



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Dünya Mutfakları	AŞÇ249	1	2 + 2	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Dünya mutfaklarının karakteristik özelliklerini tanıtmak, dünya mutfaklarından yiyecekler hazırlama becerisi kazandırmak, uluslar arası mutfaklarda mevcut yiyecekler hakkında teorik bilgi aktarmak.				
Ders İçeriği	Dünya Mutfak Kültürü, Fransız Mutfağı, İtalyan Mutfağı, İspanyol Mutfağı, İngiliz ve Balkan Mutfakları, İskandinav ve Rus Mutfakları, Orta ve Kuzey Amerika Mutfağı, Meksika Mutfağı, Güney Amerika Ülkeleri Mutfakları hakkında bilgiler ve uygulamalar.				
Ders Kaynakları	Ainley, S. (2014). Dünya Mutfağı, Ders Slaytları				

Hafta	Konu
1	Dünya Mutfak Kültürü
2	Fransız Mutfağı, İtalyan Mutfağı
3	İspanyol Mutfağı, İngiliz ve Balkan Mutfakları, İskandinav ve Rus Mutfakları
4	Orta ve Kuzey Amerika Mutfakları, Meksika Mutfağı, Güney Amerika Mutfağı
5	Fransız Mutfağı Uygulaması
6	İtalyan Mutfağı Uygulaması
7	İspanyol Mutfağı Uygulaması
8	Ara sınav. İspanyol Mutfağı Uygulaması
9	İngiliz Mutfağı Uygulaması
10	İskandinav Mutfağı Uygulaması
11	Rus Mutfağı Uygulaması
12	Uzak Doğu Mutfağı Uygulamaları
13	Orta ve Kuzey Amerika Mutfakları Uygulamaları
14	Meksika Mutfağı Uygulaması

#### Program Çıktıları

1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Çeşitli mutfak kültürlerine has pişirme yöntemlerini öğrenilir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Çeşitli mutfak kültürlerinde kullanılan araç gereç ve malzemeleri tanır.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Çeşitli mutfak kültürlerinde mevcut yiyecekleri o mutfak kültürüne özgü şekilde hazırlar ve sunar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Çeşitli mutfak kültürlerinin sofrası kültürlerini ve öğün çeşitlerini öğrenir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Çeşitli ülkelerin mutfak kültürününü gelenek ve göreneklerini öğrenir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-