

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Bu dersin temel amacı, öğrencilere dünya mutfak kültürünü tanıtmak ve özellikle Avrupa mutfaklarına ait yemeklerin hazırlanışını hem teorik hem de uygulamalı olarak öğretmektir. Ders kapsamında, farklı coğrafyaların mutfak kültürlerinin araştırılması, tanıtılması ve bu mutfaklardan seçilmiş yemeklerin hazırlanması üzerinde durulmaktadır. Ayrıca, öğrencilerin yeni yemek reçeteleri tasarlama becerilerini geliştirmeleri, gastronomi alanında yenilikçi yaklaşımlar ortaya koymaları ve mesleki gelişimlerine katkı sağlayacak faaliyetler yürütmeleri hedeflenmektedir. Bu sayede öğrenciler, hem kültürel çeşitliliğe dair farkındalık kazanacak hem de uluslararası mutfak uygulamalarında profesyonel yeterlikler edineceklerdir.

Dersin İçeriği

Fransa mutfağı, İtalya mutfağı, İngiltere mutfağı, Almanya mutfağı, Yunan mutfağı, Rus mutfağı, İspanya Mutfak Kültürü, Balkan Mutfak Kültürü, İskandinav Mutfak Kültürü,

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Fumey, G. & Etcheverria, O. (2007). Dünya Mutfakları Atlası. NTV Yayınları. Gürbüz, B. (2007). Dünya Mutfağı. Ankara: Detay Yayıncılık. Boyut Yayın Grubu. (2007). Dünya Yemekleri Serisi. İstanbul: Boyut Yayıncılık Şahin Perçin, N (2020). Dünya Mutfak Kültürleri. Beta Yayınları Morgan, J.L. (2006). Culinary Creation. Elsevier Inc.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Sözlü, görsel anlatım ve uygulama

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Ders hem uygulamalı hem de teorik olarak işlenmektedir.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

yoktur

Dersin Verilişi

Örgün Eğitim

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Kader Parlak

Program Çıktısı

- Avrupa mutfaklarının tarihsel, kültürel ve coğrafi temellerini açıklar.
- Fransız mutfak tekniklerini uygular ve örnek yemekleri hazırlar.
- İspanyol mutfağının karakteristik özelliklerini tanımlar ve örnek yemekler hazırlar.
- Kuzey Avrupa (İskandinav) mutfak kültürünü analiz eder ve örnek ürünler oluşturur.
- İngiliz mutfak kültürlerini bilir ve yemeklerini yapar
- Balkan mutfak kültürünü karşılaştırmalı olarak değerlendirir ve uygulama yapar.
- Rus mutfak kültürünü tanıır ve yemeklerini yapar.
- Dünya Mutfak Kültürlerini bilir, füzyon uygulamalar yapar ve yaratıcı, yenilikçi sunumlar çıkartabilir.
- İtalyan mutfağına özgü pişirme yöntemlerini kullanarak ürünler üretir.
- Uluslararası mutfak kültürlerine yönelik olumlu tutum geliştirir ve kültürel çeşitliliği mesleki etik çerçevesinde yorumlar.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları Teorik	
1	Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması		Anlatım	Dünya mutfaklarına giriş, coğrafi-kültürel etki analizleri
2	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması		Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	Uluslararası temel mutfak kurallarını bilir, beş temel sosları ve yemeklerini yapar.
3	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması		Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	Fransız mutfağından örnek yemekler (Çeşitli kişler, Ratatouille, Sufle, Soğan çorbası, Çeşitli krep çeşitleri, Béarnaise ve Hollandaise sosları)
4	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması		Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	İtalyan Mutfak kültürü
5	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması		Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	İspanyol Mutfak Kültürü

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları Teorik	
6	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	Alman Mutfak kültürü	Alman mutfağından örnek yemekler (Bratwurst, Sauerkraut, Pretzel, Schnitzel, Kartoffelsalat, Schwarzwälder Kirschtorte)
7	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	Konuların Tekrarı	
8			Ara Sınav	
9	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	İngiliz Mutfak Kültürü	İngiliz mutfağından örnek yemekler (Fish and Chips, Shepherd's Pie, Roast Beef with Yorkshire Pudding, English Breakfast, Scones, Trifle)
10	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	Yunan mutfak kültürü	Yunan mutfağından örnek yemekler (Moussaka, Souvlaki, Dolmades, Tzatziki, Greek Salad)
11	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	İskandinav Mutfak Kültürü	İskandinav mutfağından örnek yemekler (Gravlax, Smørrebrød, Köttbullar, Pickled Herring, Danish Pastry, Kringle)
12	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	Balkan Mutfak Kültürü	Balkan mutfağından örnek yemekler (Burek, Cevapi, Tarator, Shopska Salata, Sarma, Tulumba Tatlısı)
13	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	Rus mutfak Kültürü	Rus mutfağından örnek yemekler (Borscht, Pelmeni, Blini, Beef Stroganoff, Olivier Salatası, Pirozhki)
14	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	Avusturya Mutfak Kültürü	Avusturya mutfağından örnek yemekler (Wiener Schnitzel, Tafelspitz, Apfelstrudel, Kaiserschmarrn, Gulasch, Sachertorte)
15	Haftanın uygulama menüsü hakkında araştırma ve tarif inceleme Haftanın konusu ile ilgili kaynak okuması	Sözlü, görsel anlatım ve uygulama	Konu Tekrarı	
16			Final	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Uygulama / Pratik	14	3,00
Derse Katılım	14	3,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	1,00
Uygulama / Pratik Sonrası Bireysel Çalışma	14	1,00

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	20,00
Uygulama / Pratik	40,00

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22	P.Ç. 23	P.Ç. 24	P.Ç. 25
Ö.Ç. 1	5						5																		
Ö.Ç. 2						5	5	5																	
Ö.Ç. 3						5	5				5														
Ö.Ç. 4	5					5	5	5																	
Ö.Ç. 5	5					5	5	5																	
Ö.Ç. 6							5	5																	
Ö.Ç. 7						5	5	5																	
Ö.Ç. 8					5	5	5	5	5		5													5	
Ö.Ç. 9																									
Ö.Ç. 10																									

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar
- P.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.Ç. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.Ç. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.Ç. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.Ç. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.Ç. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.Ç. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.Ç. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.Ç. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.Ç. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.

- P.Ç. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünümüne gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.Ç. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.Ç. 25 :** Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.
- Ö.Ç. 1 :** Avrupa mutfaklarının tarihsel, kültürel ve coğrafi temellerini açıklar.
- Ö.Ç. 2 :** Fransız mutfak tekniklerini uygular ve örnek yemekleri hazırlar.
- Ö.Ç. 3 :** İspanyol mutfağının karakteristik özelliklerini tanımlar ve örnek yemekler hazırlar.
- Ö.Ç. 4 :** Kuzey Avrupa (İskandinav) mutfak kültürünü analiz eder ve örnek ürünler oluşturur.
- Ö.Ç. 5 :** İngiliz mutfak kültürlerini bilir ve yemeklerini yapar
- Ö.Ç. 6 :** Balkan mutfak kültürünü karşılaştırmalı olarak değerlendirir ve uygulama yapar.
- Ö.Ç. 7 :** Rus mutfak kültürünü tanıır ve yemeklerini yapar.
- Ö.Ç. 8 :** Dünya Mutfak Kültürlerini bilir, füzyon uygulamalar yapar ve yaratıcı, yenilikçi sunumlar çıkartabilir.
- Ö.Ç. 9 :** İtalyan mutfağına özgü pişirme yöntemlerini kullanarak ürünler üretir.
- Ö.Ç. 10 :** Uluslararası mutfak kültürlerine yönelik olumlu tutum geliştirir ve kültürel çeşitliliği mesleki etik çerçevesinde yorumlar.