

FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Dünya Mutfakları	GST 204	4	1+2	3	5
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Okan DİKİŞ				
Dersin Amacı	Dünya mutfaklarının özelliklerini kavrama, dünya mutfaklarından yemekler hazırlayabilme, yeni mutfak akımları ile ilgili bilgilere sahip olma akınlara uygun yemekler hazırlama				
Dersin Öğrenme Kazanımları	1	<i>Dünyadaki mutfak kültürleri donanıma sahip olur.</i>			
	2	<i>Asya mutfağı kültürlerine sahip olur.</i>			
	3	<i>Avrupa mutfağı kültürlerine ve yemekler bilir.</i>			
	4	<i>Afrika mutfağı hakkında donanıma sahip olur.</i>			
	5	<i>Okyanus mutfak donanımına sahip olur.</i>			
	6	<i>Dünya mutfaklarında yeni trendler konusunda donanıma sahip olur.</i>			
	7	<i>Yabancı şeflerin yemek stilisliği hakkında bilgi sahibi olma.</i>			

DERSİN İÇERİĞİ

Hafta	Teorik	Uygulama
1	Dünyada Mutfak Kültürleri, Çeşitliliği ve Çeşitliliğin Nedenleri	Dünya mutfaklarında örneklerinden uygulamaları
2	Asya Mutfağı Yemekleri Özellikleri, Örnek Uygulamalar	Asya Mutfağı uygulaması
3	Asya Mutfağı Yemekleri Özellikleri, Örnek Uygulamalar	Asya mutfağı uygulaması
4	Avrupa Mutfağı Yemekleri Özellikleri, Örnek Uygulamalar	Avrupa mutfağı uygulaması
5	Avrupa Mutfağı Yemekleri Özellikleri, Örnek Uygulamalar	Avrupa mutfağı uygulaması

6	Avrupa Mutfağı Yemekleri Özellikleri, Örnek Uygulamalar	Avrupa mutfağı uygulaması
7	ARA SINAV	
8	Afrika Mutfağı Yemekleri Özellikleri, Örnek Uygulamalar	Afrika mutfağı uygulaması
9	Amerika Mutfağı Yemekleri Özellikleri, Örnek Uygulamalar	Amerikan mutfağı uygulaması
10	Orta Doğu Mutfağı Yemekleri Özellikleri, Örnek Uygulamalar	Orta doğu mutfağı uygulaması
11	Orta Doğu Mutfağı Yemekleri Özellikleri, Örnek Uygulamalar	Orta doğu Mutfağı uygulaması
12	Okyanusya Mutfağı Yemekleri Özellikleri, Örnek Uygulamalar	Okyanus mutfağı uygulaması
13	Dünyada yeni yemek akımları ve örnek uygulamalar (Füzyon Mutfağı, Moleküler Gastronomi (avangard mutfak, Raw Food, beslenme şekilleri ve özellikleri)	Dünya mutfağı uygulaması
14	Dünyada yeni yemek akımları ve örnek uygulamalar, Pesketaryen, vejeteryan, pollotaryenler, fleksitaryen, slowfood vb. beslenme şekilleri ve özellikleri)	Yeni mutfak trendlerin uygulaması

KAYNAKLAR

- Sarah AINLEY, Dünya Mutfağı, İş Bankası Kültür Yayınları
- Mina HOLLAND, Yemek Atlası
- Dünya Mutfağı uygulaması II, Anadolu Üniversitesi
- Practical Professional Cookery, R.j Kaufmann
- İtalyan Aşkı ,Binnur AKHUN ÖNEN

DEĞERLENDİRME

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
Ödev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
Toplam	2	100
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
Toplam	100	
Açıklama		