



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Dünya Mutfak Kültürleri								
Ders Kodu	AŞL202		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	98 (Saat)	Teori	3	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu derste Dünya mutfaklarında yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır								
Özet İçeriğı	Çeşitli yeni mutfak akımlarını tanımak ve yeni reçeteler üretmek								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Emrah Köksal SEZGİN								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Ders kitabı, yardımcı kitaplar, süreli yayınlar
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dünya Mutfak Tarihine Giriş
2	Uygulama	Fransız Mutfağı
3	Uygulama	İtalyan Mutfağı
4	Uygulama	İspanya Mutfağı
5	Uygulama	Portekiz Mutfağı
6	Uygulama	Diğer Avrupa Mutfakları
7	Uygulama	Rus Mutfağı
8	Ara Sınav (Vize)	ara sınav
9	Uygulama	Hindistan Mutfağı
10	Uygulama	Çin Mutfağı
11	Uygulama	Japon Mutfağı
12	Uygulama	Diğer Asya Mutfakları
13	Uygulama	Meksika Mutfağı
14	Uygulama	Latin Amerika Mutfağı
15	Uygulama	Afrika Mutfakları

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	3	56
Uygulamalı Ders	14	0	1	14
Ödev	1	5	1	6
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				98
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Dünya Mutfak Kültürlerinin Tanımlanması
2	Kıtalar arası kültür ve kullanılan malzemenin tanınması
3	Dünya Mutfak yemeklerinin Uygulamaları



4	Farklı Kùltùrlerdeki Ürünleri Tanıma
5	Farklı Pişirme Yöntemleri Tanıma

