1,2 |
| 3 | Dünya mutfağına özgü yemeklerin hazırlanma ve pişirme şekillerini geliştirir. | 1,3,10 | 1,2 |
| 4 | Sofra düzeni ve servisin nasıl olması gerektiğini yapılandırır. | 1,3,10 | 1,2 |
| 5 | Davet yemekleri ve ikram menüleri planlar. | 1,3,10 | 1,2 |
| 6 | Dünya mutfağına özgü geleneksel tarifler geliştirir. | 1,3,10 | 1,2 |

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yükü Detayları

| # | Etkinlik | Adet | Süre (Saat) | İş Yükü |
|----|---|------|-------------|---------|
| 1 | Ders Süresi | 14 | 4 | 56 |
| 2 | Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme) | 14 | 8 | 112 |
| 3 | Sunum ve Seminer Hazırlama | 1 | 5 | 5 |
| 4 | İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Belge/Bilgi listeleri oluşturma | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Atölye | 0 | 0 | 0 |
| 7 | Ara Sınav için Hazırlık | 1 | 7 | 7 |
| 8 | Ara Sınav | 1 | 2 | 2 |
| 9 | Kısa Sınav | 0 | 0 | 0 |
| 10 | Ödev | 0 | 0 | 0 |
| 11 | Ara Proje | 0 | 0 | 0 |
| 12 | Ara Uygulama | 0 | 0 | 0 |
| 13 | Son Proje | 0 | 0 | 0 |
| 14 | Son Uygulama | 0 | 0 | 0 |

| | | | | |
|----|-------------------------|---|---|------------|
| 15 | Son Sınav için Hazırlık | 1 | 7 | 7 |
| 16 | Son Sınav | 1 | 2 | 2 |
| | | | | 191 |