



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

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

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

Program Çıktıları

1	Yabancı dilde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri göstererek meslektaşları ve misafirlerle iletişim kurar.
2	Farklı kültürlerden insanlarla etkili iletişim kurar.
3	Araştırma yaparak proje önerisi üretir.
4	Alanıyla ilgili edindiği teorik ve pratik deneyimle; bilgiye ulaşma, analiz, sentez ve yorumlama, sorunlara çözüm üretme süreçlerini yönetir.
5	Alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini, yazılımları ve araç-gereçleri kullanır.
6	Alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve etik ilkeleri temel düzeyde anlatır.
7	Yaşam boyu öğrenme bilinciyle kişisel ve mesleki donanımını sürekli geliştirir.
8	Turizm sektörünün gerektirdiği kişisel bakım (temizlik, giyim, görünüm), hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.
9	Turizm alanındaki başlıca kuramları, olguları, kavramları ve ilkeleri anlatır.
10	Sorumluluk alarak ekip halinde veya bağımsız olarak çalıştığını gösterir.
11	Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BMSKA) en az birini açıklar.
12	Turizm işletmeciliği ile ilgili kavramları, kuramları, ilkeleri ve olguları kapsamlı olarak açıklar.
13	Turizm sektörünün yapısını, işleyişini ve ülke kalkınmasındaki önemini ana hatlarıyla belirtir.
14	Dünyadaki ve Türkiye'deki turistik değerleri turizm arzı ve talebi açısından değerlendirir.
15	Yönetim alanındaki kuramları ve uygulamaları turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb.) etkin bir şekilde yönetmek için kullanır.
16	Türkiye ve dünya ekonomisi ile turizmdeki gelişmeleri izleyerek geleceğe ilişkin tahminde bulunur.
17	Turizm işletmelerinde hizmet süreçlerini konuk memnuniyetini sağlayacak şekilde yönetir.

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

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16	PÇ 17
Dünyadaki mutfak kültürünün tarihsel gelişimini anlatır	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dünyadaki çeşitli kültürlerle 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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-