

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

Ders Bilgileri

GELENEKSEL DÜNYA MUTFAKLARI					
Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
AŞÇ229	Güz	2	5	4	11

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	Yok
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Öğr.Gör. ONUR CEVDET ALTUN
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 Mutfakları, 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	7	98
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
				233