



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ MESLEK YÜKSEKOKULU

Bölüm/Program: AŞÇILIK - TÜRKÇE

| | | | |
|-----------------------------|-----------------------|---------------------------------|----------|
| Ders Dili: | Türkçe | Ders Kodu: | GAST247 |
| Ders Türkçe İsmi: | DÜNYA MUTFAĞI I | | |
| Ders İngilizce İsmi: | CUISINE AND CULTURE I | | |
| Dersi Verecek: | Öğrt. Gör Sait TEGAY | | |
| Dersin Türü: | ZORUNLU | Dersin Seviyesi: | ÖNLİSANS |
| Yıl | 2 | Semester | 3 |
| Ders Kredisi: | 3 | AKTS Kredisi: | 5 |
| Teori(saat/hafta): | 1,00 | Uygulama(saat/hafta): | 3,00 |
| | | Laboratuvar(saat/hafta): | 0,00 |

Dersin İçeriği: Ders, dünya mutfakların kültürel temelleri, kullanılan belli başlı terimler, temel özellikleri, başlıca yiyecek hazırlama pişirme teknikleri, yiyecek hazırlamada kullanılan başlıca besin maddeleri, başlıca soslar, baharatlar ve garnitürler, başlıca araç-gereçler, başlıca sıcak, soğuk yemekler, salatalar ile tatlı ve pasta örnekleri kapsamaktadır.

Öğrenme Kazanımları: İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek
İlgili kavram/kuramların geçerliliğini tartışabilecek
İlgili kavram/kuramların, gerçek hayattaki muhtemel uygulamalarını tartışabilecek ve öneriler sunabilecek
İlgili kavram/kuramları gerçek hayata/verilen diğer durumlara/vakalara uygulayabilecek
İlgili kavram/kuramların gerçek hayatta var olan uygulamalarını eleştirel olarak analiz edebilecek
Farklı kavram ve kuramları kendi özgün yaklaşımlarını yaratılmak için sentezleyebilecek
İlgili kavramlarla ilgili özgün bir yaklaşım geliştirebilecek
Sunum(lara)a hazırlık
Verilen ölçütlere göre kendi çalışmalarını değerlendirebilecek
Verilen ölçütlere göre arkadaşlarının çalışmalarını değerlendirebilecek
Yeni yaklaşım geliştirebilecek/yaratabilecek
Verilen parametreler çerçevesinde yeni bir ürün geliştirebilecek/yaratabilecek
Verilen çalışmayı bağımsızca yürütebilecek
Verilen bir çalışma üzerinde grup halinde çalışabilecek
İlgili kavramları sayabilecek ve açıklayabilecek
Öğrenmenin değerini takdir edecek
Akademik bir makale üretmek için seçilen kaynak gösterme biçiminin ilkelerini uygulayabilecek
Hedeflenen becerileri geliştirebilecek
Diğer

Dersin Amaçları:

| | |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak İlgili kavram(lar)la alakalı farkındalık yaratmak ve bunu geliştirmek. Belirlenen kavram(lar)ın geçerliliğini tartışmak. Seçilen/belirlenen becerileri geliştirmek Seçilen konuların derinlemesine/detaylı bir şekilde incelemek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek Seçilen kavramlar bağlamında öğrencilerin fikirlerini/bilgilerini/kavrayışlarını geliştirmek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerle var olan bilgilerini yenilemek Yeniliği teşvik etmek Eleştirel düşüncüyü geliştirmek Diğer</p> |
| Öğrenci İş Yüğü: | <p>Derse hazırlık Ders saatleri Ara sınav Ara sınava hazırlık Final sınavı Final sınavına hazırlık Sunum(lar) Sunum(lara)a hazırlık Proje(ler)/makale(ler) için araştırma Proje yazımı Grup çalışması Sınıf içi tartışma(lar) Kısa sınav(lar) Kısa sınav(lar)a hazırlık Ders öncesi ödev(ler) Ödev(ler) Kısa ders anlatımları Ders planlama Materyal uyarlama Materyal geliştirme Taslak hazırlama Çizim Makale yazımı Teke tek/küçük grup dersleri Portföy hazırlığı Portföy sunumu Diğer</p> |
| AKTS Formülü: | 125/25=5 |
| Kaynaklar: | <p>Ders Kitabı: Food and Culture: A Reader, Carole Counihan, Penny Van Esterik, Routledge, 2008 Yardımcı Ders Kitabı: Food and Culture, Pamela Goyan Kittler, Kathryn P. Sucher, Marcia Nelms, Wadsworth, 2012 Cuisine and Culture: A History of Food and People, Linda Civitello, Wiley, 2011</p> |
| Değerlendirme: | %20 sınıf içi %30 ara sınav %50 final |
| İşe Yerleştirme(Staj): | |
| Ön Koşul Ders Kodları: | |
| 1. Hafta (19 – 23 Eylül) | |

tanışma ve bu dönem neler yapılması gereken nelere dikkat etmemiz gerekli uluslar arası tanınmış yemekler ve ve iyi bir chef olmak için mutlaka tüm dünya mutfaklarından bilgi sahibi olmalıyız bence şart 2 ikinci dil Fransızca terimleri ve sosların adları genelde Fransızca olduğu için bilgi sahibi olmanız gerekli .

| | |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. Hafta (26 – 30 Eylül) | öncelikle yaşadığınız ülkenin mutfağını çok iyi bilmeniz gerekli ve |
| 3. Hafta (3 – 7 Ekim) | dünyanın önde gelen mutfakları bilmek takip etmek gerekli İngilizler ve Amerikalılar dünyaya hakimler ama mutfakları yoktu |
| 4. Hafta (10 – 14 Ekim) | Osmanlı mutfağı |
| 5. Hafta (17 – 21 Ekim) | Fransız mutfağı |
| 6. Hafta (24 – 28 Ekim) | İtalyan mutfağı |
| 7. Hafta (31 - 4 Kasım) | Vize sınav haftası |
| 8. Hafta (7 - 11 Kasım) | Taylant mutfağı |
| 9. Hafta (14 – 18 Kasım) | Meksika mutfağı |
| 10. Hafta (21 – 25 Kasım) | Libaniz mutfağı |
| 11. Hafta (28 - 2 Aralık) | Orta Doğu mutfağı |
| 12. Hafta (5 – 9 Aralık) | Vizyon mutfağı |
| 13. Hafta (12 -16 Aralık) | Hindistan mutfağı |
| 14. Hafta (19 - 23 Aralık) | Selçuklu mutfağı |
| 15. Hafta (24 – 30 Aralık) | FİNAL SINAV HAFTASI |
| 16. Hafta | FİNAL SINAV HAFTASI |
| 17. Hafta | |
| 18. Hafta | |
| 19. Hafta | |
| 20. Hafta | |
| 21. Hafta | |
| 22. Hafta | |
| 23. Hafta | |
| 24. Hafta | |
| 25. Hafta | |
| 26. Hafta | |
| 27. Hafta | |
| 28. Hafta | |
