AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Dünya Mutfakları								
Ders Kodu	CUL211			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yükü	102 *(Saat)*	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu derste; dünya mutfak kültürünü araştırarak bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Bu derste; dünya mutfak kültürünü araştırarak bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütülür.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Örnek Olay								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Fransız Mutfak Sanatı
2	Mutfak Kültürü
3	Larousse Gastronomique

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Osmanlı Saray Mutfağı Osmanlı Saray Mutfağı Yemekleri
2	Teorik	Uzak Doğu /Asya Mutfağı
3	Teorik	Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürüne Uygun Yemekleri
4	Teorik	Akdeniz Mutfağı
5	Teorik	Akdeniz Mutfağı Yemekleri
6	Teorik	Orta ve Kuzey Afrika Mutfağı
7	Teorik	Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfağı Yemekleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Avrupa Mutfağı Avrupa Mutfağı Yemekleri
10	Teorik	Denizaşırı Ülke Mutfağı Denizaşırı Ülke Mutfağı Yemekleri pişirme
11	Teorik	İslam Dinine Uygun Yemek Hazırlama Hristiyan Dinine Uygun Yemek Hazırlama
12	Teorik	Musevi Dinine Uygun Yemek Hazırlama Diğer Dinlere Uygun Yemek Hazırlama
13	Teorik	Yeni Yemek Reçetesi Tasarlanması
14	Teorik	Yeni Yapılan Yemeği Tadıma Sunma Yapılan Yemeği Fotoğraflamak
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	2	3	70
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	20	1	21
			Toplam İş Yükü (Saat)	102
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	4
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Osmanlı Saray Mutfağı Yemeklerini Araştırmak
2	Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfak Kültürünü Araştırmak
3	Avrupa Mutfak Kültürünü Araştırmak
4	Dinlere göre mutfak kültürünü tanımak
5	Yeni Yemek Reçetesi Tasarlanması

Program Çıktıları *(Aşçılık Programı)*	
1	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
2	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
3	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
4	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
5	Yiyecek içecek endüstrisinde gerekli bilgi ve becerileri, diğer disiplinlerdeki bilgi ve becerilerle desteklemek.
6	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde uyulması gereken iş güvenliği ve hijyen konusunda bilgi sahibi olmak.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi *1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek*

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	1	5	5	4	4
PÇ2	1	2	3	3	3
PÇ3	3	3	3	3	3
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	2	2	2	2	3