



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Dünya Mutfak Kültürü ve Uygulamaları							
Ders Kodu		REM225		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	1	Uygulama	3	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Dünya mutfaklarında yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriğı		Çeşitli dünya ülkeleri mutfak kültürü ve yemek reçeteleri, pişirme yöntemleri tanımak ve yeni reçeteler üretmek.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Okan Umut ŞİMŞEK						

Ders Koşulları

Ön Koşul	REM136&REM237
----------	---------------

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Anadolu üniversitesi Açıköğretim fakültesi dünya mutfakları ders kitabı
---	---

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

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	1	28
Uygulamalı Ders	14	1	3	56
Ödev	1	5	1	6
Ara Sınav	1	4	1	5



Dönem Sonu Sınavı	1	2	3	5
Toplam İş Yüğü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Dünya mutfak kültürlerini tanımlamak
2	Dünya mutfaklarında kullanılan malzemeleri tanımak
3	3Dünya mutfaklarında yapılan yemekleri uygulamak
4	Farklı pişirme tekniklerini uygulamak
5	Farklı sunum yöntemlerini uygulamak

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek 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	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	3	3	3	3	3
PÇ5	4	4	4	4	4
PÇ6	3	3	3	3	3
PÇ7	1	1	1	1	1
PÇ8	5	5	5	5	5
PÇ9	1	1	1	1	1
PÇ10	4	4	4	4	4
PÇ11	4	4	4	4	4
PÇ12	5	5	5	5	5
PÇ13	1	1	1	1	1
PÇ14	5	5	5	5	5
PÇ16	4	4	4	4	4

