



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 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 Veren	Öğr. Gör. Burak ÇİTAK				
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

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

Ders Öğrenme Çıktısı

- 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