



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Dünya Mutfakları	TRZ426	8	2 + 0	3,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Turizm İşletmeciliği - Lisans (Örgün)
Amaç	Mutfak kültürünü açıklayabilmek Dünyadaki mutfaklarda yapılan yemek çeşitlerini uygulayabilmek
Ders İçeriği	Dünya mutfaklarından örnekler, Fransız, İtalyan, Rus, Hindistan Mutfağı
Ders Kaynakları	Gisslen, Wayne. (2012). Professional Baking. ISBN 978-1-118-08374-1

Hafta	Konu
1	Dünya Mutfak Kültürü
2	Fransız Mutfağı, İtalyan Mutfağı
3	İspanyol Mutfağı, İngiliz ve Balkan Mutfağı, İskandinav ve Rus Mutfağı
4	Orta ve Kuzey Amerika Mutfağı, Meksika Mutfağı, Güney Amerika Ülkeleri Mutfağı
5	İtalyan Mutfağı
6	Meksika Mutfağı
7	Ara sınav
8	Hindistan Mutfağı
9	Dünya Mutfağı Örnekleri
10	Turizm İşletmelerinde Dünya Mutfakları
11	Butik Otel İşletmelerinde Dünya Mutfağı
12	Dünya Mutfaklarında Yeni Eğilimler
13	Dünya Mutfaklarında Farklı Uygulamalar
14	Türk ve Dünya Mutfağı Karşılaştırmalı Analizi

Program Çıktıları

1	Turizm alanındaki en güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç ve gereçleri ve diğer bilimsel kaynaklarla desteklenen ileri düzeyde bilgi ve kavrayışa sahip olur.
2	Turizm alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri bilimsel yöntemlerle değerlendirir, karmaşık problem ve konuları belirler, tartışır, analiz eder ve sonuçları kullanır.
3	Turizm ve otelcilik alanındaki uygulamalarda karşılaşılabileceği öngörülemez sorunlarda bilgi ile becerilerini kullanarak ve sorumluluk alarak kanıtlara dayalı çözümler üretir.
4	Turizm alanıyla ilgili bir çalışmayı belirli bir süreç içerisinde bireysel ve/veya ekip üyesi olarak planlar ve yönetir.
5	Turizm ile ilgili sektörlerde sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetir, hissedarları ve paydaşları eğitir.
6	Eleştirel düşünme, alternatif çözüm üretme, sorunlara yaklaşım yollarının zayıf ve güçlü yönlerini tanımlama, akıl yürütme ve farklı kaynaklardan edindiği bilgiyi analiz etme becerisine sahip olur.
7	Anadilde yazılı ve sözlü iletişim yeterliliğine sahip olup doğru ve etkili konuşabilme, ikna gücü yüksek, bilgileri ve düşünceleri başkalarının anlayabileceği şekilde iletebilme, yorumlama ve eleştirebilme yeteneğini geliştirir.
8	Alanındaki gelişmeleri izleyerek meslektaşları ile iletişim kurabilmek için en az bir yabancı dili yeterli düzeyde anlar.
9	Turizm alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisine sahip olarak bilişim teknolojilerini etkili bir şekilde kullanır.
10	Turizm alanı ile ilgili sayısal ve istatistiksel araştırma becerisini, analitik düşünme ve sonuçları yorumlayabilme, stratejik yaklaşım geliştirebilme yeteneğini geliştirir.
11	Turizm alanı ile ilgili mevzuatı, temel değerleri ve ilkeleri izleyerek doğal çevrenin korunma konularında yürütücü düzeyde yeterli bilgiye sahip olur.
12	Sorumluluğundaki kişilerle ilgili ilgi, istek ve ihtiyaçlarını bilerek ülkenin ve yakın çevrenin sosyo-kültürel ve ekonomik özelliklerini tanıyarak öğretme ve öğrenme süreçlerini planlar, uygular ve yönetir.
13	Sürekli gelişim için öz değerlendirme yaparak yeni bilgi ve fikirlerle girişimlerde bulunur, kendisini ve kurumunu sürekli geliştirir.
14	Turizm İşletmeciliği bölüm mezunu olarak, turizm işletmelerinde mesleki gelişime yönelik etkinlikler planlar ve yürütür.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Dünyadaki mutfak kültürünün tarihsel gelişimini anlatır	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dünyadaki çeşitli kültürere ait yemekleri uygular.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Çeşitli mutfak kültürlerindeki pişirme yöntemlerini tanımlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Çeşitli mutfak kültürlerindeki kullanılan ürün ve malzemeleri tanımlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Çeşitli kültürlerde yapılan içecek çeşitlerini uygular	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-