



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Dünya Mutfağı							
Ders Kodu		HOM443		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	71 (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 bilgilerini vermektir.							
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	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	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)	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)	Sınav

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
Ödev	1	6	0	6
Seminer	2	9	1	20
Ara Sınav	1	7	1	8
Dönem Sonu Sınavı	1	8	1	9
Toplam İş Yükü (Saat)				71
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

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

Program Çıktıları (Yaylı Çalgılar Programı)

1	Teknik ve müzikal anlamda uluslar arası standartlarda çalgı çalma becerisi
2	Klasik batı müziğinin tarihsel gelişimini kavrayabilme yetisi
3	Klasik batı müziği eserleri bağlamında analitik çözümleme yapabilme becerisi
4	Müzik grupları dâhilinde, grup üyeleriyle uyum içerisinde çalma ve birlikte uyum içerisinde çalışma becerisi
5	Diğer sanat dallarına ilişkin genel kültüre sahip olmak
6	Resital vb etkinlik planlama ve uygulama becerisi
7	Alanında düşünme, değerlendirme ve bunları yazılı ve sözlü ifade etme becerisi
8	Mesleki sorumluluk ve etik bilinci
9	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bunu gerçekleştirebilme becerisi
10	Mesleki özgüven
11	Uluslar arası düzeyde yayın takibi yapabilme ve iletişim kurabilme yetisi

