



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Dünya Mutfakları							
Ders Kodu		GAST516		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	130 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	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)							
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	Anadolu üniversitesi Açıköğretim fakültesi dünya mutfakları ders kitabı
---	---

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

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	16	3	3	96
Dönem Sonu Sınavı	1	15	2	17
Ders/Staj Kurulu Sınavı	1	15	2	17
Toplam İş Yüğü (Saat)				130
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Dünya mutfak kültürlerini tanımlamak
2	Dünya mutfaklarında kullanılan malzemeleri tanımak
3	Dünya mutfaklarında yapılan yemekleri uygulamak



4	Farklı pişirme tekniklerini uygulamak
5	Farklı sunum yöntemlerini uygulamak

Program Çıktıları (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans 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 gözeterek 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
PÇ1	5
PÇ2	5
PÇ3	5
PÇ4	5
PÇ5	5
PÇ6	5
PÇ7	5
PÇ8	5
PÇ9	5
PÇ10	5
PÇ11	5
PÇ12	5
PÇ13	5
PÇ14	5

