

GM419 GELENEKSEL AVRUPA MUTFAĞI						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GM419	GELENEKSEL AVRUPA MUTFAĞI	2,00	0,00	0,00	2,00	3,00
Ders Detayı						
Dersin Dili	: Türkçe					
Dersin Seviyesi	: Lisans					
Dersin Tipi	: Zorunlu					
Ön Koşullar	: Yok					
Dersin Amacı	: Avrupa mutfağının tarihi gelişimini inceleyerek, Avrupa’nın yemek kültürünü anlatmak					
Dersin İçeriği	: Avrupa tarihi, Avrupa’da yemek alışkanlıklarının gelişimi, Klasik menüden modern menüye geçiş Avrupa mutfağında pişirme tarzları, Menü ve şarap seçimi (ülkelerin gelenekleriyle) Avrupa yemek kültüründe masa düzeni, Avrupa tarihinde ünlü aşçılar, Avrupa ülkelerinde geleneksel içecekler Michelin yıldızına sahip aşçılar ve restoranlar. Avrupa mutfağından örnek yemek tarifleri, yemek alışkanlıklarını değerlendirme.					
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar	: 1 Kenehan, K. (2005). European Cuisine. Australia: R & R Publications & Marketing. 2 Cracknell H.L and Nobis B.A. (1985). Practical Professional Gastronomy, Macmillian Education Ltd. UK 3 Bode, W.K.H and Leto M.J (1984). Classical Food Preparation and Presentation, Batsford Academic and Educational, UK 4 Harrison A. F (1982). Gastronomy, New Horizon Books Ltd.					
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	: Sözlü anlatım ve öğrencilerin konu araştırmaları ve sunumları					
Dersi Veren Öğretim Elemanları	:					
Dersin Verilişi	: Sözlü anlatım					
En Son Güncelleme Tarihi	: 8.09.2025 14:57:36					
Dosya İndirilme Tarihi	: 26.09.2025					

Ders Öğrenme Çıktıları
Bu dersi tamamladığında öğrenci :
1 Avrupa’nın yemek kültürünü tanır.
2 Avrupa kültürüne uygun yemek ve şarap seçimi yapabilir.
3 Avrupa’da bulunan ünlü restoran ve şefleri bilir.

Ön Koşullar						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS

Haftalık Konular ve Hazırlıklar						
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
1.Hafta	*Dersin genel tanıtımı ve ders içeriği hakkında genel bilgi			*AKSOY, Mustafa; İFLAZOĞLU, Nurhayat; CANBOLAT, Cihan. AVRUPA AŞÇILIK TARİHİ: ANTİK YUNAN'DAN SANAYİ DEVRİMİ'NE. Journal of Recreation and Tourism Research, 2016, 3.1: 54-62.	*Sözlü anlatım	
2.Hafta	*Avrupa tarihi ve coğrafyası			*AKSOY, Mustafa; İFLAZOĞLU, Nurhayat; CANBOLAT, Cihan. AVRUPA AŞÇILIK TARİHİ: ANTİK YUNAN'DAN SANAYİ DEVRİMİ'NE. Journal of Recreation and Tourism Research, 2016, 3.1: 54-62.	*Sözlü anlatım	
3.Hafta	*Avrupa’da yemek alışkanlıklarının gelişimi (Roma ve Antik yunanistan mutfağı)			*AKSOY, Mustafa; İFLAZOĞLU, Nurhayat; CANBOLAT, Cihan. AVRUPA AŞÇILIK TARİHİ: ANTİK YUNAN'DAN SANAYİ DEVRİMİ'NE. Journal of Recreation and Tourism Research, 2016, 3.1: 54-62.	*Sözlü anlatım	
4.Hafta	*Avrupa’da yemek alışkanlıklarının gelişimi (Roma ve Antik yunanistan mutfağı)			*AKSOY, Mustafa; İFLAZOĞLU, Nurhayat; CANBOLAT, Cihan. AVRUPA AŞÇILIK TARİHİ: ANTİK YUNAN'DAN SANAYİ DEVRİMİ'NE. Journal of Recreation and Tourism Research, 2016, 3.1: 54-62.	*Sözlü anlatım	
5.Hafta	*Ortaçağ Avrupası ve Ortaçağ Avrupası mutfak kültürü			*AKSOY, Mustafa; İFLAZOĞLU, Nurhayat; CANBOLAT, Cihan. AVRUPA AŞÇILIK TARİHİ: ANTİK YUNAN'DAN SANAYİ DEVRİMİ'NE. Journal of Recreation and Tourism Research, 2016, 3.1: 54-62.	*Sözlü anlatım	

	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
6.Hafta	*Modern mutfağın doğuşu ve Siyasi, ekonomik gelişmelerin Avrupa mutfağına etkisi			*AKSOY, Mustafa; İFLAZOĞLU, Nurhayat; CANBOLAT, Cihan. AVRUPA AŞÇILIK TARİHİ: ANTİK YUNAN'DAN SANAYİ DEVRİMİ'NE. Journal of Recreation and Tourism Research, 2016, 3.1: 54-62. *ÜNER, E. H. (2023). Mutfakta Rönesans: Yeni Çağ avrupa mutfak kültürü (Renaissance in the Kitchen: The Early Modern European Culinary Culture). Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 11(2), 1230-1242.	*Sözlü anlatım	
7.Hafta	*Klasik menüden modern menüye geçiş			*AKSOY, Mustafa; İFLAZOĞLU, Nurhayat; CANBOLAT, Cihan. AVRUPA AŞÇILIK TARİHİ: ANTİK YUNAN'DAN SANAYİ DEVRİMİ'NE. Journal of Recreation and Tourism Research, 2016, 3.1: 54-62. *ÜNER, E. H. (2023). Mutfakta Rönesans: Yeni Çağ avrupa mutfak kültürü (Renaissance in the Kitchen: The Early Modern European Culinary Culture). Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 11(2), 1230-1242.	*Sözlü anlatım	
8.Hafta	*Ara Sınav			*AKSOY, Mustafa; ÜNER, Emir Hilmi. Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2016, 3.6: 1-17.		
9.Hafta	*Avrupa tarihinde ünlü aşçılar			*AKSOY, Mustafa; ÜNER, Emir Hilmi. Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2016, 3.6: 1-17.	*Sözlü anlatım	
10.Hafta	*Avrupa mutfak kültüründe sofrada düzeni ve yemek ritüelleri			*AKSOY, Mustafa; ÜNER, Emir Hilmi. Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2016, 3.6: 1-17.	*Sözlü anlatım	
11.Hafta	*Balkanlar mutfak kültürü ve içecekleri			*AKSOY, Mustafa; ÜNER, Emir Hilmi. Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2016, 3.6: 1-17.	*Sözlü anlatım	
12.Hafta	*İtalya ve Fransa mutfak kültürü ve içecekleri			*AKSOY, Mustafa; ÜNER, Emir Hilmi. Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2016, 3.6: 1-17.	*Sözlü anlatım	
13.Hafta	*İskandinav mutfak kültürü ve içecekleri			*AKSOY, Mustafa; ÜNER, Emir Hilmi. Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2016, 3.6: 1-17.	*Sözlü anlatım	
14.Hafta	*İspanya ve Portekiz mutfak kültürü ve içecekleri			*AKSOY, Mustafa; ÜNER, Emir Hilmi. Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2016, 3.6: 1-17.	*Sözlü anlatım	
15.Hafta	*Genel konu tekrarı ve ders değerlendirme				*Sözlü anlatım	

1 Vize : 40,000
4 Final : 60,000

AKTS İş Yüğü			
Aktiviteler	Sayı	Süresi(Saat)	Toplam İş Yüğü
Vize	8	1,00	8,00
Final	1	1,00	1,00
Derse Katılım	14	2,00	28,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1,00	14,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	8	1,00	8,00
Ara Sınav Hazırlık	8	1,00	8,00
Final Sınavı Hazırlık	8	2,00	16,00
Araştırma Sunumu	1	14,00	14,00
Toplam : 97,00			
Toplam İş Yüğü / 30 (Saat) : 3			
AKTS : 3,00			

Aşırmacıliğı Dikkat ! : Raporlarınızda/ödevlerinizde/çalışmalarınızda akademik alıntılama kurallarına ve aşırmacılığı (intihal) lütfen dikkat ediniz. Aşırmacılık etik olarak yanlış, akademik olarak suç sayılan bir davranıştır. Sınıf içi kopya çekme ile raporunda/ödevinde/çalışmasında aşırmacılık yapma arasında herhangi bir fark yoktur. Her ikisi de disiplin cezası gerektirir. Lütfen başkasının fikirlerini, sözlerini, ifadelerini vb. kendinizinmiş gibi sunmayınız. İyi veya kötü, yaptığınız ödevçalışma size ait olmalıdır. Sizden kusursuz bir çalışma beklenmemektedir. Akademik yazım kuralları konusunda bir sorunuz olursa dersin öğretim elemanı ile görüşebilirsiniz.

Engel Durumu/Uyarlama Talebi : Engel durumuna ilişkin herhangi bir uyarlama talebinde bulunmak isteyen öğrenciler, dersin öğretim elemanı ya da Nevşehir Engelli Öğrenci Birimi ile en kısa sürede iletişime geçmelidir.