



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ**  
**TURİZM REHBERLİĞİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Dünya Mutfağı								
Ders Kodu	REH443			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (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 edinecek, Dünyaca ünlü mutfakların kültürlerini inceleyerek ünlü yemeklerin uygulamalı gösterilecektir. Ekip çalışması, temizlik, düzen bilgilerinin kavrayacaklar. Bunların dışında, yiyecekleri satın alma, ön hazırlık (mise en place) yapma, pişirme ve süsleme konusunda bilgi sahibi olacaklardır.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, 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	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
2	Teorik	Dünya Mutfaklarına Genel Bakış
3	Teorik	Fransız Mutfağı
4	Teorik	Fransız Mutfağı
5	Teorik	Fransız Mutfağı
6	Teorik	Çin Mutfağı
7	Teorik	Çin Mutfağı
8	Teorik	İtalyan Mutfağı
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
10	Teorik	İtalyan Mutfağı
11	Teorik	İtalyan Mutfağı
12	Teorik	Japon ve Uzakdoğu Mutfağı
13	Teorik	Japon ve Uzakdoğu Mutfağı
14	Teorik	Japon ve Uzakdoğu Mutfağı
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı (Final)

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Okuma	1	5	0	5
Ara Sınav	1	6	1	7



Dönem Sonu Sınavı	1	6	1	7
	Toplam İş Yüğü (Saat)			75
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			3
*25 saatlik iş yüğü 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 (Turizm Rehberliği Programı)**

1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneğini 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	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak
14	Diğer turizm hizmet alanları ile ilgili mesleğini gerektirdiği konulara hakim olmak.
15	Kendi ülkesinin kültürü ve gelenekleri hakkında yeterli bilgi sahibi olmak.
16	Farklı kültür ve gelenekler hakkında yeterli 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	ÖÇ6	ÖÇ7	ÖÇ8	ÖÇ9	ÖÇ10
PÇ1	3	4	3	1	1	1	1	3	1	3
PÇ2	3	4	3	1	1	1	1	1	1	3
PÇ3	5	4	4	5	5	2	4	5	5	4
PÇ4	4	5	3	4	4	4	4	4	5	4
PÇ5	2	3	3	3	3	3	1	1	2	3
PÇ6	1	2	2	2	2	1	1	1	1	1
PÇ7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
PÇ8	5	5	5	5	3	4	2	5	1	2
PÇ9	2	3	4	2	1	1	4	2	1	1
PÇ10	5	5	3	3	1	3	5	4	1	4
PÇ11	3	4	3	2	1	3	1	2	3	4
PÇ12	5	5	3	5	2	2	4	3	2	3
PÇ13	4	4	4	5	4	4	4	5	1	4
PÇ14	3	4	5	5	2	1	1	1	1	2
PÇ15	4	4	2	3	2	1	3	1	1	2
PÇ16	4	2	2	3	2	1	3	1	1	2

