

Dersin adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Dünya Mutfakları	2201402	IV	4+2	6	8
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Mesleki				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu derste; dünya mutfak kültürünün araştırılarak, bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Osmanlı Saray mutfağı yemeklerini araştırıp, pişirip, servise hazır hale getirir,</li> <li>Uzak Doğu ve Asya mutfak kültürünü araştırıp, yemeklerini pişirip, servise hazır hale getirir,</li> <li>Akdeniz mutfak kültürünü araştırıp, yemeklerini pişirip, servise hazır hale getirir,</li> <li>Orta Doğu ve Kuzey Afrika mutfak kültürünü araştırıp, yemeklerini pişirip servise hazır hale getirir,</li> <li>Avrupa mutfak kültürünü araştırıp, yemeklerini pişirip servise hazır hale getirir,</li> <li>Denizaşırı ülkelerin mutfak kültürünü araştırıp, yemeklerini pişirip, servise hazır hale getirir,</li> <li>Dini inançlara, örf ve adetlere göre yemekleri araştırıp, yemeklerini pişirip, servise hazır hale getirir,</li> <li>Yeni yemek reçeteleri tasarlar,</li> <li>Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütür.</li> </ol>				
Dersin İçeriği	Osmanlı, Uzak Doğu /Asya, Akdeniz, Orta ve Kuzey Afrika, Orta Doğu ve Kuzey Afrika, Avrupa, Denizaşırı Ülke mutfakları. İslam dinine, Hristiyan dinine, Musevi dinine ve diğer dinlere uygun yemek hazırlama. Yeni yemek reçetesi tasarlanması, uygulanması ve fotoğraflanması.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Osmanlı Saray mutfağı Osmanlı Saray mutfağı yemekleri				
2	Uzak Doğu /Asya mutfağı				
3	Uzak Doğu ve Asya mutfak kültürüne uygun yemekler pişirmek				
4	Akdeniz Mutfağı				
5	Akdeniz Mutfağı yemekleri				
6	Orta ve Kuzey Afrika mutfağı, Orta Doğu ve Kuzey Afrika mutfağı yemekleri				
7	Ara Sınav				
8	Avrupa mutfağı, Avrupa mutfağı yemekleri				
9	Denizaşırı ülke mutfağı, Denizaşırı ülke mutfağı yemekleri pişirme				
10	İslam dinine uygun yemek hazırlama, Hristiyan dinine uygun yemek hazırlama				
11	Musevi dinine uygun yemek hazırlama, diğer dinlere uygun yemek hazırlama				
12	Yeni yemek reçetesi tasarlanması				
13	Yeni yapılan yemeği tadıma sunma, yapılan yemeğin fotoğraflamak				
14	Yanında çalışanlara eğitim verme, yayın ve doküman hazırlama, meslek ile ilgili toplantı, seminer, konferans, fuar, festival, yarışma, yayınları takip etme				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>Osmanlı saray mutfak ve yemek kültürünü çeşitli kaynaklardan araştırabilir. Osmanlı saray mutfak kültürüne özgü yemekler hazırlayarak servise hazır hale getirir,</li> <li>İnternet, kütüphane, dernekler ve lokantalardan yararlanarak, ilgili uzman kişiler ile görüşerek Uzak Doğu ve Asya, Deniz Aşırı, Akdeniz, Orta ve Kuzey Afrika, Orta Doğu ve Kuzey Afrika, Avrupa ülke mutfağına ait bilgileri araştırıp, yemeklerini pişirebilir, sunuma hazır hale getirebilir.</li> <li>Uzak Doğu ve Asya, Deniz Aşırı, Akdeniz, Orta ve Kuzey Afrika, Orta Doğu ve Kuzey Afrika, Avrupa ülke mutfaklarına özgü yemekleri araştırıp, yemeklerini pişirip, servise hazır hale getirebilir.</li> <li>İnternet, kütüphane, dernekler ve lokantalardan yararlanarak, ilgili uzmanlarla görüşüp farkı dinlerde dini ve özel günlerde yapılan yiyecekleri araştırarak, mutfak ortamında özelliğine uygun pişirip, servise hazır hale getirebilir.</li> </ol>					
<b>Kaynaklar</b>					
Aınley, S. (2011). <i>Dünya Mutfağı</i> . İstanbul: İş Bankası Yayınları Bilgin, A. (2004). <i>Osmanlı Saray Mutfağı</i> . İstanbul: Kitabevi Yayınları Gürbüz, B. (2007). <i>Dünya Mutfağı</i> . Antalya: Umut Tanı Sağlık Matbaa Sarışık, M.(2017). <i>Uluslararası Gastronomi</i> . Ankara: Detay Yayıncılık Şavkay, T. (2000). <i>Osmanlı Mutfağı</i> . İstanbul: Şekerbank Yayınları Yıldız, E. Sarışık, M. (2016). <i>Dünya Mutfakları 1</i> . Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara sınav</b>	: % 40				
<b>Final</b>	: % 60				
<b>Bütünleme</b>	:				

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ2	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ3	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ4	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ6	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ7	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ8	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	3	5	5	3	5
ÖÇ9	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	3	2	2	5
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>															
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>		

**Program Çıktıları Ve İlgili Dersin İlişkisi**

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Dünya Mutfakları	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	4	5	5	4	5