



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Türk ve Dünya Mutfak Kültürleri								
Ders Kodu	TRZM214	Ders Düzeyi	Önlisans						
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersle, Türk ve dünya mutfaklarının özelliklerini, yöresel yemekleri ve sağlıkla ilişkisini değerlendirme, amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriğı	Yemek ve kültür ilişkisini inceleme, Türk Mutfağını tanıma, Dünya mutfaklarını tanıma								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Bireysel Çalışma								
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	Ders Kitabı ve Ders Notları
---	-----------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yemek ve kültür
2	Teorik	Mutfağın tarihsel gelişimi
3	Teorik	Türk Mutfağı
4	Teorik	Türk Mutfağı
5	Teorik	Türk Mutfağı
6	Teorik	Türk geleneksel besinleri ve sağlık etkileşimi
7	Teorik	Asya kıtası ülkeleri mutfakları-Doğu ve Batı Asya ülkeleri
8	Teorik	Asya kıtası ülkeleri mutfakları-Güney ve Kuzey Asya ülkeleri
9	Teorik	Avrupa kıtası ülkeleri mutfakları- Doğu Avrupa
10	Teorik	Avrupa kıtası ülkeleri mutfakları- Diğer Avrupa ülkeleri
11	Teorik	Amerika kıtası mutfakları
12	Teorik	Afrika kıtası mutfakları
13	Teorik	İçecekler ve kültür
14	Teorik	Genel Değerlendirme

#### 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	2	42
Ara Sınav	1	7	1	8
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yemek ve kültür kavramlarını anlama
2	Türk ve Dünya mutfak kültürünü tanıma
3	Türk ve Dünya mutfak tarihini öğrenme
4	Türk ve Dünya mutfağına özgü yemekleri tanıma
5	Geleneksel besinleri kavrama



**Program Çıktıları (Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)**

1	Turizm bilgilerini diğer disiplinlere uygulama.
2	Turizm hizmetlerini yerini getirmede bağımsız davranma, inisiyatif kullanabilme ve yaratıcılık becerisi geliştirme.
3	Bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkındaki gelişmeleri takip ederek kendini geliştirme becerisi.
4	Bireysel çalışabilme yeteneği doğrultusunda kendi fikir ve düşüncelerini sözlü veya yazılı olarak açık ve net bir şekilde ifade edebilme becerisi.
5	Turizm hizmetlerini gerçekleştirebilmede ihtiyaç duyabileceği en önemli konulardan birisi olan insanlarla doğru ve düzgün iletişim kurabilme yeteneği
6	Mesleki sorumluluklar ve etik bilincine sahip olabilme becerisi.
7	İş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma bilgisi ve kalite bilincine sahip olmak.
8	Turizm hizmetlerini yerine getirebilmede kullanacağı çağdaş teknik araç ve gereçleri kullanabilme becerisi.
9	Tanımlanmış bir hedef doğrultusunda ortaya çıkabilecek sorunlara karşı pratik düşünme ve doğru karar verme becerisi.
10	Turizm meslek hayatında karşılaşılabileceği krizleri doğru yönetebilme becerisi.
11	Mesleki hayatında kendini geliştirebilme ve modernleştirebilme becerisi.

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

	ÖÇ1
PÇ1	5

