



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Dünya Mutfakları							
Ders Kodu		YII516		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	124 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Farklı kùltürlere ait mutfak geleneklerinin araştırılması							
Özet İçeriğı		Fraklı din, dil, ırk ve kùltüre sahip insan topluluklarına ait pişirme teknikleri, yemekler, sunuş tarzları incelenir. Bu farklılıkların altında yatan inanç, örf ve adetler , iklimsel koşullar, fauna ve flora derinlemesine incelenir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Prof. Dr. Zeynep ASLAN						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Dünya Yiyecek,İçecek ve Mutfak Sözlüğü, Tolga Kunt
2	Dünya Mutfakğı, Sarah Ainley

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin içeriğı ve hedefleri hakkında bilgilendirme ve tanışma.
2	Teorik	Dini inanç ve yemek arasındaki ilişki.
3	Teorik	İslamda yemek ve içmek ile ilgili kurallar ve yasaklar.
4	Teorik	Musevilikte yemek ve içmek ile ilgili kurallar ve yasaklar.
5	Teorik	Hiristiyanlıkta yemek ve içmek ile ilgili kurallar ve yasaklar.
6	Teorik	Budizm, hinduizm ve diğer inançlardaki yemek kuralları ve yasaklar.
7	Teorik	İklimin mutfak üzerine etkileri. Dünyanın farklı iklim bölgelerinin mutfaklarından örneklerin verilmesi.
8	Teorik	Kuzey Amerika mutfakğı,gelenekleri ve örnekleri
9	Ara Sınav (Vize)	Sınav
10	Teorik	Güney Amerika mutfakğı,gelenekleri ve örnekleri
11	Teorik	Afrika mutfakğı,gelenekleri ve örnekleri
12	Teorik	Ortadoğı mutfakğı,gelenekleri ve örnekleri
13	Teorik	Uzakdoğı mutfakğı, gelenekleri ve örnekleri
14	Teorik	Avrupa Mutfakğı, gelenekleri ve örnekleri.
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	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	3	3	84
Ara Sınav	1	15	2	17
Dönem Sonu Sınavı	1	20	3	23
Toplam İş Yüğü (Saat)				124
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Farklı Mutfakların temelinde inançların rol oynadığını bilir.
2	İklim ve coğrafyanın mutfak kùltürü üzerindeki etkisini bilir.



3	Farklı coğrafik bölgelerin kendine özgü yemek alışkanlıklarını tanır.
4	Türk mutfağının diğer mutfaklardan aldığı etkiler ile nasıl geliştiğini inceleyebilir.
5	Genel olarak ülke mutfaklarını bilir

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek Yönetimi ve Mutfak Sanatları Tezsiz Yüksek Lisans (İÖ) Programı)

1	Yiyecek İçecek alanında lisans düzeyindeki yeterliliklerine dayalı olarak turizm işletmeciliği alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir ve turizm işletmeciliğinin disiplinler arası yapısı bağlamında farklı disiplinlerin bakışı ile sektörü değerlendirebilir.
2	Yiyecek- İçecek işletmeciliği alanındaki bir probleme ilişkin çalışma yaparken sektörün hem sosyo-ekonomik etkilerini hem de işletmecilikle ilgili sorunlarını birbirleri ile etkileşim içerisinde ayrı ayrı analiz eder.
3	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında daha önce ortaya koyulmamış belli konularda bilgi üretmek adına birincil veri kaynaklarına yönelik çalışma yapar.
4	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında ortaya çıkan güncel gelişmeleri ve kendi çalışmalarını, alanındaki ve dışındaki gruplara, yazılı, sözlü ve görsel olarak sistemli bir şekilde aktarır.
5	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki bir problemi, bağımsız olarak kurgular, çözüm yöntemi geliştirir, sonuçları değerlendirir ve alanına ilişkin projelerde, proje yürütücüsü veya katılımcısı olarak görev alır.
6	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında belli konularda strateji ve uygulama planları geliştirir ve elde edilen sonuçları değerlendirir; işletmenin görev aldığı alanlara ilişkin vizyon, amaç ve hedefleri belirler.
7	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında edindiği bilgi ve becerilere eleştirel bir gözle yaklaşır, sorgular ve sorunların tespiti, analizi ve çözümünde analitik yaklaşımı uygulayarak çok yönlü araştırma gerçekleştirir.
8	Yiyecek İçecek işletmelerinde görev aldığı alanla ilgili olarak sürekli kendini yeniler ve geliştirir.
9	Veri toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında bilimsel, sosyal ve etik değerleri gözetenek bu değerleri öğretebilir ve denetleyebilir.
10	En az bir yabancı dilde turizm literatürünü takip etme yeteneğine sahiptir.
11	Yiyecek İçecek işletmelerinin departmanları ile ilgili gelişmelerde paylaşıma açıktır ve bilgilerini paylaşır.
12	Yiyecek İçecek işletmelerinde kullanılan bilgi teknolojileri hakkında bilgi sahibidir ve bu teknolojileri kullanır.
13	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki ortaya koyulmuş mevcut verileri kullanarak bilimsel yöntemlerle bilgiyi geliştirir, bilimsel, toplumsal ve etik sorumluluk ile kullanır.
14	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında özümlediği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

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

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

