



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Dünya Mutfakları	AŞÇ249	3	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 Mutfacı, İtalyan Mutfacı, İspanyol Mutfacı, İngiliz ve Balkan Mutfakları, İskandinav ve Rus Mutfakları, Orta ve Kuzey Amerika Mutfacı, Meksika Mutfacı, Güney Amerika Ülkeleri Mutfakları hakkında bilgiler ve uygulamalar.				
Ders Kaynakları	Ainley, S. (2014). Dünya Mutfacı, Ders Slaytları				

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

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
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-