



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ**  
**ÇOCUK GELİŞİMİ BÖLÜMÜ**  
**ÇOCUK GELİŞİMİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Dünya Mutfak Kültürü								
Ders Kodu	BDB110			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	106 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu derste; dünya mutfak kültürünü araştırarak bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Bu derste; dünya mutfak kültürünü araştırarak bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütülür.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
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	N. S ve Ö, Fırat., Akdeniz Mutfağı/Dünya Mutfaklarından Lezzetler, 2004, Dönence Yayınları, İstanbul.
2	Gülbüz, B., Dünya Mutfağı, 2007, Detay Yayınları, Ankara.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Osmanlı Saray Mutfağı ve yemekleri
2	Teorik	Uzak Doğu /Asya Mutfağı
3	Teorik	Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürüne Uygun Yemekler
4	Teorik	Akdeniz Mutfağı
5	Teorik	Akdeniz Mutfağı Yemekleri
6	Teorik	Orta ve Kuzey Afrika Mutfağı
7	Teorik	Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfağı Yemekleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Avrupa Mutfağı ve yemekleri
10	Teorik	Deniz aşırı Ülke Mutfağı ve Yemekleri
11	Teorik	İslam Dinine Uygun Yemek Hazırlama Hristiyan Dinine Uygun Yemek Hazırlama
12	Teorik	Musevi Dinine Uygun Yemek Hazırlama Diğer Dinlere Uygun Yemek Hazırlama
13	Teorik	Yeni Yemek Reçetesi Tasarlanması
14	Teorik	Yeni Yapılan Yemeği Tadıma Sunma Yapılan Yemeği Fotoğraflamak
15	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	4	2	84
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				106
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = <b>AKTS Kredisi</b>				4

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

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Uzak Doğu ve Asya Mutfak Kültürünü bilir
---	--



2	Akdeniz Mutfak Kültürünü bilir
3	Orta Doğu ve Kuzey Afrika Mutfak Kültürünü bilir
4	Avrupa Mutfak Kültürünü bilir
5	Dünyadaki beslenme alışkanlıklarını öğrenir.

#### Program Çıktıları (Çocuk Gelişimi Programı)

1	0-18 yaş çocukların özbakım, fiziksel-motor, bilişsel-dil, sosyal-duygusal gelişim alanları hakkında derin ve sistematik bir bilgi düzeyine sahiptir.
2	Yaşam boyunca araştırma ve öğrenme bilinci ve bilgilerini sürekli güncel tutabilme alışkanlığı geliştirerek gelişim ve eğitimle ilgili 0-18 yaş grubu çocuk ve gençlere yönelik tüm kavramları bilir ve bu konuda yapılan çalışmaları takip eder.
3	0-18 yaş grubu çocuklara yönelik özbakım, fiziksel-motor, bilişsel-dil, sosyal-duygusal gelişim alanlarında kazandığı bilgileri, meslek alanıyla ilgili birimlerde, çocuk, aile ve topluma yönelik olarak, gelişimsel ve eğitimsel tanılama yapmak üzere kullanır.
4	0-18 yaş çocuklarının ve ailelerinin sağlık, gelişim, eğitim ve sosyal hizmet konularında ülkedeki sorunları saptar ve bu sorunlara ilişkin temel bilgilerini kullanarak uygun çözümler ve özgün fikirler üretir.
5	Çocuk Gelişimi ve Eğitimi konularında sahip olduğu temel bilgileri kullanarak öneriler ortaya koyar, öğrendiği konuları uygulamalara aktarır, bilgiyi yorumlayarak uygulamalardan çıkan sonuçları yorumlar. Bilim alanında yayınlanmış araştırmaları eleştirel bir şekilde analiz eder.
6	Mesleki alana yönelik kazandığı bilgileri, başta çocuk ve aile olmak üzere, sağlık, eğitim ve sosyal hizmet kuruluşlarına yönelik olarak kullanabilir, hazırlanacak gelişimsel ve eğitimsel programlarda ve ilgili projelerde etkin şekilde çalışır, araştırmalara katılır.
7	Bilim etiğine uygun hareket eder ve çocuklar üzerinde yapılacak deneysel araştırmalar konusunda çocuğun ve ailenin psikolojik durumlarını gözetir.
8	Dış görünüş tutum ve davranışlarıyla topluma örnek olarak, demokrasi, insan hakları, toplumsal, bilimsel ve mesleki etik değerlere, ilgili yasa, yönetmelik ve mevzuata uygun davranır.
9	Kalite yönetimi ve süreçleri, bebek, çocuk ve aileleri de kapsayacak şekilde birey, çevre koruma ve iş güvenliği konularında yeterli bilince sahiptir, bu süreçlere uygun davranır ve katılır.
10	Mesleki alanda edindiği bilgileri farklı disiplinlerden gelen bilgilerle bütünleştirebilir, ekip çalışmasına katılarak multidisipliner çalışma alanları oluşturabilir.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ9	1	1	1	1	1

