



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|------------------|---|---------|----------|------|---------|
| Dünya Mutfakları | AŞÇ249 | 2 | 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

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- 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 kültürünü gelenek ve göreneklerini öğrenir | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |