



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
SEYAHAT İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ
SEYAHAT İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Dünya Mutfağı								
Ders Kodu	AGE443			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	48 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Mutfak konusunda aldıkları bilgilerin üzerine dünya mutfağı bilgisi kazandırmak.Dünyaca ünlü mutfakların kültürlerini inceleyerek ünlü yemeklerin uygulamalı gösterilmesi.Ekip çalışması, temizlik, düzen bilgilerinin kavratılması. Yiyeceklerin satın alma,ön hazırlık(mise en place),pişirilmesi,süsleme ve sunumunu kavratmak								
Özet İçeriğı	Mutfak konusunda aldıkları bilgilerin üzerine dünya mutfağı bilgisi kazandırmak.Dünyaca ünlü mutfakların kültürlerini inceleyerek ünlü yemeklerin uygulamalı gösterilmesi.Ekip çalışması, temizlik, düzen bilgilerinin kavratılması.Yiyeceklerin satın alma,ön hazırlık(mise en place),pişirilmesi,süsleme bilgilerinin vermektedir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma								
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	Dünya Mutfakları Atlası Gilles FUMAY-Olivier ETCHEVERRIA
2	Tarih boyunca yemek kültürü Murat BELGE

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dünya Mutfaklarına Genel Bakış
	Ön Hazırlık	OKUMA
2	Teorik	Dünya Mutfaklarına Genel Bakış
	Ön Hazırlık	OKUMA
3	Teorik	Fransız Mutfağı
	Ön Hazırlık	OKUMA
4	Teorik	Fransız Mutfağı
	Ön Hazırlık	OKUMA
5	Teorik	Fransız Mutfağı
	Ön Hazırlık	OKUMA
6	Teorik	Çin Mutfağı
	Ön Hazırlık	OKUMA
7	Teorik	Çin Mutfağı
	Ön Hazırlık	OKUMA
8	Teorik	İtalyan Mutfağı
	Ön Hazırlık	OKUMA
9	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
10	Teorik	İtalyan Mutfağı
	Ön Hazırlık	OKUMA
11	Teorik	İtalyan Mutfağı
	Ön Hazırlık	OKUMA
12	Teorik	Japon ve Uzakdoğu Mutfağı
	Ön Hazırlık	OKUMA
13	Teorik	Japon ve Uzakdoğu Mutfağı
	Ön Hazırlık	OKUMA
14	Teorik	Japon ve Uzakdoğu Mutfağı
	Ön Hazırlık	OKUMA



15	Teorik	Genel tekrar
	Ön Hazırlık	OKUMA
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final 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	0	2	28
Uygulamalı Ders	10	0	1	10
Ödev	4	0	1	4
PDÖ Raporu	4	0	1	4
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
Toplam İş Yükü (Saat)				48
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yiyecek içecek endüstrisini tanıır.
2	Yiyecek içecek endüstrisinde yönetim ve organizasyon yapısını kavrar.
3	Yiyecek içecek işletmelerinde fizibilite analizlerini öğrenir.
4	Menü türleri ve hazırlama konusunu kavrar.
5	Yiyecek içecek işletmelerinde hijyen ve sanitasyon konusunda bilgi edinir.
6	Yiyecek içecek servisi konusunda genel bilgi sahibi olur.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde satın alma ve maliyet kontrolünü kavrar.
8	Yiyecek içecek işletmelerinde mutfak yönetimini öğrenir.
9	Beslenme konusunda genel bilgi sahibi olur.
10	Yiyecek içecek işletmelerinde pazarlama ve konukseverlik konularını kavrar.

Program Çıktıları (Seyahat İşletmeciliği Programı)

1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Seyahat İşletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Ülkesel ve küresel ölçekte seyahat destinasyonları, motivasyonları ve hareketleri konularında bilgi sahibi olmak.
16	Ülkeler ve kültürleri hakkında bilgi sahibi olmak.
17	Seyahat işletmeciliğinde kullanılan otomasyon sistemlerine hakim olmak
18	Seyahat acentacılığı ve biletleme konusunda teknik bilgiye hakim olmak.

